

# lxmati

Observatorio Organizacional  
Investigación y Experiencia Profesional

ISSN 2683-197X



NUEVA ÉPOCA

Año 8, No. 12

Mayo - Agosto 2022



UVP

UNIVERSIDAD  
DEL VALLE DE PUEBLA

IXMATI

Observatorio Organizacional  
Investigación y Experiencia Profesional

IXMATI, año 8, No. 12, mayo - agosto 2022, es una publicación cuatrimestral editada por la Universidad del Valle de Puebla S.C., Calle 3 sur # 5759, Col. El Cerrito. CP. 72440, Puebla, Puebla, Tel. (222) 26-69-488, <[www.uvp.mx](http://www.uvp.mx)>. Editoras Responsables: Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas y Mtra. Irma Higinia Illescas Lozano. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2018-012416285800-203, ISSN 2683-197X, ambos otorgados por el Instituto Nacional de Derechos de Autor. Responsable de la última actualización de este Número, Coordinación Editorial y de Publicaciones, Dr. Mauricio Piñón Vargas.

Las posturas expresadas por los autores no necesariamente reflejan las posturas de la Universidad del Valle de Puebla, de su Coordinación de Editorial y de Publicaciones, de las editoras responsables del staff editorial involucrado en la edición de la revista.

Se autoriza la reproducción total o parcial de los contenidos de la presente publicación, siempre y cuando se acredite adecuadamente el origen de estos.

Cualquier carta dirigida al editor debe enviarse al correo [coord.editorial@uvp.mx](mailto:coord.editorial@uvp.mx).

IXMATI

Observatorio Organizacional  
Investigación y Experiencia Profesional





## **DIRECTORIO**

Presidente de la Junta de Gobierno  
**Mtro. Jaime Illescas López**

Rectora  
**Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas**

Director de la División de Negocios, Hospitalidad y Ciencias  
Sociales  
**Lic. Melissa Antonio Jiménez**

Director de Posgrados, Educación Continua, Virtual y  
Abierta  
**Mtro. Salvador Cervantes Cajica**

Editoras Responsables  
**Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas**  
**Mtra. Irma Higinia Illescas Lozano**

Coordinador Editorial  
**Dr. Mauricio Piñón Vargas**

Diseño Editorial  
**Mtra. Gabriela Arias Limón**



**Comité Editorial**

**Melissa Antonio Jiménez**  
Universidad del Valle de Puebla

**Brenda Marlén Bello Briones**  
Universidad del Valle de Puebla

**Agustín Cantó Paredes**  
Universidad del Valle de Puebla

**Claudia Soledad Cruz Acevedo**  
Universidad del Valle de Puebla

**Ana Flor Magallón Martín**  
Universidad del Valle de Puebla

**José Armando Sánchez Hernández**  
Universidad del Valle de Puebla

**Tomás Vásquez Torres**  
Universidad del Valle de Puebla

**Evangelina Vázquez Saldaña**  
Universidad del Valle de Puebla

## COMITÉ CIENTÍFICO

**Dra. Blanca Azalia López Hernández**  
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

**Dra. Aura Paulina Flores Barrera**  
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

**Dra. Teresa de Jesús Vargas Vega**  
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

**Mtro. Jair Emmanuel Onofre Sánchez**  
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

**Dra. Karla Coré Moreno Cortés**  
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

**Lic. Sandra Téllez Medellín**  
Universidad Autónoma del Estado de México

**Mtro. Rafael Enrique Meneses López**  
Instituto Campechano

**Dra. Christian Karel Salgado Vargas**  
Universidad Autónoma del Estado de México

**Dr. Victor Manuel López Guevara**  
Colegio de Tlaxcala

**Dra. Arlene Cerón Islas**  
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

**Mariana Betzaidet Cortés Sánchez**  
Poder Judicial del Estado de Puebla

**Mtro. Edgar Eglón Mendoza Dorantes**  
Universidad Alvar

**Mtra. Adoración Águila García**  
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

**Dr. Emigdio Larios Gómez**  
Benemérita Universidad Autónoma del Estado de Puebla

**Mtro. Óscar Martínez Zavala**  
Gobierno del Estado de Puebla



## CONTENIDO

Investigación del mercado internacional **11**  
para exportación de Gulupa (fruta exótica)  
hacia la ciudad de Berlín en Alemania

Integración de elementos Prehispánicos **32**  
Mayas a la Celebración del Día de Muertos  
en la Península de Yucatán

## **Editorial**

Bienvenidos estimados lectores a esta nueva edición de la revista Ixmati, correspondiente al periodo mayo - agosto 2022.

Para esta edición tenemos el honor de compartir con ustedes 2 artículos muy relevantes y que resultan contrastantes, el primero sobre los procesos de comercialización de la Gulupa y el segundo sobre las formas en que ciertos alimentos y tradiciones se han adentrado en las manifestaciones culturales del día de los muertos en la cultura maya; aunque ambos hacen referencia a los alimentos, los dos se toman desde punto de vista de comercialización y de procesos culturales.

Con respecto a la Gulupa, en México, se conoce comercialmente con el nombre de fruta de la pasión, que ha tomado en los últimos años un papel importante dentro de los procesos de fabricación de agua, nieves, dulces, helados y postres, debido a su sabor particular, ácido y potente. Esta fruta tiene la particularidad de rendir en el momento de su procesamiento, es decir, con una pequeña cantidad se puede obtener un sabor concentrado, lo que hace esta característica muy importante para el desarrollo de alimentos y mediante el artículo se desarrollan las formas, elementos, los estándares que se cumplen para la comercialización de este producto proveniente de Colombia a Berlín, Alemania.

En un segundo término, se profundiza sobre la manifestación del Día de los Muertos en México, patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, declarada por la UNESCO

desde el año 2008. Este nombramiento se dio, ya que cumple diversas características, entre las que destaca, que es tradicional, contemporáneo y viviente al mismo tiempo, es decir, que se basa en manifestaciones de la población, que son identificadas como propias desde hace tiempo y que son parte de la identidad de la población; ha sido modificado, transformado, adoptado a lo largo del tiempo, sin embargo, se ha mantenido hasta el día de hoy, lo que le ha conferido este importante título.

El último concepto, en donde se refiere que ha sido adaptado a lo largo del tiempo, permite identificar que existen una manifestación cultural que posiblemente no es original o que ha sido tan modificada a lo largo del tiempo que lo que se cuenta actualmente, no es precisamente el origen o la forma original. Muchas teorías aseguran que el Día de los Muertos fue una reinterpretación de las ofrendas de los pueblos originarios de México hacia sus dioses y que se perdieron en algún momento en la conquista - colonia de México y que en el periodo inicial del mandato de Porfirio Díaz, cuando se le daba mucha importancia al nacionalismo y a las culturas originarias de México, se retomó esta tradición, como estrategia política para alentar el nacionalismo.

Otra teoría menciona que el Día de los Muertos se originó alrededor del año 1900 para evitar que las personas se dirigieran a las iglesias a visitar a sus muertos y mudaron los cementerios a las orillas de las ciudades, debiendo de los familiares de llevar comida y bebida por la larga travesía.

Estas teorías no evidencian en ningún momento la magnificencia y la identidad que ha provocado en el pueblo mexicano de esta manifestación cultural; en el artículo que se presenta, se describen las tradiciones prehispánicas mayas en el actual culto del Día de los Muertos en Yucatán, lo que es una evidencia más que esta tradición tuvo una continuidad ininterrumpida a lo largo de los siglos o en su defecto, que se ha adaptado perfectamente a las tradiciones gastronómicas prehispánicas, usted mediante este interesante artículo podrá decidir y formar una opinión mucho más sólida.

Con lo anterior, lo invitamos a esta lectura enriquecedora que le permitirá reflexionar.

Buena lectura

# ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

INVESTIGACIÓN DEL MERCADO  
INTERNACIONAL PARA EXPORTACIÓN DE  
GULUPA (FRUTA EXÓTICA) HACIA LA CIUDAD DE  
BERLÍN EN ALEMANIA

INVESTIGATION OF INTERNATIONAL MARKET FOR  
EXPORT OF GULUPA (EXOTIC FRUIT) TO THE CITY  
OF BERLIN IN GERMANY

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

**Bustamante, Harold**

Universidad ECCI

abustamantem@ecci.edu.co

ORCID: 0000-0003-3800-6056

Fecha de recepción: 22 de marzo de 2022. Fecha de aceptación: 4 de junio de 2022.

Fecha de publicación: 30 de agosto de 2022.

**Reseña del Autor**

Profesional en negocios internacionales, egresado de la facultad de ciencias económicas y administrativas de la Universidad del Tolima, a la fecha, maestrando en educación de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, participación en proyectos de investigación con Colciencias y el programa Ondas.

## Resumen

El presente artículo analiza el proceso de exportación de la fruta exótica la Gulupa desde el departamento del Tolima hacia el mercado internacional en Alemania en la ciudad de Berlín.

