

# **Sistematización de los conocimientos ancestrales sobre el uso de la miel, en grupos étnicos de ascendencia maya del occidente de Guatemala<sup>1</sup>**

Luis Arturo Sánchez Midence<sup>2</sup>, Yendi Yomara Santos Rodas<sup>3</sup>,

Heidi Victoriana Jocabed Yac Sacalxot<sup>4</sup>

## **Resumen**

El presente trabajo constituye un intento por identificar y sistematizar los conocimientos ancestrales de tres grupos étnicos de ascendencia maya (Kiche's, Mames y Qanjobales), relacionados con los usos de la miel y los subproductos del panal, con la finalidad de conocer los usos alternativos que dentro de sus respectivos marcos culturales se otorga a los mismos. El desarrollo de la investigación permitió establecer la pérdida paulatina del conocimiento ancestral relacionado con la miel entre los habitantes de las comunidades estudiadas. Si bien existe conocimiento abundante sobre los usos de la miel y los subproductos del panal, este se encuentra concentrado en curanderos y comadronas. Otro elemento importante es la reducción paulatina de la miel de la abeja melipona (*Melipona fuvipes*), misma que ha casi desaparecido de los bosques comunitarios, debido a la alteración del hábitat. Además, existe poca disponibilidad de la miel generada por *Apis mellifera*, todo lo cual incide en los bajos volúmenes de consumo. Se considera urgente promover procesos que permitan la recuperación y dispersión de los conocimientos ancestrales relacionados con la miel y los derivados del panal, en los grupos étnicos bajo estudio, así como promover en las nuevas generaciones, el

---

<sup>1</sup> La presente investigación fue ejecutada gracias al apoyo financiero del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés).

<sup>2</sup> Doctor en ciencias naturales para el desarrollo, Doctor en economía, sociología y política agraria. Profesor en el Centro Universitario de Occidente, de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Correo electrónico: luissanchez@cunoc.edu.gt

<sup>3</sup> Maestra en educación con orientación en medio ambiente. Coordinadora de la maestría en educación con orientación en medio ambiente en el Centro Universitario de Occidente, de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Correo electrónico: yendiyomara@gmail.com

<sup>4</sup> Ingeniera agrónoma por el Centro Universitario de Occidente, de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Correo electrónico: Jocabedys\_1394@yahoo.com

conocimiento relacionado con la importancia de la preservación de la abeja melipona (*Melipona fuvipes*). Este último aspecto, pasa forzosamente por la recuperación del hábitat de dicha especie, lo cual implica la conservación de los bosques y una menor participación humana en la alteración de los mismos.

**Palabras clave:** Comunidades, indígenas, conocimientos precolombinos.

## **Introducción**

La búsqueda de usos alternativos para la miel y los subproductos de la colmena, dadas las condiciones actuales en las que se desenvuelve la comercialización de esos productos, constituye un objeto de investigación de importancia creciente, producto de la elevada dependencia de los productores a los mercados internacionales (sujetos a demandas crecientes y a la oscilación del precio que, en algunos momentos, puede llegar a alcanzar niveles dramáticos), así como un reducido volumen de consumo nacional (CATIE, 2016).

La información anterior plantea la necesidad de ampliar la demanda nacional de miel y diversificar la oferta de la misma, factores que se encuentran íntimamente relacionados. Para el caso de la diversificación de la oferta, se requiere identificar nuevos usos (tanto para la miel, como para los subproductos de la colmena). El incremento de la demanda pasa por proveer de información al consumidor relacionada con esos nuevos usos, así como sobre los beneficios nutricionales, farmacológicos o cosmetológicos que poseen, facilitando además el acceso a los mismos. Este proceso permitiría el surgimiento de nuevos mercados y, en consecuencia, facilitaría ampliar la demanda nacional.

