

Desarrollo del turismo, precariedad alimentaria y desigualdad gastronómica en un destino insular del Caribe mexicano

Development of tourism, food precariousness and gastronomic inequality in an insular destination of the Mexican Caribbean

Alfonso González Damián

Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo
México

Adrián Alejandro Vilchis Onofre

Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo
México

Resumen

La alimentación de la población de los destinos turísticos es afectada por la presencia de la actividad, produciendo desigualdades gastronómicas y funcionando como catalizador de la precariedad alimentaria de los sectores más vulnerables. El objetivo del presente trabajo fue aportar evidencia sobre ello y reflexionar sobre sus orígenes y posibles causas, para ello se tomó el caso de la isla de Cozumel, Quintana Roo, México. Con un enfoque teórico metodológico histórico-crítico, contextualizado en la evolución reciente del capitalismo y enmarcado en el nacimiento, desarrollo y auge del turismo en la isla, abarcando el período 1955 – 2020. Se realizaron entrevistas a informantes clave, una encuesta a la población local y se realizó revisión de fuentes documentales. El principal hallazgo fue que en Cozumel se construyen representaciones sociales de la alimenta-

Abstract

The diet of the population of tourist destinations is affected by the presence of the activity, producing gastronomic inequalities and functioning as a catalyst for the food insecurity of the most vulnerable sectors. The objective of this work was to provide evidence about it and reflect on its origins and possible causes, for which the case of the island of Cozumel, Quintana Roo, Mexico was taken. With a historical-critical theoretical-methodological approach, contextualized in the recent evolution of capitalism and framed in the birth, development and boom of tourism on the island, covering the period 1955 - 2020. Interviews were conducted with key informants, a survey of the population local and a review of documentary sources was carried out. The main finding was that in Cozumel social representations of food are built detached

ción desprendidas del discurso oficial mexicano, alineado tanto a las recomendaciones internacionales del sector alimentario como a la política económica que ha desembocado en precariedad alimentaria y desigualdad gastronómica.

Palabras clave: Desigualdades gastronómicas; Precariedad alimentaria; Turismo, Materialismo histórico, Cozumel.

from the official Mexican discourse, aligned both with the international recommendations of the food sector and with the economic policy that has led to food precariousness and gastronomic inequality.

Keywords: Gastronomic inequalities; food insecurity; Tourism; Historical materialism; Cozumel.

Introducción y objetivo

En Cozumel, Quintana Roo, existe una problemática alimentaria compleja, que tiene diversas aristas, por un lado, la condición insular, aunada a las características de suelo e hídricas, limitan su capacidad de producción de alimentos, por lo que han de ser trasladados desde otros sitios por vía marítima o aérea, lo que a la vez que encarece los productos, limita el acceso de la población a alimentos frescos de manera consistente. Además de lo anterior, las prácticas alimentarias no necesariamente saludables, de una población de origen multicultural, conformada por inmigrantes provenientes en su mayoría de espacios distintos a la isla, tanto nacionales como extranjeros, han configurado una situación en la que los problemas de salud vinculados a la alimentación, tales como sobrepeso, obesidad y desnutrición se han tornado en una cuestión relevante.

El crecimiento económico asociado al turismo, establecido en la isla desde la década de los cincuenta del siglo XX, ha generado riqueza, que se ha distribuido de manera muy desigual, en donde la inmensa mayoría de la población cuenta con ingresos ajustados para subsistir, en tanto que unas pocas manos cuentan con acceso a satisfactores del mayor lujo, condición de desigualdad de la que no escapa la alimentación, lo cual no es significativamente distinto de lo que sucede en todo el país (Villagómez-Ornelas et al., 2014). Aunque en la isla se pueden encontrar insumos y materia prima alimentaria de la mejor y mayor calidad, que se expresa en una oferta gastronómica de alta cocina, diversa y con representación de vertientes saludables, se manifiesta como oferta destinada al turismo y por sus niveles de precio, se encuentra fuera del alcance de la mayor parte de la población local.

Esta situación se pone dramáticamente en evidencia cuando se presentan eventualidades de impacto en la vida cotidiana de la isla, como lo son los huracanes o bien como lo ha sido la omnipresente pandemia de COVID-19, cuando la mayor parte de la población, pero especialmente la que se encuentra en mayor condición de vulnerabilidad, queda prácticamente sin abasto alimentario, lo que da cuenta de una inseguridad y precariedad permanente.

El turismo es la actividad que mueve la economía local y las desigualdades que resultan evidentes en la sociedad local han sido resultado de la forma en la que se ha desarrollado la actividad desde sus inicios en la década de los cincuenta del siglo XX, lo que no necesariamente significa que el turismo tenga en su naturaleza intrínseca, la señal de ser detonador de la desigualdad gastronómica y la precariedad alimentaria. En el caso de Cozumel se combinan una serie de factores asociados al crecimiento económico, la inmigración de personas buscando mejores condiciones de vida, la atracción de hedónicos visitantes nacionales y extranjeros, la atracción de inversionistas en segundas residencias y en general del sector inmobiliario, así como las propias condiciones geográficas de la insularidad, pueden constituir en con-

junto la explicación de la condición actual en el tema alimentario.

