



ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

ANÁLISIS DEL CRECIMIENTO POBLACIONAL Y EL CONSUMO DE ALIMENTOS TRADICIONALES EN KANASÍN

ANALYSIS OF POPULATION GROWTH AND THE CONSUMPTION OF TRADITIONAL FOODS IN KANASIN

Nota: Foto de González-Herrera, Lluvia Mariela.

REVISTA OJELT
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA METROPOLITANA
ISSN: 3122-4296. Volumen 3. Número 5, 2024.

Ingrid Martínez Gutiérrez¹

ingridmartinezgutierrez7@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0009-3851-6487>

Shayla Naomi Pech Parra¹

naomipech.5678@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0000-9809-1892>

Diana Laura Aké Canul¹

dianalauraakecanul16@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0006-6350-3889>

Josué Leonardo Ramírez Loeza¹

ito_1192@hotmail.com
<https://orcid.org/0009-0008-3569-845X>

Karime Shantal Rodríguez Díaz¹

karimediadz223@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0008-3580-9308>

¹ Técnico Superior Universitario en Administración Área Capital Humano. Estudiante de la Licenciatura en Gestión del Capital Humano. Universidad Tecnológica Metropolitana.

RESUMEN

El municipio de Kanasín se destaca por ser conocido como la capital del panucho, ya que su gastronomía cuenta con diversos platillos tradicionales: el panucho, el salbute, etc., los cuales son elaborados por negocios integrados por familias que van de generación en generación. El objetivo de este estudio fue analizar el crecimiento poblacional y su influencia en el consumo de alimentos tradicionales con el fin de identificar tendencias, desafíos para la propuesta de acciones que aseguren la conservación de la gastronomía local de Kanasín. La metodología contempla un enfoque cualitativo de investigación con la entrevista de 15 personas que cuentan con negocios asociados a la gastronomía tradicional, para ello se diseñó una entrevista estructura, aplicada a profundidad. Debido a su exquisito sabor son consumidos por personas de la misma localidad, así como turistas que vienen con las mejores recomendaciones y con la disposición de disgustar la diversidad de platillos que son una viva representación de la cultura Kanasinenses. Las conclusiones que se obtuvieron refieren que los clientes son de mediana edad y prefieren la comida preparada al instante, el incremento poblacional ha propiciado el crecimiento de la demanda de estos alimentos.

Palabras claves: Población, consumo de alimentos, alimento tradicional.

ABSTRACT

The municipality of Kanasin is known as the "Capital of the Panucho," thanks to its gastronomy, which includes a variety of traditional dishes such as panuchos and salbutes. These dishes are crafted by family-run businesses through generations. The objective of this study realize was to analyze population growth and its influence on the consumption of traditional foods to identify trends and challenges, proposing actions to ensure the preservation of Kanasin's local cuisine. The methodology is qualitative research approach, involving interviews with 15 people who run businesses related to traditional gastronomy. An in-depth, structured interview was designed and applied for this purpose. Due to their exquisite taste, these foods are enjoyed by locals as well as tourists who come highly recommended and eager to experience the diversity of dishes that vividly represent Kanasin's culture. The conclusions reveal that customers are generally middle-aged, diners fresh prefer food prepared, and population growth has driven an increase in the demand for these foods.

Key words: Population, food consumption, traditional food.

INTRODUCCIÓN

La gastronomía tradicional es parte fundamental de la cultura de un país, pero a raíz de la llegada de las nuevas tecnologías la gastronomía típica ha tenido cambios con el paso del tiempo y la tecnología se ha ido implementando en la preparación de los alimentos. De acuerdo con Gil et al. (2022) un ejemplo que se aplica en Brasil es la aplicación llamada escáner que utilizan los restaurantes lo cual hace que almacene información general de gastos inventario, esto con la finalidad que se lleve un control correcto en cuanto se gasta y se compra para cada uno de los platillos. Se puede decir que la tecnología ha llegado para agilizar no sólo la preparación de platillos sino también para agilizar ciertos procedimientos para tener un mejor control de los recursos y para la elaboración de los alimentos. Por otra parte, el uso de las tecnologías puede traer consigo algunos cambios que pudieran afectar especialmente en la preparación típica de los alimentos, según Ayora (2014) señala que el uso de tecnologías “inadecuadas” puede modificar el significado de un platillo y poner en duda la identidad yucateca de quien lo elabora. Estas variaciones tienen implicaciones políticas, sociales y culturales importantes. Es por esta razón que se debe implementar de manera consciente para no perder la esencia de la gastronomía típica. Sin duda alguna México ha ido creciendo y con ello la gastronomía, es así como Carrillo et al. (2019) expone que el sector gastronómico mexicano ha experimentado un crecimiento considerable, donde la tecnología desempeña un papel fundamental. Esta no solo facilita la administración de establecimientos y la creación de productos gastronómicos, sino que también mejora la calidad de los utensilios, impulsa técnicas innovadoras, optimiza los procesos y reduce costos.

