

Seguridad alimentaria en el sector hotelero de la Riviera Maya: un análisis desde las prácticas de gestión alimentaria

Food Security in the Hotel Sector of the Riviera Maya: An Analysis Based on Food Management Practices

Josue Emmanuel León-González¹ , Elva Esther Vargas-Martínez¹ ,
Alejandro Delgado-Cruz¹ , Ana Gabriela Cabrera-Rebollo¹ 

Siembra 13 (2) (2026): e9650

DOI: [10.29166/siembra.v13i2.9650](https://doi.org/10.29166/siembra.v13i2.9650)

Recibido: 02/02/2026

Revisado: 25/03/2026 / 26/05/2026

Aceptado: 15/06/2026



¹ Universidad Autónoma del Estado de México.
Facultad de Turismo y Gastronomía. Calle Cerro
de Coatepec s/n. C.P. 50110. Toluca de Lerdo,
Estado de México, México.

Correspondencia: jem-lego@outlook.com

Resumen

El objetivo de este estudio es analizar cómo se configura la seguridad alimentaria en el sector hotelero de la Riviera Maya, a partir de la disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad de los alimentos, desde la perspectiva de los actores involucrados en su gestión. La investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, mediante entrevistas semiestructuradas aplicadas a actores vinculados con la gestión alimentaria en establecimientos hoteleros y en la cadena de suministro del destino. La información se examinó mediante análisis de contenido, organizando los discursos según las dimensiones de la seguridad alimentaria. Los resultados muestran que la operación hotelera se sostiene sobre una fuerte dependencia de cadenas de suministro externas, lo que garantiza la continuidad del abasto, pero limita la articulación con la producción local. Se identifican asimetrías en el acceso a los alimentos entre el sector hotelero y la población residente, asociadas al encarecimiento del costo de vida y a diferencias en capacidad de negociación. Asimismo, se observan altos estándares de manejo e inocuidad, junto con prácticas que favorecen la sobreproducción y el desperdicio. En conjunto, los hallazgos describen una seguridad alimentaria funcional en el ámbito hotelero, inserta en un entorno territorial caracterizado por dependencias y desigualdades persistentes. Desde una perspectiva práctica, los resultados subrayan que más allá de garantizar el suministro para la operación turística, la hotelería posee capacidad de incidir en la configuración de los flujos alimentarios locales mediante decisiones de compra, diversificación de proveedores, reducción de desperdicio y fortalecimiento de vínculos con productores regionales.

Palabras clave: abastecimiento de alimentos, destinos turísticos, Riviera Maya, sector hotelero, seguridad alimentaria

Abstract

The aim of this study is to analyze how food security is configured within the hotel sector of the Riviera Maya, based on the dimensions of food availability, access, utilization, and stability, from the perspective of the stakeholders involved in its management. The research adopted a qualitative approach, using semi-structured interviews conducted with stakeholders involved in food management in hotel establishments and across the destination's food supply chain. The data were analyzed through content analysis, organizing participants' narratives according to the dimensions of food security. The findings reveal that hotel operations rely heavily on external supply chains, ensuring continuity of food provision but

SIEMBRA

<https://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/SIEMBRA>

ISSN-e: 2477-8850

Periodicidad: semestral

vol. 13, núm 2, 2026

siembra.fag@uce.edu.ec



Esta obra está bajo una licencia
internacional Creative Commons
Atribución - NoComercial

© Los Autores 2026

limiting integration with local agricultural production. The study identifies asymmetries in food access between the hotel sector and the local resident population, associated with the rising cost of living and differences in bargaining power. In addition, high standards of food handling and safety were observed alongside practices that contribute to overproduction and food waste. Overall, the findings depict a functional food security system within the hotel sector, embedded in a territorial context characterized by persistent dependencies and inequalities. From a practical perspective, the results highlight that, beyond ensuring an adequate food supply for tourism operations, the hotel industry has the capacity to influence the configuration of local food flows through procurement decisions, supplier diversification, food waste reduction, and the strengthening of relationships with regional producers.

Keywords: food security, food supply chains, hospitality sector, Riviera Maya, tourism destinations

1. Introducción

La seguridad alimentaria [SA] ha sido objeto de análisis por parte de la comunidad académica internacional, en el marco de los esfuerzos por garantizar una alimentación adecuada y suficiente para la población mundial. Se trata de un desafío complejo que exige reconocer cómo las dinámicas de producción, distribución y consumo de alimentos se ven presionadas y transformadas por distintos sectores, entre ellos el turismo y, de manera particular, la hotelería, donde la demanda de alimentos es intensa y permanente (Omar et al., 2024). En regiones de alta afluencia turística como la Riviera Maya, la presión ejercida por la operación hotelera configura una tensión entre las necesidades del sector turístico y las condiciones de vida de la población residente.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, et al., 2025), en 2024 alrededor de 673 millones de personas padecieron hambre, equivalente al 8,2% de la población mundial. En el mismo año, 2.300 millones de personas enfrentaron inseguridad alimentaria moderada o grave, en un contexto de disminución gradual desde 2021. En América Latina y el Caribe, la subalimentación se redujo a 5,1% y la inseguridad alimentaria moderada o grave afectó a 25,2% de la población, lo que confirma una tendencia regional de mejora. Sin embargo, el costo global de una dieta saludable aumentó a 4,46 dólares PPA por persona al día, lo que continúa restringiendo el acceso a una alimentación adecuada, especialmente para los grupos más vulnerables.

En México, la disponibilidad alimentaria es suficiente en términos agregados, pero esto no garantiza condiciones efectivas de acceso, debido a la desigual distribución del ingreso, la volatilidad de los precios y el encarecimiento de la canasta básica (Granados Sánchez et al., 2025). Además, 18,2% de la población presenta carencia por acceso a la alimentación nutritiva y de calidad, condición que refleja restricciones económicas y materiales para adquirir alimentos de

manera suficiente y adecuada (Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social [CONEVAL], 2022). Esta condición que coexiste con la doble carga de la malnutrición, reflejo de un entorno alimentario que combina exceso calórico y déficits nutricionales (Carrasco-Quintero et al., 2023).

Por su parte, Quintana Roo es el estado mexicano que recibe la mayor afluencia de turistas internacionales (DATATUR, 2025) y concentra los ingresos más elevados por concepto de actividad turística (Secretaría de Turismo de Quintana Roo, 2024). Esta dinámica contrasta con las condiciones de vulnerabilidad que enfrenta una parte de su población. De acuerdo con las estimaciones, 14% de los habitantes de la entidad presenta carencia por acceso a la alimentación nutritiva y de calidad (CONEVAL, 2022). En este escenario de contrastes, las prácticas de abastecimiento y gestión alimentaria del sector hotelero se insertan en un contexto marcado por desigualdades. En este estudio, el problema de la SA no se aborda en términos de disponibilidad global de alimentos, sino en su configuración dentro del sector hotelero de la Riviera Maya. En particular, el interés analítico se centra en cómo las prácticas de gestión alimentaria estructuran las dimensiones de disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad en un contexto caracterizado por una alta demanda turística.

En este escenario, la hotelería presenta una elevada capacidad para garantizar el suministro de alimentos para su operación, sustentada en cadenas de abastecimiento externas y esquemas logísticos complejos. No obstante, esta configuración coexiste con una débil articulación con la producción local y con asimetrías en el acceso a los alimentos entre el sector turístico y la población residente. Esta tensión delimita el problema de investigación, al evidenciar que la SA en el ámbito hotelero se sostiene como una condición funcional a nivel organizacional, pero inserta en un entorno territorial marcado por dependencias y desigualdades.

La literatura que aborda la SA en contextos turísticos ha avanzado de manera fragmentada y, en gran

medida, a partir del análisis de indicadores macroeconómicos a escala nacional o regional, tales como la producción agrícola (Akther et al., 2024), las importaciones de alimentos (Baidoo et al., 2024) o la contribución del turismo al producto interno bruto (Agostinho et al., 2024). En este sentido, se ha sugerido que la expansión turística puede contribuir indirectamente a ciertos objetivos de SA al estimular la producción agrícola y reducir la dependencia de importaciones alimentarias, aunque estos efectos positivos no necesariamente se reflejan en los territorios donde se concentra el turismo, sino en áreas adyacentes (Kocak, 2026). Además, estos enfoques privilegian escalas agregadas de análisis y dejan escasamente documentada la manera en que dichas dinámicas se traducen en prácticas concretas en el ámbito operativo de la hotelería, así como sus implicaciones en los destinos.

Se ha cuestionado la capacidad del turismo para fortalecer la SA más allá de sus contribuciones macroeconómicas. Investigaciones realizadas en entornos muy dependientes de esta actividad muestran que la convivencia entre economías orientadas al visitante y poblaciones locales con restricciones alimentarias es una característica común, asociada a dinámicas de dependencia externa, fugas económicas y reconfiguración de los sistemas locales de abastecimiento (Burke, 2021; Tchouamou Njoya y Nikitas, 2020). Sin embargo, se tiene un entendimiento limitado de cómo las decisiones empresariales articulan las condiciones de disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad alimentaria.

