

Sergio Alfonso Sandoval Godoy,* Adria Nayelli Carrazco Fuentes,**
María Isabel Ortega Vélez***

Enfoques disciplinarios de la seguridad alimentaria en México: aportes y limitaciones para construir una perspectiva integral

Disciplinary approaches to food security in Mexico: contributions and limitations to build a comprehensive perspective

Abstract | The replacement of traditional diets with industrial foods in Mexico, as well as the limited food availability and access, increased obesity, and other public health concerns, have led this research to combine a variety of disciplinary perspectives regarding food security (FS). We present a multidisciplinary explanatory model of food security that integrates three perspectives: a) public and nutritional health (PNH); b) family income (FI), and, c) symbolic and cultural (SC). We propose that in the context of FS, people and communities have different abilities with respect to food selection and consumption based on their food-related beliefs, knowledge, and practices, as well as their social network, which determine their ability to satisfy their physiological, social, and symbolic needs and thereby maximize their quality of life. We hope that this interdisciplinary approach will contribute to a better comprehension of food security into the sociocultural complexity and significance, to contribute to the development of improved social policy in Mexico.

Keywords | food security | public and nutritional health | available income | food culture.

Resumen | Este artículo destaca la importancia de conjugar distintas visiones disciplinarias de la seguridad alimentaria (SA), como respuesta a la persistencia de algunas problemáticas

Recibido: 5 de junio, 2023.

Aceptado: 27 de abril, 2024.

* Universidad de Sonora, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. y Departamento de Economía.

** Estudiante de doctorado en desarrollo regional del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

*** Coordinación de nutrición del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Correos electrónicos: checosando11@gmail.com | adriacarrazco@gmail.com | acarrazco421@estudiantes.ciad.mx | iortega@ciad.mx

Sandoval Godoy, Sergio Alfonso, Adria Nayelli Carrazco Fuentes, María Isabel Ortega Vélez. «Enfoques disciplinarios de la seguridad alimentaria en México: aportes y limitaciones para construir una perspectiva integral.» *INTER DISCIPLINA* 13, n° 35 (enero-abril 2025): 153-176.

DOI: <https://doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2025.35.85892>

de acceso y disponibilidad de alimentos, de sustitución de dietas tradicionales, y de salud pública como el incremento del sobrepeso y obesidad. Con la finalidad de ofrecer una reflexión multidisciplinaria de la SA, se presenta un modelo explicativo a partir de la integración de tres enfoques: a) salud pública y nutricional (ESPN); b) ingreso disponible (EID), y, c) simbólico y cultural (ESC). Lo anterior con el propósito de probar la existencia detrás de las distintas problemáticas de SA de un entramado de relaciones y actores sociales actuando dentro de un contexto de creencias, prácticas y saberes alimentarios con diferentes capacidades de elección y consumo, cuya finalidad es satisfacer necesidades fisiológicas, sociales y simbólicas impactando la calidad de vida. Con ello, se pretende abonar a favor de la interdisciplina, en ese afán por construir un enfoque reflexivo para ayudar a comprender de mejor manera la complejidad, la importancia y el sentido social de la alimentación, como parte de una preocupación académica esencial dirigida a dar mayor viabilidad a los objetivos de política social en México.

Palabras clave | seguridad alimentaria | salud pública y nutricional | ingreso disponible | cultura alimentaria.

Introducción

DURANTE LOS ÚLTIMOS CUARENTA AÑOS, los mexicanos han ido cambiado sus prácticas alimentarias al dejar cada vez más de lado la dieta tradicional rica en cereales como el maíz y leguminosas como el frijol, para adoptar nuevas dietas con alto valor energético pero deficientes en algunos nutrientes esenciales, dando lugar a la transición epidemiológica y nutricional (Chávez *et al.* 1994). A la par, se han transformado los saberes y significados alrededor de los alimentos, así como la forma de producirlos, prepararlos y consumirlos. Todo ello ha estado presente en el estado de la SA de los mexicanos, como parte de un proceso, el cual incluye cambios cíclicos importantes en el acceso a los alimentos, en su perfil nutricional y en sus preferencias alimentarias y decisiones de consumo. Tales cambios han sido determinados, entre muchos otros aspectos, por modificaciones en los patrones de alimentación y de actividad física, por la adopción de nuevos estilos de vida y por la división del trabajo al interior de la estructura familiar. Asimismo, ha estado presente un proceso de modernización alimentaria promovido por procesos macrosociales como la globalización y sus manifestaciones en la disponibilidad y el acceso a los alimentos, la migración, la difusión de conocimientos, o bien por el aumento de la monetarización de la economía en todos los sectores sociales (Bertrán 2010).

Lo anterior es indicativo de un sistema alimentario complejo, paradójico y a la vez complementario, del cual formamos parte y presencia; lo previo, en términos de la oferta y la demanda, podría sintetizarse al menos en cuatro tendencias básicas: 1) el fenómeno de la homogenización del consumo en una sociedad también

masificada; 2) la persistencia de un consumo diferencial socialmente desigual; 3) el incremento de una oferta alimentaria personalizada avalada por la creación de nuevos grupos de consumidores con estilos de vida comunes, y, finalmente, 4) el incremento de una individualización alimentaria causante de la creciente ansiedad del comedor contemporáneo (Warde 1997; Germov y Williams 1999).

Bajo este escenario, es claro suponer de difícil comprensión el fenómeno de la seguridad o de la inseguridad alimentaria si no se le relaciona con un proceso más amplio ligado a un “nuevo orden alimentario” (Otero 2013), el cual ha venido generando, transformando y estructurando nuevas concepciones de producción, preparación, preferencias y consumo de alimentos. En el mismo, están presentes transformaciones de todo tipo y conductas de riesgo vinculadas no solo con el consumo, sino también con todos los eslabones de las cadenas alimentarias y del sistema alimentario (Nesheim *et al.* 2016). Este nuevo orden ha provocado transformaciones significativas en los patrones alimentarios guiando los comportamientos de consumo de los distintos grupos sociales, y, alterando con ello no solo sus necesidades materiales biológicas nutricionales, sino también sus necesidades simbólicas alimentarias y sus formas culturales de representarlas.

En consecuencia, el carácter complejo del cambio alimentario a nivel mundial, tanto como la SA como manifestación esencial del mismo, requiere contar con una visión más integrada y coherente entre aspectos de nutrición, de salud pública, economía, medio ambiente y cultura, entre otros. Por esta razón, en este trabajo se argumenta que el análisis de la SA en los estudios de caso deberá ser de índole multifactorial, tomando en cuenta la influencia de condicionamientos endógenos y exógenos, materiales y simbólicos, no siempre fáciles de identificar debido a la rigidez de los enfoques disciplinarios desde los cuales comúnmente se la aborda.

Así, mientras el sistema alimentario mundial aparece cada vez más integrado a las cadenas globales de valor de alimentos controladas por las grandes empresas transnacionales, sus formas de abordaje, por el contrario, siguen marcadas por diferencias disciplinarias impidiéndonos observar la SA y sus efectos de manera integral.