El estudio tiene como objetivo la muestra y puesta en marcha en proceso de cosecha, hasta los requerimientos exigidos para nuevas oportunidades comerciales internacionales a través de la exportación y su cadena productiva, hasta la identificación de las necesidades básicas insatisfechas, en el cual se especifican los hábitos del consumidor de la materia prima teniendo como resultado el proceso productivo y de comercialización de *commodities* para nuevos mercados internacionales permitiendo el desarrollo competitivo entre las naciones y la especialización del trabajo y/o mano productiva desde las actividades agrícolas especialmente de frutos exóticos “LA GULUPA”, que permite identificar como resultado el cumpliendo cada uno de los estándares internacionales reconociendo las necesidades y hábitos de consumo mediante la realización de esta investigación exploratoria y concluyente.

**Palabras clave:** exportación, oportunidades comerciales, mercado internacional, cadena productiva, materia prima.

## Abstract

This article analyzes the process of exporting the exotic fruit Gulupa from the department of Tolima to the international market in Germany in the city of Berlin.

The objective of the study is to sample and start the harvesting process up to the requirements for new international business opportunities through export and

its production chain until the identification of unsatisfied basic needs, in which the habits of the consumer of the raw material, resulting in the production process and the commercialization of commodities for new international markets, allowing competitive development among nations and the specialization of work and/or productive labor from agricultural activities, especially exotic fruits “LA GULUPA”, that allows each of the international standards to be met, recognizing the needs and consumption habits by carrying out this exploratory and conclusive research.

**Keywords:** export, commercial opportunities, international market, productive chain, raw material

## **Introducción**

El presente artículo surge de la investigación sobre el proceso de exportación de una fruta exótica cultivada en diversos municipios del departamento del Tolima, llamada científicamente como *Passifloraligularis* L, o comercialmente como Gulupa. Esta fruta es proveniente de América, más específicamente en Brasil; y su cultivo se ha ido propagando en los últimos años por países suramericanos como Colombia, en los cuales sus condiciones geográficas y climáticas ofrecen grandes ventajas.

El objetivo de este documento es dar a conocer los resultados de la propuesta de investigación del mercado internacional para la exportación de la Gulupa en Berlín.

La propuesta está presentada en un formato organizado, teniendo en cuenta los parámetros básicos de un plan de investigación; es demostrada con base a la estadística inferencial o inductiva, que se preocupa por llegar a conclusiones basadas en la muestra y luego hacerlos válidos para toda la población; y la estadística descriptiva, la cual consiste en buscar obtener información sobre la población

basándose en el estudio de los datos de una muestra tomada a partir de ella.

Para dar a conocer los resultados y la recolección de estos, se ha realizado un proceso investigativo previo en la búsqueda de la información necesaria por medio de fuentes primarias, así que se utilizan los resultados de entrevistas realizadas a comercializadores de la fruta exótica que busca ser exportada, ubicados en Berlín; y , por otro lado, de fuentes secundarias, es decir en bases de datos, revistas de comercio exterior, publicaciones de entidades oficiales especializadas en este mismo campo y finalmente en las cámaras de comercio de ambos países y otras.

Para contar con el conocimiento y la fundamentación teórica necesaria para realizar una propuesta de investigación, se recurrió a diversos libros de investigación de mercados internacionales y de plan de mercadeo; como Investigación de mercados de José Nicolás Jany (Castro, 2005; Kotler, 2001).

## **Planteamiento del problema**

La comercialización de frutas es una de las muchas opciones para el desarrollo económico de las naciones, por lo que es necesario analizar su importancia para el desarrollo del sector agropecuario, principalmente en el sector principal de la economía, como medio de desarrollo económico, proyecto para lograr que la industria agropecuaria que produce Las frutas exóticas mejore el proceso de producción y contribuya con la fortaleza de hacia mercados competitivos a través de la entrada a nuevos mercados (Montenegro-Silva y Mejía-Veléz, 2020).

El proceso productivo de frutas exóticas del departamento del Tolima hasta Berlín en Alemania es importante analizar la oferta y demanda actual de frutas para los productores nacionales e internacionales.

Para mejorar el proceso competitivo, es importante tener en cuenta las percepciones del mercado sobre los aspectos higiénicos de la presencia de la fruta, como la protección higiénica, así como las características que debe tener la misma en su estado natural.

Para finalmente, satisfacer la percepción del consumidor, en el que se debe considerar la madurez, el ambiente de producción y finalmente el proceso de producción.

## **Objetivos**

### **General**

Determinar el comportamiento de compra y perfil demográfico del consumidor de Gulupa producida en el departamento del Tolima en Berlín, Alemania.

### **Específicos**

- Analizar la cantidad y frecuencia de compra de la Gulupa
- Conocer los sitios de compra de la fruta
- Hallar el precio promedio de compra de la Gulupa en Berlín
- Precisar el rango en edad, sexo y estrato socioeconómico en los consumidores
- Determinar las posibilidades de adaptación de la fruta Gulupa en el mercado de Berlín

## **Revisión bibliográfica**

Colombia tiene una ventaja comparativa en la producción de frutas exóticas. Si bien la exportación de este producto ha aumentado en los últimos años, es necesario potenciar su valor agregado, por lo que la fruta procesada en muchos sentidos es una buena opción para penetrar en el mercado internacional.

Como resultado, los grandes compradores exigen altos estándares de calidad en todos los procesos de producción: embalaje, refrigeración, transporte, ventas y promoción de la producción (Navas Cataño et al., 2021).

La competitividad se define como la capacidad de un individuo, empresa o país para generar utilidades en relación con otros competidores en el mercado, para lo cual existen diferentes formas de medir la competitividad (Treviño, 2002).

Oportunidad de negocio Frutas Exóticas Colombia, que refleja las oportunidades de negocio asociadas a la exportación de frutas exóticas producidas en Colombia a mercados internacionales (Mendoza Roca et al., 2015).

Por lo tanto, se debe considerar que el proceso de exportación de Gulupa incluye desde el etiquetado hasta estrategias nacionales de benchmarking (Abarca & Sepúlveda, 2001).

## **Método y Metodología**

### **Exploratoria y Concluyente:**

Se decidió ubicar la investigación entre exploratoria y concluyente, porque se considera que a partir de la observación de diferentes fuentes secundarias se ubica en el primer tipo, y, por otro lado, será concluyente porque se utilizará muestreo,

para llegar a unos resultados y unas posibles conclusiones.

La investigación es cuantitativa por los siguientes argumentos:

- Se plantea un problema de estudio delimitado y concreto
- Sobre la base de la revisión de la literatura construye un marco teórico
- De esta teoría deriva hipótesis Se entrega resultados contables con la recopilación de información

### **Sistema de muestreo**

Se usa un sistema de investigación probabilística porque en los que todos los individuos tienen la misma probabilidad de ser elegidos para formar parte de la investigación, así mismo dar unos resultados basados en esos datos.

### **Fuentes de información**

#### **Fuentes primarias**

- Encuesta
- Entrevista

#### **Fuentes secundarias**

- Boletines de Proexport
- Planeación del Tolima

- Legiscomex
- Cámaras de Comercio
- Embajadas
- DANE

### **Diseño muestral**

- **Encuesta:** para los consumidores (tamaño de la muestra)
- **Tamaño de la muestra (población):** 400 elementos
- **Elemento muestral:** Hombres y mujeres de 30 a 50 años de la ciudad de Berlín, Alemania
- **Unidad de muestreo:** Sitios de compra y venta de alimentos en Berlín, Alemania
- **Marco muestral:** Listado de sitios de compra y venta de alimentos en Berlín, Alemania

### **Alcance**

- **Temporal:** 4 meses
- **Espacial:** Zona urbana de Berlín, Alemania
- **Entrevista:** para los jefes de compra en los supermercados (Tamaño de la muestra)

## **Muestreo**

- **Tamaño de la muestra:** 184 elementos
- **Elemento muestral:** jefes de compra de todos los supermercados de la ciudad de Berlín, Alemania
- **Unidad de muestreo:** Sitios de compra y venta de alimentos en la ciudad de Berlín
- **Marco muestral:** Listado de sitios de compra y venta de alimentos en la ciudad de Berlín
- **Alcance temporal:** 4 meses
- **Alcance espacial:** Zona urbana de Berlín

## **DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN**

### **Política de comercio exterior**

Alemania es miembro de la Unión Europea (UE). Bienes, servicios, personas y capitales se comenzaron a mover libremente como si se tratara de un único Estado nación.

La UE garantiza un trato preferencial a las importaciones de numerosos países, incluyendo exención arancelaria en la mayoría de los bienes, para las importaciones de más de 100 países en vías de desarrollo (Merino, 2020).