En el plano sectorial, la hotelería ha sido identificada como un actor estratégico en la configuración de los entornos alimentarios en los destinos turísticos, al concentrar decisiones cotidianas relacionadas con la provisión, el almacenamiento, la preparación y el servicio de alimentos. La evidencia muestra que el sistema alimentario hotelero se caracteriza por una alta sensibilidad a la variabilidad de la demanda, márgenes reducidos de almacenamiento y una marcada dependencia de esquemas de suministro frecuente, limitando su capacidad de respuesta frente a disrupciones externas (Sentia et al., 2022). Estas condiciones se ven reforzadas por prácticas operativas orientadas a garantizar abundancia y diversidad en la oferta, propias de modelos turísticos intensivos, que incrementan la presión sobre los flujos alimentarios y el uso de recursos (Amicarelli et al., 2022; León-González y Vargas-Martínez, 2024). No obstante, los análisis se plantean desde una perspectiva de eficiencia operativa, sin examinar cómo las decisiones internas configuran las dimensiones de la SA en contextos y sectores turísticos específicos.

El desperdicio alimentario constituye otra línea

de investigación, en la que se reconoce su impacto sobre la disponibilidad, el acceso y la estabilidad del suministro de alimentos (De Visser-Amundson, 2022; Kalogiannidis et al., 2025). Si bien se han documentado avances en la reducción de desperdicios mediante intervenciones organizacionales y enfoques colaborativos, así como la relevancia de integrar al sector hotelero en estrategias más amplias de sustentabilidad, existe un vacío respecto a la articulación entre estas prácticas y la SA en la industria turística.

De manera complementaria, estudios recientes han explorado estrategias orientadas a fortalecer la resiliencia y la sustentabilidad del manejo de alimentos en la hotelería y la restauración, incluyendo prácticas de economía circular, compras a productores locales, menús estacionales y mecanismos de redistribución de excedentes (Chang et al., 2025; Misik y Nagy, 2025; Okupe, 2023). Asimismo, se ha señalado que la adopción de prácticas de conservación, almacenamiento y aprovechamiento de alimentos puede reducir la dependencia de insumos altamente perecederos o importados, aunque su adopción enfrenta restricciones asociadas con la infraestructura, los costos y la disponibilidad de personal capacitado (Sundqvist y Marshall, 2025). Pese a estos avances, aún se aborda de manera incipiente cómo estas estrategias inciden en la configuración de la SA desde una perspectiva sectorial, particularmente en términos de su interacción con los sistemas locales de provisión y las condiciones de acceso para la población residente.

Se ha advertido que las crisis alimentarias globales, el encarecimiento de alimentos y energía, y las disrupciones en las cadenas de suministro representan amenazas crecientes para la continuidad operativa del sector turístico y de hospitalidad (Okumus, 2025). Este enfoque ha permitido reconocer la vulnerabilidad del turismo frente a choques externos; sin embargo, el análisis de cómo estas dinámicas macro se traducen en acciones concretas de la gestión hotelera y en sus implicaciones para la SA es limitado.

Por lo tanto, los antecedentes ponen de manifiesto la necesidad de analizar la SA desde una perspectiva sectorial y organizativa, integrando las prácticas de abastecimiento, manejo y uso de alimentos en la hotelería y las condiciones del entorno alimentario local. En este sentido, se contribuye a cubrir este vacío examinando cómo se configuran las dimensiones de disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad de los alimentos en el sector hotelero de la Riviera Maya, desde la perspectiva de los actores implicados en su gestión.

En este estudio, la SA se asume como un concepto multidimensional que integra las dimensiones de disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad, am-

pliamente reconocido en la literatura especializada (FAO, 1996; FAO et al., 2025; Maxwell, 1996). Si bien este enfoque ha sido desarrollado principalmente desde escalas poblacionales y de política pública, su aplicación a contextos sectoriales permite analizar cómo dichas dimensiones se configuran a partir de decisiones y prácticas organizacionales concretas, particularmente en actividades intensivas en el uso de alimentos como la hotelería. En destinos turísticos de alta intensidad como la Riviera Maya, la operación hotelera concentra decisiones clave en torno al abastecimiento, manejo y uso de alimentos, con implicaciones sobre el entorno alimentario del territorio (León-González y Vargas-Martínez, 2024). Así, el presente artículo tiene como objetivo analizar cómo se configura la SA en el sector hotelero de la Riviera Maya, a partir de la disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad de los alimentos, desde la perspectiva de los actores involucrados en su gestión.

El manuscrito se organiza en cuatro secciones. En primer lugar, se describe la metodología empleada para el trabajo de campo y el análisis de la información. Posteriormente, se presentan los resultados, organizados a partir de las dimensiones de disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad de la SA. En la sección de discusión, los hallazgos se contrastan con la literatura especializada, incorporando una reflexión sobre sus implicaciones prácticas para la operación alimentaria en el sector hotelero; finalizando con las conclusiones. Las principales aportaciones del estudio evidencian cómo la SA se configura en la operación cotidiana del sector hotelero de la Riviera Maya, a partir de las prácticas, decisiones y dinámi-

cas organizativas que intervienen en la gestión de los alimentos en el destino.

2. Materiales y Métodos

2.1. Ubicación del área de estudio

La Riviera Maya es una región turística situada en la franja costera oriental del estado de Quintana Roo, México, a lo largo de aproximadamente 140 kilómetros del litoral del mar Caribe. El corredor integra destinos como Puerto Morelos, Playa del Carmen, Akumal, Xel-Há y Tulum, hasta la localidad de Punta Allen al sur, y constituye uno de los principales espacios de concentración del turismo internacional en el país (Castillo-Pavón y Méndez-Ramírez, 2017). Su configuración territorial se inscribe en un proceso de desarrollo turístico caracterizado por una fuerte intervención estatal y privada, así como por la subordinación de la planeación territorial a las dinámicas del sector turístico (Calderón-Maya y Orozco-Hernández, 2009).

En 2001 se formalizó el ordenamiento territorial del entonces denominado corredor Cancún-Tulum, delimitando la región entre los paralelos 20°07' y 21°04' de latitud norte y los meridianos 86°46' y 87°38' de longitud oeste (Diario Oficial de la Federación, 2001) (Figura 1). La región se caracteriza por la coexistencia de ecosistemas costeros de alta fragilidad y una intensa actividad turística; condición que ha favorecido su posicionamiento internacional y el desarrollo de actividades asociadas al turismo de na-

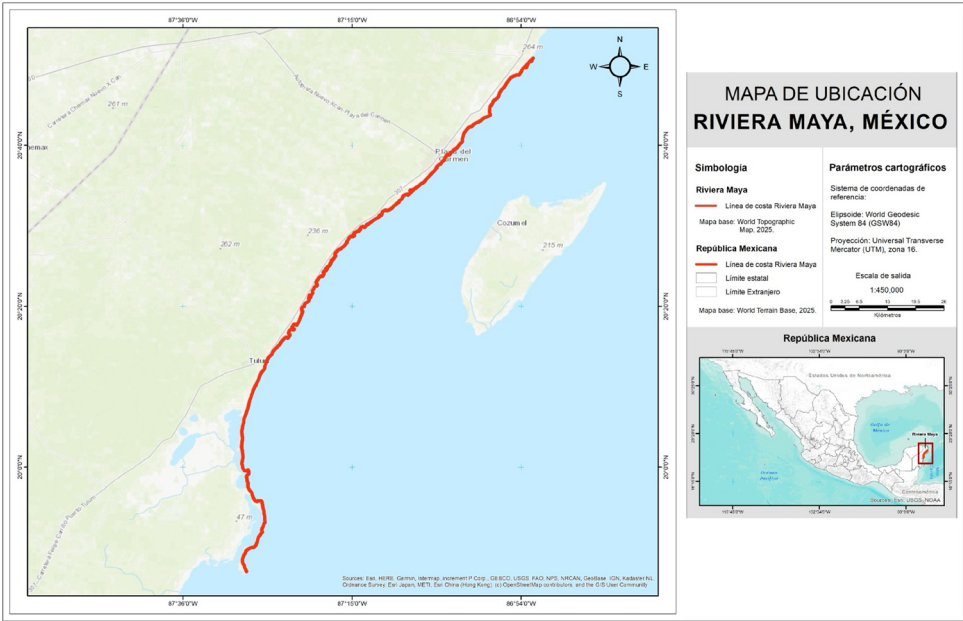


Figura 1. Mapa de ubicación de la Riviera Maya, México.
Figure 1. Location map of the Riviera Maya, Mexico.

turaliza, como el buceo y el esnórquel (Asociación de Hoteles Riviera Maya [AHRM], 2025).

2.2. Diseño de la investigación

El estudio se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, con un alcance descriptivo y diseño fenomenológico, orientado a mostrar la configuración de la SA tal como se expresa en la operación cotidiana del sector hotelero en la Riviera Maya. Desde esta perspectiva, la investigación se sustenta en la exploración de las experiencias, percepciones y criterios de decisión de los actores involucrados en la gestión de alimentos, con el propósito de comprender el fenómeno a partir de los significados que emergen en la práctica (Creswell y Poth, 2018; Sánchez, 2019).