Estrategia de análisis

Con base en lo anterior, y para evitar un excesivo reduccionismo, conviene tener presentes al menos tres supuestos básicos a considerar al momento de analizar la SA:

- El primero es que la SA, tal como lo resume la propuesta de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), como el “acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen las necesidades energéticas diarias y

preferencias alimentarias, para una vida activa y sana” (FAO 2009), considera la existencia de múltiples y diversos comportamientos de consumo alimentario, así como la existencia de necesidades asimétricas de energía y consumo calórico dependientes tanto de los contextos o ambientes alimentarios, como de las diferencias étnicas regionales de una población; no siempre es fácil de medir debido a la rigidez de las metodologías con las cuales comúnmente se aborda (Díaz y Gómez 2001).

- El segundo es la relación, como fenómeno social de la SA, con la diversidad del capital biológico, económico y cultural de una población y de una región en particular, por lo cual, los patrones de alimentación se ven constantemente modificados, es decir, están marcados por procesos de construcción y reconstrucción constantes presentándose a partir de un mapa de preferencias regionales y locales, el cual, continuamente, afecta las estimaciones de consumo y, por tanto, las políticas y programas alimentarios que guían las estrategias de planeación para la SA.
- Y el tercero, como implicación de los anteriores, la realidad de ser preferible analizar la SA en los estudios de caso como un sistema complejo y dinámico, en el cual coexisten inseparablemente, su condición fenomenológica como proceso social ambivalente (seguridad e inseguridad), su condición conceptual como modelo analítico, y su condición de ser —al mismo tiempo— una estrategia de intervención de política social.

Para complementar esta visión nos apoyamos en fuentes bibliográficas de investigación, las cuales documentan el estado del arte sobre este tema, así como la información estadística de fuentes oficiales de México sobre SA y temas relacionados; además de archivos documentales de investigaciones previas desarrolladas en el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD, A. C.) (Sandoval y Meléndez 2008; Sandoval y Wong 2017; Quizán-Plata *et al.* 2013; Ortega-Vélez y Castañeda-Pacheco 2018).

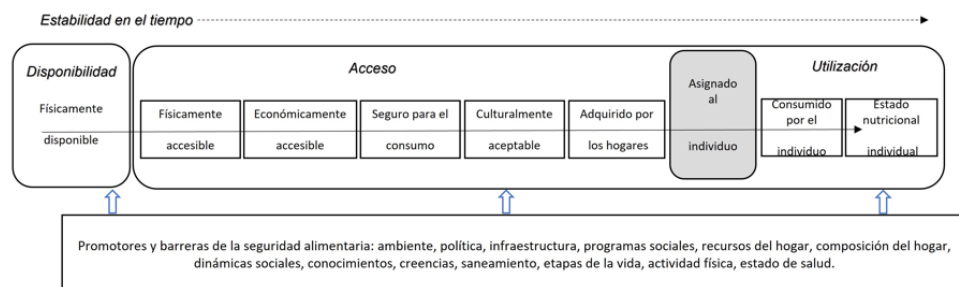
A continuación, y conjugando nuestro enfoque multidisciplinario, se desarrollan los tres enfoques explicativos: a) ESPN; b) EID, y, c) ESC. En cada uno de ellos destacamos algunas de sus características esenciales e implicaciones para el caso de México, y, finalmente, a manera de conclusión, nos detenemos en identificar los aspectos comunes, mismos a deber tomarse en cuenta para evitar una mayor dispersión disciplinaria.

Enfoque de salud pública y nutricional (ESPN)

Desde el ESPN, la alimentación tiene una connotación fisiológica basada en requerimientos físicos y biológicos para satisfacer necesidades materiales objetivas del ser humano. Desde este enfoque, la SA ha evolucionado a partir de con-

siderar únicamente el abastecimiento de alimentos hasta un concepto más amplio incluyendo la disponibilidad y acceso a los mismos. Más recientemente, estos aspectos toman en cuenta la dimensión social al incluir la disponibilidad en todo momento y el acceso desde una perspectiva social, donde se contemplan las formas de obtener los alimentos (desperdicios, préstamos, robo, etc.), además, considera la calidad nutricional y la inocuidad de alimentos mediante los aspectos de necesidades dietarias, preferencias alimentarias e higiene (Coneval 2010; Savary *et al.* 2022). Este concepto tan amplio se puede abordar desde distintas perspectivas disciplinarias, como lo muestran Jones *et al.* (2013) en el siguiente diagrama:

Diagrama 1.



Fuente: Jones *et al.* (2013).

Bajo esta concepción, el consumo de alimentos y el estado de nutrición de grupos vulnerables (mujeres, niños, ancianos) se ha utilizado como un marcador de la SA en distintas sociedades. El consumo promedio de energía (calorías), con respecto a las necesidades diarias estimadas de los distintos grupos de edad, ha sido un referente en las estimaciones de subalimentación de la población en distintos países; sin embargo, desde 2014 se utilizan datos de percepción de SA basados en la *Escala de experiencia de inseguridad alimentaria* (FIES, por sus siglas en inglés) (FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS 2018). Estas escalas se basan en la escala universal de SA (Household Food Insecurity Access Scale (HFIAS)), derivada de estudios cualitativos de las experiencias de hambre en grupos en pobreza en la ciudad de Nueva York (Kendall *et al.* 1995; Radimer 2002), las mismas contemplan los aspectos de ansiedad relacionada con la escasez de alimentos, la percepción de que la calidad o cantidad de alimentos accesibles no es adecuada, reducción en el consumo de alimentos de los adultos y de los niños.

Desde esta perspectiva y a partir de 2012 en México, la *Encuesta nacional de nutrición y salud* (ENSANUT) incluye a la *Escala latinoamericana y caribeña de seguridad alimentaria* (ELCSA) basada en la experiencia de los hogares y con los

misimos aspectos que la HFIAS. Las estimaciones de inseguridad alimentaria en México, a partir de esta escala, resultan mayores a aquellas de las estimaciones de pobreza alimentaria a partir de los indicadores de ingreso y acceso a la canasta básica de consumo de alimentos. De esta manera, la inseguridad alimentaria de 2012 a 2022 de acuerdo con la escala y los distintos niveles de inseguridad alimentaria leve (IAL), inseguridad alimentaria moderada (IAM) e inseguridad alimentaria severa (IAS), fueron como sigue:

Tabla 1. Seguridad alimentaria de los hogares en México de 2012 a 2021.

Nivel de SA	2012 (% de hogares)	2018-19 (% de hogares)	2020 (% de hogares)	2021 (% de hogares)
SA	30.0	44.5	40.9	39.2
IAL	41.6	32.8	38.5	34.9
IAM	17.7	14.1	12.8	15.8
IAS	10.5	8.6	7.8	10.1

Fuente: Gutiérrez *et al.* (2012); Shamah Levy (2020, 2021 y 2022).