El presente trabajo se plantea el objetivo de examinar los orígenes socio-culturales de desigualdades gastronómicas y precariedad alimentaria vinculadas al desarrollo turístico en la isla de Cozumel, Quintana Roo, México, desde una perspectiva sociohistórica crítica.

Encuadre teórico y método

La perspectiva elegida para abordar este trabajo es desde una visión sociohistórica crítica, que pretende examinar los factores que conducen a la desigualdad no únicamente desde la estructura del modo de producción capitalista y sus implicaciones en lo económico, sino también desde sus connotaciones culturales, sociales y simbólicos (Thompson, 2000). Desde esta mirada, la gastronomía entendida como expresión cultural y acto social (Duhart, 2002; Hernández-Ramírez, 2018; Mazatán Páramo, 2006; Valencia, 2020; Villagomez Ornelas, 2021; Villegas Becerril, 2019), articula las costumbres y prácticas de producción, distribución y consumo de los alimentos, con las normas sociales, costumbres, tradiciones y simbolismos de la culinaria, permite explorar los orígenes múltiples, pero identificables de la problemática que actualmente se vive en torno al tema alimentario en Cozumel.

Sin perder de vista que desde que la población insular de Cozumel eligió al turismo como actividad económica que le permitiría alcanzar el desarrollo, se ha implementado una ruta de política económica establecida desde el centro del país, dictada desde los organismos internacionales (Escobar, 2007), es posible examinar los hechos a lo largo de estos casi setenta años, desde una perspectiva cultural, desde la cual, la alimentación primero, y luego la gastronomía, pueden ser objeto de análisis (Hernández-Ramírez, 2018). Esta perspectiva toma como elemento central el concepto de experiencia histórica de Thompson, como elemento desde el cual es posible reconstruir el pasado, lo que en este trabajo se aplica como experiencia de los acontecimientos asociados al turismo en Cozumel, relatados o mejor dicho reconstruidos desde abajo (Sorgentini, 2000) y se afianza en lo social desde la idea de la experiencia social como crítica y construida (Dubet, 2010).

La seguridad alimentaria por su parte es un concepto manejado desde los organismos internacionales, en particular la FAO de las naciones unidas para la Agricultura y la Alimentación, surgió en la década de los 70, y ha evolucionado al incorporar las ideas de la producción, disponibilidad, acceso económico y físico, inocuidad y preferencias culturales a los alimentos a nivel global y nacional (Pastorino, 2020; PESA, 2011).

La soberanía alimentaria a su vez se refiere al derecho de los pueblos, las naciones a establecer sus propias políticas agrícolas y de alimentos. A elegir lo que comen y de qué manera quieren producirlo, sin padecer intervencio-

nes externas mediante prácticas como el dumping, prácticas monopólicas, o cualquier otra forma coactiva o de mercado. Se ligan conceptos como la subnutrición, la malnutrición, la desnutrición, el hambre, la hambruna y la pobreza. La inseguridad alimentaria se relaciona con la vulnerabilidad es decir “la probabilidad de una disminución drástica el acceso a los alimentos o de los niveles de consumo, debido a riesgos ambientales o sociales, o a una reducida capacidad de respuesta” (PESA, 2011, p. 6).

La seguridad alimentaria se podría considerar un objetivo, fin o meta, o una nueva forma de pensar lo alimentario desde lo político, económico, social, cultural, jurídico, científico, pero a la vez puede identificarse con una representación social (Moscovici, 1988, 2001), en el sentido de que se produce en la colectividad a partir de la producción y reproducción de un discurso proveniente del aparato estatal, cargado de cierta perspectiva ideológica, pero que a través del tiempo se reconstruye en la población en general, que lo llega a asumir como propio, ciertamente tras adaptaciones, adiciones, sustracciones, simplificaciones y hasta contradicciones con otras representaciones sociales vigentes.

El discurso de la seguridad alimentaria se ha transformado a lo largo del tiempo e indudablemente se ha incorporado en la política del estado mexicano, que a su vez la ha hecho llegar a las colectividades populares a través de los años mediante el ejercicio de la política pública, pero principalmente desde el discurso ideológico. Así, de acuerdo con Mintz (Mintz, 2003; Suárez Solana, 2016), la alimentación en México ha cursado tres etapas claramente diferenciables: la “dieta normal”, la focalización de necesidades individuales de minerales y vitaminas y la “dieta correcta”.

La denominada “dieta normal” que se presentó en el largo período de 1930 a 1980, etapa en la que el discurso gubernamental priorizó el consumo de proteína de origen animal, a la vez que menospreció los ingredientes y formas tradicionales de alimentación popular e indígenas, al considerarles de menor calidad al no contar con altos contenidos de proteína animal en forma de leche, huevos o carne.

En la segunda etapa, de la focalización de necesidades individuales de minerales y vitaminas, que se presentó en el período de 1980 al 2000, coincidiendo con el rápido deterioro del sistema económico de sustitución de importaciones y la incursión hacia políticas económicas de corte neoliberal. En esta etapa se afirmó desde el discurso, que se podían satisfacer las necesidades de elementos nutricionales a base de alimentos enriquecidos, adicionados y complementados o bien con multivitamínicos industrializados. Esta posición por una parte incentivó la industrialización en el procesamiento, comercialización y consumo de alimentos, como el que se viviera gran auge de inversión extranjera.