En concordancia con los planteamientos de la investigación fenomenológica aplicada, el análisis atiende tanto a las experiencias vividas por los actores como a los significados que estos construyen en contextos organizacionales específicos. Desde esta perspectiva, el estudio se inscribe en una aproximación fenomenológica de carácter interpretativo, en la que la descripción del fenómeno constituye un punto de partida para su comprensión (Creswell y Poth, 2018). De este modo, el diseño permite acceder a las racionalidades, prácticas y contradicciones que configuran la SA en el ámbito hotelero, así como a los patrones que estructuran dichas dinámicas en el contexto estudiado (Sánchez, 2019).

2.3. Recolección de datos

La recolección de información se realizó mediante entrevistas semiestructuradas, seleccionadas por su capacidad para articular flexibilidad narrativa y rigor temático, permitiendo profundizar en las lógicas, criterios y significados que orientan la toma de decisiones en la gestión alimentaria a través de un diálogo abierto con los participantes (González-Vega et al., 2022; Maher y Bedwei-Majdoub, 2024). El instrumento empleado fue un guion de entrevista, concebido como una estructura orientadora que aseguró la consistencia del proceso sin restringir la posibilidad de que los informantes expresaran sus experiencias profesionales en sus propios términos (Ibarra-Sáiz et al., 2023). Las entrevistas se realizaron durante los meses de mayo y junio de 2025. Cada entrevista tuvo una duración aproximada de una hora.

El diseño del guion se sustentó en una matriz de categorización conceptual (Tabla 1), elaborada a partir de las dimensiones clásicas de la SA reconocidas por la literatura especializada. Las categorías de disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad se em-

plearon como ejes analíticos para orientar la formulación de preguntas dirigidas a indagar cómo dichas dimensiones se expresan en la operación cotidiana del sector hotelero, actuando como referentes interpretativos del fenómeno estudiado. De manera que, la matriz funcionó como un referente conceptual para garantizar la coherencia del instrumento, sin constituir un esquema rígido de análisis, sino una guía para la exploración del fenómeno desde la experiencia de los actores involucrados.

2.4. Sujetos clave

Los sujetos clave del estudio estuvieron conformados por ocho actores vinculados con la toma de decisiones relacionadas con el abastecimiento, manejo y uso de alimentos en la Riviera Maya. El acceso a los informantes se realizó mediante redes de contacto profesional, dadas las restricciones del sector hotelero para la participación en estudios externos, condición ampliamente documentada en investigaciones cualitativas en contextos empresariales (Buchanan et al., 1988; Okumus et al., 2007; Solarino y Aguinis, 2021). Para mitigar posibles sesgos de conveniencia, se procuró integrar perfiles diversos dentro de la cadena de gestión alimentaria, incluyendo actores con funciones y posiciones diferenciadas, lo que permitió contrastar perspectivas y reducir la homogeneidad de los discursos.

El grupo de informantes se integró por cinco gerentes de alimentos y bebidas de hoteles con tarifa todo incluido, dos proveedores de insumos alimentarios para establecimientos hoteleros y un informante académico con experiencia en turismo y alimentación. Esta diversidad de perfiles respondió a un criterio analítico y de representatividad informacional, sustentado en la cercanía, experiencia y participación directa de los informantes en los procesos de aprovisionamiento y consumo de alimentos que inciden en la configuración de la SA en el sector hotelero. Particularmente, los gerentes de alimentos y bebidas fueron considerados actores estratégicos debido a su participación directa en la toma de decisiones relacionadas con el abastecimiento, almacenamiento, selección de proveedores, diseño de menús y operación alimentaria de los establecimientos. La incorporación de proveedores y de un especialista académico permitió complementar esta perspectiva organizacional con visiones provenientes de la cadena de suministro y del análisis contextual del fenómeno, favoreciendo la triangulación de perspectivas. Asimismo, el análisis se orientó a la identificación de patrones recurrentes y convergencias temáticas, más que a la validación de posturas individuales, atendiendo al criterio de saturación analítica.

A fin de resguardar el anonimato y la confidencialidad de los participantes, no se recabaron datos personales identificables. La caracterización de los sujetos (Tabla 2) se realizó a partir de su rol funcional, trayectoria profesional y nivel de involucramiento en procesos de gestión alimentaria. Desde un enfoque fenomenológico, esta selección permitió explorar significados compartidos y tensiones recurrentes asociadas a la SA.

2.5. Análisis de datos

Las entrevistas fueron transcritas de manera íntegra y tratadas mediante la técnica de análisis de contenido, con apoyo del software ATLAS.ti (2025), lo que permitió organizar, codificar y sistematizar la información recabada (Nowell et al., 2017; Krippendorff, 2019). El proceso consistió en la identificación y codificación de fragmentos relevantes, los cuales fueron agrupados en categorías y subcategorías previamente definidas a partir de la matriz conceptual de SA. Para asegurar consistencia y rigor en la codificación, se establecieron criterios operativos de inclusión para cada subcategoría, los cuales guiaron la asignación de códigos durante el análisis (Tabla 3). Posteriormente, las decisiones analíticas fueron sometidas a un proceso de revisión y discusión colegiada para examinar la pertinencia de la asignación de fragmentos a las distintas subcategorías, se cuestionaron interpretaciones preliminares y contrastaron la coherencia entre los datos empíricos y el esquema categorial. Finalmente, los segmentos codificados fueron interpretados de mane-

ra transversal, atendiendo a patrones, recurrencias y contradicciones en los discursos, con el propósito de construir una descripción analítica de cómo se configura la SA en la operación del sector hotelero de la Riviera Maya.

La calidad analítica se aseguró mediante la saturación categorial (Saunders et al., 2018). Durante el análisis de contenido se identificó una recurrencia progresiva de discursos y significados asociados a las categorías de análisis sin emergencia de nuevos elementos sustantivos, lo que indicó una suficiencia interpretativa para la construcción de los resultados. Adicionalmente, el esquema categorial y los hallazgos fueron sometidos a revisión por expertos, quienes contribuyeron a afinar la interpretación y reforzar la coherencia conceptual del análisis.

3. Resultados

3.1. Disponibilidad de alimentos

La categoría de disponibilidad describe la estructura del abasto alimentario que sostiene el funcionamiento del sector hotelero en la Riviera Maya. La red de temáticas (Figura 2) revela una marcada dependencia externa, sustentada en cadenas nacionales e internacionales de suministro que compensan la escasa capacidad productiva local. En conjunto, estos elementos denotan un modelo de disponibilidad alimentaria estable, pero vulnerable.

Tabla 1. Matriz de categorización de la seguridad alimentaria.
Table 1. Food security categorization matrix.

Categoría	Subcategoría	Descripción	Autores
Seguridad alimentaria	Disponibilidad	Existencia suficiente de alimentos, mediante producción, local, reservas o importaciones.	Borlaug (2000); FAO (1996); Jachertz y Nützenadel (2011); Maxwell (1996).
	Acceso	Posibilidad de obtener alimentos en función de precios, poder adquisitivo y logística.	Drèze y Sen (1989); Ravallion (1992); Sen (1981).
	Utilización	Calidad nutricional, inocuidad, infraestructura y aprovechamiento adecuado de los alimentos.	Campbell (1991); Reutlinger (1985); Schejtman (1988).
	Estabilidad	Capacidad de mantener las tres dimensiones anteriores, frente a crisis o cambios estructurales.	Barrett (2010); Berry et al. (2015).

Tabla 2. Caracterización de los sujetos clave.
Table 2. Characterization of key informants.

Entrevista	Rol funcional	Tipo de actor	Experiencia en gestión alimentaria	Nivel de involucramiento
E1, E8	Proveedor de alimentos	Cadena de suministro hotelera	Media-alta	Estratégico
E2	Académico	Experto en turismo y alimentación	Alta	Analítico- contextual
E3, E4, E5, E6, E7	Gerente de alimentos y bebidas	Hotel todo incluido	Alta	Estratégico- operativo

Tabla 3. Definiciones operacionales de los códigos de la seguridad alimentaria en el sector hotelero.
Table 3. Operational definitions of food security codes in the hotel sector.