Por otra parte, en la gastronomía tradicional Bello (2023) menciona que, empezando desde la región norte de México, terminado en las regiones de Chile y Argentina se tiene una exquisita cultura latina con muchas historias de nuestros antepasados que se ha combinado por medio de pueblos que fueron conquistado por otras partes del mundo lo que hace que sea tan único y sorprendente sus sabores que son queridos por muchas personas. En el caso de Yucatán, las influencias de otras culturas han hecho que se hagan cambios gastronomía tradicional, como opinan Ayuso y Castillo (2017) mencionan que ante la globalización las familias han tenido que adaptar su alimentación, por lo que se han alejado poco a poco de las de las comidas tradicionales principalmente por razones socioeconómicas. Así mismo, los discursos sociales que hablen de que es saludable ha transformado de manera parcial la alimentación tradicional yucateca, que se han empezado a adaptar a modelos homogéneos de salud. Por otro lado, Delgado y Rodríguez (2019) opinan que la comida tradicional mexicana experimentó cambios tras la conquista española incorporando nuevos ingredientes y técnicas sin embargo hoy en día se siguen consumiendo los alimentos de origen prehispánico dando identidad a nuestra cultura.

Ahora bien, los platillos tradicionales o caseros proporcionan en las personas un estilo de vida de alimentación saludable como expresa Pantoja (2019) en un estudio

realizado en Chile y en Costa Rica se menciona que al ver una variedad de ingredientes es más saludable que las comidas rápidas ya que los hace nutricionalmente superiores para la prevención de enfermedades, pero a su vez que no pierda la esencia de los platillos. Pantoja (2019) menciona que la comida tradicional en México puede ser una opción para una alimentación saludable, ya que conecta costumbres y aporta nutrientes. Sin embargo, es necesario adaptar las recetas tradicionales, usando aceites vegetales; no obstante, cambiar ingredientes puede hacer que pierdan su esencia cultural. Por otro lado, negativamente las personas de pueblo que están acostumbrados a la comida tradicional al moverse a la ciudad tienen que adoptar un estilo de vida con alimentos procesados como comenta Gutiérrez et al. (2017) en un estudio realizado en una comunidad de Uayalceh Yucatán, la migración de zonas rurales a urbanas provoca cambios significativos en los hábitos alimenticios, sustituyendo los productos tradicionales por alimentos procesados, lo cual genera inestabilidad alimentaria en las familias migrantes.

Preguntas de investigación

1. ¿De qué manera se ha incrementado la población de Kanasín en los últimos 50 años?
2. ¿Cuáles han sido los cambios y transformaciones en los procesos para la preparación de los alimentos a través del tiempo en los negocios de gastronomía tradicional?
3. ¿Qué diferencias hay en el consumo de alimentos tradicionales entre distintos grupos de edad, género o niveles socioeconómicos?
4. ¿Cómo han impactado las nuevas tecnologías en la preparación y comercialización de los alimentos tradicionales en Kanasín?

Objetivo general

Analizar el crecimiento poblacional y su influencia en el consumo de alimentos tradicionales con el fin de identificar tendencias, desafíos para la propuesta de acciones que aseguren la conservación de la gastronomía local de Kanasín

Objetivos específicos

1. Determinar las variaciones en el consumo de alimentos tradicionales en la población de Kanasín, considerando los cambios en hábitos alimenticios asociados al crecimiento demográfico.
2. Estudiar el impacto que tienen las nuevas tecnologías en la forma de preparación de las comidas típicas de Kanasín y analizando cómo la modernización de técnicas y herramientas ha modificado la autenticidad de los platillos.
3. Identificar las diferencias de consumo de alimentos tradicionales entre diversos grupos de edad, género y niveles socioeconómicos en Kanasín, con el fin de encontrar patrones de preferencias y posibles causas.

Justificación

Según el H. Ayuntamiento de Kanasín, (2024) en las últimas cinco décadas, el municipio de Kanasín ha experimentado un crecimiento poblacional acelerado, que ha influido en múltiples aspectos de la vida cotidiana, incluyendo los hábitos alimenticios de sus habitantes. Este aumento de la población ha traído consigo un proceso de urbanización que ha afectado la estructura socioeconómica y cultural de la región, alterando tanto las costumbres como la forma de vida de los kanasinsenses. De igual forma, la alimentación, un elemento fundamental en la identidad cultural de cualquier comunidad, no ha sido ajena a estos cambios. Por esta razón, resulta indispensable estudiar cómo el crecimiento demográfico ha transformado el consumo de alimentos tradicionales en Kanasín y qué factores han influido en estos cambios.