En la tercera etapa, de la denominada “dieta correcta”, que abarcaría del 2000 – a la actualidad, el énfasis del discurso se orientó hacia la noción del

“plato del buen comer”, promulgando una dieta completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada, sin embargo, contradictoriamente incentivada a través de políticas económicas neoliberales.

El trabajo de identificar de qué manera a lo largo del tiempo, estas variaciones en el discurso, han llevado a la construcción de representaciones sociales de la alimentación y la gastronomía y por ende, con consecuencias en la seguridad alimentaria en el caso de Cozumel, se abordó mediante búsqueda de información histórica documental, la realización de entrevistas a informantes seleccionados y se complementó con la aplicación de una encuesta a la población local respecto a sus prácticas y costumbres alimentarias.

En términos metodológicos, se identificaron las posibles representaciones sociales, cruzando la información discursiva proveniente de las etapas propuestas por Mintz (Mintz, 2003), con las experiencias de los actores (Dubet, 2010; Sorgentini, 2000) a lo largo de su vida en Cozumel.

Puesto que el interés de este trabajo es vincular, temporal y estructuralmente, estas construcciones de la representación social de la seguridad alimentaria, con el turismo, el período temporal elegido abarca desde mediados del siglo XX hasta la actualidad, debido a que es precisamente el tiempo en el que se ha desarrollado la actividad turística desde su práctica inexistencia hasta el auge actual en la isla, que se puede observar en la estadística de la presencia del turismo, que ya para el mes de agosto de 2022, se muestra recuperada a los niveles del 2019, con más de 5 millones de turistas arribados a la isla (SEDETUR, 2019).

Resultados y discusión

Hasta mediados del siglo XX, la isla de Cozumel con una población menor a los 2500 habitantes (Santander & Ramos Díaz, 2011), enfocaba su economía en la producción agrícola, en frutales y fibras vegetales, henequén y copra, para su comercialización vía marítima con otras poblaciones tanto mexicanas como de otras naciones cercanas, así como en el transporte comercial de otros productos tropicales que transitaban por sus puertos, como las maderas preciosas y el chicle. La alimentación se centraba en el consumo de una mínima producción agrícola y pecuaria para autoconsumo, así como en la pesca. Sin embargo, esta situación cambió al caer el mercado internacional de las fibras vegetales, tras la segunda guerra mundial, cuando dejaron de usarse a favor de las sintéticas y con el crecimiento en la producción de los países que dejaron la industria militar, lo cual disminuyó el tráfico comercial general en la zona del Caribe. Cozumel se enfrentó a una crisis económica sin precedentes y desde ese entonces, alrededor de 1955, los dirigentes locales eligieron enfocarse en el turismo (Vivas Valdés, 2008).

A lo largo de las siguientes tres décadas, el turismo creció como actividad económica, sustituyendo a las otras actividades que previamente caracterizaron el uso del territorio insular, mismas que llegaron a desaparecer: el transporte de maderas, la producción local de henequén, tabaco y copra, así como los frutales para comercio. A mediados de los ochenta, además, el turismo creció exponencialmente y lo mismo sucedió con la población, con la construcción de los muelles para cruceros (Santander & Ramos Díaz, 2011). Actualmente la comunidad local, principalmente urbana en la ciudad de San Miguel de Cozumel, se dedica al turismo y al comercio para abastecer al turismo y a la población local (Santander et al., 2005). La producción pesquera es limitada pero significativa y la producción agropecuaria únicamente se queda en el autoconsumo de las familias que producen frutas, algunas legumbres y vegetales, cría de cerdo, pollo y pavo (González Damián & Herrera Medina, 2017).

El gobierno local, así como el estatal tiene décadas invirtiendo recursos para el fortalecimiento del turismo, en infraestructura, servicios públicos, servicios complementarios y en ocasiones hasta subsidiando la inversión privada, con el objeto de impulsar a la actividad; dejando de lado cualquier otra actividad, e incluso en el propio turismo, centrando todo el esfuerzo financiero en el llamado turismo “de sol y playa”, que si bien es el segmento del mercado más importante por su volumen a nivel mundial, no es el que muestra las tasas más altas de crecimiento, lo que sí sucede con otros como es el caso del turismo cultural, el de naturaleza, el rural, el de eventos y convenciones, el turismo LGBTQ entre otros (Palafox Muñoz et al., 2015).

Como complemento al esfuerzo por cuidar de alguna manera a la actividad turística, los gobiernos Federal de México, Estatal de Quintana Roo y local de Cozumel han decretado como área natural protegida, bajo distintos instrumentos legales, más de dos terceras partes de sus litorales y superficie insular (Arroyo Arcos et al., 2022). Esta situación por una parte es positiva para el ambiente en general, pero limita las posibilidades de la comunidad local de destinar tierras a la producción agropecuaria o de realizar pesca comercial en las aguas cercanas a la isla, lo que incide en que la mayor parte de los alimentos, tanto para la población local como para el turismo, tienen que ser transportados desde el continente ya sea por vía marítima o aérea (Rioja Peregrina *et al.*, 2017).