## **Otros Impuestos Aplicados al Comercio**

Como miembro de la Unión Europea, Alemania aplica las normas de la Unión Europea (UE), que son válidas en todos los estados miembros. Aunque la UE tiene una política de comercio exterior bastante liberal, todavía existen muchas restricciones, especialmente para los productos agrícolas, desde la cosecha hasta su postcosecha (Orjuela-Baquero et al., 2011). La Política Agrícola Común (PAC) Casas (2015) establece lo siguiente: Compensación por importaciones y exportaciones de productos agrícolas para promover el desarrollo agrícola dentro de la UE. Esto significa un cierto número de sistemas de controles y regulaciones para productos que deseen ingresar al territorio de la UE (Cubides Maldonado, 2020).

## **Requerimientos legislativos**

La mayoría de la legislación para las frutas exóticas está armonizada al nivel de la UE. Debería prestarse una especial atención a la legislación en materia de límites máximos de residuos para los plaguicidas, ya que esto es un frecuente cuello de botella que enfrentan muchos exportadores de frutas exóticas. En el caso de que la fruta no cumpla con la legislación europea, no está permitido entrar en el mercado alemán.

En general, en Alemania se implementan medidas para:

- Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos
- Contaminantes en alimentos
- Control de alimentos

- Etiquetado de alimentos
- Ley general de alimentos
- Buenas prácticas de manufactura para materiales en contacto con alimentos
- Higiene de productos alimenticios
- Contaminación microbiológica de los alimentos
- Estándares de calidad para la comercialización de frutas frescas y vegetales

### **Requerimientos no legales y estándares privados**

En el caso de las frutas exóticas frescas, los requerimientos no legales más importantes consisten de normas estrictas para garantizar la calidad y seguridad de frutas frescas, basados en las Buenas prácticas de Manufactura.

Como la legislación de la UE indican, los importadores son los últimos responsables para la seguridad de los productos alimenticios que ingresan en Alemania, regularmente verifican los productos a su llegada para residuos de plaguicidas, otros tipos de contaminantes, pero están poniendo cada vez más énfasis en el control de calidad de sus proveedores (Von Hesse, 1994).

La mayoría de la legislación para las frutas exóticas está armonizada al nivel de la UE. Debería prestarse una especial atención a la legislación en materia de límites máximos de residuos para los plaguicidas, ya que esto es un frecuente cuello de botella que enfrentan muchos exportadores de frutas exóticas. En el caso de que la fruta no cumpla con la legislación europea, no está permitido entrar en el mercado alemán.

En general, en Alemania se implementan medidas para:

- Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos
- Contaminantes en alimentos
- Control de alimentos
- Etiquetado de alimentos
- Ley general de alimentos
- Buenas prácticas de manufactura para materiales en contacto con alimentos
- Higiene de productos alimenticios
- Contaminación microbiológica de los alimentos

Estándares de calidad para la comercialización de frutas frescas y vegetales

### ***Etiquetado***

Debe incluir la siguiente información:

- Nombre del producto
- País de origen
- Peso neto
- Condiciones especiales de almacenamiento

En Colombia existen empresas exportadoras de frutas exóticas (uchuva, gulupa, maracuyá, granadilla, tomate de árbol, limón Tahití, pitahaya amarilla, papaya y

aguacate Hass) y las cuales han sido certificadas en calidad por las internacionales GLOBAL G.A.P. o HACCP, certificaciones necesarias para ingresar al mercado europeo. Algunas de estas empresas son: Santana Fruits, Frutireyes, Caribbean Exotics, Andiequip, Asoppitaya, InterfreshFruit, Frutales Las Lajas, Garden Herbs, Nativa Produce, Hortalizas Gourmet, Country Fruits y Novaca (Beed et al., 2021).

Por otra parte, las empresas participantes son: Asoppitaya, Caribbean Exóticos, Frutireyes, Daabon Group, Frutales Las Lajas, Natturale y Wolf & Wolf.

### ***Análisis DOFA de la competencia***

#### ***Debilidades***

Altos costos en empaque, ya que durante el trayecto de exportación pueden presentar hongos, si no se encuentran empacadas adecuadamente.

#### ***Oportunidades***

Beneficios de los tratados de libre comercio firmados entre Colombia y la Unión Europea.

La creciente demanda de frutas exóticas por los países europeos gracias a que estos productos se muestran como una alternativa de alimentación saludable, una tendencia que crece en países en el mercado internacional.

### ***Fortalezas***

Experiencia en la exportación de la gulupa hacia los países europeos.

Empresas certificadas en calidad por GLOBALG.A. P o HACCP, certificaciones necesarias para ingresar al mercado europeo.

### ***Amenazas***

Compite con otros exportadores de gulupa como Israel, India, Australia y algunos países africanos.

### ***Canal de Distribución***

El importador es el canal de distribución más importante.

Hay dos categorías, una con una amplia gama de productos donde las frutas exóticas complementan sus productos, la otra son importadores de productos específicos o del país de origen, es decir, distribuidores para supermercados, mercados y mercados mayoristas.

El canal más valioso de distribución son los importadores.

Existen dos clases, aquellos que tienen una gran variedad de productos, en los que las frutas exóticas actúan como complemento a su oferta, y los que están especializados en productos o países de origen, los importadores son quienes distribuyen a los supermercados y mercados mayoristas.

Sin embargo, los grandes distribuidores como Edeka, Aldi y Lidl, (Pérez Mesa et al., 2012) tienen sus propias compañías importadoras, las cuales se encargan de proveerles las frutas y las verduras y cuál se pretende realizar alianzas estratégicas para llegar mediante este medio al mercado Berlín Alemania.

### ***Cambios en los hábitos de consumo***

Como consecuencia, entre otros factores, del alto y cada vez mayor ingreso disponible para el consumo junto con el proceso de envejecimiento de la población, Alemania ha registrado un cambio importante en los hábitos de consumo de alimentos, con una mayor inclinación hacia una dieta saludable que incluye frutas y vegetales.

### ***Disponibilidad de recursos naturales***

Berlín (Alemania) cuenta con la tradición más larga de agricultura orgánica y comercialización de productos dietéticos debido a la educación nutritiva y la importancia de tener una adecuada alimentación. (VER ANEXOS).

Además, la agricultura requiere una cierta convicción, mientras que muchos agricultores están convencidos de que sus técnicas agrícolas no son perjudiciales al ambiente y que sus prácticas agrícolas son buenas.

## **Mercado objetivo**

### ***(Hombres y mujeres de 35-50 años)***

Debido a la concientización del grupo y debido al poder adquisitivo, se seleccionó este rango de edad por su importancia que les permite tener una adecuada alimentación

## **Resultados**

Los resultados muestran cuantitativamente como cualitativamente Alemania ocupa el cuarto puesto en el ranking de los principales consumidores de fruta en la unión europea. Alemania y el reino unido poseen un alto nivel de consumo, pero su producción doméstica es limitada, en consecuencia, su demanda es satisfecha por importaciones.

Los consumidores alemanes tienden a comparar precios ya menudos compran en “tiendas de descuento”. Se deja influenciar por las ofertas y no duda en visitar los diferentes puntos de venta para aprovechar los precios más atractivos.

El consumidor alemán en los últimos años ha sido influenciado por el hábito de comprar productos saludables, pero fáciles de consumir, lo cual ha hecho que tanto hombres como mujeres tengan el poder de adquirir cualquier producto que demande dependiendo a su necesidad (Cubides Maldonado, 2020). Es importante tener en cuenta La vinculación de la mujer a la fuerza de trabajo, entre otras razones, ha llevado a que, actualmente, la familia alemana promedio no esté dispuesta a gastar más de 15 minutos en la preparación de comidas en el hogar, hecho que ha generado preferencia por productos convenientes, es decir, fáciles de preparar y de consumir, incluyendo productos congelados, pre-empacados o alimentos para calentar en horno microondas. Esto explica en gran medida la creciente demanda de fruta en rodajas y ensaladas en este mercado.

Este consumidor tiene unos criterios de selección muy estrictos en función del tipo de producto que quiere comprar. Para los bienes de consumo duraderos,

los criterios establecidos son orden, seguridad y calidad, prestigio, comodidad, conveniencia y precio. Para la compra de equipamientos profesionales, la obsesión por la seguridad conduce a criterios de compra centrados en la calidad, la fiabilidad, el seguimiento del proveedor y el servicio posventa. El precio no es uno de los criterios decisivos para este tipo de producto. Por el contrario, para materiales más pequeños o materiales industriales, el precio es el factor dominante.

Los productos exóticos tienen mayor demanda durante los meses de invierno, especialmente antes de las festividades como Navidad, Año Nuevo y Semana Santa, mientras que en el verano los consumidores prefieren comprar productos locales en cosecha tales como bayas, cerezas, ciruelas y duraznos.

