

CIÊNCIAS SOCIALMENTE APLICÁVEIS:

INTEGRANDO SABERES E
ABRINDO CAMINHOS

DAVID GARCÍA MARTUL
(Organizador)

VOL I



EDITORA
ARTEMIS

2021

CIÊNCIAS SOCIALMENTE APLICÁVEIS:

INTEGRANDO SABERES E
ABRINDO CAMINHOS

DAVID GARCÍA MARTUL
(Organizador)

VOL I



EDITORA
ARTEMIS

2021



O conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons Atribuição- Não-Comercial NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0). Direitos para esta edição cedidos à Editora Artemis pelos autores. Permitido o download da obra e o compartilhamento, desde que sejam atribuídos créditos aos autores, e sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comercial. A responsabilidade pelo conteúdo dos artigos e seus dados, em sua forma, correção e confiabilidade é exclusiva dos autores. A Editora Artemis, em seu compromisso de manter e aperfeiçoar a qualidade e confiabilidade dos trabalhos que publica, conduz a avaliação cega pelos pares de todos manuscritos publicados, com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

Editora Chefe	Prof. ^a Dr. ^a Antonella Carvalho de Oliveira
Editora Executiva	M. ^a Viviane Carvalho Mocellin
Direção de Arte	M. ^a Bruna Bejarano
Diagramação	Elisângela Abreu
Organizadora	Prof.Dr.David García Martul
Imagem da Capa	ciempies
Bibliotecário	Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Conselho Editorial

Prof.^a Dr.^a Ada Esther Portero Ricol, *Universidad Tecnológica de La Habana “José Antonio Echeverría”, Cuba*
Prof. Dr. Adalberto de Paula Paranhos, *Universidade Federal de Uberlândia*
Prof.^a Dr.^a Amanda Ramalho de Freitas Brito, *Universidade Federal da Paraíba*
Prof.^a Dr.^a Ana Clara Monteverde, *Universidad de Buenos Aires, Argentina*
Prof. Dr. Ángel Mujica Sánchez, *Universidad Nacional del Altiplano, Peru*
Prof.^a Dr.^a Angela Ester Mallmann Centenaro, *Universidade do Estado de Mato Grosso*
Prof.^a Dr.^a Begoña Blandón González, *Universidad de Sevilla, Espanha*
Prof.^a Dr.^a Carmen Pimentel, *Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro*
Prof.^a Dr.^a Catarina Castro, *Universidade Nova de Lisboa, Portugal*
Prof.^a Dr.^a Cláudia Neves, *Universidade Aberta de Portugal*
Prof. Dr. Cleberton Correia Santos, *Universidade Federal da Grande Dourados*
Prof. Dr. David García-Martul, *Universidad Carlos III de Madrid, Espanha*
Prof.^a Dr.^a Deuzimar Costa Serra, *Universidade Estadual do Maranhão*
Prof.^a Dr.^a Eduarda Maria Rocha Teles de Castro Coelho, *Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Portugal*
Prof. Dr. Eduardo Eugênio Spers, *Universidade de São Paulo*
Prof. Dr. Eloi Martins Senhoras, *Universidade Federal de Roraima*
Prof.^a Dr.^a Elvira Laura Hernández Carballido, *Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México*
Prof.^a Dr.^a Emilas Darlene Carmen Lebus, *Universidad Nacional del Nordeste/ Universidad Tecnológica Nacional, Argentina*
Prof.^a Dr.^a Erla Mariela Morales Morgado, *Universidad de Salamanca, Espanha*
Prof. Dr. Ernesto Cristina, *Universidad de la República, Uruguay*
Prof. Dr. Ernesto Ramírez-Briones, *Universidad de Guadalajara, México*
Prof. Dr. Gabriel Díaz Cobos, *Universitat de Barcelona, Espanha*
Prof. Dr. Geoffroy Roger Pointer Malpass, *Universidade Federal do Triângulo Mineiro*
Prof.^a Dr.^a Gladys Esther Leoz, *Universidad Nacional de San Luis, Argentina*
Prof.^a Dr.^a Glória Beatriz Álvarez, *Universidad de Buenos Aires, Argentina*
Prof. Dr. Gonçalo Poeta Fernandes, *Instituto Politécnico da Guarda, Portugal*
Prof. Dr. Gustavo Adolfo Juarez, *Universidad Nacional de Catamarca, Argentina*
Prof.^a Dr.^a Iara Lúcia Tescarollo Dias, *Universidade São Francisco*
Prof.^a Dr.^a Isabel del Rosario Chiyon Carrasco, *Universidad de Piura, Peru*
Prof.^a Dr.^a Isabel Yohena, *Universidad de Buenos Aires, Argentina*
Prof. Dr. Ivan Amaro, *Universidade do Estado do Rio de Janeiro*
Prof. Dr. Iván Ramon Sánchez Soto, *Universidad del Bío-Bío, Chile*



Prof.^a Dr.^a Ivânia Maria Carneiro Vieira, Universidade Federal do Amazonas
Prof. Me. Javier Antonio Alborno, *University of Miami and Miami Dade College, USA*
Prof. Dr. Jesús Montero Martínez, *Universidad de Castilla - La Mancha, Espanha*
Prof. Dr. Joaquim Júlio Almeida Júnior, UniFIMES - Centro Universitário de Mineiros
Prof. Dr. Juan Carlos Mosquera Feijoo, *Universidad Politécnica de Madrid, Espanha*
Prof. Dr. Juan Diego Parra Valencia, *Instituto Tecnológico Metropolitano de Medellín, Colômbia*
Prof. Dr. Júlio César Ribeiro, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Leinig Antonio Perazolli, Universidade Estadual Paulista
Prof.^a Dr.^a Livia do Carmo, Universidade Federal de Goiás
Prof.^a Dr.^a Luciane Spanhol Bordignon, Universidade de Passo Fundo
Prof. Dr. Luis Vicente Amador Muñoz, *Universidad Pablo de Olavide, Espanha*
Prof.^a Dr.^a Macarena Esteban Ibáñez, *Universidad Pablo de Olavide, Espanha*
Prof. Dr. Manuel Ramiro Rodriguez, *Universidad Santiago de Compostela, Espanha*
Prof. Dr. Marcos Augusto de Lima Nobre, Universidade Estadual Paulista
Prof. Dr. Marcos Vinicius Meiado, Universidade Federal de Sergipe
Prof.^a Dr.^a Mar Garrido Román, *Universidad de Granada, Espanha*
Prof.^a Dr.^a Margarida Márcia Fernandes Lima, Universidade Federal de Ouro Preto
Prof.^a Dr.^a Maria Aparecida José de Oliveira, Universidade Federal da Bahia
Prof.^a Dr.^a Maria do Céu Caetano, Universidade Nova de Lisboa, Portugal
Prof.^a Dr.^a Maria do Socorro Saraiva Pinheiro, Universidade Federal do Maranhão
Prof.^a Dr.^a Maria Lúcia Pato, Instituto Politécnico de Viseu, Portugal
Prof.^a Dr.^a Maritza González Moreno, *Universidad Tecnológica de La Habana "José Antonio Echeverría", Cuba*
Prof.^a Dr.^a Mauriceia Silva de Paula Vieira, Universidade Federal de Lavras
Prof.^a Dr.^a Odara Horta Boscolo, Universidade Federal Fluminense
Prof.^a Dr.^a Patrícia Vasconcelos Almeida, Universidade Federal de Lavras
Prof.^a Dr.^a Paula Arcoverde Cavalcanti, Universidade do Estado da Bahia
Prof. Dr. Rodrigo Marques de Almeida Guerra, Universidade Federal do Pará
Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares, Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Sergio Bitencourt Araújo Barros, Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Sérgio Luiz do Amaral Moretti, Universidade Federal de Uberlândia
Prof.^a Dr.^a Silvia Inés del Valle Navarro, *Universidad Nacional de Catamarca, Argentina*
Prof.^a Dr.^a Teresa Cardoso, Universidade Aberta de Portugal
Prof.^a Dr.^a Teresa Monteiro Seixas, Universidade do Porto, Portugal
Prof. Dr. Turpo Gebera Osbaldo Washington, *Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, Peru*
Prof. Dr. Valter Machado da Fonseca, Universidade Federal de Viçosa
Prof.^a Dr.^a Vanessa Bordin Viera, Universidade Federal de Campina Grande
Prof.^a Dr.^a Vera Lúcia Vasilévski dos Santos Araújo, Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Wilson Noé Garcés Aguilar, *Corporación Universitaria Autónoma del Cauca, Colômbia*