El crecimiento poblacional está vinculado a varios factores, como el incremento de la oferta de productos alimenticios, la diversificación de la dieta y la integración de nuevas tecnologías en la preparación de los alimentos. A medida que Kanasín ha crecido, sus habitantes han tenido acceso a una mayor variedad de productos industriales y procesados, lo que ha afectado directamente sus hábitos de consumo. Este fenómeno puede estar contribuyendo a la disminución del consumo de alimentos tradicionales, los cuales son una parte integral del patrimonio cultural y culinario de la región. Asimismo, el avance tecnológico ha desempeñado un papel importante en la vida moderna, y su impacto se ha sentido en muchos aspectos de la gastronomía. Las nuevas tecnologías, tanto en la adquisición de alimentos como en la forma de preparar-

los, han modificado las dinámicas de la cocina tradicional. La adopción de electrodomésticos modernos, el uso de ingredientes procesados y la simplificación de recetas tradicionales para ahorrar tiempo y esfuerzo son ejemplos de cómo las costumbres culinarias de Kanasín han evolucionado. H. Ayuntamiento de Kanasín (2021) menciona que este estudio busca analizar el impacto de estas innovaciones en la preparación de los alimentos típicos de la región y evaluar hasta qué punto se han mantenido o modificado las técnicas tradicionales. Es importante comprender si estos cambios han afectado la autenticidad de los platillos y cómo podrían influir en la preservación de las tradiciones gastronómicas locales.

La justificación de este trabajo radica en la necesidad de entender de manera integral cómo el crecimiento poblacional, el impacto de las nuevas tecnologías y las diferencias socioeconómicas han afectado la gastronomía tradicional de Kanasín. La conservación del patrimonio culinario es un desafío en un mundo globalizado y en constante transformación, por lo que es fundamental identificar las tendencias y desafíos a los que se enfrenta la gastronomía local. Así mismo, este análisis permitirá la propuesta de acciones que promuevan la preservación de las costumbres alimenticias y la transmisión de conocimientos gastronómicos a las nuevas generaciones, asegurando así la continuidad de la identidad cultural de Kanasín.

Además, el estudio también contribuirá a la documentación y valorización de los alimentos tradicionales de Kanasín, generando conciencia sobre la importancia de estos platillos no solo como elementos nutritivos, sino también como portadores de historia y cultura. En un con-

texto donde la globalización tiende a homogeneizar los hábitos alimenticios, este trabajo pretende resaltar la relevancia de mantener vivas las prácticas culinarias locales como parte de un esfuerzo más amplio por preservar la diversidad cultural y el patrimonio intangible de las comunidades. De acuerdo al H. Ayuntamiento de Kanasín (2024) se menciona que, de este modo, la investigación proporcionará una base sólida para la implementación de políticas públicas y programas educativos que apoyen la promoción y conservación de la gastronomía de Kanasín en un entorno en constante cambio.

En síntesis, este estudio se justifica por la urgencia de comprender el impacto del crecimiento demográfico en el consumo de alimentos tradicionales, el rol de las nuevas tecnologías en la preparación de estos alimentos, y las diferencias de consumo entre diversos grupos de la población. Estos hallazgos permitirán no solo identificar los desafíos, sino también desarrollar estrategias que aseguren la preservación y valorización de la rica herencia culinaria de Kanasín para las generaciones futuras.

Marco teórico

Rodríguez et al. (2007) expresa que la teoría de la población fue creada por Thomas Robert Malthus en 1798, quien argumentó que la población crece de manera exponencial, mientras que los recursos, especialmente los alimentos, crecen de forma aritmética. Esta diferencia llevaría a escasez, hambrunas y otros problemas, como mecanismos para equilibrar población y recursos.

La teoría de Malthus se relaciona con que el crecimiento exponencial de la población en Kanasín lo que conlleva a una

mayor demanda de alimentos, que debe gestionarse adecuadamente, ya que superaría la capacidad de producción local por lo que resulta una presión sobre las tierras agrícolas y los sistemas de producción tradicional. Por otra parte, Figueras et al. (2013) comenta que la teoría del consumo se centra en cómo los individuos y las sociedades deciden sobre la compra y uso de bienes y servicios, analizando factores como ingresos, precios, preferencias, expectativas, influencias socioculturales y psicológicas, y el deseo de estatus social. Uno de los pioneros fue Adam Smith, donde él aborda que el consumo es de manera descriptiva, y de cómo la producción satisface las necesidades de la población. Otra perspectiva relevante en la década de 1950, Franco Modigliani presentó la hipótesis del ciclo de vida, que argumenta que las personas distribuyen su consumo a lo largo de su vida para mantener un nivel estable ahorrando en momentos de ingresos altos y gastando en momentos bajos. En Kanasín, según Figueras (2013) la teoría del consumo nos permite comprender cómo los factores culturales y económicos interactúan los cambios en los hábitos alimentarios, como la preferencia por productos procesados ya que la mayor demanda de alimentos obliga a los productores a adaptarse, lo que puede resultar en una disminución de la producción de alimentos tradicionales en favor de cultivos más rentables. Con relación a la teoría de la demanda Múnera Barrera, D. (2006), nos dice que la teoría analiza el comportamiento de los consumidores, al igual que es importante analizar cuál es la dinámica de los compradores para satisfacer sus necesidades. El cual viene siendo un proceso de decisión para buscar, evaluar y la adquisición de bienes y servicios.