Subcategoría	Código	Definición operacional (criterio de inclusión)
		Se codifica cuando se menciona(n)...
Disponibilidad	Autonomía agroalimentaria	La capacidad o incapacidad del territorio para producir los alimentos que consume.
	Dependencia externa	La importación o compra de insumos o alimentos fuera de la región.
	Importación	Acerca de productos o insumos provenientes del extranjero, enfatizando su origen internacional o costo logístico.
	Producción local	La existencia, tipo o escala de producción agroalimentaria local, incluyendo productos agrícolas, ganaderos o pesqueros.
	Temporalidad	La variabilidad estacional en la disponibilidad de productos.
Acceso	Acceso financiero	La capacidad económica de los hoteles y hogares para comprar alimentos o insumos, así como las limitaciones derivadas del salario o crédito.
	Desigualdad	El contraste de la disponibilidad o calidad de alimentos, entre distintos grupos (turistas, locales y trabajadores), evidenciando brechas sociales.
	Infraestructura	La existencia o ausencia de mercados, transporte, carreteras o redes de distribución que faciliten el acceso a los alimentos.
	Oferta de proveedores	La diversidad, suficiencia o escasez de proveedores en la región, así como sus condiciones de operación.
	Precios locales	Variación en los precios de los alimentos por factores turísticos, climáticos o logísticos.
Utilización	Infraestructura y equipamiento	Las instalaciones físicas o tecnológicas que garantizan la inocuidad, conservación y la correcta preparación de los alimentos.
	Inocuidad	La seguridad sanitaria y control de riesgos en la manipulación de alimentos.
	Capacitación del personal	La formación o entrenamiento en manejo higiénico y preparación de alimentos.
	Certificaciones	Los sellos distintivos o normas aplicadas al manejo alimentario en la región.
	Aprovechamiento de los alimentos	Las estrategias para evitar desperdicios o reutilizar alimentos dentro del proceso productivo.
	Menú saludable	La oferta de opciones, nutritivas, vegetarianas o bajas en grasa.
	Ajustes dietarios	Las modificaciones en los menús por razones culturales, sanitarias o de mercado.
Estabilidad	Capacidad operativa	La infraestructura o recursos que permiten sostener en el tiempo la distribución y almacenamiento de alimentos.
	Planificación de abasto	La anticipación o programación del suministro para asegurar el funcionamiento continuo.
	Dependencia de abasto	Los riesgos derivados de interrupciones en la cadena de suministro o de proveedores.
	Eventos disruptivos	Las crisis climáticas, sanitarias o económicas que afectan el flujo o la disponibilidad de alimentos.
	Variabilidad estacional	Los cambios en volúmenes, precios u oferta de productos a lo largo del año.
	Asimetría	Discrepancia en la estabilidad alimentaria entre los diversos actores.

La región de la Riviera Maya presenta una autonomía agroalimentaria limitada. Los testimonios señalan la ausencia de una base industrial y agropecuaria sólida que permita sostener la producción local de alimentos. Desde la perspectiva de la SA, la disponibilidad se refiere a la existencia física de alimentos, haciendo alusión a la capacidad de un territorio para sostener de manera relativamente autónoma su abastecimiento (FAO et al., 2025). En ese sentido, Quintana Roo

depende en gran medida de proveedores externos, pues las condiciones naturales y de infraestructura restringen las posibilidades de cultivo y ganadería. La mayor parte de los insumos utilizados por el sector hotelero proviene del centro del país, lo que refleja una débil capacidad de autoabastecimiento. La producción de alimentos y materias primas en la zona es reducida y no alcanza a satisfacer la demanda generada por la actividad turística, lo que incide directamen-

te en la SA local, situando al destino en una posición de dependencia estructural respecto a otras regiones productoras.

En correspondencia, las fuentes de abasto alimentario se localizan principalmente fuera de la región; lo que refuerza una lógica de desconexión funcional entre el turismo y la producción local, lo cual tiene implicaciones directas para las comunidades del entorno. Los entrevistados indican que una proporción significativa de los insumos utilizados por los hoteles son adquiridos a través de complejas cadenas de suministro y múltiples intermediarios. La distancia entre los centros de producción y el destino obliga a mantener canales de aprovisionamiento continuos y coordinados con otras regiones, sometidos a una presión constante. Según los informantes, esta dependencia responde a la magnitud de la demanda turística y a la limitada capacidad productiva local.

A la estructura de abasto nacional, se suma la incorporación de productos provenientes del extranjero. Los hoteles complementan su suministro mediante la importación de algunos productos como cortes finos, mariscos y ciertos insumos procesados. Esta estrategia desplaza el potencial productivo regional y refuerza una dependencia. Si bien la importación cumple una función operativa al diversificar la oferta y asegurar la continuidad del servicio turístico, también consolida un modelo de disponibilidad desvinculado de las condiciones agroecológicas locales. Este componente forma parte de cadenas globales que operan a través de intermediarios locales y distribuidores regionales, encargados de introducir las mercancías al sector turístico de la Riviera Maya.

Pese a este contexto, la producción local mantiene cierta presencia en rubros específicos de pequeña escala. Se mencionan productos originarios de la península, como pollo, cítricos y chile habanero, pero su volumen resulta insuficiente para cubrir la demanda generada por la actividad turística y la población local. Los testimonios coinciden en señalar que la participación de los productores regionales dentro del sistema de abasto hotelero es reducida, lo que refleja una débil articulación entre la base productiva local y las cadenas de suministro del sector.

En términos de temporalidad, los establecimientos mantienen un menú base permanente para asegurar el suministro durante todo el año mediante acuerdos con proveedores. A esta oferta estable se añaden platillos y bebidas de temporada que incorporan insumos locales cuando hay disponibilidad. Solo en cocinas especializadas se observa un manejo más marcado de la temporalidad con ingredientes regionales; en productos marinos se reporta respeto a periodos de veda, mientras que en insumos agrícolas la oferta suele permanecer constante. Esta organización sostiene el flujo de alimentos y reduce la incidencia de fluctuaciones estacionales.

3.2. Acceso a los alimentos

Los costos, proveedores y desigualdades entre el sector hotelero y la población local configuran las condiciones económicas y logísticas que determinan la posibilidad de obtener alimentos en el sistema turístico de la Riviera Maya (Figura 3).

El acceso financiero a los alimentos en el sector



Figura 2. Red de temáticas asociadas en la disponibilidad de alimentos.
Figure 2. Network of related themes in food availability.

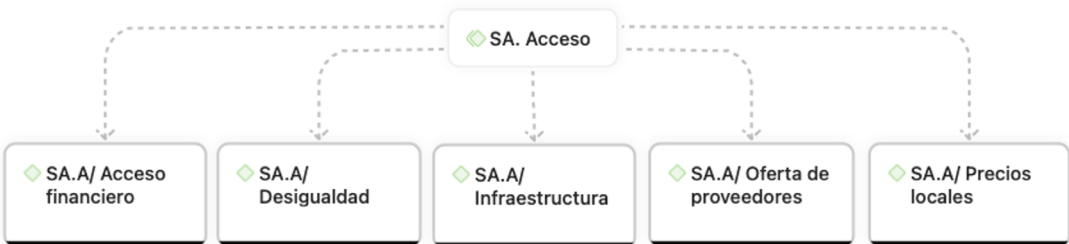


Figura 3. Acceso físico, económico y social a los alimentos.
Figure 3. Physical, economic and social access to food.

hotelero de la Riviera Maya se rige por relaciones comerciales basadas en créditos prolongados y en la negociación directa con grandes proveedores. Los convenios suelen establecer plazos de pago de hasta dos meses, lo que permite sostener el flujo de insumos sin desembolsos inmediatos. Esta dinámica favorece a los establecimientos con mayor volumen de compra, pero puede limitar la liquidez de los distribuidores pequeños, quienes enfrentan retrasos en los pagos y menor capacidad de reinversión.

Paralelamente, los informantes describen un entorno económico caracterizado por el encarecimiento general de bienes y servicios, lo que repercute en el costo de vida de la población residente. El aumento de los precios de alimentos, vivienda y transporte contrasta con el lento crecimiento salarial, generando dificultades económicas que afectan la capacidad de acceso a los alimentos fuera del circuito hotelero.

Por su parte, las condiciones de acceso a los alimentos varían entre sectores sociales y territorios. En las zonas urbanas y turísticas consolidadas existe una amplia oferta de establecimientos y supermercados, mientras que en comunidades rurales o indígenas prevalecen formas de autogestión alimentaria con menor conexión a las cadenas de suministro formal. Esta diferenciación se traduce en desigualdades económicas y de consumo, reforzadas por la concentración del poder adquisitivo en el sector turístico.

Los testimonios indican que los hoteles y restaurantes de alta gama suelen asegurar los mejores productos a través de convenios exclusivos con proveedores, lo que deja a la población local con opciones más costosas o de menor calidad. Estas dinámicas presentan un escenario dual, en el que la abundancia de oferta para el visitante convive con limitaciones económicas para los residentes.

Con respecto a la infraestructura logística de acceso a los alimentos, los productos llegan principalmente por vía terrestre desde el centro del país, mientras que las importaciones se canalizan a través de puertos marítimos como Progreso y Puerto Morelos. Los informantes reportan que la distancia y los costos de transporte incrementan los precios finales, tanto para el sector hotelero como para el consumidor residente. En este aspecto, las zonas periféricas y rurales están más limitadas en conectividad, y las condiciones deficientes de transporte restringen el acceso regular a productos frescos.

El crecimiento del destino turístico ha impulsado la instalación de empresas proveedoras que abastecen de manera directa a los hoteles y restaurantes. La presencia de grandes distribuidores nacionales e internacionales ha ampliado la variedad de productos y mejorado la capacidad de respuesta ante la demanda. Sin

embargo, esta expansión ha consolidado la posición dominante de unos pocos proveedores que concentran la distribución, estableciendo relaciones comerciales más favorables con los establecimientos de gran escala.

Los mercados locales y pequeños productores tienen una participación limitada dentro de esta red. Aunque algunos hoteles compran en mercados o tiendas de mayoreo de la región, la conveniencia operativa de los supermercados y el respaldo logístico de las grandes empresas tienden a desplazar las alternativas locales. En consecuencia, el acceso a los alimentos se mantiene condicionado por la estructura de mercado y por la capacidad de negociación de cada actor.