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)**

C569 Ciências socialmente aplicáveis [livro eletrônico] : integrando saberes e abrindo caminhos: vol. 1 / Organizador David García Martul. – Curitiba, PR: Artemis, 2021.

Formato: PDF
Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader
Modo de acesso: World Wide Web
Inclui bibliografia
Edição bilingue
ISBN 978-65-87396-44-6
DOI 10.37572/EdArt_280821446

1. Ciências sociais aplicadas – Pesquisa – Brasil. I. García Martul, David.

CDD 300

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

PRÓLOGO – VOLUME I

La redacción de un prólogo nunca es una tarea fácil, más aún cuando se trata de la presentación de un libro de temática interdisciplinar y transdisciplinar en el campo de las ciencias sociales aplicadas. Es interdisciplinar porque los trabajos que aquí se presentan utilizan un amplio abanico de técnicas de investigación para investigar su objeto de estudio especializado. Así es común encontrar trabajos que por la técnica empleada podríamos pensar son propios de la Antropología y la Sociología. Sin embargo, por el objeto de estudio tratado nos ha parecido más pertinente situarlo en el campo de la Comunicación. Por tanto, hemos dado relevancia al objeto de estudio frente a la metodología investigadora para determinar el campo temático de cada trabajo.

También consideramos que **Ciências Socialmente Aplicáveis: Integrando Saberes e Abrindo Caminhos** es un libro transdisciplinar porque los resultados de las investigaciones son aplicables a muy distintos campos del conocimiento; es decir, una investigación sobre alfabetización mediática puede muy bien ser aplicada tanto al campo de la Educación como a los campos de la Comunicación y la Sociología.

Sin embargo, previa labor de preparación de este prólogo hemos llevado a cabo una labor de análisis de contenido temático de cada uno de los trabajos aquí presentados. Su resultado ha sido un índice desarrollado por un metódico trabajo de selección de los descriptores más acordes a la temática y objeto de estudio de cada capítulo. Para la selección de los descriptores hemos seguido una herramienta, consensuada por la comunidad internacional, como es el Tesoro de la UNESCO; pues en él, se presenta de forma homogénea y normalizada la manera de designar cada uno de los campos del conocimiento. Y si bien debemos considerar toda herramienta de descripción como condicionada por el contexto ideológico, plasmado por sus sesgos y matices socioculturales, de la institución que lo edita pero que aporta un instrumento de navegación por las distintas materias que conforman el mapa de conocimiento de nuestro libro.

Es pues con ello que hemos procurado, de forma estructurada y sistemática, facultar al lector para introducirse en los heterogéneos contenidos del libro de una manera progresiva, armónica y lógica.

En este **Volumen I** se incluyen los trabajos relativos a los campos de Antropología-Sociología, Educación-Alfabetización Digital y Comunicación-Divulgación-Social Media. El criterio seguido ha sido agrupar las materias que en el campo de las Ciencias tienen como foco principal no el desarrollo de actividades económicas, sino el estudio de las actividades sociales.

En el campo de la Antropología-Sociología hemos incluido diez trabajos de investigación que tratan desde aspectos concretos del individuo y por tanto pertenecen al campo de la Antropología hasta aquellos ligados con el análisis de las sociedades y que por tanto entendemos estarían más ligados con la Sociología.

En el campo de la Educación-Alfabetización Digital hemos incluido catorce trabajos agrupados bajo el criterio de análisis y propuestas de mejora del proceso educativo y alfabetizador.

Cierran este volumen seis trabajos propios del campo de la Comunicación-Divulgación y Medios Sociales. En este campo el criterio de agrupación seguido ha sido recoger propuestas y reflexiones cuyo eje central es el proceso de transmisión, comunicación y divulgación de mensajes entre la comunidad ciudadana. Por tanto, son trabajos cuyo objeto de estudio primordial es el mensaje informativo.

Esperamos que el presente volumen de **Ciências Socialmente Aplicáveis: Integrando Saberes e Abrindo Caminhos** les resulten de interés pues busca proporcionar una foto fija del estado de la investigación a través de un grupo heterogéneo de trabajos aplicados y previamente evaluados sobre distintos temas comprendidos en este campo. Con ello procuramos al mismo tiempo sugerir futuras líneas de investigación a desarrollar a partir de los textos aquí publicados para todas aquellas personas ligadas a la actividad académica.

David García Martul
Universidad Rey Juan Carlos

SUMÁRIO

ANTROPOLOGIA E SOCIOLOGIA

CAPÍTULO 1 1

DA PRODUÇÃO DAS COISAS HUMANAS E DA PRODUÇÃO HUMANA DE SI

Antônio José Lopes Alves

Sabina Maura Silva

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2808214461

CAPÍTULO 2 18

PRAZER E SOFRIMENTO NA PERIFERIA DA ACUMULAÇÃO FLEXÍVEL: O CASO PREVI “MÁ-RAVILHOSA”

Jaqueline Ferreira

Tania Coelho dos Santos

Anderson de Souza Sant’Anna

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2808214462

CAPÍTULO 3 41

LA RUTA CULTURAL PALENQUERA: UNA ESTRATEGIA PEDAGÓGICA POR EL RECONOCIMIENTO DE LAS COMUNIDADES AFRODESCENDIENTES, NEGRAS, RAIZALES Y PALENQUERAS DE COLOMBIA

Claudia Margarita Ahumada Klelers

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2808214463

CAPÍTULO 4 50

IDENTIDAD CULTURAL Y PROCESOS HISTÓRICOS: CONCEPTUALIZANDO LA ÉTICA E IDENTIDAD EN COMUNIDADES CAMPESINAS DE LOS ANDES CENTRALES