En este proceso, es fundamental identificar aquellos conocimientos ancestrales y experiencias relacionados con la miel que, si bien son parte de nuestra identidad como guatemaltecos, corren el serio riesgo de perderse, pese al permanente esfuerzo por conservar sus raíces, por parte de los grupos indígenas. Los conocimientos ancestrales y experiencias individuales y colectivas, relacionados con la miel, en poder de los grupos étnicos de ascendencia maya en el occidente de Guatemala, constituyen una fuente valiosa, no solamente para ampliar nuestro conocimiento sobre los usos que dichos grupos hacen (o hacían) de la miel y los

subproductos de la colmena, sino también para asegurar la conservación y empleo de los mismos.

## **El diálogo de saberes**

El inminente desarrollo de la antropología como disciplina científica, y la creciente manifestación de los problemas ambientales globales que amenazan la biosfera y la humanidad, y el reconocimiento de que este y otros fenómenos son de carácter sistémico y no aislado, han despertado un interés por los saberes ancestrales. Estos son una herramienta fundamental en la vida de los pueblos originarios, en su organización social, su dinámica, sus relaciones en sociedad y con la naturaleza. La interacción de estos saberes con otras culturas es necesaria para la consolidación de la interculturalidad. Sin embargo, la ideología dominante trajo consigo una imposición del saber y de cómo obtenerlo, orillando los conocimientos ancestrales a su desestimación como un bien cultural para el desarrollo.

La colonización de América no fue exclusivamente económica y política, dado que el arraigo español trajo consigo, además, la conquista y la colonización de saberes, conocimientos y tradiciones, y en consecuencia, su desestimación en todas las esferas culturales, políticas, económicas y sociales. En palabras de Velasco (2016) la colonización del saber ha sido un mecanismo para invisibilizar los distintos saberes, tanto en los inicios de la colonización como en la actualidad, con el capitalismo neoliberal. La *colonialidad* del poder se sustenta en la *colonialidad* del saber, catalogando a los saberes de los sujetos *subalternizados* como locales, tradicionales, o folklore; mientras que los saberes del grupo dominante se consideran como universal-científico (Jara, 2014). Tal explicación cartesiana del pensamiento científico, basada en la inducción, se antepuso de manera arrogante ante cualquier otra forma de conocimiento, sublevando a un nivel místico cualquier otro tipo de saber; principalmente, el de aquellos pueblos dominados.

Los sistemas de conocimientos tradicionales no solo se constituyen en un importante objeto de estudio. Dichos sistemas encierran una enorme riqueza, aunque aún no se han movilizad de manera decisiva. Son muchos los nombres con lo que se les ha denominado: Conocimiento indígena, conocimiento local,

conocimiento tradicional, conocimiento popular, conocimiento ecológico tradicional, sabiduría local, ciencia del pueblo, saber local, conocimiento comunitario (Tinnaluck, 2004), patrimonio bio-cultural colectivo. Indistintamente de la manera como se le ha nominado, lo cierto es que es fundamental el integrar el conocimiento tradicional en la ciencia, especialmente en la educación y la investigación científica.

## **Metodología**

La presente investigación se enmarcó en el paradigma cualitativo, específicamente, en el método Etnográfico y, dentro de él, se empleó la perspectiva de la etnografía focalizada, la cual hace referencia al estudio de un aspecto específico de un grupo, en donde el etnógrafo investiga un solo aspecto de la cultura, en un corto período de tiempo, y en donde el foco está en un grupo de personas que comparten características sociales y culturales semejantes (Boyle, 2003).

La misma se desarrolló en el occidente de Guatemala. Se estudiaron dos comunidades Kiche's (pertenecientes al departamento de Quetzaltenango), dos comunidades Mames (una ubicada en el departamento de Quetzaltenango y otra en el departamento de Huehuetenango), y dos comunidades Q'anjobales (ubicadas en el departamento de Huehuetenango).

El estudio fue diacrónico (puesto que se consideraron conocimientos ancestrales). Temporalmente, la investigación se desarrolló durante un período de doce meses, comprendidos del 1 de junio de 2017 al 31 mayo del 2018.