Lo fundó Alfred Marshall en 1890 quien formalizó el concepto del precio de la demanda en su obra Principios de la economía. Ahora bien, la teoría de la demanda se relaciona con mi tema de la siguiente manera; ya que al consumir la comida tradicional lo que hacen las personas de los locales es hacer un tipo análisis de que al poner un precio más alto puede ocasionar una disminución, y que un precio más bajo ocasiona un aumento de la cantidad demanda.

Marco conceptual

La población en términos de investigación se refiere al conjunto total de elementos o individuos que comparten una característica común y sobre los cuales se desea obtener información. A continuación, se presentarán tres definiciones de autores relevantes:

De acuerdo con uno de los primeros autores, Kerlinger y Lee (2002), nos definen que la población es como el conjunto completo de personas, objetos o eventos que poseen características específicas que son de interés para una investigación particular. De igual manera, Hernández, Fernández y Baptista (2014), nos indican que la población se refiere a un grupo de todos los casos que cumplen con ciertas características y que son el foco de análisis de una investigación. Y, por último, Creswell (2014) define la población como el conjunto total de individuos que poseen características comunes y sobre el cual se busca realizar inferencias.

Si bien sabemos, la población en investigación consiste en un grupo de individuos, objetos o eventos que tienen determinadas características y que se seleccionan como objeto de estudio con el propósito de analizar o realizar inferencias

sobre un tema específico.

Ahora se hablará de los tipos de población que hay; según Tamayo y Tamayo (2009) nos habla que la población es cualquier grupo de personas, eventos u objetos que comparten alguna característica que se desea investigar. Por su parte Selltiz et al. (1976) menciona que la población incluye a todas las personas, objetos o fenómenos que satisfacen un conjunto de criterios.

Es decir, existen varios tipos de población en investigación, que están clasificados de acuerdo con distintos criterios. Por lo que se mencionarán los principales: Población finita, Población infinita, Población accesible, Población objetivo (o teórica), Población homogénea, Población heterogénea y por último Población de estudio o muestra.

En cuanto a los pobladores son las personas que viven o residen en un área específica, como una ciudad, pueblo, región o cualquier otro territorio geográfico. Por consiguiente, el consumo es el proceso de usar, adquirir o gastar bienes, productos o servicios con el fin de satisfacer necesidades o deseos. Desde una perspectiva económica, se refiere al empleo de recursos, productos o servicios por parte de individuos, empresas o gobiernos, y es un componente clave del ciclo económico, ya que impulsa la demanda y, consecuentemente, la producción.

Otro punto que se abordan son los tipos de consumo, existen 4 tipos de este, los cuales son: Consumo privado, Consumo público, Consumo intermedio y Consumo sostenible.

Por otra parte, el consumo de alimentos implica la ingesta o utilización de productos alimenticios para cubrir las necesidades nutricionales y energéticas del

organismo. Este proceso es fundamental para la supervivencia y el bienestar humano, ya que los alimentos suministran los nutrientes esenciales para sostener las funciones vitales, el crecimiento y la salud.

De modo que Espejel et al. (2014) indica que, los alimentos tradicionales representan una manifestación cultural que se transmite de una generación a otra, destacándose por sus métodos de preparación y sabores únicos que los identifican. Ahora Fuste (2016) sostiene que la gastronomía tradicional es un reflejo del espíritu de un pueblo. Cada bocado narra una historia singular, conectada a su tierra y sus costumbres. Los ingredientes, las recetas y los rituales culinarios son elementos esenciales de nuestra identidad, que nos distinguen de otras culturas. Y por último Hernández y Dancausa (2018) afirman que un alimento tradicional va más allá de ser un mero reflejo cultural; su valor trasciende lo culinario y se convierte en un elemento distintivo que atrae a turistas que buscan experiencias auténticas y memorables, lo que a su vez fortalece la economía local.

En concreto un alimento tradicional es conocer la historia de una cultura que no se expresa, pero se siente, se percibe, se disgusta con el paladar y es auténtico. También es parte de la identidad de las personas que por generaciones ha perdurado, pero también reemplazado con la tecnología.

Con respecto a los alimentos tradicionales en Yucatán, el Gobierno de Yucatán (2024) menciona que la herencia maya y la influencia española se fusionan en cada bocado de la comida yucateca. Ingredientes como el achiote y el chile habanero, junto con técnicas culinarias transmitidas de generación en generación, han dado lugar a una gastronomía única. Entre los platillos emblemáticos se encuentra la cochinita pibil, el relleno blanco, los salbutes, los panuchos, el frijol con puerco, los huevos motuleños y los papadzules. Si bien menciona Ayora (2017) explica que la cocina yucateca emplea mezclas de especias, conocidas como recados, para sazonar cada platillo. Estos recados se preparan con una combinación particular de ingredientes, lo que asegura un sabor y aroma característicos

Marco contextual

En México existe una población total de 126,014,024 personas habitando, de los cuales 64,540,634 son mujeres y la diferencia restante son hombres, es decir, existe representatividad de mujeres.