Carlos Arturo Farfan Lobaton

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2808214464

CAPÍTULO 5 61

LINDEROS Y TERRITORIALIDAD EN LAS COMUNIDADES CAMPESINAS DE HUAROS Y PIRCA DEL VALLE ALTO DE CHILLON Y CHANCAY – LIMA

Victoria M. Aranguren Canales

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2808214465

CAPÍTULO 678

INDIOS DEL COMÚN: MOVIMIENTOS SOCIALES SIGLO XX

Lucía Alicia Jiménez Hermoza

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2808214466

CAPÍTULO 7 91

COMIDAS MAYAS RARAS DE QUINTANA ROO, MÉXICO

Héctor Cáliz-de-Dios

Roberta Castillo Martínez

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2808214467

CAPÍTULO 8 101

A EVOLUÇÃO DA COVID-19 E OS IMPACTOS PSICOSSOCIAIS DA PANDEMIA EM ESCALA GLOBAL E REGIONAL

Elizabeth Ferreira da Silva

Angela Aparecida Ferreira da Silva

Flávia Ferreira da Silva Diniz Viana

Grazielle Ferreira da Silva Diniz

Mariza Ferreira da Silva

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2808214468

CAPÍTULO 9 114

EXPERIENCIAS DE CUIDADORES FAMILIARES DE PERSONAS CON DEMENCIA EN DOMICILIOS Y LA COBERTURA DE SUS NECESIDADES A TRAVÉS DE LA NORMATIVA ACTUAL

María Cristina Lopes-dos-Santos

 https://doi.org/10.37572/EdArt_2808214469

CAPÍTULO 10126

TRANSIÇÃO DE CARREIRA: COMO O INDIVÍDUO LIDA COM SITUAÇÕES IMPREVISÍVEIS, SUPERA OS OBSTÁCULOS E RECONSTRÓI SUA IDENTIDADE

Laima Gabriela Schedlin Czarlinski

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144610

CAPÍTULO 11 **149**

OS CONTORNOS DA MEDIAÇÃO INTERCULTURAL NA EDUCAÇÃO CONTEMPORÂNEA: DELINEAMENTOS E PROJEÇÕES

Rosa Maria Sequeira

Valéria de Fátima Carvalho Vaz Boni

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144611

CAPÍTULO 12 **161**

EL ESPACIO EFÍMERO CULTURAL Y LOS PROYECTOS ARTÍSTICOS PARA LA TRANSFORMACIÓN: EXPERIENCIAS EDUCATIVAS QUE POTENCIAN LA REFLEXIÓN Y CRÍTICA CULTURAL

Ángel Javier Petrilli Rincón

José Cuauhtémoc Méndez López

Manuel Cortés Valenti

Jorge Martínez Cortés

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144612

CAPÍTULO 13 **177**

PODE UMA CIDADE ENSINAR? O *CURRÍCULO DA CIDADE* COMO LÓCUS DE PESQUISAS SOCIAIS EM EDUCAÇÃO

Pollyanna Regina Batista de Souza

Maria Carolina da Silva Caldeira

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144613

CAPÍTULO 14 **193**

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ATENCIÓN DE CALIDAD PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD, ENFOCADO EN FUNCIONARIOS DEL ESTADO

Francisco Cortés González

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144614

CAPÍTULO 15 **204**

EDUCAÇÃO INTEGRAL, PROFESSORES, HISTÓRIA DE VIDA E TERMOS AFINS: SEÇÃO DE UM ESTADO DO CONHECIMENTO

Soraya Cunha Couto Vital

Solange Izabel Balbino

Sonia da Cunha Urt

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144615

CAPÍTULO 16217

EDUCACIÓN TERAPÉUTICA DE MUJERES CON DIABETES GESTACIONAL (EDUGEST): DATOS CORRESPONDIENTES AL PERÍODO DE RECLUTAMIENTO

Silvia Beatriz Gorban de Lapertosa

Jorge Alvariñas

Jorge Elgart

Susana Salzberg

Juan Jose Gagliardino

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144616

CAPÍTULO 17229

CÁLCULO DE INTEGRAIS DEFINIDAS UTILIZANDO A REGRA DO PONTO MÉDIO EM LINGUAGEM DE PROGRAMAÇÃO C

Allan Kardec de Jesus Feliz Navegantes

Jaqueline Lima de Moura

David Salomão Teixeira Melo

Ana Clara Aguiar de Lima

Luan Robson Bentes dos Santos

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144617


CAPÍTULO 18237

BASES PARA UN PROGRAMA DE ENSEÑANZA DE ROBÓTICA EN LA ESCUELA

Alicia Herminia Sposetti

María Fernanda Giordanino

Laura María Barroso

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144618

CAPÍTULO 19246

COMPUTACIÓN Y APRENDIZAJE BASADO EN UNA METODOLOGÍA QUE UTILIZA LA TÉCNICA FLIPPED-CLASSROOM

Alicia Sposetti de Croatto

Irma Sposetti de Ardissino

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144619

CAPÍTULO 20.....255

UNA EXPERIENCIA DE ENSEÑANZA DE ROBOTICA EN LA ESCUELA PRIMARIA

Alicia Sposetti

Valeria Soledad Buttie

Olga Beatriz Palombarini

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144620

CAPÍTULO 21.....260

VINCULACIÓN CON LOS SECTORES MÁS DESFAVORECIDOS POR MEDIO DE LA TRADUCCIÓN ASISTIDA POR COMPUTADORA

José Cortez Godínez

Saúl Ismael Contreras Márquez

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144621

CAPÍTULO 22.....270

AN APPROACH TO STUDY THE MEDITERRANEAN MODERN AGE DEFENSIVE NETWORKS WITH RELATIONAL AND CONCEPTUAL MODELS FOR DATABASES AND CMS

Luigi Serra

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144622

CAPÍTULO 23.....284

PERCEPCIONES SOBRE TRABAJOS PRÁCTICOS LABORATORIO DE FÍSICA POR INDAGACIÓN Y MODELIZACIÓN CON USO DE TIC POR ESTUDIANTES INGENIERÍA

Edith del Carmen Herrera San Martín

Iván Ramón Sánchez Soto

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144623

CAPÍTULO 24.....296

O USO DAS TEORIAS TRADICIONAIS E NÃO TRADICIONAIS DE CARREIRA PARA ENTENDER A RELAÇÃO DOS JOVENS COM AS NOVAS TECNOLOGIAS

Elza Fátima Rosa Veloso

Leonardo Nelmi Trevisan

Rodrigo Cunha da Silva

Joel Souza Dutra

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144624

CAPÍTULO 25 322

ASSISTÊNCIA MÉDICA INTERNACIONAL (AMI) – O PODER DOS SOCIAL MEDIA NA AJUDA ÀS ONG-D'S

Ana Filipa Almeida

Lara Sofia Mendes Bacalhau

Maria Madalena Eça de Abreu

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144625

CAPÍTULO 26 345

PROPUESTA DE UN MODELO DE ALFABETIZACIÓN MEDIÁTICA PARA UNA COMUNIDAD INMIGRANTE SENEGALESA CON UNA PLATAFORMA E-LEARNING

David García-Martul

Guillermina Franco Álvarez

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144626

CAPÍTULO 27 357

BOCA A BOCA ELETRÔNICO (eWOM): UMA FERRAMENTA DE MARKETING DE RELACIONAMENTO

Suzane Suemy do Carmo Iwata

Jorge Luiz Henrique

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144627

CAPÍTULO 28 379

O PROBLEMA DA PADRONIZAÇÃO DAS AFILIAÇÕES DE AUTORES NA BASE DE DADOS *WEB OF SCIENCE*: O CASO EMBRAPA E SUA SOLUÇÃO

Roberto de Camargo Penteado Filho

Wilson Corrêa da Fonseca Júnior

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144628

CAPÍTULO 29 394

DISCUTINDO TENDÊNCIAS: UMA ANÁLISE DAS PUBLICAÇÕES DA “VOCÊ RH”