## **Resultados y discusión**

### **Comunidades kiche's:**

Para la obtención de la información de la étnia Kiché, se abordaron dos comunidades, ubicadas ambas en el municipio de San Francisco la Unión, en el departamento de Quetzaltenango, siendo estas Xeaj y Paxam. En cada una de ellas, se realizaron un total de 38 entrevistas (76 entrevistas en conjunto).

Un elemento fundamental que puede extraerse de la información capturada para este grupo étnico, es que sus habitantes parecen haber perdido los conocimientos tradicionales relacionados con el uso de las miel y los subproductos del panal, lo

cual puede atribuirse tanto a la existencia de problemas en el proceso de transferencia inter-generacional de la información, como a la ausencia de la presencia de abejas nativas en el área. Sin embargo, la pérdida también puede atribuirse a que el golpe dado por la conquista, la época colonial y la guerra interna fue tan fuerte, que desarticuló totalmente el proceso de conservación y transmisión de conocimiento, por lo que estos se han perdido irremediablemente. Para muchos de ellos, el uso de la miel se reduce a un consumo asociado a tradiciones religiosas, especialmente durante la Semana Santa (hecho que se repite en las comunidades de los otros grupos étnicos estudiados).

Es importante hacer mención que muchos de los miembros de las comunidades aseguran que, anteriormente, existía abundancia de miel producida por la abeja melipona en el bosque comunitario. Sin embargo, la deforestación y demás actividades antropogénicas, llevaron a la población de estas abejas al borde de su extinción, de forma que ahora rara vez se encuentran miel en la montaña. Además, el mercado local de la miel es casi inexistente (debiendo trasladarse a las cabeceras departamentales próximas para poder adquirirla) lo cual contribuye a la reducción de su consumo. Pese a lo anterior, para muchos miembros de estas comunidades, la miel es aún vista como un producto medicinal dentro de las familias, principalmente utilizada para problemas respiratorios.

Los conocimientos tradicionales relacionados a los usos de la miel y los subproductos del panal existentes en estas comunidades, se concentran en el dominio de los curanderos y comadronas, quienes utilizan los mismos en el tratamiento de algunas de las distintas enfermedades prevalentes en el área. En todo caso, está claro que son los miembros adultos de las comunidades, quienes guardan algún conocimiento relacionado con la miel. Las generaciones más jóvenes han perdido el conocimiento y el interés sobre tales temas.

### **Comunidades mames:**

Para la obtención de la información de la étnia mam, se abordaron dos comunidades: la aldea Xux, perteneciente al municipio de Cabricán (departamento de Quetzaltenango) y el Caserío Tierra Colorada, en el Municipio de San Gaspar

Ixchil, en el departamento de Huehuetenango. En la comunidad Xux se aplicaron un total de 15 entrevistas, mientras que en la comunidad Tierra Colorada, se aplicaron 9 entrevistas, haciendo un total de 24 boletas aplicadas.

En relación a las comunidades mames investigadas y en función de los resultados obtenidos para dicho grupo étnico, puede afirmarse que en el momento presente la miel no es un elemento ligado a su cultura ni se considera un referente, al igual que las abejas. Lo anterior puede atribuirse esencialmente a que la presencia de abejas en el área de dichas comunidades ha sido nula, por lo menos durante las tres últimas generaciones. El rastreo intergeneracional permite notar que en algún momento existieron abejas silvestres pero en poblaciones pequeñas. La gente utiliza la expresión “se fueron de las montañas”, pero la disminución de estas poblaciones seguramente se debió a la sobre-explotación de algunos recursos asociados con su hábitat natural o al creciente desarrollo de actividades humanas en los mismos. En todo caso, la relación con las abejas silvestres, conformó el conocimiento comunitario, de forma que sus miembros únicamente reconocen propiedades medicinales en la miel silvestre (de la abeja melipona), no así en la miel comercial (*Apis mellifera*).

Así, cuando la presencia de estas abejas silvestres era relativamente abundante, los comunitarios tenían un mayor acceso a la miel y, en consecuencia, un mayor nivel de consumo. La ostensible reducción en el número de abejas nativas en el área, redujo también la disposición de miel en el bosque y, dado la nula disposición del producto en el mercado local, también afectó el consumo comunitario, el cual también se redujo en forma notoria.