En términos generales, los precios de los alimentos en la Riviera Maya son superiores a los de otras regiones del país. Los entrevistados asocian esta diferencia con los costos de transporte, la intermediación comercial y la dependencia de productos externos. Aunque el sector hotelero mantiene precios pactados con proveedores, las fluctuaciones derivadas de fenómenos meteorológicos o interrupciones logísticas pueden generar incrementos temporales.

A nivel doméstico, la población local enfrenta un costo de vida elevado que se refleja en el precio de las comidas y en la canasta básica. Si bien la oferta alimentaria es amplia, el poder adquisitivo limita el acceso regular a productos frescos o de mayor calidad. Esta situación se acentúa cuando los hoteles pagan precios más altos por los mismos insumos, lo que encarece las opciones para los comercios y hogares locales.

3.3. Utilización de los alimentos

La utilización en los hoteles de la Riviera Maya se configura a partir de un conjunto de prácticas cuyo objetivo es asegurar el manejo seguro, la preparación y el aprovechamiento de los alimentos dentro del servicio (Figura 4).

Las prácticas reportadas revelan un alto nivel de organización interna y una estructura de trabajo que involucra desde la infraestructura física hasta la formación del personal, la certificación externa y la adaptación del menú a las necesidades del visitante.

Los hoteles cuentan con una infraestructura especializada diseñada para mantener la calidad de los alimentos en entornos de alta demanda. Disponen de áreas diferenciadas para recepción, almacenamiento y preparación, con cámaras de refrigeración y congelación, cocinas frías y calientes, pastelerías y espacios de preproducción. Cada sección cuenta con controles de temperatura y ventilación específicos, lo que asegura condiciones óptimas de conservación.

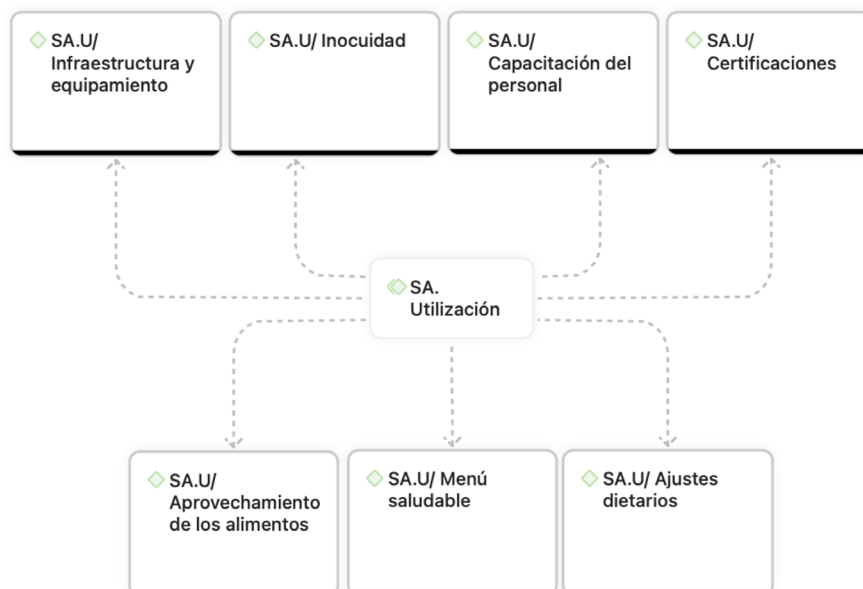
**Figura 4.** Utilización de los alimentos.

Figure 4. Food utilization.

El transporte y la entrega de productos se realizan en vehículos refrigerados que preservan la cadena de frío desde el proveedor hasta el punto de servicio. Aunque el tamaño y tipo de equipamiento varían según la categoría del hotel, en todos los casos constituyen un elemento importante para mantener la inocuidad y la calidad del producto final. Sobre esto, los entrevistados comentan que la inocuidad alimentaria constituye un eje de control permanente dentro de las operaciones hoteleras. Cada establecimiento cuenta con un departamento de higiene encargado de supervisar los procesos, registrar temperaturas y coordinar auditorías internas y externas. Además, el personal que manipula alimentos debe presentar constancias médicas actualizadas, mientras que las auditorías garantizan la trazabilidad de los procesos y reducen los riesgos de contaminación.

Al respecto, el cumplimiento normativo se refuerza con la obtención de certificaciones y auditorías externas. Los hoteles aplican sellos reconocidos como Distintivo H, Cristal o Preverisk, los cuales avalan tanto la inocuidad como la gestión responsable de los alimentos. Sin embargo, algunos informantes advierten la necesidad de fortalecer la supervisión pública, ya que ciertos establecimientos carecen de verificaciones o permisos actualizados.

La formación del personal también se menciona como un componente esencial en la utilización. Los hoteles ofrecen de manera regular cursos de manipulación higiénica de alimentos, control de temperaturas y manejo de residuos. La capacitación se estructura por niveles, con programas básicos para auxiliares y módulos avanzados para chefs o responsables de co-

cina. En algunos casos, quienes no superan las evaluaciones deben repetir la formación, lo que refleja un compromiso constante con la profesionalización; aunque la capacitación nutricional no suele formar parte de los programas de capacitación, los trabajadores de mayor jerarquía tienden a actualizar sus conocimientos por iniciativa propia, especialmente en establecimientos que buscan mejorar su posicionamiento gastronómico.

A su vez, la gestión de los alimentos sobrantes es un tema de interés en los hoteles de la región. El principal foco de desperdicio se concentra en los bufets, donde la sobreestimación de porciones genera excedentes. Los establecimientos implementan controles para reducir el volumen de desecho, destinando parte de los sobrantes al consumo interno del personal o al descarte bajo normas de inocuidad. En algunos casos, los residuos orgánicos son aprovechados por ganaderos locales como alimento para animales.

Por otro lado, la oferta de menús saludables es cada vez más visible en hoteles de categoría alta o con especial interés en temas de bienestar y autocuidado. Estos menús incluyen opciones vegetarianas, veganas o libres de alérgenos, además de bebidas naturales elaboradas al momento. Su implementación depende del tipo de huésped y del posicionamiento del establecimiento, funcionando más como un valor agregado que como una práctica generalizada. En tal sentido, los hoteles muestran una alta capacidad de adaptación ante las necesidades alimentarias de los visitantes. Los menús contemplan alternativas modificables que permiten atender alergias, intolerancias o preferencias específicas. Esta flexibilidad busca asegurar la satis-

facción del huésped y reducir riesgos sanitarios. Sin embargo, las adaptaciones orientadas al gusto internacional conllevan un proceso de estandarización que puede diluir la autenticidad de la cocina local. En algunos casos se reducen condimentos característicos, como el picante, o se ajustan recetas tradicionales para hacerlas más aceptables al paladar extranjero. También se reportan reinterpretaciones culinarias que integran ingredientes regionales bajo formatos internacionales.

3.4. Estabilidad

La estabilidad alimentaria en el sector hotelero de la Riviera Maya se sostiene en una combinación de capacidad operativa, planificación anticipada y redes de suministro que garanticen el flujo constante de insumos durante todo el año (Figura 5). Sin embargo, esta estabilidad depende en gran medida de factores externos, lo que expone al sistema a vulnerabilidades logísticas, climáticas y económicas que podrían comprometer su funcionamiento ante eventos imprevistos.

Los hoteles de la región operan con una infraestructura robusta y una alta capacidad logística para procesar grandes volúmenes de alimentos. La escala de operación exige equipamiento especializado y una inversión constante en mantenimiento, refrigeración y almacenamiento. El nivel de equipamiento y organización varía según el tamaño y categoría del establecimiento, pero en todos los casos se reconoce que la inversión en infraestructura es un requisito fundamental para mantener el flujo y la calidad de los alimentos. Algunas cadenas disponen de comisariatos centrales que abastecen a varios hoteles del grupo, lo que optimiza recursos y permite mantener uniformidad en los estándares de producción y abasto.

Los entrevistados destacan que otro factor para mantener el suministro es la planificación. Algunos hoteles establecen convenios con sus proveedores, asegurando el abastecimiento de los productos para todo el año. La demanda se calcula con base en los niveles de ocupación y el consumo promedio por huésped, lo que les permite ajustar las órdenes de compra

y evitar sobrecostos o desabastos.

Este sistema de planificación se apoya en la diversificación de proveedores y en el uso de almacenes centrales que procesan y distribuyen los alimentos hacia los distintos establecimientos. En algunos casos se implementan reservas, como jugos congelados o alimentos procesados, para enfrentar las temporadas de alta afluencia turística o eventualidades en el suministro. La previsión y el control estadístico de la demanda son claves para mantener la continuidad del servicio.

Pese a la fortaleza operativa, la estabilidad alimentaria de los hoteles depende casi por completo de cadenas externas de suministro. La mayoría de los insumos proviene de otras regiones del país debido a la escasa capacidad productiva local y a la ausencia de una industria agroalimentaria consolidada en Quintana Roo. Por ende, la estructura de abasto es compleja y hay varios intermediarios entre el productor y el consumidor final. Aunque los hoteles suelen contar con más de una opción de proveedor, los productos frescos o perecederos pueden presentar limitaciones logísticas por el clima o las distancias. Esta condición coloca al destino en una posición de vulnerabilidad estructural ante alteraciones en las rutas de transporte o fluctuaciones del mercado nacional.