Felipe Gouvêa Pena

Silvana Alves de Oliveira

Maria Luiza Iaze Mazzoni

Cláudia Viana Iaze Mazzoni

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144629

CAPÍTULO 30 409

CONTRIBUIÇÕES DO PIBITI/CNPQ PARA O DESENVOLVIMENTO DE PROJETO DE PESQUISA NA ÁREA DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Patrícia Lima

Maria Aparecida de Souza Melo

 https://doi.org/10.37572/EdArt_28082144630

SOBRE O ORGANIZADOR 417

ÍNDICE REMISSIVO 418

CAPÍTULO 7

COMIDAS MAYAS RARAS DE QUINTANA ROO, MÉXICO

Data de submissão: 10/05/2021

Data de aceite: 04/06/2021

Héctor Cálix-de-Dios

Universidad Intercultural Maya de
Quintana Roo
Departamento de Desarrollo Sostenible
México
hector.calix@uimqroo.edu.mx

Roberta Castillo Martínez

Universidad de Quintana Roo
Departamento de Recursos Naturales
División de Desarrollo Sustentable
México

RESUMEN: A pesar de la invasión de costumbres alimenticias que llegaron a través los conquistadores y por la globalización, aún existen comidas ancestrales, aunque algunas son más bien el producto del sincretismo que domina la cultura mexicana. Entre 2010 y 2019, mediante el método de investigación acción participativa (IAP) se registraron varias comidas mayas raras de Quintana Roo. Se encontraron guisos prácticamente desconocidos por la mayoría de la población de la región. En algunas recetas son predomina los vegetales, mientras que en otros son a base de animales. El estudio evidenció platillos maya que es están a punto de desaparecer, que deben ser rescatados y

fomentados para diversificar la alimentación y al mismo tiempo promover el aprovechamiento de ciertos recursos naturales de la región.

PALABRAS CLAVE: Comidas ancestrales. Guisos maya. México.

RARE MAYAN FOODS FROM QUINTANA ROO, MEXICO

ABSTRACT: Despite the invasion of food customs that came through the conquerors and by globalization, ancestral foods still exist, although some are rather the product of the syncretism that dominates Mexican culture. Between 2010 and 2019, several rare Mayan foods from Quintana Roo were recorded using the participatory action research (PAR) method. Stews were found practically unknown to the majority of the population of the region. In some recipes, vegetables are predominant, while in others they are animal-based. The study showed Mayan dishes that are about to disappear, which must be rescued and promoted to diversify food and at the same time promote the use of certain natural resources in the region.

KEYWORDS: Ancestral foods. Mayan stews. Mexico.

1 INTRODUCCIÓN

Desde los ancestros hasta el presente, la dieta ha sido determinante en las transformaciones de la dinámica social y de la interacción de los grupos humanos. Téllez

(2010), menciona que la comida es uno de los actos sociales más importante que el hombre realiza durante toda su vida y sus usos y costumbres están muy arraigados en su propia idiosincrasia. Mientras que, Kuhnlein, *et al.*, (2006), Leonard (2012), y Ungar (2007), agregan que la disponibilidad de alimentos está determinando en gran medida por la disposición de los recursos biológicos y económicos. La plasticidad dietética evolucionó, en parte, gracias a las innovaciones culturales y tecnológicas para procesar los alimentos (Zucoloto, 2011).

A través del espacio, tiempo y cultura, la preparación de los platillos, la materia prima e incluso la manera como se consigue el material, provee información sobre la cultura, organización social, cacería, agricultura, idioma, resiliencia, sincretismo, y aprovechamiento de las especies del entorno natural, además, las comidas expresan la pertenencia a un grupo determinado (Vilá, 2005), y son eventos simbólicos de sociabilidad (Fox, 2015). La persistencia de ciertos alimentos es una resistencia más de nuestras culturas que se niegan a desaparecer.

Los componentes alimenticios y la forma en la que se cocina, y aún las presentaciones del platillo o las circunstancias en las que se consume, son un sello distintivo de los grupos humanos del planeta. Generalmente los pueblos indígenas son buenos conocedores de sus ecosistemas y sus fuentes alimenticias (Kuhnlein, *et al.*, 2006). Así como otros componentes de la cultura (vestimenta, la lengua, la vivienda, etc.) van cambiando por las presiones externas. Tellez (2010), menciona que el contacto entre los mundos “Viejo” y “Nuevo” que tuvo lugar en el siglo XVI, modificó los hábitos alimenticios de españoles y americanos; mientras que, Álvarez (2008) y Armstrong y Shenk (1982), agregan que la colonización impactó tanto en los alimentos como en el hábito de comer.

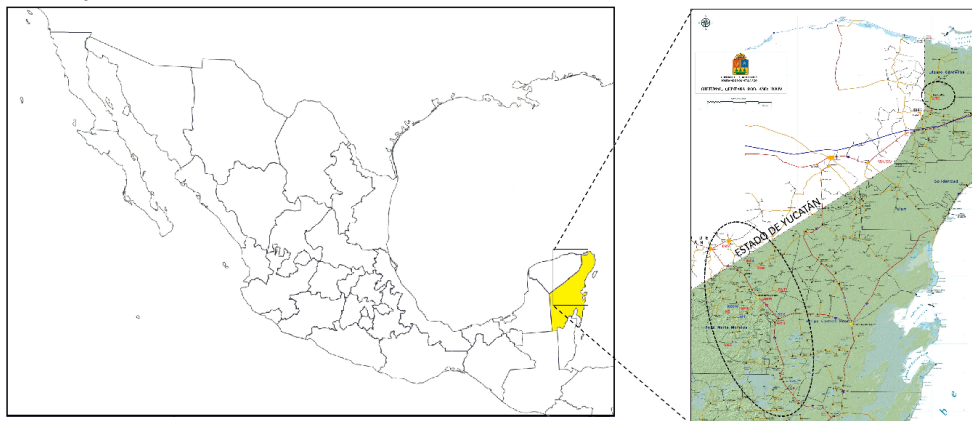
Por otro lado, hay que considerar que muchas plantas de huertos familiares mesoamericanos, fueron introducidas por los conquistadores, por ejemplo los cítricos. Téllez (2010), dice que, con la conquista de unos pueblos por otros pueblos, los invadidos toman las costumbres alimenticias y las técnicas culinarias de sus invasores, de tal forma que a los pocos años se quedan tan arraigadas que parecen propias. La cocina, como la ciencia o la lengua, se encuentran en evolución constante. Algunos platillos van quedando en el olvido o van siendo desplazados por otros introducidos, y de esa manera, se pierden los conocimientos sobre cómo elaborar el guiso y sobre las materias primas con la que se confecciona. Con el objetivo de documentar algunas comidas mayas que se encuentran en peligro de desaparecer, es efectúo el presente trabajo, con el fin de integrarlos al patrimonio de la humanidad.