Por otra parte, es importante mencionar que la penetración de la religión (sea esta católica o protestante) también ha influido en la desaparición de la religión maya, por lo que la práctica de las ceremonias mayas (en la cual se incluía la miel como ofrenda) está casi extinta.

La información anterior, expresa la consolidación de una ruptura intergeneracional ocasionada por la paulatina penetración de la cultura occidental, hecho que también pone de manifiesto una débil endoculturación étnica - comunitaria, lo cual va en detrimento de los referentes ancestrales mayas, mismo que se manifiesta con

claridad en la ausencia de significaciones y símbolos relacionados con las abejas y sus subproductos. Esta ausencia, se explica en el hecho de que, al extinguirse el recurso, se pierde también el referente y por ende los símbolos asociados con el mismo.

Al igual que en las comunidades Kichés, los conocimientos tradicionales relacionados a los usos de la miel y los subproductos del panal existentes en las comunidades mames son muy limitados y se encuentra altamente concentrados en adultos mayores que son curanderos, sacerdotes mayas o comadronas. Sin embargo, el conocimiento que estas personas poseen en relación a la miel, también es bastante limitado. Es muy recurrente utilizarla para las enfermedades respiratorias como la gripe y la tos común, combinándola con otras plantas como la manzanilla (*Chamaemelum nobile*), el eucalipto (*Eucalyptus globulus*), o el ciprés (*Cupressus lusitánica*). Se posee también un conocimiento superficial sobre el potencial alimenticio de la miel. Impera el miedo hacia los usos de la colmena. En conclusión, los miembros de estas comunidades poseen muy poco conocimiento sobre las abejas y el consumo de sus productos, por lo que la educación y la información son componentes necesarios para favorecer estos aspectos.

Por otra parte, entre los comunitarios, no existen procesos socializados y estandarizados para orientar la producción de miel, ni siquiera para el aprovechamiento de la miel silvestre. Si bien existen algunos productores de miel en las comunidades estudiadas, estos utilizan prácticas rudimentarias para la cosecha del producto. La herramienta más utilizada es la caja de madera. Tales prácticas no fueron transmitidas intergeneracionalmente, sino que son el producto de la transferencia y asimilación de tecnología occidental. Cabe resaltar el hecho de que aun entre los mismos productores, se carece de información relacionada con los usos de la miel, como medicina y como alimento cotidiano.

### **Comunidades q'anjobales:**

Para la obtención de la información de la étnia Q'anjobal, se abordaron dos comunidades: la comunidad Chival y la comunidad Kucpupujá, ambas pertenecientes al municipio de San Pedro Soloma, en el departamento de Huehuetenango. En la comunidad Chival se aplicaron un total de 25 entrevistas,

mientras que en la comunidad Kukpujpujá se aplicaron un total de 7, haciendo un total de 32 boletas aplicadas.

En el caso de las comunidades q'anjobales, pudo determinarse que existe un conocimiento más sistemático y detallado de la aplicación de la miel en su medicina tradicional. El conocimiento sobre su uso no es exclusivo de curanderos o comadronas, sino que se ha generalizado a la mayoría de individuos que conforman las comunidades estudiadas. El linaje cognitivo en torno a los usos de la miel se encuentra bastante evidenciado. La principal fuente de los saberes en torno a la miel como medicina la constituyen los abuelos, comadronas, curanderos y ancianos de la comunidad, de forma que puede considerarse que este conocimiento todavía es un componente cultural étnico. Un elemento importante que ha contribuido a la conservación de dichos conocimientos, radica en el hecho de que los pobladores de estas comunidades tienen aún acceso a la miel silvestre, situación que no es similar a la de las otras etnias estudiadas. Lo anterior demuestra que existe una correlación entre el acceso a la miel y la conservación cognitiva de su uso en la cotidianidad, dado que esta cotidianidad permite que este producto se constituya como un referente relevante, lo cual se ratifica con el hecho de que los comunitarios reconocen propiedades medicinales solamente en la miel silvestre (de la abeja *Melipona*) y no en la miel comercial (de *Apis*). Este conocimiento referido, se concentra únicamente en la miel, determinándose que existe una clara ausencia de significaciones y símbolos relacionados con las abejas y sus subproductos.