Por otro lado, los fenómenos meteorológicos constituyen una de las principales amenazas para la estabilidad alimentaria en la Riviera Maya. Los huracanes, tormentas y cortes de energía interrumpen temporalmente el transporte y el abasto, además de afectar los precios y la calidad de los productos agrícolas. Durante estos eventos, los hoteles recurren a reservas internas o a menús de contingencia para mantener la operación.

Asimismo, los entrevistados resaltan que episodios globales como la pandemia de COVID-19 evidenciaron la fragilidad del sistema, al provocar el cierre temporal de proveedores locales y una reducción en la disponibilidad de productos frescos. Aunque la recuperación posterior ha sido notable, este antecedente reciente mostró que el modelo de suministro turístico, al estar altamente centralizado y dependiente

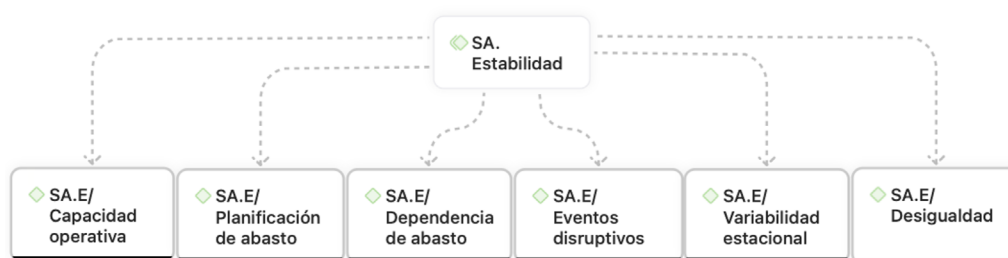


Figura 5. Estabilidad alimentaria.

Figure 5. Food stability.

de importaciones, resulta sensible ante crisis externas.

Por su parte, los hoteles enfrentan también fluctuaciones previsibles asociadas a la estacionalidad de los productos agrícolas. Algunos insumos, como frutas o verduras, varían según las condiciones climáticas y la oferta del mercado, lo que obliga a ajustar los menús y sustituir ingredientes. Para evitar interrupciones, los establecimientos mantienen una oferta base estable durante todo el año y complementan con productos de temporada en bebidas y platillos específicos. Esta estrategia permite mantener una continuidad perceptible en el servicio, al tiempo que introduce una limitada flexibilidad gastronómica. Los mecanismos de compra anticipada y la relación con proveedores permanentes reducen el impacto de las variaciones estacionales sobre el abasto general.

Finalmente, aunque los hoteles mantienen una previsión que les permite asegurar el suministro incluso en periodos críticos, esta condición contrasta con la vulnerabilidad alimentaria de amplios sectores de la población local. Mientras las cadenas turísticas disponen de infraestructura y reservas suficientes para afrontar eventualidades, los hogares con menores recursos dependen de ingresos inestables y carecen de medios para planificar su consumo o almacenar alimentos. Esta asimetría refleja una estabilidad diferenciada, que resulta ser alta en el sistema hotelero, sostenida por la planificación y la inversión, y frágil en la esfera doméstica, determinada por el poder adquisitivo y las desigualdades.

4. Discusión

Los resultados obtenidos permiten caracterizar cómo opera la SA en el sector hotelero de la Riviera Maya desde una escala sectorial y organizacional, un estudio escasamente abordado por la literatura previa. A diferencia de otras investigaciones que han evaluado la relación entre turismo y SA mediante indicadores macroeconómicos, como producción agrícola, importaciones de alimentos o crecimiento del PIB turístico (Agostinho et al., 2024; Akther et al., 2024; Baidoo et al., 2024), este análisis muestra que, en destinos altamente dependientes del turismo, el abasto de alimentos para la hotelería, se sostiene sobre estructuras de provisión estables, pero dependientes de cadenas externas. Esta dependencia confirma lo señalado por Kocak (2026), en el sentido de que los beneficios económicos asociados al turismo no se traducen automáticamente en mayor autonomía alimentaria ni en mejoras estructurales en los territorios donde se concentra la actividad.

Los hallazgos respecto a la dimensión de disponi-

bilidad evidencian una limitada capacidad de autoabastecimiento regional y una débil articulación entre la producción local y las cadenas de suministro del sector hotelero, lo cual coincide con investigaciones desarrolladas en otros contextos turísticos (Burke, 2021; Tchouamou Njoya y Nikitas, 2020). No obstante, esta situación se percibe como una condición normalizada del modelo turístico regional sostenida por acuerdos logísticos complejos y redes de intermediación consolidadas. Este resultado mantiene el debate existente en cuanto a que la estabilidad del suministro hotelero puede coexistir con una vulnerabilidad del entorno alimentario regional (Tchouamou Njoya y Nikitas, 2020).

En la dimensión de acceso, los resultados corroboran una distribución asimétrica de los circuitos alimentarios entre el sector turístico y la población local. La hotelería garantiza el acceso a los alimentos a través de esquemas financieros ventajosos, economías de escala y convenios preferenciales con grandes proveedores, mientras que la población residente enfrenta precios elevados y restricciones económicas constantes que condicionan y limitan su acceso a los alimentos. Esta dualidad refuerza lo documentado por la literatura sobre la reproducción de desigualdades alimentarias en destinos turísticos altamente dependientes del consumo externo (Burke, 2021), y permite matizar la idea de que la expansión turística contribuye de manera homogénea a la SA del territorio. Los resultados muestran que el acceso a los alimentos no está determinado únicamente por la disponibilidad física, sino por la posición que ocupan los distintos actores dentro de la estructura económica del destino.

Respecto a la utilización, los hallazgos coinciden con estudios previos que destacan el alto grado de estandarización, control sanitario y profesionalización de los servicios de alimentos en la hotelería (Sentia et al., 2022). Sin embargo, este trabajo aporta evidencia empírica sobre cómo dichas prácticas, orientadas prioritariamente a garantizar la inocuidad y la satisfacción del huésped, también generan dinámicas de sobreproducción y desperdicio, especialmente en esquemas de bufet o todo incluido, lo que ha sido identificado como una ineficiencia en la gestión del abasto (Amicarelli et al., 2022; Kalogiannidis et al., 2025). En este punto, los resultados ponen de manifiesto que las estrategias de reducción de desperdicio se aplican de manera parcial y con un énfasis operativo, sin integrarse plenamente a una lógica territorial de SA, tal como señala De Visser-Amundson (2022).

En cuanto a la estabilidad, el estudio revela que la capacidad del sector hotelero para mantener el suministro alimentario descansa en una combinación de planificación anticipada, infraestructura robusta y

diversificación de proveedores, lo que coincide con lo reportado por Sentia et al. (2022) sobre resiliencia operativa en la hotelería. Los resultados también muestran que esta estabilidad es altamente dependiente de factores externos, como las condiciones climáticas, las rutas logísticas nacionales y las dinámicas del mercado global, lo que refuerza las advertencias de Okumus (2025) sobre la fragilidad del sector turístico frente a crisis alimentarias, energéticas o sanitarias.

De manera complementaria, los resultados permiten identificar que la SA del sector hotelero se encuentra estrechamente entrelazada con las condiciones alimentarias de la comunidad local, configurando un sistema caracterizado por interdependencias asimétricas (Burke, 2021; Tchouamou Njoya y Nikitas, 2020). La estabilidad del suministro y la capacidad de acceso aseguradas por la hotelería no operan de manera aislada, sino que se sostienen sobre estructuras económicas, logísticas y de mercado que repercuten en la disponibilidad y el acceso a los alimentos fuera del circuito turístico. En este sentido, la operación hotelera contribuye a consolidar un entorno alimentario dual, en el que la abundancia y continuidad del abasto para el visitante coexisten con restricciones para amplios sectores de la población residente, particularmente en términos de precios, calidad y regularidad del consumo. Bajo esta lógica, las dimensiones de la SA se reconfiguran según la posición que ocupan los distintos actores en el sistema alimentario del destino (Kocak, 2026).

En este contexto, el sector hotelero, además de ser un consumidor intensivo de alimentos, también participa en la configuración de los circuitos de provisión y acceso dentro del destino. Las decisiones asociadas a la compra, negociación y gestión del abasto contribuyen a moldear las formas de articulación entre los distintos actores del sistema alimentario, favoreciendo determinados esquemas de provisión y condicionando la participación de productores locales. Desde esta perspectiva, comprender la SA en enclaves dependientes del turismo requiere considerar las interdependencias y asimetrías que surgen entre la operación turística y las condiciones alimentarias del territorio.

Desde una perspectiva práctica, los resultados subrayan la necesidad de repensar el papel del sector hotelero como actor clave dentro de los contextos alimentarios de los destinos turísticos. Más allá de garantizar el suministro para la operación turística, la hotelería posee capacidad de incidir en la configuración de los flujos alimentarios locales mediante decisiones de compra, diversificación de proveedores, reducción de desperdicio y fortalecimiento de vínculos con productores regionales.