Estas escalas, más allá del consumo actual de alimentos o del estado de nutrición de los miembros de una familia en un punto en el tiempo, reflejan el riesgo de inseguridad alimentaria en las familias. Con ello, el abordaje de la SA coincide mejor con una visión de salud pública más que con los tradicionales enfoques epidemiológico y biomédico (Jones *et al.* 2013). Además, más allá del aspecto de acceso y disponibilidad de alimentos, así como la utilización de estos, el concepto de seguridad alimentaria nutricional (SAN), recientemente modificado por la FAO, considera, para que los alimentos se utilicen correctamente por el organismo, la necesidad de incluir los aspectos de salud e higiene de los ambientes y la capacidad de cuidado en las familias (Academy of Nutrition and Dietetics 2013).

Por otro lado, desde este enfoque los estudios en torno a la SA han reportado una asociación entre la inseguridad alimentaria y la presencia de enfermedades crónicas no transmisibles como la obesidad en distintas sociedades (Franklin *et al.* 2012; Dhurandhar 2016), y particularmente en México (Morales-Ruan *et al.* 2014), a partir de datos de la ENSANUT 2012, se dio a conocer una asociación positiva entre la IA y la obesidad entre mujeres rurales, indígenas, viviendo en pobreza. En México, durante el periodo posterior a la puesta en operación del Tratado de Libre Comercio con América del Norte (TLCAN) en 1994, se ha presentado un aumento significativo de la incidencia de sobrepeso y obesidad, considerándose actualmente un problema serio de salud pública. De acuerdo con datos de la Secretaría de Salud (2014), en 1988 la obesidad afectaba al 34.5% de los mexicanos y para 1999 y 2006 la prevalencia paso de 61 a 69.3%, respectivamente. En

tiempos recientes, de acuerdo con datos de la ENSANUT 2021 sobre COVID-19, la prevalencia de sobrepeso y obesidad ($IMC \geq 25 \text{ kg/m}^2$) estuvo presente en 75.0% en mujeres y 69.6% en hombres. Al comparar solo la prevalencia de obesidad, esta fue un 22.6% más alta en mujeres (41.1%) que en hombres (31.8%), mientras que la prevalencia de sobrepeso fue 10.3% mayor en hombres (37.8%) que en mujeres (33.9%) (Shamah Levy *et al.* 2022). Además del sobrepeso y la obesidad, la SA también se ha asociado con la presencia de diabetes mellitus, hipertensión arterial y la hiperlipidemia (ARR 1.30; 95% CI, 1.09-1.55) en adultos mexicanos (Seligman *et al.* 2010; Pérez-Escamilla *et al.* 2014; Morales-Ruan *et al.* 2014; Li y Rosenthal 2020).

Las metas en torno a la SA desde este enfoque consisten en poner fin al hambre y a la desnutrición, el retraso del crecimiento y la emaciación, necesidades nutricionales de grupos vulnerables (mujeres, niños, ancianos), entre otras acciones. El seguimiento realizado por los científicos desde esta área al tema de la SA consiste, en la actualidad, en poner atención a los sistemas alimentarios, en la medida en la cual los alimentos producidos por los sistemas alimentarios contribuyen a la salud y al bienestar humanos a través de dietas saludables (Centro Barilla 2017). Las dietas poco saludables son la causa de la mayor carga de mala salud a nivel mundial (Global Panel 2016), en consecuencia, para transformar las dietas, también se deben transformar los sistemas alimentarios de modo que permitan dietas saludables en todos los ámbitos y los países. La promoción de la agricultura sostenible junto con la garantía de la SA en el *Objetivo de Desarrollo Sostenible N°2* (ODS2) en 2030: “poner fin al hambre”, es una señal más de la evolución de la comprensión que los científicos, desde la salud pública, tienen respecto al logro de la SA (Jones *et al.* 2015; Jones 2017; Mason y Lang 2017).

Desde el ESPN se han realizado esfuerzos por diseñar metodologías, las cuales permitan una mejor comprensión del fenómeno de la SA. Desde esta perspectiva se ha complementado el uso de los indicadores tradicionales de las encuestas de crecimiento y desarrollo físicos de grupos vulnerables (niños, mujeres, ancianos), con las encuestas de consumo alimentario, de ingreso y gasto en alimentos, además de considerar también la experiencia y percepción de la SA a nivel individual o por hogar. No obstante, desde este enfoque las métricas aplicadas no consideran la seguridad de los alimentos adquiridos por los hogares, a pesar del aumento de las preocupaciones relacionadas con la contaminación de los alimentos por micotoxinas (Smith, Stoltzfus y Prendergast 2012), enfermedades transmitidas por alimentos, contaminantes químicos y enfermedades zoonóticas (WHO 2012). Tampoco consideran el análisis de los escenarios cultural y sociocultural, los cuales determinan las prácticas alimentarias de los individuos en contextos espacio-temporales-diversos. Por lo anterior, concordamos con la propuesta de algunos estudios en donde se ha señalado la pertinencia de incorporar en la eva-

luación de la SA el análisis de los procesos de construcción de los comportamientos a nivel local, su socialización en contextos socioeconómicos y socioculturales, el registro etnográfico y el análisis cualitativo del comportamiento alimentario (Díaz y Gómez 2001; Poulain y Proença 2003; Aguirre 2004; Carrasco 2008; Sanz 2008; Vizcarra 2008; Franco 2010; Díaz y García 2018; Demonte 2021). Considerando, además, a la SA como un proceso reforzador de la condición de sujeto miembro de una sociedad, experimentando riesgos e incorporando cuestionamientos los cuales afectan su comportamiento alimentario. Así, desde una mirada más integral, las particularidades explicativas del enfoque del ingreso disponible y simbólico cultural de la alimentación abonan en este sentido.

Enfoque del ingreso disponible (EID)

En el EID, la alimentación tiene una connotación material orientada a explicar el destino del gasto efectuado en los hogares para cubrir satisfactores biológicos y socioculturales necesarios para un desarrollo humano de calidad. Así, cuando la disponibilidad de recursos económicos no puede garantizar los requerimientos alimenticios y satisfactores socioculturales, se genera una condición de pobreza por ingreso, considerada multidimensional y de capacidades, porque afecta a todas las áreas de aprovechamiento de las personas para lograr un bienestar y desarrollo humano integral. En esta situación están quienes presentan al menos una carencia social (rezago educativo, falta de acceso a los servicios de salud, falta de acceso a la seguridad social, vivienda de calidad inadecuada o de espacios insuficientes, indisponibilidad de algún servicio básico en la vivienda o falta de acceso a la alimentación). Asimismo, de manera específica cuando se ve afectada la capacidad de acceder satisfactoriamente a la compra de alimentos nutritivos y de calidad, se habla de pobreza alimentaria y, en consecuencia, de IA. A este razonamiento se le conoce también como la línea de pobreza por ingresos (LPI).

En México, la pobreza multidimensional ha sido objeto de atención del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval), donde se han establecido los lineamientos y criterios para su definición, identificación y medición. Estos se resumen en lo que se conoce como el enfoque de la LPI, misma donde se especifica el ingreso necesario para adquirir tanto la *canasta alimentaria* (CA) como la *canasta no alimentaria* de bienes y servicios. De aquí se determina a los hogares en *pobreza alimentaria* por ingreso como aquellos sin acceso al total de la CA, y en *pobreza extrema de alimentación* a aquellos en donde además de estar en pobreza extrema, tienen carencia por acceso a la alimentación (Coneval 2009 y 2015).