Pudo establecerse que entre los miembros de estas comunidades, existen conocimientos importantes relacionados con los usos de la miel. Por ejemplo, en las comunidades q'anjobales suele utilizarse la misma como medio para facilitar el parto. Los detalles de su aplicación es generalizada entre las mujeres. La receta utilizada para el efecto, es la misma entre todas ellas, principalmente entre las comadronas.

En todo caso, la adquisición de la miel suele darse a través de prácticas rudimentarias (se busca en su forma silvestre en las montañas aledañas). No existen procesos intencionales o planificados de producción o procesamiento de la misma.

## Integración de la información capturada

En relación a los resultados obtenidos para cada grupo étnico estudiado, puede inferirse que la mayoría de los conocimientos relacionados con los usos de la miel y los subproductos del panal, se han extinguido (de hecho, los mismos pobladores reconocen el hecho de que las generaciones anteriores, poseían un mayor conocimiento y una mayor práctica en relación a la miel, además de que la disponibilidad de esta era relativamente abundante en las montañas circundantes). En la actualidad, y como se ha explicado ya, los conocimientos relacionados con la miel se encuentran concentrados en ciertos grupos poblacionales. Sin embargo, dado que no existen argumentos que permitan demostrar el origen intergeneracional de dichos conocimientos, puede estimarse que los mismos son más parte de la cultura popular que de la cultura étnica.

En todo caso, existe una abundante colección de usos para la miel en los ámbitos medicinal y alimenticio (para tratar la anemia, como alimento para las mujeres embarazadas, como tratamiento contra la hepatitis y la tos, para aliviar las quemaduras, para tratar las cataratas en los ojos, para facilitar las labores de parto, para aliviar los dolores menstruales, el estrés y el dolor de cabeza, o simplemente para proveer energía); por otra parte, y en el ámbito cultural, aún se utiliza la miel en algunas ceremonias mayas (las cuales son cada vez menos abundantes debido a la penetración del cristianismo). También la cera posee usos identificados (para cicatrizar heridas o como base para la elaboración de *tipachas*<sup>5</sup>), así como el panal (cuyo consumo era promovido por los ancianos de la comunidad). No obstante, dado que este conocimiento está centralizado en un grupo de personas relativamente escaso, a que la disponibilidad de miel de las abejas meliponas (*Melipona fuvipes*), se ha reducido ostensiblemente (debido a la alteración de su hábitat) y a la escasa disponibilidad de la miel de *Apis mellifera* en las comunidades bajo estudio, la adquisición y empleo de la miel y los subproductos del panal entre los habitantes de estas comunidades es muy reducida.

---

<sup>5</sup> El juego de *tipachas* consiste inicialmente en elaborar una *tipacha*, es decir, darle a la cera una forma aplanada y redondeada. El juego consiste en voltear la *tipacha* del oponente, usando para el efecto, la *tipacha* propia.

## Conclusiones

Inicialmente, debe mencionarse en relación a los conocimientos ancestrales, las experiencias individuales y colectivas sobre los usos de la miel, así como sobre los subproductos de la colmena, que existe una pérdida paulatina de la abeja melipona (*Melipona fuvipes*) y de la miel que ésta produce. De hecho, los mismos comunitarios reconocen que en el pasado cercano, había abundancia de miel en los bosques comunitarios. Sin embargo, las actividades antrópicas han depredado los mismos propiciando la desaparición de dicha abeja. Esta realidad resulta preocupante, no solamente porque es con dicha miel que los comunitarios realizan el asocio con los usos diversos de la misma, sino porque se afecta directamente la biodiversidad del hábitat.