Integrar la SA como un criterio explícito en la gestión de alimentos permitiría no solo reducir vulnerabilidades operativas ante disrupciones externas, sino también contribuir a una mayor coherencia entre la actividad turística y las condiciones alimentarias del territorio. En este sentido, los hallazgos sugieren que avanzar hacia modelos de gestión alimentaria más articulados con el entorno local constituye una vía relevante para fortalecer la sustentabilidad del destino y reducir las asimetrías que actualmente caracterizan la relación entre turismo y SA.

5. Conclusiones

El análisis de la SA en el sector hotelero de la Riviera Maya evidencia una estructura de abasto funcionalmente estable, pero sustentada en una fuerte dependencia de cadenas de suministro externas. La limitada capacidad productiva local y la escasa articulación con productores regionales configuran un esquema de disponibilidad que garantiza la operación turística, aunque expone al destino a vulnerabilidades logísticas y a choques externos.

En términos de acceso, los resultados muestran una diferenciación marcada entre el sector hotelero y la población local. Mientras los establecimientos turísticos cuentan con ventajas económicas y logísticas para asegurar insumos alimentarios, los residentes enfrentan mayores restricciones derivadas del alto costo de vida y del encarecimiento de los alimentos, lo que revela asimetrías persistentes en el territorio. En cuanto a la utilización, la hotelería presenta altos estándares de inocuidad, infraestructura y capacitación del personal, respaldados por certificaciones y auditorías. No obstante, estas prácticas coexisten con dinámicas de sobreproducción y desperdicio, especialmente en los servicios tipo bufet y todo incluido, lo que señala ineficiencias en el aprovechamiento de los alimentos.

La estabilidad del abasto hotelero se sostiene en la planificación anticipada, la diversificación de proveedores y la inversión en infraestructura, permitiendo mantener la operación incluso ante eventos críticos. Sin embargo, esta estabilidad contrasta con la fragilidad alimentaria de amplios sectores de la población local, evidenciando una estabilidad diferenciada entre el sistema hotelero y el entorno territorial.

De manera general, los resultados del estudio aportan evidencia empírica sobre la configuración de la SA en el ámbito hotelero de la Riviera Maya, mostrando que el sector constituye un nodo clave en la configuración de los flujos alimentarios del destino, con alta capacidad operativa, pero inserto en un contexto regional marcado por dependencias y desigualdades.

A partir de los hallazgos, se abren diversas líneas de investigación que permitirían profundizar y ampliar el análisis de la SA en el sector hotelero y los destinos turísticos. En particular, resulta pertinente desarrollar estudios comparativos entre destinos con distintos grados de especialización turística, con el fin de identificar si las dinámicas observadas en la Riviera Maya se reproducen en otros contextos. Asimismo, investigaciones que incorporen la perspectiva de productores locales, trabajadores del sector turístico y hogares residentes contribuirían a una comprensión de los efectos territoriales del consumo turístico alimentario. De igual forma, el uso de enfoques mixtos o longitudinales permitiría analizar la evolución de estas dinámicas en el tiempo y evaluar el impacto de estrategias orientadas a la reducción del desperdicio, el fortalecimiento de cadenas cortas de suministro o la adopción de esquemas de economía circular en la hotelería.

En cuanto a las limitaciones, el estudio se sustenta en un enfoque cualitativo de carácter interpretativo, por lo que los resultados deben interpretarse con

cautela al valorar su transferencia a otros contextos. Las entrevistas realizadas respondieron a criterios de acceso y saturación analítica sustentada en una muestra intencional de informantes clave, lo que, si bien responde a criterios propios del sector hotelero, implica un alcance acotado para dar cuenta de la heterogeneidad de la Riviera Maya como destino turístico. Aunque la selección de participantes permitió acceder a actores estratégicos directamente vinculados con la gestión alimentaria hotelera y con procesos relevantes de la cadena de suministro alimentario, los hallazgos reflejan las experiencias y percepciones de un grupo específico de informantes y, por tanto, no pretenden ser generalizables a la totalidad del sector turístico de la Riviera Maya. En ese sentido, los discursos y experiencias de los participantes pueden implicar sesgos asociados a la posición que ocupan dentro del contexto alimentario del destino. Futuras investigaciones podrían ampliar el número y tipo de informantes para incorporar otras posiciones dentro del entorno alimentario del destino.

Financiamiento

Beca Nacional de la Secretaría de Ciencias, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI), como parte del programa de Doctorado en Ciencias Ambientales con clave 2023-000002-01NACE, con tres años de duración, en la Universidad Autónoma del Estado de México.

Contribuciones de los autores

- Josue Emmanuel León-González: conceptualización, metodología, investigación, recolección de datos, análisis formal, curación de datos, administración del proyecto, visualización, redacción – borrador original, redacción – revisión y edición.
- Elva Esther Vargas-Martínez: conceptualización, supervisión, validación, metodología, redacción – revisión y edición.
- Alejandro Delgado-Cruz: curación de datos, análisis formal, validación, visualización, redacción – borrador original.
- Ana Gabriela Cabrera-Rebollo: investigación, curación de datos, redacción – borrador original.

Disponibilidad de datos

Los datos que se han utilizado son confidenciales.

Declaración de Uso de Inteligencia Artificial

Los autores declaran que durante la preparación de este manuscrito, los autores utilizaron CHAT GPT con el fin de mejo-

rar el estilo, la gramática y la sintaxis en la redacción final, en un 5%. Tras utilizar esta herramienta tecnológica, los autores revisaron y editaron el contenido, para evitar sesgos, errores o fabricación de referencias, y asumen toda la responsabilidad por el contenido del artículo publicado.

Implicaciones éticas

Los autores declaran que el estudio se desarrolló conforme los principios éticos ampliamente aceptados para la investigación social, garantizando el consentimiento informado, la participación voluntaria, la confidencialidad y el anonimato de los informantes. Los participantes fueron informados sobre los objetivos del estudio, el uso académico de la información y su derecho a retirarse en cualquier momento sin consecuencia alguna. El procedimiento seguido se ajustó a los principios éticos promovidos por la Universidad Autónoma del Estado de México para la investigación científica, así como a sus lineamientos de respeto, transparencia y responsabilidad.

Conflicto de interés

Los autores declaran que no existen conflictos de interés financieros o no financieros que podrían haber influido en el trabajo presentado en este artículo.

Referencias

Agostinho, M. N., Dias, A., y Pereira, L. (2024). Tourism direct GDP: configuration of antecedents and tourism future performance in high-income countries'. *Journal of Tourism Futures, ahead of print*, 1-19. <https://doi.org/10.1108/>