El transporte de alimentos e insumos a la isla incide en un incremento de precios, disminución de la frescura y también en cortes intermitentes y estacionales, asociados a los cambios en la distribución por demanda en otros sitios y también asociados a cortes debido a la presencia de fenómenos hidrometeorológicos que impiden el tránsito normal (Frausto Martínez, 2014). Esta situación, además, se vio también fuertemente impactada tras el paro por el confinamiento debido a la pandemia de COVID-19 que literalmente aisló, dejó incomunicada a la ínsula y trastocó los flujos de mercancías hacia

ella (González Damián, 2020; Palafox-Muñoz & Rubí-González, 2020).

En Cozumel se presenta una situación de precariedad en el ámbito de la seguridad alimentaria, en el cual, una parte mayoritaria de la población no cuenta con acceso permanente a los elementos nutricionales que sustenten una salud física y mental, tanto en lo individual como en lo colectivo (López Salazar & Sandoval Godoy, 2018; Ramírez et al., 2020), claramente se identifican retos y dificultades en las distintas dimensiones de la seguridad alimentaria, en cuanto a disponibilidad física, accesibilidad económica y física, utilización y estabilidad.

a) En lo relativo a la disponibilidad física (Producción, transporte, comercialización y distribución)

Al tratarse de una isla, la disponibilidad de los alimentos es limitada, por una parte, la producción de alimentos es mínima y la mayor parte tienen que ser traídos del continente, lo cual los encarece y limita el acceso a alimentos frescos. Adicionalmente, debido a los costos del transporte y la logística necesaria, son pocos los distribuidores de alimentos frescos, siendo finalmente los supermercados los que cuentan con mayor disponibilidad de ellos (Palafox Muñoz & Zizumbo Villarreal, 2009).

b) En lo relativo a la accesibilidad económica y física

Los alimentos en general en Cozumel tienen precios más elevados que en el continente, lo que los hace menos accesibles en términos económicos, especialmente los alimentos frescos y con alto valor nutricional son los que presentan precios más elevados. Con la excepción de los productos del mar, especialmente pescados, que se consiguen frescos y a precios relativamente bajos.

c) En lo referido a la utilización

Es notable que en Cozumel no se tienen gustos y preferencias o hábitos alimentarios similares a los del centro del país, ni tampoco se pueden considerar representativos de un espacio insular, son muy similares a los de la gente que habita la península de Yucatán, en donde los platillos principales tienen como base el maíz, el frijol, la carne de cerdo, el chile habanero, las frutas tropicales y en menor medida los pescados y mariscos, las verduras frescas y los productos procesados (Ayora Díaz, 2017), por ejemplo, no son de alto consumo los tacos, tan comunes en el centro del país y hay una fuerte influencia en el consumo de alimentos de origen estadounidense: hamburguesas, *hot dogs*, pizzas, que se expenden en muchos puestos y locales por las noches en toda la ciudad.

Las costumbres alimenticias contrastan con las posibilidades productivas de la isla, pero esto se encuentra fuertemente condicionado por la cultura y las costumbres en buena parte, pero también con las condiciones climáticas, pues el calor y la humedad dificultan la conservación de los alimentos, por lo que productos refrigerados y congelados han tomado una posición central en el consumo general de la población.

Paradójicamente, el conservar los alimentos refrigerados y congelados, requiere a su vez de mayores cantidades de energía, la cual también es más costosa en la isla, pues no se produce suficiente energía eléctrica a nivel local y se depende de la obtenida desde el continente mediante cableado submarino. La isla por su posición y características geomorfológicas podría muy bien producir energía mediante tecnologías solar, eólica y mareomotriz, sin embargo, no existen actualmente proyectos de inversión local en ellas.

d) En cuanto a la estabilidad

Un tema de gran importancia que se vive en la isla de Cozumel es la estacionalidad. Por una parte, cada vez que disminuye la producción de alimentos frescos en otras partes del país, en Cozumel se vive escasez y encarecimiento de los productos. Por otra parte, en verano se suceden frecuentemente las tormentas tropicales y huracanes y en el invierno los temporales denominados “nortes”, que inciden, cuando son menores en cierre de los puertos a la navegación, lo que disminuye el flujo de insumos de todo tipo a la isla, incluidos y, sobre todo, de los alimentos (Frausto Martínez, 2014). Por otro lado, cuando son intensos y destructivos, los fenómenos dejan graves daños a toda la infraestructura, tanto de comunicación y transporte, como de servicios básicos, lo que resulta en impactos muy altos para la población en general. Tal como ha sucedido por ejemplo cuando impactaron los huracanes Wilma en el año 2005 y Gilberto en 1988 (Alegría Aragón, 2008).

Siendo Cozumel, un municipio del estado de Quintana Roo, las políticas de desarrollo estatales sin duda tienen un efecto a nivel local, por ello es por lo que se presentan primero las políticas estatales al respecto y se concluye con una que es específica para el municipio de Cozumel. La política gastronómica en Quintana Roo tiene dos grandes vertientes, por una parte, está la centrada en la atención a problemáticas nutricionales, denominadas e impulsadas internacionalmente como “combate al hambre”, aunque abarca todo un abanico de problemáticas nutricionales además del hambre como tal. Estas problemáticas se presentan en general en la población mexicana, y en particular en la quintanarroense como consecuencia de pobreza o marginación, pero también por ignorancia y por malas costumbres alimenticias,

que conducen tanto a la desnutrición como al sobrepeso y obesidad, y se asocian con todo un conjunto de padecimientos derivados y relacionados con estas problemáticas.