Los consumidores exigen que, para ser considerados los productos en general realmente novedosos, sean saludables, duraderos, que no se estropeen, cómodos de utilizar y, sobre todo, claros en la información sobre el producto (etiquetado) (Chicaiza Palate, 2021) y sobre todo que estén realizados con aditivos que aporten beneficios para la salud.

## **Conclusiones y discusión**

De acuerdo con la investigación de la exportación de Gulupa a Alemania, se puede concluir que el proyecto es viable económicamente y aceptado por la población, ya que desde el primer año genera ingresos que permite cubrir costos y gastos necesarios para el desarrollo de la empresa. Sin embargo, es necesario incluir distintas variedades de frutas como uchuva, tomate de árbol, granadilla, etc., que nos permita diversificar el portafolio y generar economías de escala.

Gracias a que nuestro país cuenta con diferentes climas, la producción de frutas es permanente, lo que permite contar con la producción necesaria para abastecer diferentes mercados. Sin embargo, es necesario conformar agremiaciones por

departamentos para mejorar la logística y así poder contar con el producto a tiempo y con estándares de calidad.

Es necesario ampliar el mercado objetivo, ya que, al exportar a un solo país, se generan diferentes riesgos estacionales, que no permiten mantener constantemente el consumo de nuestros productos, afectando la sostenibilidad de la Compañía. Por ello debemos aprovechar las oportunidades que tiene Colombia en el mercado internacional, gracias a los acuerdos comerciales que se encuentran vigentes con la Unión Europea, América Latina y Asia.

Se requiere tecnología moderna para mantener la eficiencia en todos los procesos de fabricación. La tecnología nos permitirá fabricar productos más eficientes y competitivos

El ser pionero no solo ayuda a construir la imagen y reputación de la compañía ante los compradores, sino que también los compromisos oportunos con el abastecimiento de materias primas, nuevas tecnologías, canales de distribución, pueden producir una ventaja de costos absolutos sobre los rivales dando como beneficio el que los clientes que compran por primera vez se mantengan completamente leales a las compañías pioneras al repetir sus compras

De alta calidad y con estándares internacionales.

Es importante cumplir con los controles fitosanitarios requeridos, ya que juega un rol importante en las negociaciones internacionales comerciales y a la vez contribuye al prestigio internacional de nuestros productos.

## Referencias

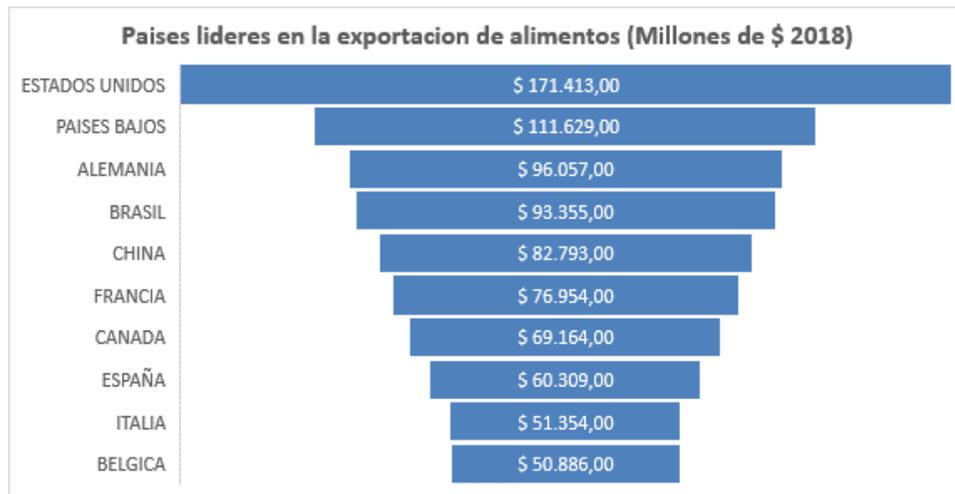
- Abarca, R. y Sepúlveda, S. (2001). Eco-etiquetado: un instrumento para diferenciar productos e incentivar la competitividad. *IICA*,1(17),07-30. <http://repositorio.iica.int/handle/11324/7384>
- Beed, F., Taguchi, M., Telemans, B., Kahane, R., Le Bellec, F., Sourisseau, J. M., ... y Faye, E. (2021). *Frutas y hortalizas – Oportunidades y desafíos para la agricultura sostenible a pequeña escala*. Roma. FAO, CIRAD <https://doi.org/10.4060/cb4173es>
- Casas, N. G. (2015). La nueva política agraria común (PAC) de la Unión Europea. *Derecho y Cambio Social*, 12(42), 3-12. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5456405>
- Cubides Maldonado, J. V. (2020). *Aproximación a un plan de negocios para la exportación de gulupa a la ciudad de Berlín, Alemania* [Trabajo de grado, Fundación Universidad de América]. Repositorio Institucional Lumieres. <https://hdl.handle.net/20.500.11839/7856>
- Chicaiza Palate, D. J. (2021). *Análisis del consumo de alimentos agroecológicos y su relación con la alimentación saludable enfocado a los productores de la organización PACAT y consumidores de la feria Pachano en Tungurahua–Ambato* [Trabajo de grado, Universidad Técnica de Ambato]. Repositorio institucional Universidad Técnica de Ambato. <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/33616>
- Jany Castro, J. N. (2005). *Investigación integral de mercados: decisiones sin incertidumbre*. McGraw-Hill interamericana.
- Kotler, P. (2001). *Dirección de Mercadotecnia*. Pearson Educación.
- Mendoza Roca, C. R., Alfaro Díaz, J. D. y Paternina Arboleda, C. D. (2015). *Manual práctico para gestión logística: envase y embalaje, transporte y cadena de frío, preservación de productos del agro*. Universidad del norte. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=653185>
- Merino, A. (2021, 21 febrero). *Los mayores exportadores e importadores de alimentos. El orden mundial*. <https://elordenmundial.com/mapas-y-graficos/mayores-exportadores-importadores-alimentos/>

- Montenegro-Silva, I. L. y Mejía-Veléz, D. A. (2020). *Oportunidades comerciales para la gulupa en los mercados internacionales* [Trabajo de grado, Uniagustiniana]. Repositorio institucional UNIAGUISTINIANA. <http://repositorio.uniagustiniana.edu.co//handle/123456789/1095>
- Navas-Cataño, J. A., Bello-Dotor, J. P. y Contreras-Bonilla, L. V. (2021). *Oportunidad comercial frutas exóticas colombianas* [Trabajo de grado, Uniagustiniana]. Repositorio institucional UNIAGUISTINIANA. <https://repositorio.uniagustiniana.edu.co/handle/123456789/1563>
- Orjuela-Baquero, N. M., Campos Alba, S., Sánchez-Nieves, J., Melgarejo, L. M. y Hernández, M. S. (2011). *Manual de manejo poscosecha de la gulupa (Passiflora edulis Sims)*. Universidad Nacional de Colombia. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/11137>
- Pérez Mesa, J. C., Galdeano Gómez, E. y González Hernández, T. M. (2012). Influencia de la distribución detallista de Alemania en el sector exportador hortícola español. (4), 145-156. *Cuadernos de Estudios Agroalimentarios (CEA)*, 4 (1), 145-156. <https://www.publicacionescajamar.es/publicacionescajamar/public/pdf/publicaciones-periodicas/cuadernos-de-estudios-agroalimentarios-cea/4/4-527.pdf>
- Treviño, L. C. (2002). *Innovación y competitividad empresarial*. *Red Aportes*. 7(20), 55-65. <https://www.redalyc.org/pdf/376/37602005.pdf>
- Von Hesse, M. (1994). Políticas públicas y competitividad de las exportaciones agrícolas. *Revista de la CEPAL*. 1 (53). 129-146.

## Anexos

### Figura 1

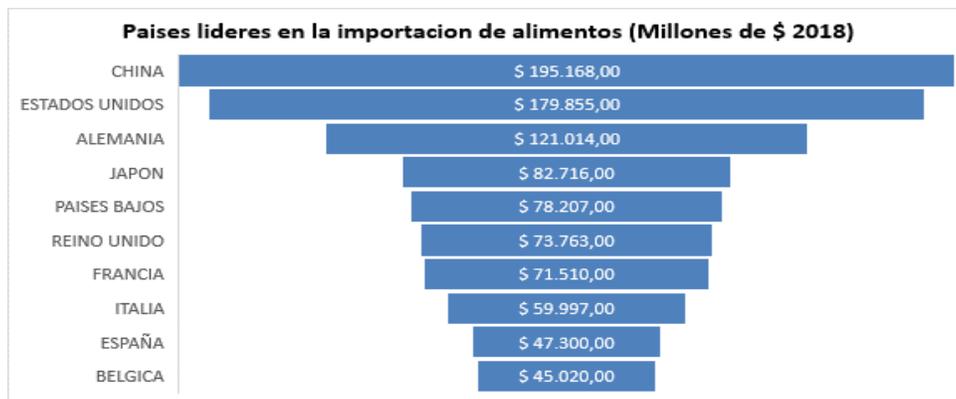
#### *Países líderes en exportación a nivel mundial de alimentos*



Nota. Los países líderes del comercio mundial de alimentos mayores exportadores (Millones de \$ 2018).