Cabe señalar que la CA, a través de la cual se establece la línea de pobreza por ingresos, es un instrumento de política social consensuado internacionalmente, considerado como indicador de una dieta estándar derivada del patrón de consu-

mo de un país, la cual mide de manera *directa* los requerimientos mínimos nutricionales necesarios para la subsistencia, determinados por el nivel de ingreso de los hogares, y, de manera *indirecta*, los niveles de pobreza y desigualdad social. Junto a este instrumento está la *Encuesta nacional de ingreso y gastos de los hogares* (ENIGH), a partir de la cual se puede estimar el consumo individual o subconsumo alimentario y su relación con las líneas de indigencia y de pobreza.

Al respecto, los datos de la ENIGH del año 1998 y de acuerdo con las hojas de balance de la FAO para México muestran que los hogares más pobres destinaron 56% de su gasto al consumo de alimentos, con lo cual cubrían 66% de las calorías; en cambio, los más ricos, con 20% del gasto, cubrían 95% de las calorías requeridas (Martínez y Villezca 2005). Poco más de dos décadas después, al inicio del 2020 (INEGI 2021), los hogares más pobres destinaron 61% de su gasto a la compra de alimentos. El gasto promedio de los distintos grupos de alimentos fue mayor para los cereales (20%), seguido por la carne (17%), verduras (14%), alimentos fuera del hogar (8%), leche (7%), huevos (5%), frutas (3%), aceites (2%), tubérculos (2%) y azúcar (2%). Por su parte, los hogares más ricos destinaron el 13% a la compra de alimentos, donde el gasto mayor se efectuó para los alimentos fuera del hogar (21%), seguido por las carnes (18%), cereales (9%), verduras (8%), leche (7%), frutas (5%), huevo (2%), aceites (1%), tubérculos (1%) y azúcar (1%). En ese año, 28.6 millones de personas se encontraban en condición de carencia por alimentación nutritiva y de calidad.

Parte de las razones por las cuales se explica la pobreza alimentaria con sus distintas intensidades deriva de la concentración del ingreso nacional. Así, por ejemplo, de acuerdo con la distribución porcentual del ingreso corriente por deciles, en el año 2000 el decil I (el más bajo) representó tan solo el 1.10% del ingreso, mientras que el decil X (más alto) representó el 44.15% del ingreso corriente total. En 2012, la concentración porcentual del ingreso para el decil I fue de 1.21%, mientras que el decil X fue de 38.63% (Caballero 2018). No obstante, en 2020 el ingreso del decil I representó tan solo el 2% del ingreso corriente total, y el ingreso del decil X representó 32.5% (Coneval 2021).

Los hogares más pobres destinaron un porcentaje mayor a la compra de alimentos, aunque en pesos, ese gasto solo equivale a alrededor de la cuarta parte de lo destinado por los hogares más ricos. Lo anterior resalta la desigualdad prevaleciente en el país, ratificando esta situación la importancia de una política alimentaria la cual permita mejorar el consumo de alimentos, y, por ende, la SA en los hogares de menores ingresos sin afectar el gasto en otros rubros como educación, vivienda y salud.

Cabe señalar ser únicamente el acceso económico hacia la CA bajo el supuesto de la disponibilidad física suficiente de alimentos, el estimado por la medición de la *pobreza alimentaria por ingresos*, por lo cual, la FAO ha sugerido implicar

la incorporación de otras variables para un mayor análisis e integración en las políticas públicas, para el cumplimiento del derecho social de la alimentación desde la perspectiva de la SA. De hecho, las estadísticas del Coneval difieren mucho de las cifras de SA reales de la población mexicana, al no considerar las medidas cualitativas, las cuales detentan un papel importante por sopesar en la situación alimentaria de los hogares.

El instrumento CA considera solo los ingresos de los hogares, dejando de lado otras variables importantes en la determinación de los patrones de consumo, como la disponibilidad y las preferencias alimentarias territoriales (Ruehl 2015). Asimismo, no considera el acceso a la producción para autoconsumo de algunos hogares, el consumo frecuente en restaurantes, o alimentos sustituyendo a los de la CA. Tampoco toma en cuenta otros aspectos de la dieta y del consumo relacionados por cuestiones de índole cultural, preferencias por usos y costumbres, de orden nutricional, o simplemente por enfermedades, las cuales requieren de una dieta específica. Asimismo, están ausentes aspectos de tipo filosóficos, religiosos, morales, nutricionales y de salud, así como las características agroambientales de la zona de residencia, la estructura de la comunidad, sus ecosistemas, sus tradiciones y los hábitos de consumo, entre otros aspectos. En consecuencia, mientras los patrones alimentarios son procesos sociales dinámicos y cambiantes, la CA tomándolos como referencia se ha convertido en un instrumento estático, reflejando una medición poco objetiva y precisa de la SA de las familias (Ruíz y Sandoval 2018).

Estudios como el de Ruiz y Sandoval (2018) han puesto el acento en la dimensión territorial para generar mediciones de mayor objetividad que contemplen el consumo local y la calidad y seguridad alimentaria de los mexicanos. Su propuesta consiste en contribuir al análisis acerca de las bases conceptuales y metodológicas con las cuales se construye la CA de México, presente en el medio oficial y académico, a fin de aportar elementos adicionales a la discusión sobre sus alcances y limitaciones. La intención detrás de sus ideas consiste en exponer a las distintas propuestas constituyendo una guía analítica la cual confluye tanto en el enfoque de las líneas de bienestar como en el de las representaciones sociales y la diversidad alimentaria. En el mismo orden de ideas, Mazo y López (2023) han propuesto, a partir de su estudio, que la composición de la CA debe reflejar de manera clara el concepto de derecho a la alimentación, entendido dicho derecho como el acceso a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, correspondiente a las tradiciones culturales de la población a la cual pertenece el consumidor. Partiendo de la concepción actual de la CA basada en los alimentos de menor precio y limitándose a cubrir las necesidades calóricas, esta debe ser descartada, pues se estima como contraria al derecho a la alimentación. Por el contrario, la CA debería relacionarse con elementos

importantes como la valorización de la gastronomía y la cultura alimentarias locales, así como con la defensa de la agrobiodiversidad, elementos esenciales como parte conformadora de este derecho a la alimentación.

En descargo de dichos inconvenientes, hay el reconocimiento, sin embargo, de la atención que el enfoque del ingreso disponible pone sobre el fenómeno de la pobreza, la distribución desigual de la riqueza y la concentración del ingreso, como otras más de las causas de la inseguridad alimentaria y nutricional. Por eso, más allá de los desequilibrios calóricos y energéticos, los cuales encuentran solución en dietas saludables, en el ejercicio físico y en programas nutricionales, la importancia de llamar la atención en aspectos como la inclusión social y económica de los más pobres con instrumentos para fomentar el empleo, la diversificación de las fuentes de ingresos y el acceso de activos productivos para asegurar una alimentación sana y de calidad no pueden pasar desapercibidos o ser subestimados.