Por otra parte, la política se enfoca en el desarrollo gastronómico enfocado tanto a incentivar el desarrollo de productos para el turismo, como al rescate y salvaguarda de expresiones culturales del ámbito culinario.

En la primera vertiente, en el tema nutricional, para Quintana Roo desde hace más de 9 años se considera un problema de salud pública, cuya solución está lejos de ser sencilla, puesto que las causas se originan en todo el sistema alimentario, y no son únicas ni lineales.

Se encuentran desde dificultades económicas de los productores, el acaparamiento por parte de algunos pocos distribuidores, la competencia desleal, la importación de alimentos de calidad menor o con altos contenidos de químicos o tratamientos transgénicos sin control, pero a precios muy bajos, las dificultades técnicas y logísticas para el transporte de los alimentos en el Estado, que aunque tiene un territorio plano, carece de una suficiente red de transporte de productos y tiene muchas comunidades rurales sumamente dispersas, así como las malas costumbres alimentarias, la influencia de la mercadotecnia para el consumo de productos hiper-endulzados, con altos contenidos grasos, con grasas trans o bien con sabores exaltados mediante aditivos químicos y exceso de sales.

Desde el año 2014 el congreso local aprobó la Ley de fomento para la nutrición y el combate del sobrepeso, obesidad y trastornos de la conducta alimentaria en el Edo de Quintana Roo (SECTUR *et al.*, 2014).

Con apoyo federal de la SAGARPA y la CDI, la SEDARPE de Quintana Roo desde el 2014, estableció una política de apoyo a los productores rurales con insumos, semillas y capacitación para mejorar las técnicas productivas y optimizar la producción agropecuaria, sin embargo, esta se da en muy pequeña escala y principalmente para el autoconsumo.

Desde el 2019 se tiene una política estatal denominada “Programa Hambre Cero” (SEDESQ, 2021) cuyo objetivo es reducir la carencia alimentaria y cerrar la brecha de la desigualdad. Ha repartido paquetes alimentarios para familias en zonas urbanas marginales en Cancún y Chetumal.

En Cozumel trabaja un banco de alimentos de manera muy coordinada con la industria restaurantera turística para aprovechar los alimentos que no se consumen de manera inmediata en el servicio turístico, el banco de alimentos entrega paquetes en las zonas menos favorecidas en la isla de Cozumel.

Desde el año 2018 se ha incentivado en Cozumel la producción agrícola urbana, mediante dos huertos urbanos comunitarios que a la fecha siguen en operación.

Por otra parte, en la vertiente de la promoción identitaria, el rescate de costumbres enfocado al desarrollo turístico con implicaciones hacia la sostenibilidad, en el 2017, se decretó el programa de Fomento a la Gastronomía

en Quintana Roo, impulsado por la (SEDETUR, 2020), con la intención de plantear al turismo gastronómico como una alternativa de diversificación turística para el estado. Su principal acción ha sido crear un Comité de Fomento a la Gastronomía de Quintana (2022) integrando representantes del sector público, privado, académico y alineado con éste, la creación de comités en los municipios del estado.

Precisamente, en el 2021 se creó en Cozumel el Consejo Culinario Cultural de Cozumel (2021), con la misma intención, desarrollar productos de turismo gastronómico en la isla con objeto de diversificar la oferta y la entrada a nuevos mercados turísticos y a la vez impulsar una identidad gastronómica para la isla. Este consejo surgió como iniciativa ciudadana, es decir sin la participación del gobierno, pero desde enero del 2022 se amplió la participación, se incorporó el gobierno, representantes de la industria turística, del sector cultural en la isla y se lanzó una convocatoria para incorporar más miembros y patrocinadores, con la intención de amplificar su impacto, fue adoptado por la política turística municipal al incorporar al turismo gastronómico en el plan de desarrollo municipal, que aún se encuentra en elaboración y proceso de autorización para el período 2022-2025. En la tabla 1 a continuación se pueden ver sintetizados los hallazgos del estudio, enmarcados en la periodización de los cambios en la política alimentaria mexicana propuesta por Mintz (2003).

Tabla 1.

Hitos de la alimentación y la gastronomía en Cozumel durante el auge del turismo

Fuente: elaboración propia.

Etapa	Acontecimientos de la actividad turística en Cozumel y del contexto sociopolítico y económico	Representaciones sociales de la alimentación y gastronomía en Cozumel
<p>“Dieta normal” (1946-1980)</p>	<p>A finales de los cuarenta se construye el aeropuerto. En los cincuenta se abren los primeros hoteles en Cozumel – Caída mundial de precios de las fibras naturales -.</p> <p>En los setenta se instala el cable eléctrico submarino.</p> <p>En 1976 se abre el primer hotel en Cancún.</p>	<p>Puesto que aún se producían frutales y la pesca satisfacían a la población relativamente pequeña. El transporte marítimo no era constante y era lento e inseguro, que dificultaba el acceso de productos elaborados fuera de la isla.</p> <p>La alimentación se centraba en la disponibilidad, aunque ya se veía influenciado por el discurso de la dieta normal, incorporando la proteína animal de manera importante: los “huevos de patio”, los productos lácteos en menor escala, pero con gran centralidad de la proteína animal de la pesca y del cerdo.</p>