2 METODOLOGÍA

Como parte de una actividad de la materia de “Etnobiología” que imparte el primer autor, en la Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo (Figura 1), desde el año

2010, así como en la Universidad de Quintana Roo, donde imparte ésta misma materia, la segunda autora, a partir del año 2006; y se ha impulsado la búsqueda de información y el registro del proceso de elaboración de comidas poco comunes que ya solamente algunas personas conocen en las comunidades rurales de la zona maya perteneciente al municipio de José María Morelos, Quintana Roo (Fig. 1).

Figura 1. Sitio de estudio donde se han registrado las comidas exóticas. En el estado de Quintana Roo, se ha trabajado sobre todo en las comunidades de Kantunilkin, Kankabchén, La Pantera, El Martirio, Bulukax, Pool Yuk, San Antonio Tuk, San Carlos, Los Lagartos, José María Morelos (cabecera municipal), Chunhuhub, El Naranjal y Tabasco, y en Yucatán, en la comunidad de Peto.



Como parte del método, los estudiantes indagan entre sus familiares y conocidos sobre comidas raras (considerando “raras” como lo “no convencional”, lo “no cotidiano”), es decir, las que parecen ya estar en peligro de desaparecer, ya sea porque muy pocas personas las elaboran o porque las materias primas para su elaboración son escasas. Después de seleccionar el platillo se efectúa una investigación-acción-participativa (IAP), en donde el estudiante o grupo de estudiantes que realizan la investigación colaboran durante todo el proceso, desde la obtención de la materia prima, la preparación de la comida y la presentación final del platillo. Algunas veces los estudiantes deben pernoctar en la comunidad, por ejemplo, cuando se cazan animales silvestres para los platillos; Durante todo el proceso se aplican diferentes técnicas para adquirir la información: entrevistas semiestructuradas e informales, que incluyen preguntas sobre la historia del guiso, cómo y dónde se consigue la materia prima, cuándo se consume la comida; por supuesto, las cantidades de los ingredientes y el procedimiento de preparación de la comida son imprescindibles. Además, se toman fotografías, algunas veces se filma el procedimiento de la elaboración del platillo. La última parte de la actividad consiste en la presentación de los platillos en sencillos eventos que se organizan en las universidades, donde los platillos son evaluados por un comité conformado por los profesores de la misma institución, quienes reciben un formato con los aspectos que se deben evaluar,

tal como la presentación, el sabor, o que tan desconocido es el platillo. Se procura que las personas de las comunidades que colaboraron en la preparación de los alimentos participen en el evento, ellos reciben un reconocimiento por la información brindada.

3 RESULTADOS

Se encontraron varios platillos mayas raros o exóticos, a base de vegetales y animales, tanto nativos como introducidos. Algunos platillos solo poseen nombres maya, mientras que otros nombres son una mezcla de palabras mayas y español: papadzules de ciruela (*Spondias* spp.); chulii bu'ul; yéets'bi siikil; polcanes de momo (*Piper auritum*); sikilil chay; toksel; albóndigas de pepita con chaya; joroch de flor de calabaza; piib wáaj; caldo de chaya (*Cnidioscolus aconitifolius*) con pepita; mukbil waaj; caldillo y dulce de makal (*Colocasia esculenta*); y galletas de ramón (*Brosimum alicastrum*); salpicón de ek (*Pseudomyrmex* sp.); pibil de tepezcuintle (*Cuniculus paca*); pipián de conejo; y ts'iik bi'baj. Los ingredientes y los procedimientos de elaboración de los platillos son diversos, algunas recetas se muestran a continuación.

Platillo con larvas de avispa. “Ek”, en lengua maya, son larvas de avispa (*Pseudomyrmex* sp.). En la comunidad “La Pantera”, Quintana Roo, se encontró que el consumo de Ek casi ha desaparecido por la dificultad de obtener las larvas. Una vez que se localiza el avispero, se aplica un poco de fuego con una antorcha improvisada, para que salgan las avispas (Figura 2); y posteriormente se baja el panal del árbol. Algunas personas colectan las avispas en luna llena, otras las colectan en cuarto creciente.

Figura 2. Proceso de obtención y preparación del guiso de larvas de avispa, conocido como “Ek”.



Ingredientes: Dos panales con larvas de avispas (*Pseudomyrmex* sp.); dos piezas de naranja agria [*Citrus x aurantium* (hibrido entre la naranja amarga *Citrus máxima* Merr. y la mandarina *Citrus reticulata* Blanco)]; seis piezas de chile seco rojo (*Capsicum* sp.); sal al gusto. Modo de preparación. El panal se abre y se pone sobre el comal caliente, después se despegan las larvas ya cosidas, las larvas se consumen revueltas en una salsa preparada con naranja agria, chile rojo y sal al gusto. Modo de servirse. El Ek, junto con la salsa, se consume envuelta en una tortilla de maíz, conocida como taco en el lenguaje mexicano.

Chámcham de tuza o ts'iik bi' baj. La investigación se realizó en la comunidad de Poolyuk. La tuza (*Orthogeomys hispidus* Le Conte) es un animal totalmente silvestre. Ingredientes: Dos tuzas asadas y desmenuzadas; dos ramos de cebollina (*Allium schoenoprasum* L.) picada; tres limones (*Citrus* sp.); un kg de masa; tres chiles habaneros (*Capsicum chinense* Jacq.) asados; sal al gusto. Procedimiento para su elaboración: La tuza se asa sobre carbón para eliminar todo su pelo, también se puede eliminar el pelo con agua caliente, el pelo se elimina raspando y lavando constantemente. Una vez eliminado el pelo, se abre y se sacan las vísceras, las cuales se lavan. Por otra parte, se asan hojas de plátano para envolver la tuza. Las vísceras se envuelven en otras hojas de plátano asadas (Figura 3).

Figura 3. Proceso de preparación del platillo de tuza; en la imagen se observa a los jóvenes investigadores y a la señora que realiza y les enseña el platillo.



La tuza y vísceras envueltas se sepultan aproximadamente 30 minutos entre las cenizas calientes de un fogón. Una vez cocidos, las tuzas se desmenuzan y las vísceras se pican finamente. En recipientes separados las tuzas desmenuzadas y las vísceras se revuelven con cebollina picada finamente; tanto las tuzas desmenuzadas como las vísceras servirán de relleno para las empanadas. Aparte, se asan los chiles habaneros, luego se agrega jugo de limón y sal para molerlos y obtener una salsa. Por otro lado, para hacer las tortillas, la masa de maíz se revuelve con un poco de manteca de cerdo y sal. Se hace la tortilla y en su centro se pone un poco de tuza con cebollina o vísceras con cebollina, la tortilla se dobla a la mitad para formar una media luna, la cual se pone en un comal caliente para cocerla. Modo de servirse: se colocan de dos a tres empanadas en un plato y se acompaña con frijol o caldo de frijol.

Caldo de chaya con pepita. Es un platillo adecuado para vegetarianos. Una porción para cuatro personas requiere lo siguiente. Ingredientes: 0.5 kg de hojas de chaya, 250 gr. de pepita molida. Modo de preparación: Se lava las hojas de chaya y hierven por aproximadamente una hora a fuego lento, posteriormente se agrega la pepita molida (antes de moler la pepita deben ser asadas a fuego bajo) y se revuelve. Forma de servirse: Al servir se agrega sal y limón al gusto, si se desea también se agrega chile picado. La sopa se es un buen acompañante para cualquier platillo seco.