Enfoque simbólico - cultural (ESC)

Desde el ESC la alimentación tiene una connotación material y cultural intangible, utilizada para describir, interpretar y explicar necesidades sociales objetivas y *subjetivas*. Desde este enfoque, los alimentos adquieren el estatus de símbolos, los cuales “apuntan a algo que está más allá de ellos”, y, por esta razón, su propósito trasciende la misión de tan solo nutrir. A diferencia de los enfoques anteriores, en este, la comida tiene una carga emocional por ser simbólicamente significativa. Hace referencia a las prácticas alimentarias de los sujetos, entendidas como acciones de sentido generando necesidades simbólicas con apego a las tradiciones, los modelos, valores, normas, emociones y sentimientos de un grupo social con el cual se identifican a través la producción, preparación, preferencia y consumo de alimentos (cultura alimentaria) (Sandoval y Camarena 2015).

Desde este enfoque, se entiende que los grupos humanos le dan atributos o significados a los alimentos para clasificarlos de manera que guían sus elecciones de consumo según edad, sexo, estado fisiológico, ocasión, condición socioeconómica, imagen corporal, prestigio, entre otros (Mintz 2003). Estos significados pueden ser internos o externos. Los primeros constituyen lo representado por las cosas para quienes las usan, como expresión de la adaptación doméstica a las condiciones internas; expresan, además, decisiones de ¿qué comer?, ¿cuándo?, ¿por qué?, ¿dónde?, ¿cómo se prepara?, ¿con quién o con qué?, etc. Por su parte, los externos, se refieren a condiciones exógenas al ámbito doméstico, como horarios de trabajo, organización del tiempo, la disponibilidad y la accesibilidad de los alimentos, exposición a alimentos nuevos, entre otros (Mintz, 2003).

Por eso se dice, dado el significado simbólico de los alimentos, lo fácil de incluso identificar a las personas según lo que comen, esto es, ellas mismas se identifican o “se construyen” mediante la comida (Chiva 1979; Fischler 1985). Así,

mediante determinados usos y preferencias alimentarias, los seres humanos se identifican con un determinado grupo social, étnico o de edad, con el cual comparten ciertos hábitos o preferencias alimentarias, proporcionándoles un cierto sentido de pertenencia e identidad. Visto de esa manera, se considera que la comida tiene una carga emocional y es simbólicamente significativa, por lo cual podría decirse que no solo *ordena* los gustos, las preferencias y las decisiones, sino también, como señalan Contreras y Gracia (2005) alimenta el corazón, la mente y el alma.

El foco de análisis del ESC se centra en la cultura alimentaria y sus transformaciones actuales, como resultado de las nuevas tendencias dirigidas hacia la recomposición de los sistemas alimentarios locales, la incorporación de nuevos productos y la homogenización de las dietas. Lo anterior se interpreta como un cambio cultural de grandes dimensiones, el cual modifica los fundamentos materiales y simbólicos de la alimentación y, con ello, las prácticas sociales que le dan sustento (Gracia 2002; Contreras y Gracia 2005). Estas tendencias van dirigidas hacia el abandono de los modelos alimentarios tradicionales y cambios en la dieta, como expresión de lo reconocido por algunos autores como parte de un “nuevo orden” mundial de alimentación, o como expresión de la también llamada “modernidad alimentaria” (Fischler 1995; Gracia 2002; Mintz 2003; Contreras y Gracia 2005). Parte de las razones de fondo tienen que ver con los presupuestos invertidos, los valores vinculados con las prácticas alimentarias y con nuevos significados asociados con un ideal corporal, producto de nuevas actitudes individualistas y estilos de vida; todo lo cual ha dado lugar a modificaciones sustantivas en las “formas de *elegir* los alimentos, de *organizar* la alimentación y de *estructurar* las dietas” (Gracia 2002). En términos de la salud nutricional uno de los resultados más visibles de estas tendencias está relacionado, evidentemente, con problemas de sobrepeso y obesidad.

En México, desde finales de la década de los años ochenta y, particularmente, después de la firma del Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos y Canadá, la entrada de productos nuevos de fácil acceso con altos contenidos calóricos, grasa, sodio y bajos en otros nutrientes, han impregnado las prácticas cotidianas de consumo con una clara tendencia a modificar el significado de la alimentación (Sandoval y Wong 2017). Gana notoriedad la fabricación y consumo de alimentos cuyas necesidades anteriormente no eran importantes en la vida cotidiana, es el caso de las frituras, golosinas de todo tipo y comida congelada presentes en supermercados y tiendas de autoservicio, de acceso fácil a la mano de los consumidores, y sin el requerimiento de condiciones especiales de conservación. Algunas aparecen bajo la modalidad de *snacking*-picoteo, botanas o comida para llevar, de la mano de exitosas campañas publicitarias haciendo distinguos de género, edad, origen étnico y social (Sandoval y Camarena 2015, 33). Se ofertan produc-

tos para niños, gente soltera, parejas sin hijos, estudiantes y adultos ocupados con horarios complicados para comer en familia y madres trabajadoras con poco tiempo para la cocina, entre otros (Gracia 2002; Fishler 2010; Frias 2010).

Al igual que en muchos otros países, en México estos cambios en la dieta vienen asociados con una desestructuración y simplificación de las prácticas alimentarias. Se amplían las franjas horarias de todos y cada uno de los consumos, aumentan y se diversifican los lugares donde se realizan las comidas (tanto en el hogar como fuera de él), desaparecen los horarios fijos para comer, se come más veces solo, se come en cualquier parte y cualquier cosa; también se come en la sala, en la recámara, en los lugares de trabajo, en las calles, parques, cafés, jardines y restaurantes, se omiten comidas y platos y los menús de las comidas principales se organizan en uno solo. Asimismo, se come de manera simultánea, esto es, comer al caminar, cuando se trabaja, al conducir, disfrutando una película, viendo televisión y al asistir a una competencia deportiva, entre muchos otros ejemplos (Contreras y Gracia 2005; Fischler 2010).

Estas tendencias en la dieta y prácticas de consumo de los mexicanos coinciden con algunas encuestas realizadas en diversos países, indicando que “asistimos a un abandono de los modelos alimentarios tradicionales a través del desarrollo del consumo de productos fáciles de consumir en cualquier lugar” (Contreras y Gracia 2005, 156). Asimismo, coinciden con una tendencia casi generalizada respecto al origen de ciertos alimentos y los aditivos para la conservación añadidos a estos, así como aquellos con riesgo bacteriológico (mariscos, huevo y salsas) o hacia aquellos manipulados genéticamente (OMG). Todo ello ha provocado reacciones yendo desde la conformación de: a) nuevas identidades alimentarias (veganos, vegetarianos, macrobióticos, vigoréticos, bulímicos, anoréticos); b) nuevas transformaciones gastronómicas (sustitución de alimentos tradicionales y apego a dietas densas en energía y bajas en nutrientes), y, c) nuevos significados asociados con el acto de comer (preferencia por la comida rápida, individualismo en el consumo, preocupación por la apariencia, búsqueda de lo saludable, etcétera.).