Etapa	Acontecimientos de la actividad turística en Cozumel y del contexto sociopolítico y económico	Representaciones sociales de la alimentación y gastronomía en Cozumel
Focalización en necesidades nutricionales individuales (1980-2000)	<p>En los ochenta se construyó el primer muelle de cruceros – Crisis petrolera e impulso del turismo a nivel nacional -. En 1988 el Huracán Gilberto causa estragos en Cozumel. En los noventa inician el TLC y el neozapatismo, crisis económica del 94. Se crea el municipio de Solidaridad, recortando al de Cozumel. Se construyen los dos nuevos muelles de cruceros en Cozumel. Comienza el auge de los cruceros. En 1996 se decretan dos áreas naturales protegidas en Cozumel.</p> <p>En 1998 se crea el campus de la UQROO en Cozumel.</p>	<p>Se mejoran las comunicaciones marítimas con el continente y se incorporan en la dieta alimentos de origen nacional e internacional, llegados por el canal de Panamá. La población comienza a crecer vía inmigración principalmente de la península de Yucatán. Los cambios en la dieta son principalmente culturales, no necesariamente influenciados aún por el discurso de la focalización en los elementos nutricionales. Con el auge del turismo de cruceros, se comienzan a abrir restaurantes enfocados en el turismo, con altos precios, pero con oferta gastronómica limitada.</p>
“Dieta correcta”	<p>En 2005 el huracán Wilma causó graves daños en Cozumel. En 2009 la Influenza aH1N1 golpeó al turismo en Cozumel. Se da el auge del ambientalismo en Cozumel, se decretan dos nuevas áreas naturales protegidas abarcando gran parte de la superficie terrestre y las zonas marítimas alrededor de la isla. Durante 2009 se reconoció como problema de salud pública a la obesidad y el sobrepeso en todo México y no fue excepción Cozumel. En 2010 la Cocina Mexicana tradicional es declarada patrimonio inmaterial de la humanidad por UNESCO.</p> <p>En 2020 la pandemia de Covid-19 detiene por completo la actividad turística en Cozumel.</p>	<p>El auge del ambientalismo en Cozumel incide en la prohibición de la pesca y consumo de especies que formaban parte de la dieta cotidiana para la población local, que además creció exponencialmente, sobre todo por inmigración. La mejora en el transporte y logística de alimentos procesados, refrigerados y congelados vía marítima favoreció su consumo, así como la apertura y auge de los centros comerciales que hacen desaparecer casi por completo a las tiendas pequeñas y la importancia de los mercados populares, con lo que cae la producción local de alimentos.</p> <p>El crecimiento y transformación de la demanda turística permite la apertura de restaurantes de alta cocina, tanto nacional como internacional, con el uso de productos de alta calidad, aunque no siempre con toda la frescura, lo que comienza a impulsar el resurgimiento de una pequeña producción local de orgánicos, saludables y con técnicas que pretenden ser sustentables.</p> <p>La dieta claramente reproduce la contradicción que implica la “dieta correcta”, que abandera el discurso del plato del buen comer, pero privilegia el consumismo industrializado.</p>

Conclusiones

La isla de Cozumel, por su propia condición fisiográfica y por las decisiones de política económica que históricamente se han tomado por los gobiernos locales, se encuentra en una situación precaria en términos de seguridad alimentaria, la disponibilidad de los alimentos no es permanente para la población y de hecho se encuentra limitada por los tiempos de traslado desde otras latitudes, la accesibilidad es limitada dado el incremento de precios asociados al transporte y manejo de los alimentos para ser llevados a la isla y tampoco obedece a un patrón de consumo centrado en el valor nutricional de los productos, sino en las costumbres de consumo, tanto de turistas como de la población local.

Las condiciones de desnutrición, obesidad y sobrepeso, padecimientos asociados a ello tienen origen en desigualdades socioeconómicas y culturales, la condición insular del sitio y el acelerado crecimiento inmigratorio, resultado del éxito del turismo, lo que hace más notoria la desigualdad. Los residentes locales no pueden alimentarse como en sus sitios de origen, no saben hacerlo como sus ancestros y no tienen acceso a lo recomendable por salud.

El desarrollo de la actividad ha influido de diversas maneras en la exacerbación de la problemática alimentaria, históricamente se puede identificar en tres momentos clave, el primero de ellos, de 1955 a 1980, cuando la población de Cozumel abandona las actividades agrícolas y comerciales de transporte marítimo, para dedicarse a la actividad turística, con lo que una parte importante de la población dejó de producir alimentos y contó con ingresos para adquirirlos, siendo estos traídos de otros sitios.

El segundo momento, de 1980 a 2000, con el desarrollo de la industria del turismo de cruceros, que propició un crecimiento exponencial de la población de Cozumel por inmigración, que requirió de un abasto mucho mayor de alimentos y que además modificó drásticamente las costumbres alimentarias, tanto por el tipo de alimentos demandados que tuvieron que traerse nuevamente de fuera de la isla, como por la dificultad para mantener prácticas que eran realizadas en los sitios de origen de las personas inmigradas. Además, comenzó a crecer la oferta gastronómica enfocada en el turista, especialmente el estadounidense con alimentos del tipo de comida rápida y de baja calidad nutricional.