- JTF-12-2023-0265
- Akther, T., Selim, I.M.M., Hossain, S.M., y Kibria, G.M. (2024). Synergistic role of agriculture production, fertilizer use, tourism, and renewable energy on CO₂ emissions in South Asia: A static and dynamic analysis. *Energy Nexus*, 14, 1-13. <https://doi.org/10.1016/j.nexus.2024.100287>
- Amicarelli, V., Aluculesei, A.-C., Lagioia, G., Pamfilie, R., y Bux, C. (2022). How to manage and minimize food waste in the hotel industry: an exploratory research. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 16(1), 152-167. <https://doi.org/10.1108/IJC-THR-01-2021-0019>
- Asociación de Hoteles Riviera Maya [AHRM] (2025). Inicio: acerca de nosotros. <https://rivieramaya.org.mx>
- ATLAS.ti (2025). *ATLAS.ti MAC (versión 25.0.1)*. Software de análisis de datos cualitativos.
- Baidoo, F., Pan, L., Fiador, V. O. L., y Agbloyor, E. K. (2024). Importing to feed international tourists: Growth implications for islands across the globe. *Tourism Economics*, 30(7), 1651-1679. <https://doi.org/10.1177/13548166231224012>
- Barrett, C. B. (2010). Measuring food insecurity. *Science*, 327(5967), 825-828. <https://doi.org/10.1126/science.1182768>
- Berry, E. M., Dermeni, S., Burlingame, B., Meybeck, A., y Conforti, P. (2015). Food security and sustainability: can one exist without the other? *Public Health Nutrition*, 18(13), 2293-2302. <https://doi.org/10.1017/s136898001500021x>
- Borlaug, N. E. (2000). *The Green Revolution revisited and the road ahead*. Special 30th Anniversary Lecture, The Norwegian Nobel Institute, Oslo, Norway.
- Buchanan, D., Boddy, D., y McCalman, J. (1988). Getting in, getting on, getting out, and getting back. En A. Bryman (Ed.), *Doing Research in Organizations (RLE: Organizations)* (pp. 53-67). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203385449>
- Burke, A. (2021). The crossroads of ecotourism dependency, food security and a global pandemic in Galápagos, Ecuador. *Sustainability*, 13(23), 13094. <https://doi.org/10.3390/su132313094>
- Calderón-Maya, J. R., y Orozco-Hernández, M. E. (2009). Planeación y modelo urbano: El caso de Cancún, Quintana Roo. *Quivera*, 11(2), 18-34. <https://quivera.uaemex.mx/article/view/10258>
- Campbell, C. C. (1991). Food insecurity: A nutritional outcome or a predictor variable? *The Journal of Nutrition*, 121(3), 408-415. <https://doi.org/10.1093/jn/121.3.408>
- Carrasco-Quintero, M. del R., Ramírez Sánchez, E., Álvarez Izazaga, M., Chávez Villasana, A., Roldán Amaro, J. A., y Cortés Pérez, T. (2023). Diferencias por nivel socioeconómico y escolar en la adquisición de alimentos de la población mexicana. *Nutrición Hospitalaria*, 40(3), 591-596. <http://dx.doi.org/10.20960/nh.04396>
- Castillo-Pavón, O., y Méndez-Ramírez, J. J. (2017). Los desarrollos turísticos y sus efectos medioambientales en la Riviera Maya, 1980-2015. *Quivera*, 19(2), 101-118. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=40153982006>
- Chang, K. A., Norazlin, A. A., Lim, J. P. S., y Mohd, M. Z. (2025). Adopting circular food practices in Malaysian hotels: The influence of isomorphic pressures and environmental beliefs. *International Journal of Hospitality Management*, 127, 1-10. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2025.104113>
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social [CONEVAL]. (2022). *Informe de la pobreza multidimensional en México, 2022*. Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social.
- Creswell, J. W., y Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry research design: choosing among five approaches*. SAGE.
- DATATUR (2025). Resultados de la Actividad Turística (RAT). Secretaría de Turismo, Gobierno de México. <https://datatur.sectur.gob.mx/SitePages/versionesRAT.aspx>
- De Visser-Amundson, A. (2022). A multi-stakeholder partnership to fight food waste in the hospitality industry: A contribution to the United Nations Sustainable Development Goals 12 and 17. *Journal of Sustainable Tourism*, 30(10), 2448-2475. <https://doi.org/10.1080/09669582.2020.1849232>
- Diario Oficial de la Federación (2001). *Programa de Ordenamiento Ecológico Territorial de la Región denominada Corredor Cancún-Tulum. Chetumal, Quintana Roo*. Gobierno de Quintana Roo.
- Drèze, J., y Sen, A. (1989). *Hunger and Public Action*. Oxford University Press.
- González-Vega, A.M.C., Molina, R., López, A., y López, G. L. (2022). La entrevista cualitativa como técnica de investigación en el estudio de las organizaciones: avances y desafíos. *New Trends in Qualitative Research*, 14, e571, 1-12. <https://doi.org/10.36367/ntqr.14.2022.e571>
- Granados Sánchez, M. del R., Galán Figueroa, J., y Gómez Oliver, L. (2025). La volatilidad en el precio de los alimentos de la canasta básica en seis entidades de México (2018-2022). *Cuadernos de Economía*, 44(95), 737-788. <https://doi.org/10.15446/cuad.econ.v44n95.110471>
- Ibarra-Sáiz, M. S., González-Elorza, A., y Rodríguez Gómez, G. (2023). Aportaciones metodológicas para el uso de la entrevista semiestructurada en la investigación educativa a partir de un estudio de caso múltiple. *Revista de Investigación Educativa*, 41(2), 501-522. <https://doi.org/10.6018/rie.546401>
- Jachertz, R., y Nützenadel, A. (2011). Coping with hunger? Visions of a global food system, 1930-1960. *Journal of Global History*, 6, 99-119. <https://doi.org/10.1017/S1740022811000064>
- Kalogiannidis, S., Kalfas, D., Papathanasiou, F., y Chatzitheodoridis, F. (2025). Analysis of food waste generation and its implications for food security and ecosystem sustainability in Europe. *Sustainable Futures*, 10, 101186. <https://doi.org/10.1016/j.sftr.2025.101186>
- Kocak, E. (2026). Does tourism contribute to food security goals? *Current issues in tourism*, 29(7), 1254-1260. <https://doi.org/10.1080/13683500.2025.2486548>
- Krippendorff, K. (2019). *Content analysis: An introduction to its methodology*. SAGE Publications. <https://doi.org/10.4135/9781071878781>
- León-González, J. E., y Vargas-Martínez, E. E. (2024). *Food Security and Tourism* (pp. 181-200). <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-1814-0.ch011>
- Maher, C., y Bedwei-Majdou, C. (2024). *Semi-structured Qualitative Interview Guide* (pp. 195-220). <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-3069-2.ch007>
- Maxwell, S. (1996). Food security: A post-modern perspective. *Food Policy*, 21(2), 155-170. [https://doi.org/10.1016/0306-9192\(95\)00074-7](https://doi.org/10.1016/0306-9192(95)00074-7)
- Misik, T., y Nagy, Z. (2025). Sustainability and innovation in hospitality management: Green practices in Northeastern Hungary. *Sustainability*, 17(13), 6185. <https://doi.org/10.3390/su17136185>
- Nowell, L. S., Norris, J. M., White, D. E., y Moules, N. J.

- (2017). Thematic analysis: Striving to meet the trustworthiness criteria. *International Journal of Qualitative Methods*, 16(1), 1-13. <https://doi.org/10.1177/1609406917733847>
- Okumus, B. (2025). Potential threat to the future of hospitality and tourism: Food insecurity and famine. *Journal of Culinary Science & Technology*, 23(4), 836-856. <https://doi.org/10.1080/15428052.2024.2354204>
- Okumus, F., Altinay, L., y Roper, A. (2007). Gaining access for research: Reflections from experience. *Annals of Tourism Research*, 34(1), 7-26. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2006.07.006>
- Okupe, A. (2023). *Applying Circular Economy Thinking to Food Systems in the Hospitality Industry in Nigeria* (pp. 359-380). https://doi.org/10.1007/978-981-99-3083-8_12
- Omar, I. A., Hasan, H. R., Jayaraman, R., Salah, K., y Omar, M. (2024). Using blockchain technology to achieve sustainability in the hospitality industry by reducing food waste. *Computers & Industrial Engineering*, 197, 110586. <https://doi.org/10.1016/j.cie.2024.110586>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO]. (1996). *Informe de la cumbre mundial sobre la alimentación*. FAO. <https://www.fao.org/4/w3548s/w3548s00.htm>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola [FIDA], Organización Mundial de la Salud [OMS], Programa Mundial de Alimentos [PMA] y Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia [UNICEF]. (2025). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2025: Hacer frente a la inflación alta de los precios de los alimentos en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición. FAO. <https://doi.org/10.4060/cd6008es>
- Ravallion, M. (1992). On *Hunger and Public Action*: A review article on the book by Jean Drèze and Amartya Sen. *The World Bank Research Observer*, 7(1), 1-16. <https://doi.org/10.1093/wbro/7.1.1>
- Reutlinger, S. (1985). Food security and poverty in LDCs. *Finance & Development*, 22(4), 7-11. <https://www.elibrary.imf.org/downloadpdf/journals/022/0022/004/article-A002-en.pdf>
- Sánchez, F. (2019). Fundamentos Epistémicos de la Investigación Cualitativa y Cuantitativa: Consensos y Disensos. *Revista Digital de Investigación en Docencia Universitaria*, 13(1), 101-122. <https://doi.org/10.19083/ridu.2019.644>
- Saunders, B., Sim, J., Kingstone, T., Baker, S., Waterfield, J., Bartlam, B., Burroughs, H., y Jinks, C. (2018). Saturation in qualitative research: exploring its conceptualization and operationalization. *Quality & Quantity*, 52, 1893-1907. <https://doi.org/10.1007/s11135-017-0574-8>
- Schejtman, A. (1988). Food security: trends and impact of the crisis. *CEPAL Review*, (36), 141-167. https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/10266/36141160I_en.pdf?sequence=1
- Secretaría de Turismo de Quintana Roo (2024). *Presenta SEDTUR resultados ante el Congreso del Estado: Quintana Roo continúa siendo líder nacional en materia turística*. Secretaría de Turismo de Quintana Roo. <https://sedetur.qroo.gob.mx/presenta-sedetur-resultados-ante-el-congreso-del-estado-quintana-roo-continua-siendo-lider-nacional-en-materia-turistica/>
- Sen, A. K. (1981). *Poverty and Famines: An Essay on Entitlement and Deprivation*. Clarendon Press.
- Sentia, P. D., Andriansyah., Syahputra, R. A., Akbar, C., y Rustandi Putri, W. A. (2022). System dynamic modeling: A case study of a hotel food supply chain. *Jurnal RES-TI-Rekayasa Sistem dan Teknologi Informasi*, 6(4), 521-527. <https://doi.org/10.29207/resti.v6i4.4077>
- Solarino, A. M., y Aguinis, H. (2021). Challenges and best-practice recommendations for designing and conducting interviews with elite informants. *Journal of Management Studies*, 58(3), 649-672. <https://doi.org/10.1111/joms.12620>
- Sundqvist, J., y Marshall, M. (2025). New nordic cuisine in practice: storage and preservation practices as a means for a resilient restaurant sector. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 40, 101193. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101193>
- Tchouamou Njoya, E., y Nikitas, A. (2020). Assessing agriculture-tourism linkages in Senegal: A structure path analysis. *GeoJournal*, 85(5), 1469-1486. <https://doi.org/10.1007/s10708-019-10033-1>