Desde el enfoque simbólico, la conformación de estas nuevas identidades, tanto como los nuevos riesgos de la alimentación moderna, se traducen en inseguridad alimentaria nutricional, entendiéndose como parte de un fenómeno social el cual, además, está relacionado con el capital biológico, económico y cultural de una población y de una región en particular. Desde aquí, se interpreta que los patrones de consumo de alimentos han estado marcados por una construcción y reconstrucción constante, presente a partir de un mapa de preferencias regionales y locales, las cuales van cambiando de significado y están, continuamente, afectando y dificultando las estimaciones de consumo.

Así pues, cuando se analiza la SA desde este enfoque, ciertamente se suele atender a consideraciones socioculturales presentes en los riesgos representa-

dos por la alimentación contemporánea, las relaciones sociales, el modo de vida y la realidad simbólica de las personas en torno a los alimentos. Desde aquí, la SA se configura como sistema complejo, dinámico y cambiante, en donde convergen actores sociales, significados, normas, valores, recursos materiales, entre otros, cuyo acoplamiento en la realidad social y familiar conducen a la estabilidad o desintegración alimentaria, lo cual, para el caso de México, esta última se acentúa a partir de problemáticas como el sobrepeso y la obesidad, entre otras.

Desde este enfoque existen perspectivas teóricas (Mennell *et al.* 1992; Díaz y García 2018) aportando las pautas para la comprensión de la alimentación a partir de los diversos procesos intervinientes en su construcción social. También se cuenta con enfoques teórico-explicativos, como la “teoría cultural” de Mary Douglas y Aaron Wildavsky (1982) y la “sociedad del riesgo” de Ulrich Beck (1998), los cuales permiten interpretar la SA, a partir de los cambios y las transformaciones ocurridas en la alimentación, y su asociación con las crisis sanitarias, de precios de los alimentos, de abastecimiento, económicas, de cambio climático, por mencionar algunas.

Desde la visión sociocultural, la alimentación se ha estructurado a partir de enfoques y estudios abordando las prácticas sociales o simbólicas (Contreras y Gracia 2005; Gracia 2002; Demonte 2021), la desestructuración o estabilidad alimentaria (Díaz y García, 2018; Basto-Estrada *et al.* 2022), la estratificación y el capital cultural construido en el acceso a los alimentos, producción y consumo (Domínguez y Soler 2022), entre otros. A partir de los cuales se ha podido evidenciar la existencia de múltiples y diversos comportamientos de consumo alimentario, dependiendo estos tanto de los contextos o ambientes alimentarios, como de las diferencias étnicas regionales de una población, vitales para definir las estimaciones de consumo y las políticas y programas alimentarios que guían las estrategias de planeación para la SA. No obstante, son pocos los estudios donde se ha abordado el tema de la SA desde este enfoque, por lo cual es aún limitado el tratamiento sociocultural de la alimentación a través de las diferentes estructuras, actores y significados, todo lo cual la configuran, así como de las relaciones e interrelaciones mantenidas entre sí, los actores sociales en el ámbito alimentario y las consecuencias imprevistas (integración-desintegración social) que dichos nexos provocan a nivel local. Aunque constituye un campo teórico y metodológico novedoso para el análisis de SA, este continúa en transformación constante debido a la dinámica de las sociedades y los fenómenos sociales generándose en esta.

Dado lo anterior y valorando las características centrales, aportes y limitaciones presentados por cada uno de los enfoques, como se muestra en la tabla 2, nuestra propuesta consiste en integrar las evaluaciones de la SA para fortalecer el análisis conjunto de la problemática compleja y multifactorial. El enfoque

multidisciplinario de la seguridad alimentaria nutricional (EMSAN) pretende abarcar el análisis de la disponibilidad alimentaria, el acceso físico y económico, la aceptabilidad cultural y la utilización biológica, a partir de la aplicación de instrumentos de medición cuantitativos y cualitativos evitando extraer conclusiones reduccionistas sobre la SA, sobre la pobreza alimentaria, y sobre la población en riesgo de inseguridad alimentaria.

Tabla 2. Características centrales, aportes y limitaciones de los enfoques ESPN, EID Y ESC en el análisis de la SA.

	Características centrales	Aportes	Limitaciones
ESPN	La alimentación tiene una connotación fisiológica basada en requerimientos físicos y biológicos para satisfacer necesidades materiales objetivas del ser humano.	Analiza la SA considerando: la disponibilidad y acceso a los alimentos, y la dimensión social donde se contemplan las formas de obtención de los alimentos (desperdicios, préstamos, robo, etc.), además, de la calidad nutricional y la inocuidad.	No contempla el análisis de los escenarios cultural y sociocultural, los cuales determinan las prácticas alimentarias de los individuos en contextos espacio-temporales diversos.
EID	La alimentación tiene una connotación material orientada a explicar el destino del gasto que efectúan los hogares para cubrir satisfactores biológicos y socioculturales necesarios para un desarrollo humano de calidad.	Estima el acceso económico a los alimentos bajo el supuesto de la disponibilidad física suficiente de alimentos. Pone atención sobre el fenómeno de la pobreza, la distribución desigual de la riqueza y la concentración del ingreso, como causas de la inseguridad alimentaria y nutricional.	Las cifras de SA difieren de las reales en la población mexicana, al no considerar la disponibilidad y las preferencias alimentarias territoriales, el acceso a la producción para autoconsumo, el consumo frecuente en restaurantes, o alimentos que sustituyen a los de la CA, aspectos de la dieta y del consumo relacionados por cuestiones de índole cultural, preferencias por usos y costumbres, de orden nutricional, o simplemente por enfermedades que requieren de una dieta específica.
ESC	La alimentación tiene una connotación material y cultural intangible, utilizada para describir, interpretar y explicar necesidades sociales objetivas y subjetivas.	Analiza la SA como fenómeno social relacionado con el capital biológico, económico y cultural de una población y de una región en particular. Atiende a consideraciones socioculturales que están presentes en los riesgos que representa la alimentación contemporánea, las relaciones sociales, el modo de vida y la realidad simbólica de las personas en torno a la alimentación.	Aún es limitado el tratamiento sociocultural de la alimentación a través de las diferentes estructuras, actores y significados que la configuran. Así como las relaciones e interrelaciones que mantienen entre sí, los actores sociales en el ámbito alimentario y las consecuencias imprevistas (integración o desintegración social) que dichos nexos provocan a nivel local.
EMSAN Integración de los aportes de los tres enfoques en el análisis de la SA considerando las dimensiones: 1) disponibilidad y acceso físico y económico a los alimentos; 2) uso y aprovechamiento biológico de los alimentos; 3) la dimensión social y cultural donde se contemplan las formas de obtener los alimentos (desperdicios, préstamos, robo, etc.); pero, además, los aspectos socioculturales presentes en los riesgos que representa la alimentación contemporánea, las relaciones sociales, el modo de vida y la realidad simbólica de las personas en torno a su alimentación.			

Fuente: Elaboración propia.