### Figura 2

#### *Países líderes en importación a nivel mundial de alimentos*



Nota. Los países líderes del comercio mundial de alimentos mayores importadores (Millones de \$ 2018).

INTEGRACIÓN DE ELEMENTOS PREHISPÁNICOS  
MAYAS A LA CELEBRACIÓN DEL DÍA DE  
MUERTOS EN LA PENÍNSULA DE YUCATÁN

INTEGRATION OF PRE-HISPANIC MAYAN ELEMENTS  
TO THE CELEBRATION OF THE DAY OF THE DEAD IN  
THE YUCATAN PENINSULA

ENSAYO

**Santos Pérez, Álvaro Antonio<sup>1</sup>**

Instituto Campechano

alvaro.santos@instcamp.edu.mx

ORCID: <https://.org/0000-0003-3890-1851>

**Meneses López, Rafael Enrique<sup>2</sup>**

Instituto Campechano

rafael.meneses@instcamp.edu.mx

ORCID: <https://.org/0000-0002-6605-7443>

**Moguel Ruz, Diana Eugenia<sup>3</sup>**

Instituto Campechano

diana.moguel@instcamp.edu.mx

ORCID: <http://.org/0000-0003-4088-6865>

**Sánchez Águilar, María Enock<sup>4</sup>**

Instituto Campechano

maria.sanchez.aguilar@instcamp.edu.mx

ORCID: 0000-0002-3309-3739

Fecha de recepción: 14 de junio de 2022. Fecha de aceptación: 17 de julio de 2022.  
Fecha de publicación: 30 de agosto de 2022.

### **Reseña de Autor <sup>1</sup>**

Licenciado en Turismo y Maestro en Gestión de Empresas Turísticas por el Benemérito Instituto Campechano. Guía de turistas general acreditado por la Secretaría de Turismo Federal de México; Instructor certificado en Impartición de Cursos de Formación del Capital Humano de manera presencial grupal en el Estándar ECO217; De 2006 a 2022, catedrático en las escuelas de Turismo y Lenguas Extranjeras del Instituto Campechano.

De 2006 a 2022, consultor e instructor de cursos sobre temas de turismo en dependencias gubernamentales y sector privado en el estado de Campeche.

### **Reseña de Autor <sup>2</sup>**

Lic. En gastronomía, con Maestría en Gestión de Empresas Turísticas, actualmente estudia el Doctorado en Gestión de Proyectos Turísticos; director nacional de Cultura Alimentaria del Gobierno Nacional de los Pueblos Indígenas de México. Vigente. Cargo honorífico; director de Patrimonio Cultural Material e Inmaterial. Vigente; director general de la Autoridad del Patrimonio Cultural del Estado de Campeche. Hasta el mes de mayo, 2022; Sommelier certificado en la Unión Europea.

Cuenta con 14 años de experiencia laboral en el área educativa y de capacitación en el ramo turístico y restaurantero. Gestor de cultura y organizador de congresos y convenciones nacionales e internacionales. Miembro fundador del Consejo

Técnico del EGEL-Gastro. Gestor del nombramiento de la Gastronomía Campechana Patrimonio del Estado. Autor del expediente histórico que sustentó dicho reconocimiento, publicado en forma de libro en el año 2016. Acreedor a reconocimiento especial por el Convenio Andrés Bello de Colombia, 2014. Autor y co - autor de diversos libros de historia de la gastronomía del estado de Campeche. Autor de artículos indexados y no indexados de gastronomía. Chef invitado en Casa de México, para inaugurar la semana de México en Madrid, España, para cocinar en el restaurante Punta arenas, Madrid. Teniendo como invitados especiales a los príncipes de Luxemburgo.

Medalla al mérito gastronómico “Ana Benítez Muro” 2011. Además de ser ponente en diversos eventos culturales, seminarios y congresos nacionales y/o internacionales, promoviendo la gastronomía campechana y mexicana.

### **Reseña de Autor<sup>3</sup>**

Maestra por asignatura en la Universidad Autónoma de Campeche, octubre de 1994 a agosto de 1995; Maestra en la Escuela Normal Superior Federal julio de 1996 a septiembre 2009; Primer oficial en coordinación de seguridad pública julio de 1996 a julio de 1998; Maestra en la Escuela Particular Miguel Hidalgo agosto del 2000 a septiembre 2005; Maestra en la Escuela de Gastronomía del Instituto Campechano, septiembre 2002 a la fecha.

### **Reseña autor<sup>4</sup>**

Es licenciada en Ciencias de la Comunicación por parte del Instituto Campechano, titulada en el año 2001. Terminó un diplomado en Investigación educativa en el Instituto Campechano en el 2014. Estudió un Diplomado virtual en Competencias

Docentes en el Centro Interdisciplinario de Investigación y Docencia en Educación Técnica en Querétaro en el año 2017. Se desempeñó como Asistente ejecutiva de la presidenta de la Comisión Estatal de Derechos Humanos de Campeche en el año 2002; Se desempeñó como reportera del Periódico Novedades Campeche en el año 2004; en el año 2003, dentro del marco del Congreso de Metodología de las Ciencias impartió la conferencia “Estrategias Didácticas para el mejoramiento de las habilidades en comprensión lectora de un grupo de alumnos de la Escuela de Ciencias de la Comunicación del I.C.” Actualmente, es Profesora de tiempo Completo en la Escuela de Ciencias de la Comunicación del I.C; Forma parte del Cuerpo Académico de Investigación como parte del trabajo que se realiza en la Dirección de Posgrado e Investigación.

## **Resumen**

El presente trabajo tiene por objetivo analizar el devenir prehispánico de los elementos, materiales e inmateriales, de origen maya, que actualmente forman parte de la celebración del Día de los Muertos en la península de Yucatán.

Cabe señalar que, no es propósito de esta obra abordar la cuestión del origen de la celebración, toda vez que ha sido objeto de estudio de otros trabajos de investigación, por lo que se parte del hecho que el origen de esta festividad nada tiene que ver con el mundo prehispánico como bien lo señaló la doctora Elsa Malvido en su artículo titulado “la festividad de todos santos, fieles difuntos y su altar de muertos en México, patrimonio intangible de la humanidad”, publicado en el año 2006 (Malvido, 2006). Sin embargo, no se puede pasar por alto que esta celebración integró elementos de culto y celebraciones a la muerte de los pueblos originarios del México prehispánico (Rivero, 2020).

La celebración del día de muertos en México es una de las grandes festividades nacionales, es una celebración reconocida y practicada en todos los rincones del

país, con sus variantes y diversidad de ofrendas, rituales y formas de aproximarse a aquellos que han cerrado su ciclo vital y han partido de este mundo. Las manifestaciones en torno a la celebración se realizan con tanto fervor y con tal devoción que ha sido declarada como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) en el año 2008 (UNESCO, 2019).

**Palabras clave:** cultura, patrimonio, día de muertos, maya, ancestralidad.

### **Abstract**

The present work aims to analyze the pre-Hispanic evolution of the elements, material and immaterial, of Mayan origin that are currently part of the celebration of the day of the dead in the Yucatan peninsula.

It should be noted that it is not the purpose of this work to address the question of the origin of the celebration, since it has been the object of study in other research works, so it is based on the fact that the origin of this festivity has nothing to do with with the pre-Hispanic world as well pointed out by Dr. Elsa Malvido in her article entitled “the festivity of all saints, faithful departed and their altar of the dead in Mexico, intangible heritage of humanity”, published in 2006 (Malvido, 2006). However, it cannot be overlooked that this celebration integrated elements of worship and celebrations of the death of the original peoples of pre-Hispanic Mexico (Rivero, 2020).

The celebration of the day of the dead in Mexico is one of the great national festivities, it is a celebration recognized and practiced in all corners of the country, with its variants and diversity of offerings, rituals and ways of approaching those who have closed their life cycle. and have departed from this world. The

demonstrations around the celebration are carried out with such fervor and with such devotion that it has been declared as intangible cultural heritage of humanity by UNESCO (United Nations Organization for Education, Science and Culture) in 2008 (UNESCO, 2019).

**Keywords:** culture, heritage, day of the dead, mayan, ancestry.

## **Introducción**

En la actualidad la celebración del día de muertos es reconocida como una práctica resultada del sincretismo entre los pueblos originarios de México y la cultura impuesta durante el virreinato. Es necesario precisar que, aunque la celebración es realizada entre pueblos originarios en la actualidad, no significa que la celebración haya tenido continuidad entre estos grupos desde alguno de los horizontes clásicos mesoamericanos a la presente fecha, más bien el sincretismo inherente al contacto entre la cultura mesoamericana y la occidental, dio como resultado las más variadas formas de expresión de esta festividad, de acuerdo con la cosmovisión de cada grupo étnico (Barabas, 2021).