La desaparición de la miel, contribuyó a debilitar los referentes culturales y, en última instancia, propició la erosión del conocimiento relacionado con los usos y costumbres sobre la miel. De esta forma, se estableció que los conocimientos ancestrales en el área de estudio se encuentran prácticamente extintos (a excepción de las comunidades Q'anjobales, en las que se ha conservado en mejor forma el conocimiento en cuestión). Es más, la información que se posee es tan limitada y tan generalizada, que puede afirmarse que el conocimiento pertenece más a la cultura popular que al conocimiento ancestral.

La penetración de la religión occidental (católica o protestante) ha contribuido también a la desaparición o marginación de las ceremonias mayas (en las cuales la miel constituía una ofrenda). Esta realidad ha propiciado también la pérdida del significado cultural y religioso de la miel. Lo anterior, ha propiciado que el consumo de miel, en la vivencia de las comunidades bajo estudio, se haya reducido al período de la Semana Santa, debido a la costumbre imperante de que, en dicho período de tiempo, debe consumirse pan untado con miel. Sin embargo, incluso los conocimientos relacionados con el valor nutritivo de la miel, se han perdido entre la población.

En todo caso, los conocimientos relacionados con los usos de la miel y sus subproductos aún existentes, se encuentran en posesión de las personas mayores,

sacerdotes mayas, curanderos y comadronas. Las nuevas generaciones no poseen ningún tipo de conocimiento al respecto, lo que demuestra la debilidad del proceso de endoculturación. Dichos conocimientos, se encuentran sintetizados en las tablas siguientes:

**Tabla 1**

*Usos y modos de empleo identificados para la miel en las comunidades estudiadas*

USO IDENTIFICADO	MODO DE EMPLEO
Tratamiento contra la hepatitis	Consumir una cucharada diariamente de miel pura en ayunas.
Tratamiento contra la hepatitis	Se utiliza miel con piña. Se pone a cocer la piña, después le ponemos un poquito de miel, un poco menos que la cuchara, se lo damos por 7 días o 2 veces al día.
Tratamiento contra la tos y bronquitis	Elaborar un té de manzanilla o flor de campanilla y endulzarlo con miel. Tomar diariamente-
Tratamiento contra la bronquitis	Para un litro de agua agregar 3 pedazos de limón, 1 cebolla pequeña roja, 2 o 3 cucharadas de miel. Tomar por tres días, un vaso por la mañana y otro por la tarde.
Tratamiento contra la anemia y debilidad	Consumir una cucharada diariamente de miel pura en ayunas
Tratamiento contra la catarata en los ojos	Aplicar gotas de miel blanca directamente en los ojos
Tratamiento contra las quemaduras	Aplicar miel pura sobre la herida para facilitar su cicatrización.

Tratamiento contra el acné	Mezclar miel con limón y aplicar sobre la zona afectada
Tratamiento para la limpieza de la piel	Utilizar Miel pura para limpiar la piel cada noche.
Tratamiento para combatir arrugas	Untarse miel pura por las noches
Tratamiento para cicatrizar heridas	Untar la miel en el área de la herida
Tratamiento contra los dolores menstruales	Agua tibia endulzada con miel
Tratamiento para que las madres recién compuestas expulsen la placenta	Hervir medio vaso de miel con canela
Tratamiento para acelerar el nacimiento del niño	Hervir medio vaso de miel con canela
Tratamiento para cuando los niños se ponen amarillos	Hervir la miel con agua, media cucharadita dos veces al día, por una semana.
Tratamiento contra el estrés y los dolores de cabeza	Agua tibia endulzada con miel
Alimento para las mujeres embarazadas	Jugo de naranja endulzado con miel

Fuente: Investigación de campo, 2017.

**Tabla 2**

*Usos y modos de empleo identificados para la cera en las comunidades estudiadas*

<b>USO IDENTIFICADO</b>	<b>MODO DE EMPLEO</b>
Elaboración de injertos	Cubrir el área del injerto con cera
Cicatrizante	Untarla sobre la herida

Elaboración de candelas	Se derrite y se le da forma, insertando una mecha
Elaboración de tipachas	Dar a la cera forma de tortilla.