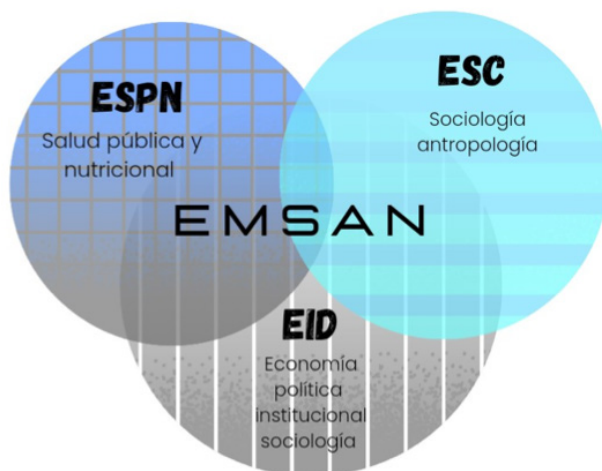
Considerando haber posibilitado el aporte desde los diferentes enfoques la toma de decisiones para el logro de la SAN de la sociedad, en este estudio se considera que el análisis y tratamiento del fenómeno alimentario puede ser más eficiente si se considera un análisis integrado desde distintos enfoques y disciplinas, tomando en cuenta condicionamientos endógenos y exógenos, materiales y simbólicos como una contribución para avanzar en el posicionamiento de los estudios de caso poniendo al descubierto la multiplicidad de factores con incidencia en el comportamiento alimentario, expresándose en distintos grados de inseguridad alimentaria.

Conclusión

Hacia un enfoque multidisciplinario de la seguridad alimentaria nutricional (EMSAN)

Nuestra propuesta consiste en abordar la SAN en los estudios de caso a partir de un análisis más integral, y no solo avocándose a la identificación de los indicadores tradicionales de SA, desde la salud pública y la nutrición o de la disponibilidad de los ingresos, sino, además, promoviendo la apertura para el análisis de la acción simbólica y cultural de la alimentación, esto, con el propósito de contar con una herramienta para la formulación de políticas públicas más efectivas y sostenibles en el tratamiento de la SA. En la figura 1, se muestra el modelo formal de análisis propuesto titulado “Enfoque multidisciplinario de la seguridad alimentaria nutricional (EMSAN)”.

Figura 1. Enfoque multidisciplinario de la seguridad alimentaria y nutricional (EMSAN)



Fuente: Elaboración propia.

Se trata de un enfoque reflexivo no finito ni definitivo de la SAN, el cual plantea operar bajo la conjunción de distintas disciplinas, las cuales parcialmente se han encargado del tema alimentario, a fin de evitar una mayor dispersión analítica. Ciertamente, esto implica también la conjunción de metodologías e instrumentos de medición cuantitativos y cualitativos evitando extraer conclusiones reduccionistas sobre la SAN, sobre la pobreza alimentaria y sobre la población en riesgo de IA. Así, el EMSAN contempla la aplicación de cuestionarios dietarios como el recordatorio de 24 horas, la evaluación antropométrica y la escala regional de SA (Quizán *et al.* 2009), entre otros instrumentos propios del ESPN, donde se indaga en el *acceso* y el *aprovechamiento biológico*, pero donde también se vincula el uso de las encuestas de ingreso y gasto de las familias, además de los indicadores de concentración del ingreso y características de las canastas alimentarias, normalmente utilizadas por el EID, todo lo cual abona al análisis de las características socioeconómicas y al comportamiento de los ingresos y gastos de los hogares para definir el *acceso económico* a la alimentación. Por último, se plantea la aplicación de técnicas etnográficas como las entrevistas a profundidad, los grupos focales, diarios de campo y la observación directa, entre otras, para ilustrar las narrativas e interpretar los significados de la alimentación asociados con las tradiciones, valores, modelos, normas, emociones y sentimientos con los cuales se identifica cualquier grupo étnico.

La unión de los tres enfoques permitirá un análisis más integral del fenómeno alimentario, tomando en cuenta la influencia de condicionamientos no solo endógenos, producto de múltiples determinantes locales, sino, además, aquellos de carácter exógeno debido a la centralidad e influencia que actualmente tienen en la alimentación el control de las empresas agroalimentarias transnacionales sobre las cadenas globales de valor y sobre las políticas públicas de los Estados-nación.

La propuesta del EMSAN forma parte de una investigación desarrollándose al día de hoy, en el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, en Hermosillo, Sonora, cuyo objetivo consiste en diagnosticar, caracterizar e interpretar el estado de la SA y su asociación con las enfermedades crónico no transmisibles en una comunidad rural indígena del estado de Sonora, a partir de tres ámbitos de análisis: 1) las prácticas alimentarias relacionadas con la disponibilidad de ingresos y su condición de pobreza; 2) las prácticas alimentarias vinculadas con la elección y consumo de alimentos, vistas a través de sus aspectos materiales, sociales y dimensión simbólica, y, 3) las prácticas alimentarias específicas, las cuales contribuyen al riesgo epidemiológico. En este sentido, el modelo de análisis aquí propuesto constituye el marco analítico a través del cual se analizará la SA en contextos específicos.

Considerando estar presentes en el fenómeno alimentario transformaciones de todo tipo y conductas de riesgo vinculadas con toda la cadena alimentaria de

valor; desde nuestra propuesta, analizar la SA implica tener presente el carácter complejo del fenómeno alimentario; de ahí la necesidad de insistir en visiones menos unilaterales como las de hoy en día, dominantes en el campo científico. La emergencia y crecimiento desmedido de problemas globales de salud pública como el sobrepeso y la obesidad y sus repercusiones sobre otras enfermedades crónico degenerativas debe predisponer al diálogo y a debates teórico-metodológicos entre las diferentes disciplinas (Díaz y Gómez 2001; Poulain y Proença, 2003; Aguirre 2004; Carrasco 2008; Sanz 2008; Vizcarra 2008), como ya se puede observar en países como EUA, Francia o Gran Bretaña. Incluso en países como el nuestro, donde el hambre y la pobreza extrema son temas aún de gran vigencia, la discusión sobre los límites del propio conocimiento científico y la búsqueda de la colaboración entre los estudiosos de la alimentación no puede pasar desapercibida. Como ha sucedido con otros fenómenos de naturaleza compleja, hoy más que nunca se debe insistir en el hecho de deber estudiar el campo de lo alimentario y en particular la SAN, desde una perspectiva multidisciplinar (Gracia 2010). ■

Referencias

- Academy of Nutrition and Dietetics. 2013. Nutrition security in developing nations: sustainable food, water, and health. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 113: 581-595.
- Aguirre, Patricia. 2004. *Ricos flacos y gordos pobres, la alimentación en crisis*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Barilla. 2017. Centro Barilla de Alimentación y Nutrición y Unidad de Inteligencia Económica. 2017. *Índice de sostenibilidad alimentaria*. <http://foodsustainability.eiu.com/>. (Consultado, 18 de marzo, 2024).
- Basto-Estrada, V., Martínez-Tena, A. y Expósito-García, E. 2022. Mirada socioantropológica de las prácticas de alimentación familiar en La Magdalena, municipio Guamá. *Santiago*, (núm. especial): 195-209.
- Beck, Ulrich. 1998. *La sociedad del riesgo. Hacia una nueva modernidad*. Barcelona: Paidós.
- Bertrán, Miriam. 2010. Acercamiento antropológico de la alimentación y la salud en México. *Revista de Saúde Coletiva*, 20(2): 387-411, Río de Janeiro.
- Caballero, Manuel Lara. 2018. La distribución del ingreso de los hogares en México 2000-2012. Un análisis de la desigualdad en su distribución. *Quehacer científico en Chiapas*, 13(1): 94-107, 2018.
- Carrasco, Noelia. 2007. Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Revista de Estudios Sociales*, 15(30): 80-101, 2007.