En el caso particular de la celebración entre los grupos mayas de la Península de Yucatán hay que señalar que el territorio en la actualidad es ocupado por más de un grupo étnico de origen maya, en el estado de Campeche se encuentran grupos de origen maya yucateco, ch'ol, chuj, awakateco, ixil, kaqchiquel, jakalteco, k'iche, mam, q'anjob'al, q'eqchi y akateco. En el estado de Yucatán solo se encuentra el grupo étnico hablante de maya yucateco y en el estado de Quintana Roo se encuentran los mayas pertenecientes a las etnias akateco, ixil, kaqchikel, jakalteco, k'iche, mam, maya yucateco, q'anjob'al, q'eqchi y chuj (Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, 2020). De igual forma es necesario considerar que los estados que actualmente integran la Península de Yucatán fueron parte de un mismo

territorio hasta la 1863, fecha en la que se dio la separación de Campeche y 1974, fecha en la que se erigió Quintana Roo como estado libre y soberano (Senado, 2011).

Siendo parte de un mismo territorio y ocupado por un mismo grupo indígena, resulta lógico comprender la gran cantidad de elementos culturales que se compartieron, y desde luego las celebraciones, entre ellas las del día de muertos.

Las expresiones culturales de la festividad del día de muertos son variadas en el territorio peninsular, que incluso es posible observar diferencias de las formas de la festividad entre las localidades de un mismo estado, sin embargo, la tradición incluye también elementos materiales e inmateriales comunes a todo el territorio peninsular, y algunos de ellos de origen prehispánico los cuales se sincretizaron de manera exitosa a esta importante celebración en el mundo católico y desde luego en la Península de Yucatán y en todo el territorio nacional (Rubial, 2020).

## **Planteamiento del problema**

Como ya se ha mencionado antes, aunque la península de Yucatán se integra por tres estados de la federación y con límites territoriales reconocidos, existen elementos culturales compartidos en esta misma región, uno de ellos es el altar elaborado durante la celebración del día de muertos, y los elementos que lo integran.

Es menester hacer mención que la celebración de día de muertos coincide con el fin del ciclo del cultivo del maíz de acuerdo con el calendario de los rituales de los pueblos originarios de la Península de Yucatán, en la actualidad, durante esta celebración se ofrece a los dueños del monte las primicias con el propósito que sean bendecidas por el mundo sobrenatural, dejando ver de esta forma el carácter agrícola de esta festividad. No es coincidencia que el alimento ofrendado más importante de la celebración en la Península de Yucatán sea el pibipollo, o los tamales en sus diversas variantes y otros productos derivados del maíz (Chuc, 2020). En la

cosmovisión del mundo maya, ceremoniales agrícolas eran concebidos como una renovación del ciclo del nacimiento del hombre hasta el fin de su existencia física, su muerte (Tuz, 2022). Dichos rituales forman parte del k'eex o intercambio, una relación de reciprocidad que se establece entre los seres humanos y las entidades sobrenaturales (Orihuela & Rodríguez, 2010).

Entre los elementos materiales que comúnmente integran el altar durante la celebración del día de muertos se encuentran las flores aromáticas de la región, incienso, sal, agua, ofrendas de alimentos regionales diversos, una cruz de madera, velas, ceniza, recipientes de barro y arcilla, jícaras, y el alimento principal, el pibipollo o también llamado mukbipollo, entre otros (Chuc, 2020). De manera más reciente, a partir del uso de las cámaras fotográficas, se hizo costumbre colocar fotografías de los difuntos a quienes se les dedicaba el altar.

Cabe señalar que en la actualidad los altares son muy variados y se han adaptado a los espacios en los que se elaboran, como poblaciones urbanas o rurales, así mismo pueden variar dependiendo de las condiciones económicas y sociales de quienes presentan las ofrendas. De igual forma, es necesario señalar que a los altares se les han integrado elementos que no son propios de la Península de Yucatán debido a la presencia de población migrante que, aunque son partícipes de la tradición, incorporan elementos y creencias de sus lugares de origen.

Aún en la diversidad y entre los más variados elementos que integran el altar de día de muertos, es posible rastrear y ubicar el devenir prehispánico de algunos de estos, así como ideas y creencias, las cuales mediante el proceso de sincretismo durante la conquista y evangelización han sobrevivido, se hacen presentes y son parte del discurso que se ha elaborado en torno a esta celebración.

## **Revisión bibliográfica**

Unos de los elementos que sin duda forma parte de la celebración es el aroma, proveniente de la cocción de los alimentos, del horno de tierra donde se cuece el pibipollo, de las ofrendas de dulces regionales, pero principalmente de las flores colocadas en el altar y del incienso usado durante los rezos. Los olores desempeñaron un papel muy importante para el mundo mesoamericano, los aromas de plantas y flores formaron parte de las celebraciones religiosas, así mismo estas sirvieron como ofrendas y adornos. Las flores en el mundo mesoamericano eran parte fundamental desde la celebración de ritos asociados a la concepción de la vida, nacimiento, rituales de paso y la muerte misma, es decir, el aroma de estas impregnaba momentos clave en la vida de los habitantes de Mesoamérica (Dupey, 2015).

El uso de las flores como parte de la vida ceremonial de las culturas prehispánicas estuvo determinado esencialmente por las cualidades de las diferentes especies, es decir, eran usadas de acuerdo a su aroma, a su color, a sus propiedades curativas o alucinógenas, o al momento del año en el cual se cultivaban. Entre estas destacaron aquellas que poseían un fuerte aroma, ya que de acuerdo con la cosmovisión mesoamericana el fuerte olor servía como medio de comunicación o atracción de los seres sobrenaturales, y en el caso particular de la cultura maya este tipo de flores estuvieron vinculadas esencialmente con los ancestros (Velasco & Nagao, 2006).

Una de las flores más usadas en la actualidad para los altares de día de muertos, es la llamada flor de muerto, cempasúchil o mejor conocida en la Península de Yucatán como x'pujuk. Su nombre científico es *tagetes erecta*, conocida y empleada en el mundo prehispánico en gran cantidad de ceremonias por su fuerte aroma. Los colores de la flor van de amarillo, a rojo o naranja (INECOL, 2021). Además de su fuerte aroma, es necesario precisar que la flor amarilla de esta

especie está vinculada por su color al oeste, dirección asociada al inframundo en la cosmovisión mesoamericana y por ende al lugar de los muertos. El color amarillo en el mundo maya es usado para puntualizar el contraste con el color verde, es decir, la contraposición a la vida, en esa primera aproximación a la comprensión de la dualidad vida-muerte de la naturaleza, de la cual el hombre es parte, lo verde es la metáfora de lo vivo y lo amarillo como la misma naturaleza muestra, de lo muerto (López, 2018).

En el mundo prehispánico uno de los indicadores de estatus social fue el olor, es así que entre los aztecas el tabaco aromatizado era el sello distintivo de los nobles y mercaderes, y en el caso de los dirigentes y guerreros, estos tuvieron como parte de sus privilegios, respirar el aroma de las flores (Dupey, 2015).

En el mundo maya se ha documentado a través de pinturas el uso de flores en palacios y también en entornos propios de la aristocracia. Estas representaciones de flores comunicaban que el entorno se encontraba rodeado de aromas.

El uso de resinas aromáticas en los altares de día de muertos en la actualidad, como el incienso, tuvieron un equivalente en las celebraciones de rituales en el mundo prehispánico. Se ha documentado la presencia de braseros en contextos arqueológicos del mundo azteca y se ha encontrado en la mayoría de estos restos de copal y yauhtli. El copal fue usado en casi todas las ceremonias del mundo prehispánico, y se pensaba que el humo originado por estas plantas eran la vía de comunicación entre hombres y dioses (García, 2015).

En el Popol Vuh, libro que presenta la cosmovisión de los mayas quichés y que narra los acontecimientos que culminaron con la creación de los hombres de maíz, se menciona un momento clave en el cual, la doncella embarazada de los héroes gemelos de la mitología maya estaba a punto de ser sacrificada y su corazón entregado como ofrenda a los señores del inframundo. Antes de consumir el acto, los sirvientes de los señores del inframundo, en vez de extraerle el corazón,

colocaron en un plato resina que obtuvieron de un árbol, posteriormente esta resina fue consumida por el fuego en un bracero y el aroma que liberó fue agradable y de beneplácito para los señores del inframundo. De esta forma la doncella salvó su vida y a la vez con este acto seguían su curso las acciones que generarían las condiciones para la existencia de los hombres del maíz. La referencia es de suma importancia, toda vez que el aroma de la resina fue bien recibido como alimento por las divinidades del inframundo y estos no distinguieron la diferencia entre el aroma liberado por la resina o el corazón de la doncella (Anónimo, 2013).