Fuente: Investigación de campo, 2017.

### Tabla 3

*Usos y modos de empleo identificados para las abejas en las comunidades estudiadas*

USO IDENTIFICADO	MODO DE EMPLEO
Tratamiento de cualquier enfermedad	Provocar la picadura de la abeja

Fuente: Investigación de campo, 2017.

El recorrido por las seis comunidades bajo estudio, permitió constatar que tanto en las comunidades mames como kiche's, se ha manifestado una fuerte erosión en el conocimiento ancestral relacionado con las abejas y sus subproductos, lo cual se encuentra asociado, por una parte, con la casi desaparición de la abeja melipona y, en consecuencia, la desaparición de los panales silvestres que anteriormente abundaban en los bosques comunitarios. Además, la penetración paulatina de la cultura y la religión occidental, también han contribuido a dicho efecto.

Los Q'anjobales, por su parte, parece ser el grupo étnico que mejor ha conservado su conocimiento tradicional con relación a la miel y a los subproductos del panal, aunque los mismos siguen siendo reducidos. Un elemento importante de destacar es que las nuevas generaciones pertenecientes a los tres grupos étnicos bajo estudio, manifiestan no solamente un desconocimiento total sobre las abejas, sino una indiferencia palpable a ese respecto. Esta realidad puede explicarse por dos factores: el primero de ellos se encuentra relacionado con los procesos educativos a los que las nuevas generaciones han sido sometidos. Dichos procesos se encuentran enmarcados en la cultura occidental, que inserta valores distintos a los tradicionales y generan la pérdida de interés por sus conocimientos, costumbres y

tradiciones. El segundo está relacionado con el debilitamiento en los procesos de endoculturación, debido a la migración de los adultos, el involucramiento de los mismos en nuevas actividades económicas de corte occidental y a la modificación de los horarios de convivencia social familiar, debido al pluriempleo.

No fue posible identificar experiencias colectivas en ninguna de las seis comunidades bajo estudio, relacionadas con la miel y los subproductos del panal. Sin embargo, si pueden señalarse experiencias individuales, principalmente relacionadas con la miel y los usos de la misma en distintos ámbitos, especialmente la salud. Sin embargo, el grupo de personas que posee estas experiencias son miembros de la tercera edad y se desempeñan como curanderos, sacerdotes mayas o comadronas. No existen experiencias identificadas entre los miembros de la población en general.

De acuerdo a la información recabada, las experiencias individuales identificadas no están relacionadas con el conocimiento ancestral, sino con la práctica e intercambio de conocimiento, propias de las actividades que cada uno de ellos realiza. En todo caso, la práctica reiterativa de dichos conocimiento, consolidado en la práctica, ha posibilidad su apropiación y su difusión, entre los miembros de la comunidad.

## **Recomendaciones**

La primera recomendación que puede aportarse, se encuentra relacionada con la urgente necesidad de promover la reintroducción de la abeja melipona (*Melipona fuvipes*), a fin de asegurar su presencia en el área y promover un redescubrimiento de los usos de la miel y los subproductos del panal. Además, dicha reintroducción se encontraría asociada con la recuperación del conocimiento comunitario relacionado con dichos usos. En este orden de ideas, es importante establecer los mecanismos comunitarios que aseguren la conservación del conocimiento aún disponible y su respectiva socialización. Lo anterior incluye la motivación de las nuevas generaciones, para que se involucren en este proceso, revalorizando los conocimientos ancestrales.

Con la intención de aumentar los niveles de consumo de miel en las comunidades estudiadas, también se considera necesario ampliar las líneas comerciales de distribución de la miel de *Apis mellifera* en las áreas de estudio, a efecto de facilitar su adquisición comunitaria y elevar los volúmenes de consumo. En este sentido, debe recordarse que existe poca disponibilidad de miel comercial (producida por *Apis mellifera*), en los mercados de dichas comunidades. Lo anterior obliga a los comunitarios a depender de los viajes casuales que puedan realizar a los centros urbanos próximos (Quetzaltenango, Totonicapán o Huehuetenango) para adquirir el producto. Esto refleja un proceso deficiente de mercadeo del producto, lo que en última instancia, contribuye a determinar el volumen de la demanda nacional.