La población yucateca fluctúa de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), (2020) con 2,320,898, siendo el 50.87% conformado por mujeres y el 49.13% por hombres.

Kanasín, Yucatán fue el sitio en donde se efectuó el estudio, éste posee una población de 141,939, siendo hombres el 49.60% y el 50.39% mujeres.

México cuenta con 105,035 empresas tradicionales, mientras que en Yucatán 13,959 y por último en Kanasín se cuenta con 637 empresas tradicionales.

METODOLOGÍA

La metodología seleccionada para el presente estudio contempla un enfoque cualitativo de investigación como nos plantea Santander Universidades (2021) la investigación cualitativa consiste en recopilar y analizar datos que no son numéricos con el fin de comprender conceptos, opiniones o experiencias, así como captar las vivencias, emociones o comportamientos de las personas y los significados a los que ellas atribuyen.

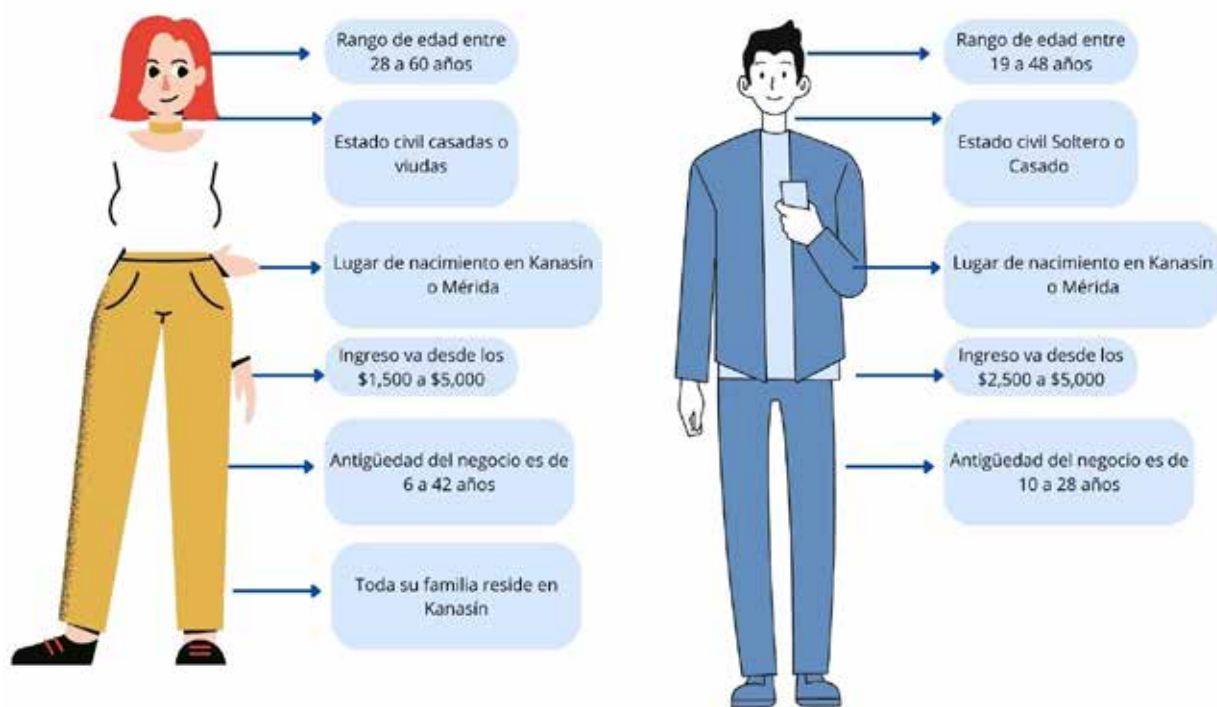
El instrumento seleccionado fue una entrevista estructurada de acuerdo con Díaz-Bravo, et al., (2013), nos dicen que una entrevista es una técnica que es de gran utilidad en la investigación cualitativa para recolectar datos; la entrevista se describe como una conversación con un propósito específico, que va más allá que simple acto de hablar y el cual quedo conformado de la siguiente manera: la primera sección se conforma con 9 items que busca conocer el perfil del entrevistado, seguidamente tiene 4 secciones; en la primera sección tiene 2 items que responde la pregunta específica 1, en la siguiente sección está integrada por 4 items que corresponde a la pregunta específica 2, además en la sección 3 está integrada por 6 items que responde a la pregunta específica 3 y por último en la sección 4 está integrada por 5 items que corresponde a la pregunta específica 4. Los sujetos de estudio fueron los comerciantes de comida tradicional del municipio de Kanisín, Yucatán.