La idea que los aromas o esencias son consumidas por seres fuera del plano terrenal, fue una visión aceptada y compartida por las culturas del mundo prehispánico (Dupey, 2015).

### ***Dedicación de las ofrendas, culto a los ancestros.***

Durante el proceso de sincretismo que se dio durante la conquista y evangelización de Mesoamérica se mezclaron ideas sobre el concepto de un alma unitaria, creencia de la tradición cristiana católica y la concepción de varias entidades anímicas como parte de la cosmovisión de las culturas mesoamericanas (Martínez, 2006).

Al abordar el tema de la muerte se debe tener muy en claro las variantes del culto que giraron en torno a este hecho en Mesoamérica. Por un lado, el mundo mesoamericano rindió culto a los dioses de la muerte con los aspectos distintivos y atribuidos por cada grupo cultural, así mismo se rendía culto a los restos mortales de los antepasados que habían sido depositados en el hogar o en las tumbas construidas como proyectos funerarios, incluso en vida de sus futuros ocupantes, el culto a las reliquias como objetos sagrados vinculados al tema, y el culto a los difuntos mediante el tratamiento del cadáver para su conservación, las ceremonias de sus restos y la colocación del ajuar funerario con suministros necesarios para

emprender el viaje a su destino final (López, 1999).

De las formas de culto citadas anteriormente, el culto a los dioses de la muerte fue suprimido en su totalidad. Pero los ritos asociados al culto a los ancestros, el uso de las reliquias y las ceremonias vinculadas al tratamiento del cadáver encontraron su paralelismo en los cultos traídos de viejo mundo.

El culto a los ancestros es una de las variantes ceremoniales prehispánicas que más arraigo tuvo en la población novohispana, esta antigua forma de culto se integró al ceremonial y a la doctrina traída por los evangelizadores, y actualmente es una de las manifestaciones culturales más importantes a nivel nacional y que ha contribuido al fortalecimiento de la identidad nacional. Ejemplo del culto a los ancestros entre los mayas es lo documentado por fray Digo de Landa, quien señaló que a los fallecidos de la nobleza se les cremaba, las cenizas eran colocadas en vasijas y finalmente estas vasijas eran depositadas debajo de los templos. De igual forma, Landa documentó la costumbre de conservar a modo de reliquias parte de las osamentas de los fallecidos para posteriormente ofrendarles alimentos, aromas, música y canto (Cisneros, 2020).

La evidencia del culto a los ancestros más temprana se puede ubicar en los entierros fechados para el preclásico en la zona maya, a través de estos entierros y los objetos que se encontraron en ellos es posible aproximarse a la visión que los mayas prehispánicos tenían sobre la muerte, el camino que habrían de recorrer al morir y el espacio al que finalmente llegarían y sería su morada para la eternidad (Benavides, 2020).

El culto a los ancestros en el mundo maya prehispánico queda evidenciado por el tratamiento que se daba a sus restos óseos. Referente a este punto es importante mencionar la visión de los mayas k'iche' con respecto a la composición física del cuerpo. Según este grupo étnico, el cuerpo físico se compone de muchas partes, pero principalmente de hueso, carne y sangre (Zamora, 2019).

La palabra en maya k'iche' usada para huesos es b'aqil, pero se emplea de la misma forma para referirse al cuerpo humano en su totalidad. Con el mismo sentido, la raíz de la palabra, b'aq, también se usa para referirse a semilla. Es decir, metafóricamente el hueso es visto como una semilla desde la cual el ser humano puede germinar (Zamora, 2019).

En el mundo maya prehispánico existe evidencia arqueológica que permite conocer el tratamiento que se dio a los restos óseos de ancestros en algunos sitios, y gracias a la epigrafía es posible conocer el contexto con mayor precisión. Un ejemplo de esto es lo registrado en la estela 1 de Naranjo, en Guatemala, en la cual se señala que bajo el mandato del gobernante Aj Wosal, se construyó una tumba y 19 años después, en este mismo lugar se depositaron los restos óseos de una persona y después fueron pintados de color rojo con hematita, sin duda un material de gran valor simbólico por su semejanza con la sangre (Benavides, 2020).

Al igual que este caso también se puede citar lo registrado por la estela 5 Tikal, Guatemala, la cual menciona una ceremonia de reinterhumación de una mujer cuyo nombre fue Wayas Ch'ok Na Te Tun Kaywak. La escena muestra varios huesos largos apilados y coronados por su cráneo, la escena es presenciada por el gobernante de Calakmul Jasaw Chan Kawiil y el gobernante de otro sitio cercano. Los dos personajes se muestran arrodillados y es muy posible que la ceremonia descrita haya incluido el autosacrificio de ambos personajes, ya que la estela muestra que llevaban objetos cortantes en la mano izquierda (Benavides, 2020).

No quiere decir con esto que la celebración del día de muertos sea una extensión de una costumbre del mundo prehispánico a nuestros días, más bien debe verse como una de las manifestaciones del mundo mesoamericano que de manera exitosa logró integrarse y hacer partícipes de la misma a la sociedad novohispana y que ha perdurado hasta nuestros días. El inicio de la celebración del día de muertos en Nueva España fue el vehículo que permitió la continuidad del culto a los ancestros a través de sus huesos, aunque con matices, en esencia el objetivo es el mismo,

conservar la memoria de los antepasados.

### **Contrastes entre el concepto de alma en el mundo maya prehispánico y en la tradición de la iglesia católica**

Las ofrendas colocadas en los altares durante la celebración se dedican a aquellos quienes ya han trascendido el plano terrenal y han alcanzado su destino final. Según la tradición cristiana católica los lugares a los que puede acceder el alma de la persona después de morir son tres: el cielo para aquellos que vivieron rectamente el tiempo de sus vidas biológicas y aun cuando pecaron pudieron expiarse mediante los sacramentos y otras ceremonias impuestas por la iglesia, el purgatorio para aquellos quienes aún tienen cuentas pendientes y no tuvieron la oportunidad de expiar la totalidad de sus pecados y por esta razón no pudieron entrar al reino de los cielos, y por último el infierno destinado para aquellos que vivieron y murieron en pecado mortal sin haberse arrepentido, por lo que no pudieron alcanzar la salvación prometida (Osegueda et al., 2020).

La doctrina impuesta durante la conquista espiritual del nuevo mundo presentaba al ser humano como una composición de cuerpo y alma. El cuerpo compuesto por el aspecto físico de la persona y el alma, vista como la esencia inmaterial del ser humano, intangible, trascendente del mundo terrenal. Lo único que quedaba del individuo cuando atravesaba el proceso de la muerte, es esta parte la que irá a alguno de los tres destinos concebidos en el sistema de creencias de la iglesia cristiana católica.

Una vez finalizada la conquista militar del mundo maya, dio inicio la conquista espiritual, esta puso de manifiesto la discrepancia entre las concepciones de la esencia inmaterial del ser humano o alma entre la cultura maya y la visión occidental traída por la iglesia durante el arduo proceso de salvar almas. En el mundo

maya existieron varias formas para referirse a esta componente inmaterial, y cada una se diferenciaba de la otra, pues abarcaba un aspecto diferente. Entre los mayas del clásico se usó el concepto sak nic nahl (blanca flor conciencia), para referirse a la parte incorpórea del ser humano vinculada con su conciencia y que expiraba cuando el individuo moría. Tras la muerte, el sak nic nahl entraba al camino ('och b'ih) hacia el inframundo (Eberl, 2005).

Por otro lado, existe evidencia epigráfica entre los mayas del clásico de un concepto que también se refiere a la parte incorpórea del ser humano, fue conocido como ik y fue interpretado como el aliento que sostiene la vida, físicamente se encontraba en la nariz de los individuos. Así mismo, entre los mayas del período clásico fue usado el término Ch'ulel, para referirse a un tipo de alma eterna alojado en el corazón y la sangre de los seres humanos. En el mundo maya también se usó el término way para referirse a una co-esencia de los individuos, esta podía manifestarse en forma de animales, sucesos naturales o entidades sobrenaturales (Eberl, 2005).

La concepción de alma ampliamente difundida por la iglesia durante el proceso de evangelización en Mesoamérica se encontró con una visión equivalente y más compleja, un nombre particular para cada aspecto de la composición inmaterial del ser humano.

### La cruz en el altar

El símbolo de la cruz es sin duda alguna el icono religioso cristiano más conocido y difundido en el mundo de la cristiandad. Durante el siglo XVI fue parte del corpus de elementos iconográficos traídos y difundidos durante la conquista espiritual en Mesoamérica, sin embargo, en la cosmovisión del mundo maya prehispánico este símbolo ya era conocido, su forma fue el resultado de siglos de observación de la bóveda celeste. Lo mayas fueron sin duda grandes astrónomos, y evidencia de la

profundidad de sus conocimientos en esta ciencia se encuentran los basamentos piramidales vinculados a algún astro o más específicamente los observatorios astronómicos, que a la fecha siguen maravillando al mundo por los fenómenos arqueo astronómicos de los que forman parte.