El tercer momento, de 2000 hasta 2020, en el que sigue creciendo fuertemente el turismo de cruceros y también la población, sin embargo se comienzan a notar los peligros de la masificación de la actividad para una isla, se establecieron múltiples áreas naturales como protegidas, con intención de conservarlas en la condición más natural posible y aprovecharlas para el turismo, lo que también significa la limitación permanente para establecer agricultura o ganadería y un abasto local de producción de alimentos. La creciente demanda llevó a la apertura e instalación de grandes cadenas de

supermercados, que no habían llegado de manera importante a la isla, para posicionarse como los sitios de preferencia en los que la población local adquiere sus alimentos, no necesariamente los más frescos y si los provenientes de las grandes cadenas comercializadoras internacionales de alimentos.

En el momento actual, la mayor parte de la población consume alimentos traídos del continente, adquiridos en el supermercado, en el que abundan los preelaborados, poco alimento fresco y una casi nula producción local. Si bien, la oferta alimentaria para el turismo es de mejor calidad, siempre resulta más costosa, prácticamente inaccesible para la población local, dando lugar a una desigualdad gastronómica evidente, a consecuencia de la actividad turística.

La seguridad alimentaria en la isla de Cozumel, presenta retos y dificultades que la población local ha ido resolviendo, pero a la vez dejando aún muchas áreas de mejora, por ejemplo una mayor producción local de alimentos vegetales en pequeños predios, el ámbito urbano y mediante huertos comunitarios, cambio en las costumbres alimentarias para incrementar el consumo de vegetales, frutos, pescado y otros productos del mar y disminuir el consumo de carnes, lácteos y productos muy procesados; disminuir el gasto de energía para la conservación de alimentos en refrigeración y congelación incrementando el uso de otras técnicas de conservación aplicadas también a otros alimentos de mejor acceso local, aprovechar mejor los alimentos y disminuir el desperdicio, aprovechar los residuos para la producción mediante compostaje de tierra y energía.

Si bien el turismo no es el causante original de esta problemática, si la exacerba y la hace evidente, cuando podría ser un aliado de la población local para mejorar sus condiciones alimentarias, fomentando la integración de cadenas productivas que incentive la producción local de alimentos, incidiendo en campañas de una alimentación sana y en el combate a las malas prácticas alimentarias.

Bibliografía

- Alegría Aragón, C. I. (2008).** Análisis económico de la afectación del empleo en la isla de Cozumel referente al turismo de cruceros posterior al paso del Huracán Wilma [Tesis]. Universidad de Quintana Roo.
- Arroyo Arcos, L., Moo Canul, M. de J., & Segrado Pavón, R. G. (2022).** Percepción social del aprovechamiento turístico en áreas naturales protegidas. *Revista Brasileira de Pesquisa Em Turismo*, 16, 2222. <https://doi.org/10.7784/rbturv16.2222>
- Ayora Diaz, S. I. (2017).** Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo entender la gastronomía regional yucateca. *Anales de Antropología*, 51(2), 96–105. <https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.03.004>
- Comité Gastronómico de Quintana Roo. (2022).** Sitio web del Comité Gastronómico de Quintana Roo. <https://sedeturqroo.gob.mx/FomentoGastronomia/>
- Consejo Culinario Cultural de Cozumel. (2021).** Sitio web del Consejo Culinario Cultural de Cozumel. <https://consejoculinariocultural.com/>
- Dubet, F. (2010).** Sociología de la experiencia. Editorial Complutense.
- Duhart, F. (2002).** Comedo ergo sum. Reflections about the alimentary cultural identity. *Gazeta de Antropología*, 18, 15. <http://hdl.handle.net/10481/7403>
- Escobar, A. (2007).** La invención del Tercer Mundo Construcción y deconstrucción del desarrollo. Fundación Editorial el perro y la rana.
- Frausto Martínez, O. (Coord). (2014).** Monitoreo de riesgo y desastre asociados a fenómenos hidrometeorológicos y cambio climático (Issue October). https://www.mendeley.com/catalogue/monitoreo-riesgo-y-desastre-asociados-fenomenos-hidrometeorologicos-y-cambio-climatico/%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/266968715_Monitoreo_de_riesgo_y_desastre_asociados_a_fenomenos_hidrometeorologicos_y_camb
- González Damián, A. (2020).** Vulnerabilidad cuando se depende del turismo: COVID-19 en Quintana Roo, México. *Revista Desarrollo, Economía y Sociedad*, 9(1), 1–14. <https://revista.jdc.edu.co/index.php/deyso/article/view/652/618>
- González Damián, A., & Herrera Medina, H. R. (2017).** Informe de Diagnóstico Comunitario Participativo Cozumel 2016.
- Hernández-Ramírez, J. (2018).** Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-Hombre-Sociedad*, 28(1), 154–176. <https://doi.org/10.7770/0719-2789.2018.CUHSO.01A01>
- López Salazar, R., & Sandoval Godoy, S. A. (2018).** La seguridad alimentaria en México: el reto inconcluso de reducir la pobreza y el hambre. *Espacio Abierto. Cuaderno Venezolano de Sociología*, 27(1), 125–147.
- Mazatán Páramo, R. (2006).** Gastronomía: pertinencia sistémica en hechos de cocina. In I. Farías & J. Ossandón (Eds.), *Observando sistemas: nuevas apropiaciones y usos de la teoría de Niklas Luhmann* (pp. 149–178). https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=dX6mOD8axTkC&oi=fnd&pg=PA149&dq=gastronom%C3%ADa+teor%C3%A- Da&ots=q1xsI8hqYz&sig=mhLMiTaqR_XeEITyr4-sc-4m3xJo#v=onepage&q=gastronom%C3%ADa%20 teor%C3%ADa&f=false
- Mintz, S. W. (2003).** Sabor a comida, sabor a libertad. Ediciones de la Reina Roja.
- Moscovici, S. (1988).** Notes towards a description of Social Representations. *European Journal of Social*