Platillo Mukbil waaj. El mukbil waaj está ampliamente ligada a la acción de dar las gracias por la cosecha obtenida en la milpa. La porción para cinco personas se indica a continuación. Ingredientes: 150 gr de pepita molida (semillas de *Cucurbita* spp.), 300 g de frijol (*Phaseolus vulgaris* L.), 1 kg de masa de maíz, 5 Hoja de boob (*Coccoloba spicata* Lundell), 5 Hojas de huano (*Sabal* spp.). Modo de preparación: Se cocinan los frijoles, pero sin dejar que estos se ablanden demasiado.

Por otro lado, se tuestan las semillas de pepita y después de muelen. Más adelante, se mezclan los frijoles y las pepitas para formar una masa uniforme de ambos ingredientes. Con la masa de maíz se elabora una tortilla y en el centro de la misma se pone la mezcla de la pepita y frijol; la tortilla se enrolla para formar un tamal que a su vez será envuelto en hojas de boob. Finalmente, varios tamales se envuelven en una hoja de huano para formar un tamal grande, el tamal enorme es horneado en un hoyo subterráneo previamente hecho (Figura 4), su cocción es por un periodo aproximado a 2.5 horas. Se consume con café o chocolate.

Figura 4. Proceso de confección de la comida llamada “Mukbil waa”. Nótese en la esquina inferior izquierda, el hoyo subterráneo, cubierto con piedras.



Joroch de calabaza. El platillo “joroch de calabaza y flor de calabaza” se elaboró en la comunidad de bulukax. El platillo para cinco raciones incluye lo siguiente. Ingredientes: Cuatro calabacitas “x-top”, aunque también suelen usarse la calabaza” xka ‘ [(*Cucurbita argyrosperma* Huber (sin: *C. mixta* Pang.); la calabaza k’úum [*Cucurbita moschata* (Duch) Duch ex Poir]; o la calabaza” ts’ol (*Cucurbita pepo* L.). Procedimiento: se necesitan 30 flores de calabaza, un cuarto de cebolla, dos dientes de ajo, un cubo de consomé de pollo, una cucharada sopera de manteca, una cucharada de aceite, pimienta al gusto y un litro de agua. Modo de preparación: Se lavando las verduras, posteriormente se pica la cebolla y el ajo. En una sartén se ponen a freír la cebolla y el ajo picado, se agrega pimienta al gusto (Figura 5). Después se agrega las calabacitas y las flores de calabaza para freírlas, finalmente se añade el agua y se deja hervir. Puede consumirse acompañado de otro platillo no caldoso.

Figura 5. Platillo “joroch de calabaza”.



Joroch de frijol. Los Joloches o joroches son pequeñas bolas de masa de maíz hechas a mano. Ingredientes: Dos tomates rojos (*L. esculentum*), un chile habanero (*C. chinense*), un kilogramo de frijol (*Phaseolus vulgaris*); una cebolla blanca, un kilogramo de masa de maíz; dos cucharadas de manteca de cerdo, y una pizca de sal de mesa. Procedimiento: Remojar el frijol negro y al día siguiente se cosen con un pedazo de cebolla, un diente de ajo, una rama de epazote (*Chenopodium ambrosioides*) y dos o 3 cucharaditas de consomé en polvo. El frijol cocido se muele y se cuele, se hierve 45 minutos, mientras hierve se le adiciona un poco de manteca y un chile habanero cortado por la mitad. Por otro lado, la masa para los joroches se amasa con un poco de manteca y sal, se forman los joroches haciendo una bola de maíz en cuyo centro se pone un relleno, por ejemplo, chicharrón de cerdo. Los joroches se envuelve con papel aluminio para dejarlos en el fuego 15 minutos, después, se abren y se agregan los joroches en el frijol colado y se hervir 15 minutos más. Se adereza con una salsa de tomate asado y chile habanero.

Figura 6. Proceso de conformación de la comida conocida como “joroch de frijol”.



4 DISCUSIÓN

En las zonas rurales, bajo efectos intrusivos de las presiones externas (Food secure Canada, 2010), los guisos se van transformando, o incluso perdiendo, hasta el grado de que muy pocas personas los conocen y menos aún las preparan. Por ejemplo, en una comunidad (Kancabchen) un platillo conocido como “Chilaquil de huevo” era casi desconocido y consumido, pese que varios años atrás era un platillo común (Ávila, 2008; Gutiérrez, 2011). En el estudio se encontró que varios alimentos raros o exóticos de la zona estudiada, incluyen para su elaboración tanto recursos nativos como especies introducidas. En algunos platillos predominan los vegetales y en otros predomina los derivados de animales. Entre los recursos vegetales nativos se encuentra la chaya, que de acuerdo a (Fernández, 2009) es un excelente legado de la cultura maya. La chaya es de

fácil cultivo y está bien adaptada a las condiciones de la Península de Yucatán, pose hojas todo el año, así que puede consumirse a lo largo del año. Además, la chaya es apreciada en la medicina: mejora la circulación sanguínea, la visión, desinflama las venas y cura la hemorroides, bajar los niveles de colesterol y aumentar el calcio en los huesos (Diario de Yucatán, 2009). Aunque las hojas crudas contienen glucósidos cianogénicos, los cuales son cianhídrico (HCN), el compuesto tóxico es destruido por medio de la cocción (Palos-Suárez, 2007). La tuza es uno de los muchos animales silvestres que consumen (Yucatán all, 2013). En los platillos descritos en el trabajo queda evidente el aprovechamiento de los recursos naturales del entorno, producto del conocimiento que se transmite de generación tras generación. México es uno de los principales países con tradición en el consumo de insectos, los cuales son muy ricos en vitaminas y minerales (Aguilar, 2011), incluyendo las larvas, como fue el caso del platillo denominado “Ek”. En la obtención de los ingredientes y su consumo suele estar inmersa la cosmovisión de la gente, así, algunas personas colectan las avispas en luna llena, mientras que otras lo hacen en cuarto creciente. Igualmente, algunas personas opinan que comer la lengua de la tuza ayuda a no tener sed, porque la tuza no consume agua. Otro platillo intrínsecamente unido a la cultura maya es el mukbil waaj el cual está ampliamente ligada a la acción de dar las gracias por la cosecha obtenida en la milpa, acción que demuestra la percepción del pueblo maya de no ser dueños de la naturaleza, pero también hay que aclarar que es una práctica que se está perdiendo.

5 CONCLUSIÓN

A pesar del avance de la globalización, todavía sobrevive una riqueza culinaria ancestral en la zona maya de Quintana Roo; esa riqueza es producto de siglos de conocimientos que se han transmitido de generación en generación; sin embargo, como era de esperarse, el sincretismo se ha hecho evidente en la mayoría de los platillos. Aun así, el rescate y difusión de dichas recetas, podrían contribuir a ampliar la diversidad culinaria de la humanidad, al tiempo que se promueve el empleo de recursos aún poco conocidos y empleados en el mundo, tal como la chaya.

BIBLIOGRAFÍA

Aguilar, J. A. (2011). Alimentación Sana. Recuperado el 25 de noviembre de 2011, de <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/chef/insectos%20comestibles.htm>.