Los mayas estudiaron con gran precisión el firmamento y el movimiento cíclico de ciertos cuerpos celestes, por lo que comprendieron muy bien el concepto de equinoccio, solsticio, punto cenit, eclíptica solar y observaron también la Vía Láctea, la cual fue conocida entre los mayas del período clásico como Sak Be (Freidel et al., 2000).

La cruz conocida entre los mayas del clásico es precisamente resultado de la conjunción de la Vía Láctea con la eclíptica solar, de acuerdo con la investigación publicada por Linda Schele, David Freidel y Joy Parker en el libro “El cosmos maya, tres mil años por la senda de los chamanes” (Freidel et al., 2000).

Durante el proceso de evangelización en la Península de Yucatán, las cruces empleadas en la difusión de la nueva doctrina se pintaron de color verde, esto para hacer más comprensible al mundo maya los nuevos conceptos religiosos y además haciendo uso de analogías en torno a la cruz verde, ya que en el mundo maya el símbolo de la cruz también podía ser representado mediante un árbol llamado Yaaxché, elemento fundamental en la cosmovisión del mundo maya.

No se puede pasar por alto que la cruz verde colocada en algunos altares de día de muertos hoy en día, es de origen prehispánico y ha llegado a nuestros días, debido al proceso de sincretismo por el contacto entre la religión cristiana y las prácticas religiosas del mundo maya.

## **Conclusiones y discusión**

La celebración de día de muertos tiene su origen durante el período virreinal como resultado del sincretismo entre las expresiones culturales traídas por los conquistadores y los pueblos originarios mesoamericanos.

Aunque no se puede hablar de un origen prehispánico de la celebración, si son reconocibles algunos elementos prehispánicos en los altares durante la festividad. Estos elementos fueron parte de prácticas ceremoniales comunes en el mundo maya y han tenido continuidad hasta el día de hoy gracias al dinamismo y a la flexibilidad para integrarse a las nuevas prácticas religiosas traídas por los conquistadores.

El uso de aromas como parte de las ceremonias prehispánicas mayas fue una práctica fundamental y requerida por las divinidades y ancestro para perpetuar su existencia. De igual forma, la evidencia arqueológica nos permite conocer la visión que los mayas tenían sobre la muerte y lo necesario que fue la colocación de alimentos como parte de las ofrendas al interior de tumbas.

A través de la epigrafía es posible conocer y comprender los conceptos que los mayas emplearon para referirse a la parte inmateral del ser humano. Existieron varias formas en el mundo maya que podían aproximarse al concepto de alma que predicaron los evangelizadores durante la conquista espiritual.

El símbolo de la cruz fue otro elemento ya conocido entre los mayas prehispánicos, por lo que durante el proceso de evangelización se facilitó su aceptación, pues ya formaba parte de la estructura del universo en el mundo maya.

Como se ha visto, existe evidencia del origen prehispánico de algunos elementos que hoy integran el altar durante la celebración de día de muertos, elementos a través de los cuales la cultura maya prehispánica ha sobrevivido y empiezan a ser reconocidos como aportes de esta milenaria cultura a esta festividad tan caracte-

rística de la Península de Yucatán y que forma parte de la identidad nacional de México.

## Referencias

- Anónimo. (2013). *Popol Vuh, traducción del quiché al inglés, notas e introducción Allen J. Christenson*. Fondo de Cultura Económica.
- Barabas, A. M. (2021). Prácticas religiosas de los pueblos originarios en el contexto de la ley. *Arqueología Mexicana*, (171), 60-62.
- Benavides, C. A. (2020). Los mayas antiguos y su manejo de restos mortuorios en M. Domínguez (Ed.), *Pomuch donde se acaricia la muerte*. Poder Legislativo del Estado de Campeche.
- Chuc, U. C. (2020). Janal pixan, alimento para los espíritus en M. Domínguez (Ed.), *Pomuch donde se acaricia la muerte*. Poder Legislativo del Estado de Campeche.
- Cisneros, C. M. (2020). La vida y la muerte entre los mayas prehispánicos en M. Domínguez (Ed.), *Pomuch donde se acaricia la muerte*. Poder Legislativo del Estado de Campeche.
- Dupey, É. (2015). Olores y sensibilidad olfativa en Mesoamérica. *Arqueología Mexicana*, (135), 24-29.
- Eberl, M. (2005). *Muerte, entierro y ascensión*. Libros Científicos, Tratados 21.
- Freidel, D., Schele, L. y Parker, J. (2000). *El cosmos maya tres mil años por la senda de los chamanes*. Fondo de Cultura Económica.
- García, M. (2015). Efluvios mensajeros. El copal y el yauhtli en los sahumadores del Templo Mayor. *Arqueología Mexicana*, (135), 44-49.
- INECOL. (2021). *Cempasúchil, Tagetes patula*. <https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/ct-menu-item-25/planta-del-mes/37-planta-del-mes/1211-cempasuchil>.

Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas. (2020). *Distribución por entidad federativa*. <http://atlas.inpi.gob.mx/distribucion-por-entidad-federativa/>

López, A. (1999). Misterios de la vida y la muerte. *Arqueología Mexicana*, (40), 4-9.

López, A. (2018). Cosmogonía y geometría cósmica en Mesoamérica. *Arqueología Mexicana*, (83), 12-87.

Malvido, E. (2006). La festividad de todos santos, fieles difuntos y su altar de muertos en México, patrimonio intangible de la humanidad. *Cuadernos del patrimonio cultural y turismo*, 41-55.

Martínez, R. (2006). El ihiyotl, la sombra y las alma-aliento en Mesoamérica. *Cuicuilco*, 13(38), 177-199. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/cuicuilco/article/view/4314>

Orihuela, M. y Rodríguez, R. (2010). Actualizando el pasado: Los restos arqueológicos en la cosmovisión de la comunidad maya de Nunkiní [Memoria de Congreso]. *XVIII Encuentro Internacional: Los investigadores de la cultura maya*, 2009. Tomo I. Campeche, Campeche, México. [https://itunesu-assets.itunes.apple.com/apple-assets-us-std-000001/CobaltPublic6/v4/86/5d/1c/865d1c63-bb2a-8458-ob2e-4fc3c0c97f/332-8928106819008460538-Los\\_investigadores\\_de\\_la\\_Cultura\\_Maya\\_18\\_Tomo\\_I.pdf](https://itunesu-assets.itunes.apple.com/apple-assets-us-std-000001/CobaltPublic6/v4/86/5d/1c/865d1c63-bb2a-8458-ob2e-4fc3c0c97f/332-8928106819008460538-Los_investigadores_de_la_Cultura_Maya_18_Tomo_I.pdf)

Osegueda, C.F., Barquero-Hernández, D.J., Rivera-Baires, N. y Urbina-Ruano, K.O. (2020). Religión y muerte: La visión de la muerte en el cristianismo y el islamismo desde una perspectiva etnológica en el Salvador. *Revista Entorno*, (70), 121-129. DOI: <https://doi.org/10.5377/entorno.voi69.9564>

Rivero, C. R. (2020). Día de muertos: luto y conmemoración en N. Zamora (Ed.) *Indígenas, Antología. El día de muertos entre los pueblos indígenas de México*. (pp. 1-5). Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas.

Rubial, A. (2020). *El cristianismo en la Nueva España. Catequesis, fiestas, milagros y represión*. Fondo de Cultura Económica.

Senado. (14 de abril de 2011). *Gaceta del senado* [Archivo PDF]. [https://www.senado.gob.mx/64/gaceta\\_del\\_senado/documento/29470](https://www.senado.gob.mx/64/gaceta_del_senado/documento/29470).

Tuz, L. H. (2022). Los rituales de la milpa maya, etnografía de la sacralidad. *Arqueología mexicana*, (172), 56-61.

UNESCO. (2019). *El Día de Muertos: el regreso de lo querido*. <https://es.unesco.org/news/dia-muertos-regreso-lo-querido-o>

Velasco, A. y Nagao, D. (2006). Mitología y simbolismo de las flores. *Arqueología Mexicana*, (78), 28-35.

Zamora, C. A. (2019). El rostro de los días: sobre la corporalidad y las almas entre los mayas k'iche' de Santiago Momostenango. *Journal de la Société des américanistes*, 2(105), 107-132. DOI: 10.4000/jsa.17407



**UVP**

UNIVERSIDAD  
DEL VALLE  
DE PUEBLA

|  |  |  |  | [uvp.mx](http://uvp.mx) |

---

3 Sur 5759 Col. El Cerrito  
CP. 72440 Puebla, Pue., México