RESULTADOS

El análisis presentado destaca la evolución demográfica, las preferencias alimenticias y las estrategias de promoción comercial en el municipio de Kanasín, con base en los hallazgos obtenidos de diversas fuentes, incluidos datos del INEGI, observaciones y entrevistas.

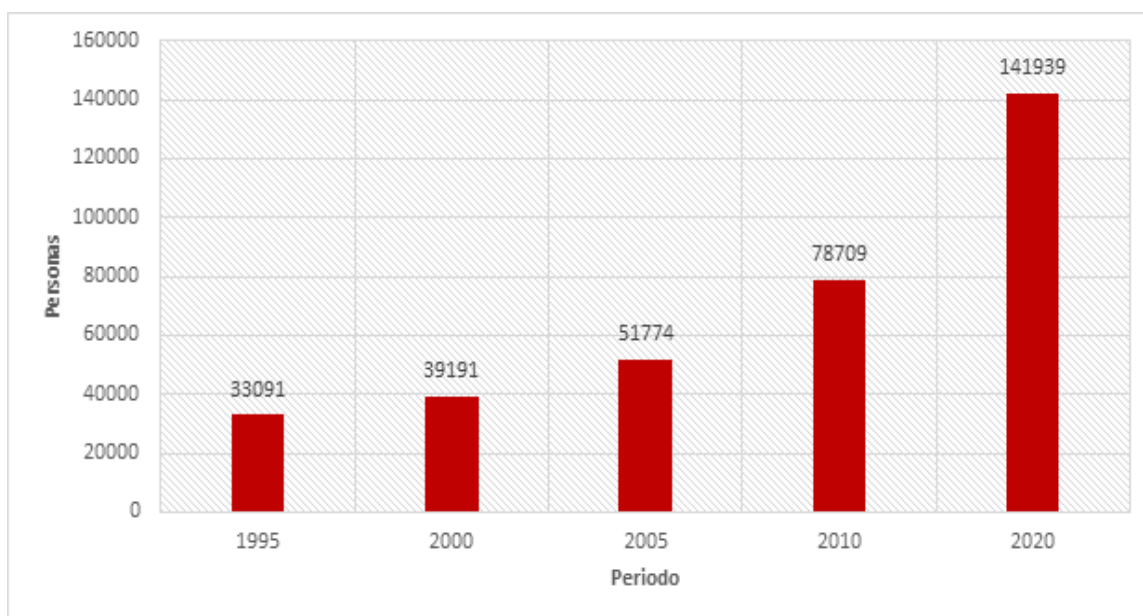
En relación con el crecimiento poblacional, la figura 2 muestra un aumento sostenido en los últimos 50 años, impulsado por la permanencia intergeneracional de las familias en la zona (figura 1).

Figura 1. Generalidades



Nota. Elaboración propia.

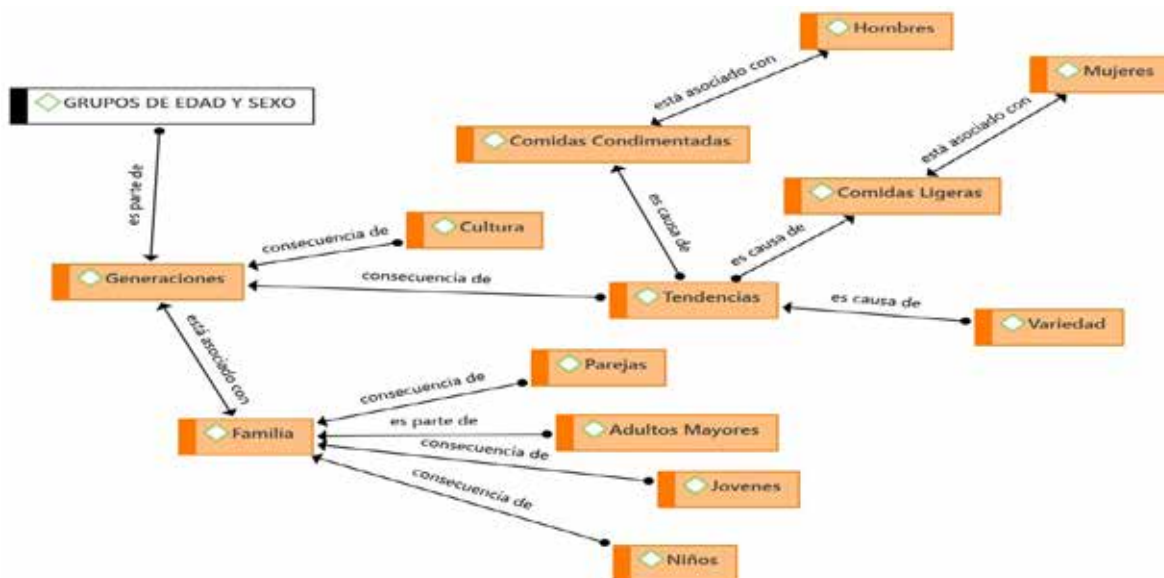
Figura 2. Crecimiento poblacional en los últimos 50 años del municipio de Kanasín



Nota: Información con datos del INEGI (1995/2000/2005/2010/2020).