Psychology, 18(3), 211–250. <https://doi.org/10.1002/ejsp.2420180303>

Moscovici, Serge. (2001). Social representations: explorations in social psychology. New York University Press.

Palafox Muñoz, A., Aguilar Aguilar, A., & Anaya Ortiz, J. S. (2015). Cozumel Y La Transformación De Su Paisaje Por El Turismo De Cruceros. *Revista de Ciencias Sociales*, 149. <https://doi.org/10.15517/racs.v0i149.22684>

Palafox Muñoz, A., & Zizumbo Villarreal, L. (2009). Distribución territorial y turismo en Cozumel. *Gestión Turística*, 11, 69–88. <https://doi.org/10.4206/gest.tur.2009.n11-04>

Palafox-Muñoz, A., & Rubí-González, F. A. (2020). La gota que derramó el vaso en el turismo en Quintana Roo, México: precariedad laboral y COVID-19. *Dimensiones Turísticas*, 4(Special), 131–148. <https://doi.org/10.47557/IMGO5677>

Pastorino, L. F. (2020). La seguridad alimentaria – un concepto pretencioso. *Przegląd Prawa Rolnego*, 2(27), 183–205. <https://doi.org/10.14746/ppr.2020.27.2.10>

PESA. (2011). Seguridad Alimentaria y Nutricional, Conceptos Básicos. In *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (Vol. 3, Issue 4). <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>

Ramírez, R. F., Vargas, P. L., & Cárdenas, O. S. (2020). La seguridad alimentaria: una revisión sistemática con análisis no convencional. *Espacios*, 41(45), 319–328. <https://doi.org/10.48082/espacios-a20v41n45p25>

Rioja Peregrina, L. H., Benítez López, J., & Osorio García, M. (2017). Percepciones e impactos socioeconómicos y culturales de la planeación turística en poblaciones locales de México. *Universidad de Quintana Roo*.

Santander, L. C., Bacab, R., & Pérez Ramírez, M. del C. (2005). Turismo: buceo y conservación. *Teoría y Praxis*, 1, 81–85. <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2929785>

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

SECTUR, Gobierno del Estado de Quintana Roo, & Universidad de Quintana Roo. (2014). Agendas de Competitividad de los destinos turísticos de México. Cozumel, Quintana Roo.

SEDESO. (2021). Arranca tercera entrega de Hambre Cero Quintana Roo en Benito Juárez y Othón P. Blanco. Sitio Web de SEDESO. <https://qroo.gob.mx/sedeso/2021/11/17/arranca-tercera-entrega-de-hambre-cero-quintana-roo-en-benito-juarez-y-othon-p-blanco/>

SEDETUR. (2019). Indicadores turísticos Enero-Diciembre 2019. <https://sedeturqroo.gob.mx/ARCHIVOS/indicadores/Indicador-Tur-Dic-2019.pdf>

SEDETUR. (2020). Plan maestro de turismo sustentable. <https://sedeturqroo.gob.mx/pmts2030/>

Sorgentini, H. (2000). La recuperación de la experiencia histórica: Un comentario sobre E.P. Thompson. In *Sociohistórica* (Vol. 7).

Suárez Solana, M. del C. (2016). Significado externo de “alimentación correcta” en México. *Salud Colectiva*, 12(4), 575–588. <https://doi.org/10.18294/SC.2016.1103>

Thompson, E. P. (2000). Agenda para una historia radical. Editorial Crítica.

Valencia, F. J. M. (2020). Patrimonio Cultural Gastronómico. *Diversidad*, 18, 26–39. <https://www.idesmac.org/revistas/index.php/diversidad/article/view/30>

Villagomez Ornelas, P. (2021). Alimentar a otros para alimentar a los propios: dualidades y desigualdades de la venta del trabajo de alimentar en la Ciudad de México. *Revista Interdisciplinaria de Estudios de Género de El Colegio de México*, 7. <https://doi.org/10.24201/reg.v7i1.691>

Villagómez-Ornelas, P., Hernández-López, P., Carrasco-Enríquez, B., Barrios-Sánchez, K., Pérez-Escamilla, R., & Melgar-Quiñónez, H. (2014). Validez estadística de la Escala Mexicana de Seguridad Alimentaria y la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria. *Salud Pública de México*, 56(1), S5–S11.

Villegas Becerril, A. (2019). *Ciencias de la Gastronomía*. Almuzara. Disponible en: shorturl.at/ahjzX

Vivas Valdés, V. (2008). *Travesía por la historia de Cozumel*. Breve monografía histórica. Verás.