Es también importante recomendar la necesidad de asegurar la conservación del conocimiento tradicional, tanto sobre la miel como sobre cualquier otro aspecto de la vida cotidiana, no solamente en bien de la comunidad estudiada, sino en busca de la protección de la conservación del patrimonio cultural de la nación. La realización de estudios como el presente y su entrega a las comunidades, es parte de ese proceso de conservación, aunque el mismo debe ser fortalecido por acciones directas del Estado y el fortalecimiento de la identidad comunitaria.

En función de lo anterior, debe recomendarse la inmediata difusión comunitaria de estas experiencias, de forma que se incremente el uso y el consumo de la miel y sus subproductos. La divulgación de los resultados de la presente investigación, constituye un buen inicio de dicho proceso.

En conjunto, pudo establecerse que existe una erosión en el conocimiento ancestral relacionado con los usos de la miel y sus subproductos, si bien pudieron identificarse algunos de ellos, los cuales pueden resultar valiosos, sobre todo en la búsqueda de nuevos nichos de mercado. Sin embargo, y dado que la mayor parte de usos identificados están relacionados con la salud, es indispensable diseñar procesos de validación que permitan garantizar la efectividad de los tratamientos en cuestión. El empleo de la miel como medicamento, solamente puede ser certificado por el Ministerio de Salud de Guatemala.

Entre los usos encontrados en el ámbito de la salud, se identificaron tratamientos contra la hepatitis, la tos, la bronquitis, la anemia, las quemaduras, las cataratas, el estrés, la desinfección de heridas, los dolores menstruales, los dolores de cabeza, la expulsión de la placenta y el agilizar el nacimiento de los niños. También se identificaron usos dermatológicos para tratar el acné, las arrugas y como cicatrizante. La cera también fue mencionada como cicatrizante.

Lo anterior, permite recomendar la necesidad de establecer convenios con dicho Ministerio, a efecto de que se diseñen e implementen las pruebas que podrían certificar el efecto de la miel sobre enfermedades diversas. La validación del uso de la miel en actividades médicas, podría no solamente ampliar ostensiblemente el mercado de la miel a nivel nacional e internacional, sino contribuir a abaratar tanto los medicamentos como su disponibilidad.

Una de las justificaciones principales de cualquier investigación, radica precisamente en el proceso de divulgar sus resultados. Dicha divulgación debe asegurar la conservación de los resultados encontrados y posibilitar el acceso a los mismos, tanto de los proveedores de la información, como de los usuarios de la misma, de forma que asegure su consulta y empleo, por los sectores, grupos o individuos, que así lo consideren necesario.

### **Referencias bibliográficas**

- Boyle J. S. (2003). Estilos de etnografía. En Morse, J. (Ed.). *Asuntos Críticos en los métodos de investigación cualitativa* (pp. 184- 214). Medellín, Colombia: Editorial Universidad de Antioquia.
- CATIE (2016). *Análisis de la cadena de miel, región Occidente de Guatemala*. CATIE, Costa Rica.
- Jara, C. (2014). Interculturalidad. *Presentación para Cumbre del Buen Conocer/Folk Society*, mayo de 2014, Quito.
- Tinnaluck, Y. (2004). *Ciencia moderna y conocimiento nativo: un proceso de colaboración que abre nuevas perspectivas para la PCST*. eu-repo/semantics/publishedVersion

Velasco G. (2016). *Tradiciones de investigación en ciencias y humanidades*. Universidad Nacional Autónoma de México. Recuperado de: [iibi.unam.mx/publicaciones/276](http://iibi.unam.mx/publicaciones/276) Consultado el: 15 de julio de 2017.