Este crecimiento ha moldeado las dinámicas sociales y económicas del municipio, incluyendo la demanda por comida tradicional y la forma en que esta es percibida por diferentes generaciones (figura 3). Mientras los adultos mayores prefieren mantener prácticas culinarias tradicionales, los jóvenes y niños han adoptado tendencias más contemporáneas, reflejando una evolución cultural.

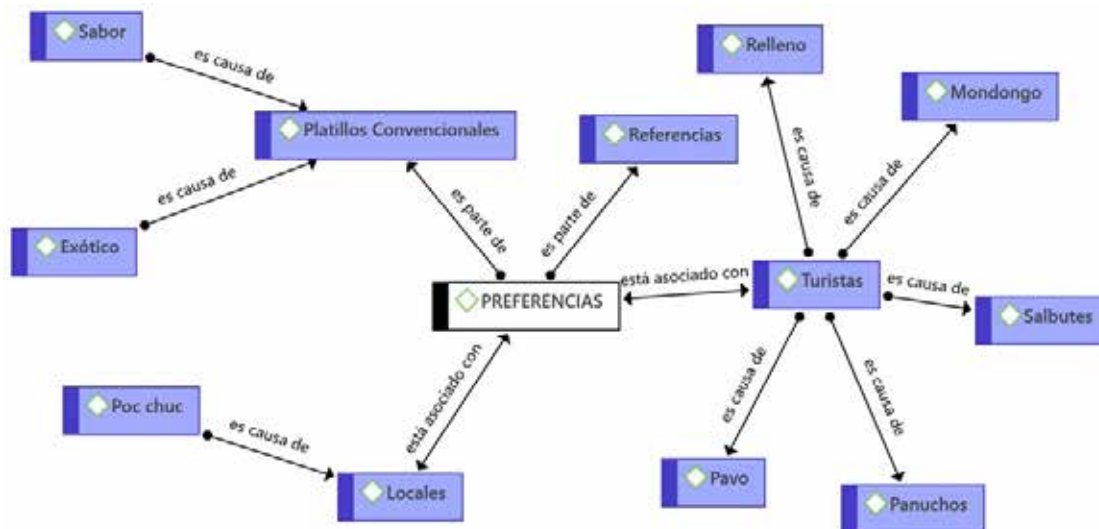
Figura 3. Grupos de edad y sexo que consumen comida tradicional



Nota. Elaboración propia.

La figura 4 resalta una marcada preferencia por los platillos tradicionales entre turistas y locales, quienes valoran sabores típicos como el relleno negro, mondongo, salbutes y panuchos. Estas comidas representan una experiencia auténtica para los turistas, que las perciben como exóticas y agradables.

Figura 4. Preferencias de alimentos tradicionales entre turistas y locales



Nota. Elaboración propia

En términos de estrategias de promoción, las redes sociales se han consolidado como una herramienta clave (figura 5).

Figura 5. Plataformas para la promoción de local y producto.



Nota: Elaboración propia

Negocios locales como La Guadalupana y La Sirenita utilizan plataformas como Facebook y WhatsApp para llegar a sus clientes principales, en su mayoría mujeres de mediana edad (figura 8).

Por otro lado, negocios como Taquería Sergio JR logran atraer a turistas esporádicos a través de publicidad digital, destacando su oferta gastronómica única, como la cochinita enterrada (figura 9).

Figura 8. Local La Guadalupana



Figura 9. Local Taquería Sergio JR



CONCLUSIONES

Se recomienda fortalecer la promoción digital mediante el uso de plataformas como Instagram y TikTok, creando contenido visual atractivo que resalte la preparación y presentación de los platillos tradicionales para captar el interés de turistas y generaciones jóvenes. Asimismo, es esencial preservar las tradiciones culinarias fomentando la enseñanza de técnicas tradicionales a las nuevas generaciones, mientras se adaptan estrategias de marketing específicas para distintos grupos de consumidores, como locales, turistas, jóvenes y adultos mayores. Además, se sugiere ampliar la experiencia del cliente con actividades complementarias, como degustaciones, para resaltar la autenticidad y la historia de los platillos, que impulse el crecimiento del sector gastronómico y turístico de Kanasín.