Álvarez, L. 2008. Colonialismo en la alimentación. Food Empowerment Project. Consultado el 20 de enero de 2021, en: <https://foodispower.org/es/alternativas-alimentos/colonialismo-en-la-alimentacion/>.

Armstrong, R., & Shenk, J. 1982. *El Salvador, the face of revolution* (2nd ed.). Boston: South End Press.

Ávila, A. 2008. La diversidad lingüística y el conocimiento etnobiológico, en *Capital natural de México*, vol. I: Conocimiento actual de la biodiversidad. Conabio, México, pp. 497-556.

Diario de Yucatán. 2009. La Chaya, gran aportación de los mayas al resto del mundo. Obtenido el día 2 de noviembre del 2011 desde: <http://thematrix.sureste.com/cityview/merida1/articulos/chaya.htm>.

Fernández Noa, Y., (2009). La Chaya y sus propiedades nutricionales. Obtenido el día 2 de noviembre del 2011 desde: <http://yucatanoday.com/es/topics/la-chaya-y-sus-propiedades-nutricionales>.

Food secure Canadá. 2010. DISCUSSION PAPER 1. Indigenous Food Sovereignty. Montreal, Canadá. 10 p. http://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/DP1_Indigenous_Food_Sovereignty.pdf.

Fox, R. 2015. Food and eating: an anthropological perspective. SIRC (Social Issues Research Centre) is an independent, not-for-profit organisation based in Oxford, UK. 22 p. <http://www.sirc.org/publik/foxford.pdf>.

Gutiérrez, A. C. 2011. Estudio gastronómico de comida exótica salvadoreña. Antiguo Cuscatlan.

Kuhnlein, H.; B. Erasmus; H. Creed-Kanashiro; L. Englberger; C. Okeke; N. Turner; L. Allen y L. Bhattacharjee. 2006. Indigenous peoples' food systems for health: finding interventions that work. *Public Health Nutrition*: 9(8), 1013-1019 DOI: 10.1017/PHN2006987.

Leonard, W.R. 2012. Human nutritional evolution. CHAPTER 7. Human Nutritional Evolution. In: *Human Biology: An Evolutionary and Biocultural Perspective, Second Edition*. Edited by Sara Stinson, Barry Bogin, Dennis O'Rourke. © 2012 John Wiley & Sons, Inc. Published 2012 by John Wiley & Sons, Inc. pp: 251-324. Consultado el 12 de enero de 2021, en: file:///C:/Users/Dr.%20H%C3%A9ctor/Downloads/Human_Nutritional_Evolution.pdf.

Palos-Suarez, G. M. del R., (2007). Evaluación de la actividad antioxidante de la chaya (cnidosculos chayamansa) en un modelo experimental de diabetes en ratas wistar. Obtenido el día 2 de noviembre del 2011 desde <http://www.itzamna.bnct.ipn.mx:8080/dspace/bitstream/.../EvaluacioncapAOx.pdf>.

Tellez, C.S. 2010. El intercambio culinario tras el descubrimiento de América. Consultado el 13 de enero de 2018, en: <https://core.ac.uk/download/pdf/58909515.pdf>.

Ungar PS (ed.). 2007. *Evolution of the Human Diet: The Known, the Unknown, and the Unknowable*. New York: Oxford University Press.

Vilá, M.B. 2005. La alimentación indígena de México como rasgo de Identidad. Departamento de Atención a la Salud. Universidad Autónoma Metropolitana – Xochimilco, México, D.F., México. 10 p. <http://www.ciesas.edu.mx/lerin/doc-pdf/beltram-2.pdf>.

Yucatán all (2013). Tizimín. Consultado el 12 de octubre de 2012, de la fuente: <http://www.yucatanall.com/turismo/turismo-yucatan/tizimin>.

Zucoloto, F.S. 2011. Evolution of the human feeding behavior. *Psychology & Neuroscience* 4(1): 131 – 141. DOI: 10.3922/j.psns.2011.1.015.

SOBRE O ORGANIZADOR

DAVID GARCÍA MARTUL (david.martul@urjc.es) (ORCIDId: <https://orcid.org/0000-0002-0160-9374>). Profesor del Departamento de Ciencias de la Comunicación y Sociología de la Facultad de Comunicación de la Universidad Rey Juan Carlos, Madrid, España. Graduado en Historia en la Universidad de Santiago de Compostela y Graduado en Documentación en la Universidad Carlos III de Madrid. Doctor Europeo en Documentación por esta última universidad. Ha impartido docencia en numerosas universidades tanto en España, Universidad Carlos III de Madrid y Universidad Rey Juan Carlos, como en Universidades Europeas como la School of Journalism, Media and Cultural Studies de la University of Cardiff, en la University of Sheffield, la University of Brighton en Reino Unido o la HoogeSchool de Rotterdam. También ha sido docente en la Universidad de Guadalajara (México) y la UNAM. Ha participado en proyectos de investigación internacionales tanto con países europeos como africanos (con la Universidad Cheik Anta Diop y la Universidad de Cabo Verde) en el campo de la cooperación interuniversitaria para el desarrollo de herramientas de alfabetización digital. Cuenta con más de 60 trabajos de investigación científica en los campos de la Alfabetización Digital y Mediática, Documentación y Comunicación.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Acumulação Flexível 18, 19, 20, 21, 23, 27

Afiliação institucional 379, 391

Alfabetización mediática 345, 348, 354

Âncoras de carreira 296, 299, 300, 301, 308, 310, 311, 314, 320, 321

Antropología cultural 41

Ardublock 255, 257, 258

Arduino 237, 239, 240, 241, 243, 245, 255, 257, 259

Arte participativo 161, 174

Atención de calidad 193, 195, 196, 198, 199, 200, 201, 202

Atividade 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 36, 134, 135, 141, 142, 144, 145, 212, 213, 300, 304, 305, 322, 330, 335, 337, 343, 364, 366, 368, 414

Autoprodução 1, 3, 14

B

Boca a boca eletrônico (eWOM) 357, 361

C

Cálculo de integral 229, 233

Campo virtual 284

Capacitación 193, 198, 199, 202, 203, 221, 240, 241, 348, 349, 355

Carnero Hoke 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 89, 90

Carreira 30, 31, 32, 33, 34, 37, 126, 127, 128, 129, 130, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 320, 321, 395, 398, 408

Carreira dos jovens 296

Carreira Proteana 126, 127, 129, 146, 302

Carreiras Sem Fronteiras 126, 129, 136, 148, 302, 303, 310, 321

Cidadania global 149, 150, 152, 154, 157, 159, 160

CMS 270, 271, 272, 280

Comidas ancestrales 91

Competencias Mediática 345

Competencia tecnológica 260

Computação 238, 246, 247
Comunidade campesina 50, 61, 63, 76
Comunidades afrodescendentes 41, 44
Cultura 4, 9, 13, 20, 26, 31, 34, 35, 42, 44, 45, 47, 48, 50, 78, 81, 90, 91, 92, 98, 99, 133, 149, 151, 153, 156, 157, 158, 170, 171, 172, 173, 175, 180, 181, 182, 186, 192, 209, 211, 246, 249, 251, 257, 259, 266, 286, 303, 333, 335, 345, 348, 351, 352, 353, 394, 400, 403, 404, 405, 406, 407
Currículo da cidade 177, 178, 179, 181, 186, 187, 188, 189, 190, 192