REFERENCIAS

- Ayora Diaz, S. (2014). El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. *Alteridades*, 24(48) 59-69. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-70172014000200006&lng=es&tlng=es
- Ayora, S. (2017). Translocalidad, globalización y regionalismo: cómo entender la gastronomía regional yucateca. *Anales De Antropología*, 51(2), 96-105. <https://doi.org/10.1016/j.an-tro.2017.03.004>
- Ayuso, G y Castillo, M. (2017). Globalización y nostalgia. Cambios en la alimentación de familias yucatecas. *Estudios sociales*, 27(50), 1-16. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.24836/es.v27i50.479>
- Bello, J. (2023). Introducción a la cocina latinoamericana. [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=9X4F99jnZ4s>
- Carillo, I., Ramírez, R. y Molinar C. (2019) *Gastronomía, Tecnología e Identidad en los destinos turísticos de México*. Publicaciones. http://ww.ucol.mx/content/publicacionesenlinea/adjuntos/Gastronomia-tecnol-e-identidad_478.pdf
- Creswell, J. W. (2014). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Sage Publications. <https://searchworks.stanford.edu/view/14466408>
- Delgado. y Rodríguez E. (2019) *Salud y cultura alimentaria en México*. *Revista Digital Universitaria*. 20(1). <https://www.revista.unam.mx/2019v20n1/salud-y-cultura-alimentaria-en-mexico/>
- Díaz-Bravo, Laura, Torruco-García, Uri, Martínez-Hernández, Mildred, & Varela-Ruiz, Margarita. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en educación médica*, 2(7), 162-167. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S200750572013000300009&lng=es&tlng=es
- Espejel, J., Camarena, D, & Sandoval, S. (2014). Alimentos tradicionales en Sonora, México: factores que influyen en su consumo. *Innovar*, 24(53), 127-139. <https://doi.org/10.15446/innovar.v24n53.43920>
- Figueroa, A. y Morero, H. (2013). A LA TEORÍA DEL CONSUMO Y DE LOS CICLOS EN THORSTEIN VEBLEN. *Revista de Economía Internacional. LA TEORÍA DEL CONSUMO Y DE LOS CICLOS EN THORSTEIN VEBLEN* (redalyc.org)
- Fuste, F. (20216). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culina-

- rio.Dixit, 24(1). 4-16. doi:<https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>
- Gil, I., y Hernández, O. (2022). Gastronomía Tendencias y estrategias digitales. BID editorial.<https://redmentores-ust.cl/wp-content/uploads/2022/08/Gastronomia-tendencias-y-estrategias-digitales-arte-cultura-y-nuevas-tecnologias-en-America-Latina-y-el-Caribe.pdf>
- Gobierno del Estado de Yucatán. (2024). Gastronomía. <https://www.yucatan.gob.mx/?p=gastronomia>
- Gobierno de México. (07 de julio de 2024). Kanasín municipio de Yucatán. <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/kanasin>
- Gutiérrez, M, & Magaña, Miguel. (2017). Migración e influencia urbana en el consumo de alimentos en dos comunidades Mayas de Yucatán. Estudios sociales (Hermosillo, Son.), 27(50). <https://doi.org/10.24836/es.v27i50.429>
- H. Ayuntamiento de Kanasín. (2021). Plan municipal de desarrollo. 1- 16https://kanasin.gob.mx/Content/transparencia/PMD_Kanas%C3%ADn%202021.pdf
- H. Ayuntamiento de Kanasín. (2024). Primer informe. 1-82. https://kanasin.gob.mx/Content/Informes/primer_informe/KANAS%C3%8DN-1er.-NFORME%20DE%20GOBIERNO.pdf
- Hernández, R. y Dancausa, M. (2018). La gastronomía tradicional de Córdoba (España). Estudios y perspectivas en turismo, 27(2). 413- 430. https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S185117322018000200012&script=sci_arttext
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación. McGraw-Hill. <https://archive.org/details/metodologiadelai-0002hern>
- Instituto Nacional de Estadías Y geografía. (2020). Banco de indicadores. https://www.inegi.org.mx/app/indicadores/?t=255&ag=00#D255#D1002000001_123#12000003_123#D1002000002_123
- Kerlinger, F. N., & Lee, H. B. (2002). Investigación del comportamiento: Métodos de investigación en ciencias sociales. McGraw-Hill. <https://archive.org/details/investigaciondel0000kerl/mode/2up>
- Múnera Barrera, D., (2006). Desarrollo de la Teoría de la Demanda: historiografía del enfoque neoclásico. Ecos de Economía, 10 (22), 94-119. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=329027277002>
- Pantoja, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. Perspectivas en nutrición humana, 21(1), 105- 114. http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0124-41082019000100105&script=sci_arttext
- Santander Universidades. (2021). Investigación cualitativa y cuantitativa: características, ventajas y limitaciones. <https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/cualitativa-y-cuantitativa.html>
- Selltiz, C., Jahoda, M., Deutsch, M., & Cook, S. W. (1976). Métodos en la investigación social. Ediciones Morata. <https://search.worldcat.org/es/title/metodos-de-investigacion-en-las-relaciones-sociales/oclc/709518086>
- Tamayo, M., & Tamayo, A. (2009). El proceso de la investigación científica. Limusa.https://openlibrary.org/books/OL9173022M/El_Proceso_De_La_Investigacion_Cientifica_The_Process_of_Scientific_Investigation