D

Database 227, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 279, 280, 282, 379
Diabetes gestacional 217, 218, 221, 222, 223, 227
Digital Humanities 270, 281
Domicilios 114, 115, 117

E

Educação integral 177, 178, 182, 183, 184, 185, 189, 190, 191, 192, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 213, 214, 215
Educação para a paz 149, 150, 159
Educación 41, 43, 49, 79, 80, 114, 161, 162, 163, 164, 168, 170, 172, 175, 176, 193, 194, 217, 218, 219, 242, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 259, 284, 286, 294, 295, 348, 355, 356
Educación en ingeniería 284
Educación para el futuro 246, 249, 250
Edukit10 237, 255
Embrapa 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393
Enfermedades mentales 260, 261
Enseñanza de la robótica 237, 256
Ensino de línguas 150, 152
Escala de Avaliação 409
Escala global e regional 101, 102, 103, 107
Estado do Conhecimento 204, 205, 206, 208, 210, 211, 212, 214, 215
Estudos culturais 177, 179, 191
Experiencia de aprendizaje 246, 247, 251

F

Familiares cuidadores 114, 115, 117, 118, 119, 123, 124, 125

Flipped-classroom 246, 247

G

Gestão de carreira 148, 296, 408

Guisos 91, 98

Guisos maya 91

H

Hábitos saludables 218

Hipertrigliceridemia 218, 224

História de vida 204, 205, 207, 208, 212

I

Identidad 49, 50, 51, 52, 53, 54, 59, 60, 63, 65, 81, 88, 100, 172, 256, 355

Identidade 39, 126, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 138, 141, 142, 143, 144, 145, 147, 148, 150, 151, 152, 153, 157, 186, 192, 213, 216, 299, 302, 303, 320, 333

Impactos psicossociais 101, 102, 103, 104, 109, 111

Inclusión 122, 124, 161, 162, 163, 164, 167, 170, 171, 172, 174, 193, 194, 195, 196, 198, 202, 203, 353, 355

Inclusión cultural 161, 171

Indagación 284, 285, 289, 290, 291, 292

Indianidad 78, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 88, 89, 90

Indigenismo 78, 79, 85, 86, 89, 90

Indio 50, 53, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90

Individualidade 1, 36

Intelectual 3, 78, 81, 86, 89, 197, 203, 209, 210, 216, 261, 316

L

Lenguaje visual 345, 348, 349

Linderos 61, 62, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 73, 74, 75, 76

M

Mal-estar 19, 23, 38, 40

Mal-estar no trabalho 19

Marketing de Relacionamento 357, 359, 360, 372, 373, 374, 375, 377
Marketing Relacionado com Causas 322
Maya 91, 92, 93, 94, 98, 99
Mediação intercultural 149, 150, 152, 157, 158, 159, 160
Mediterranean 270, 272, 281, 282, 283
Mercado 18, 19, 21, 22, 27, 29, 33, 38, 102, 127, 133, 145, 184, 195, 197, 208, 226, 266, 303, 307, 317, 318, 333, 343, 348, 377, 394, 395, 396, 402, 406, 407
México 81, 90, 91, 99, 100, 107, 108, 109, 161, 162, 163, 166, 169, 175, 176, 260, 261, 262, 263, 269, 415
Mídias sociais 357, 359, 361, 362, 363, 370, 372, 373, 376, 377
Modelización 284, 285, 290, 291, 292
Modern Age fortification networks 270

N

Necesidades 114, 115, 117, 123, 166, 262, 267, 345, 351, 353
Netnografia 357, 359, 363, 364, 365, 370, 372, 373, 376
Normativa 114, 115, 117, 123, 194, 215, 379, 391, 392
Notificação compulsória de doenças 409, 415

O

Obesidad 218, 219, 223, 224, 225
ONG 260, 262, 267, 268, 322, 323, 324, 331, 332, 334, 335, 338, 339, 340, 344, 346
Organizações Não Governamentais para o Desenvolvimento 322

P

Padronização 23, 234, 304, 305, 306, 307, 315, 379, 380, 381, 384, 386, 389
Página-web 260, 266, 267
Pandemia da COVID-19 102, 104, 109
Pensamiento simbólico 50, 53
Personas con demencia 114, 115, 117, 119, 121, 123, 125
Personas con discapacidad 121, 122, 123, 124, 193, 194, 195, 196, 198, 199, 201, 202, 203
Pesquisas sociais em educação 177, 178, 179, 189
Plataforma e-learning 345, 346, 348, 349, 350
Política de comunicação 335, 379, 384, 392
Prazer e Sofrimento no Trabalho 19
Prevención 124, 218, 221, 222, 225

Produção 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 20, 21, 23, 37, 104, 154, 155, 156, 158, 178, 179, 183, 184, 186, 205, 206, 208, 214, 216, 304, 305, 331, 375, 379, 380, 381, 382, 387, 389, 390, 391, 392, 393, 404, 408, 411

Professor 1, 157, 186, 188, 204, 205, 207, 208, 211, 212, 215, 216, 394

Programação 229, 232, 233

Programação em C 229

Proyectos artísticos 161, 164, 166, 171

R

Regra do Ponto Médio 229, 231, 233, 234

Robótica 237, 238, 239, 242, 245, 255, 256, 257, 259, 305, 306, 307, 398

Roel Pineda 78, 79, 80, 81, 82, 83, 85, 86, 89, 90

S

San Basilio de Palenque-Colombia 41

Símbolos Adinkra 345, 348, 349

SINAN 409, 410, 411, 412, 413, 414, 416

Sociabilidade 1, 3, 13

Social Média 322, 323, 334, 357, 358, 375, 377, 378

Social Média Marketing 322, 323

T

TAC 260

Tecnologia 11, 13, 28, 42, 44, 47, 48, 103, 145, 164, 166, 171, 206, 238, 242, 245, 247, 251, 252, 255, 257, 259, 260, 264, 265, 296, 297, 298, 301, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 321, 343, 362, 364, 369, 377, 380, 392, 402, 406

Tendências 26, 27, 394, 395, 398, 407, 408

Tenencia de la tierra 61, 62, 76

Teorias de carreira 296, 298, 299, 308

Trabajo colaborativo 237, 249, 252, 284, 285, 286, 289, 293, 294

Trabalho 1, 2, 3, 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 32, 34, 35, 36, 38, 39, 102, 105, 115, 126, 127, 128, 129, 130, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 141, 142, 143, 144, 145, 147, 155, 181, 182, 183, 184, 185, 204, 208, 209, 211, 213, 214, 215, 229, 233, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 311, 312, 313, 315, 316, 317, 318, 320, 321, 324, 326, 328, 329, 332, 334, 336, 338, 343, 357, 364, 369, 380, 381, 384, 389, 391, 392, 395, 396, 397, 398, 399, 401, 402, 403, 404, 406, 407, 408, 411, 412, 414

Transição involuntária 126, 137, 140, 147

U

Universidad del Sinú 41

V

Vigilância Epidemiológica 409, 410, 411, 412, 414, 415

“Você RH” 394, 395, 407

W

Web of Science 1, 379, 380, 381, 382, 385, 386, 389



**EDITORA
ARTEMIS**