- Carrasco, Noelia. 2008. La cultura en la seguridad alimentaria: expresiones, usos y desafíos para la investigación y la intervención. En Sandoval, S. y Meléndez, J. M. (coords.), *Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. México: Plaza y Janés, 37-52.
- Chávez, A. et al. 1994. La transición epidemiológica en alimentación y nutrición. En S. Doode y E. Pérez (comps.), *Sociedad, economía y cultura alimentaria*. México: CIESAS, CIAD A. C.
- Chiva, Matty. 1979. Comment la personne se construit en mangeant. *Communications*, 31: 107-118. <https://doi.org/10.3406/comm.1979.1472>.
- Coneval. 2010. *Dimensiones de la seguridad alimentaria: evaluación estratégica de nutrición y abasto*. https://www.coneval.org.mx/rw/resource/coneval/info_public/pdf_publicaciones/dimensiones_seguridad_alimentaria_final_web.pdf.
- Coneval. 2021. *Medición multidimensional de la pobreza en México 2018 - 2020* https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Documents/MMP_2018_2020/Pobreza_multidimensional_2018_2020_CONEVAL.pdf. (Consultado, 25 de mayo, 2023).
- Coneval. 2009. *Metodología para la medición multidimensional de la pobreza en México*. http://www.CONEVAL.org.mx/informes/...y...pdf/metodologia_multidimensional_web.pdf.
- Coneval. 2015. *Diagnóstico sobre alimentación y nutrición. Informe ejecutivo*. Recuperado de http://www.CONEVAL.org.mx/Evaluacion/ECNCH/Documents/Diagnostico_sobre_alimentacion_y_nutricion_270715.pdf
- Contreras, H. J. y Gracia, M. A. 2005. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel Antropología, S. A.
- Contreras, Jesús. 2002. Los aspectos culturales en el consumo de carne. En Gracia, Mabel (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel Antropología, 221-248.
- Demonte, F. C. 2021. ¿Comer como el discurso médico-nutricional manda? Discursos y prácticas sobre alimentación saludable en sectores medios de la ciudad de Buenos Aires, Argentina. *Población y Salud en Mesoamérica*, 18(2): 148-180.
- Dhurandhar, Emily. 2016. The food-insecurity obesity paradox: a resource scarcity hypothesis. *Physiol. Behav*, 162: 88-92. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2016.04.025>.
- Díaz Méndez, C. y García Espejo, I. 2018. Homogeneidad y fragmentación en los hábitos alimentarios de los españoles. Una respuesta a través del análisis de los horarios, las relaciones y las normas alimentarias. *Revista Internacional de Sociología*, 76(3): e102. <https://doi.org/10.3989/ris.2018.76.3.17.360>.
- Díaz, Méndez Cecilia y Gómez, Benito Cristóbal. 2001. Del consumo alimentario a la sociología de la alimentación. *Revista Distribución y Consumo*, 11: 5-21,

noviembre-diciembre.

- Domínguez Ruiz, Y. y Soler Nariño, O. 2022. Seguridad alimentaria familiar: apuntes sociológicos para lograr sistemas alimentarios locales inclusivos, municipio Santiago de Cuba. *Revista Universidad y Sociedad*, 14(2): 446-457.
- Douglas, Mary y Aaron Wildavsky. 1982. *Risk and culture. An essay on the selection of technological and environmental dangers*. Berkeley, Los Ángeles: University of California Press.
- Drèze, Jean y Amartya Sen. 1989. Part I. Hunger in the modern world. En *Hunger and public action*. Oxford: Clarendon Press.
- FAO. 2009. *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo. Crisis económicas: repercusiones y enseñanzas extraídas*. <https://www.fao.org/3/i0876s/i0876s00.htm>.
- FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS. 2018. *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición*. FAO, Roma. <https://www.fao.org/3/I9553ES/I9553es.pdf>.
- Fischler, Claude. 1985. Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur. *Recherches et Travaux de l'Institut d'Ethnologie*, 6: 171-192.
- Fischler, Claude. 1995. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. España: Anagrama.
- Fischler, Claude. 2010. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, 26, España.
- Franco, Patiño, Sandra Milena. 2010. Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar. *Luna Azul*, (31): 139-155.
- Franklin, Brandi, Jones Ashley, Dejuan Love, Puckett Stephane, Justin Macklin, Shelley White-Means. 2012. Exploring mediators of food insecurity and obesity: a review of recent literature. *J. Commun. Health*, 37: 253-264. <https://doi.org/10.1007/s10900-011-9420-4>.
- Frías Jaramillo, Hevilat. 2010. *Condicionantes bioculturales y sociales asociados con el comportamiento alimentario y con el riesgo de obesidad en los adolescentes de Hermosillo, Sonora*. Tesis de maestría en desarrollo regional, CIAD, A. C. Hermosillo, Sonora.
- Germov, John y Lauren Williams. 1999. *A sociology of food and nutrition*. Oxford: Oxford University Press.
- Global Panel. 2016. Global Panel sobre agricultura y sistemas alimentarios para la nutrición. *Sistemas alimentarios y dietas: afrontar los desafíos del siglo XXI*. Londres, Reino Unido: Global Panel.
- Gracia, Arnaiz Mabel. 2010. Alimentación y cultura en España: una aproximación

- desde la antropología social. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, 20: 357-386.
- Gracia, Mabel (coord.). 2002. *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel Antropología.
- Gutiérrez, Juan Pablo, Juan Rivera-Dommarco, Teresa Shamah Levy, Salvador Villalpando-Hernández, Aurora Franco, Lucía Cuevas-Nasu, Martín Romero-Martínez, María Hernández-Ávila. 2012. *Encuesta nacional de salud y nutrición. Resultados nacionales*. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.
- INEGI. 2021. *Encuesta nacional de ingresos y gastos de los hogares 2020. Nueva serie. Microdatos*. <https://www.inegi.org.mx/programas/enigh/nc/2020/#-Microdatos>.
- Jones, A. D. 2017. La riqueza de especies de cultivos agrícolas está asociada con la diversidad y la calidad de la dieta familiar en hogares agrícolas orientados al mercado y de subsistencia en Malawi. *The Journal of Nutrition*, 147(2017): 86-96.
- Jones, Andrew, Francis Ngunjiri, Gretel Pelto y Sera Young. 2013. What are we assessing when we measure food security? A compendium and review of current metrics. *Advances in Nutrition*, 4(5): 481-505. <https://doi.org/10.3945/an.113.004119>.
- Jones, L. Hoey, J. Blesh, A. Green, L. Miller, L. Shapiro. 2015. Una revisión sistemática de la conceptualización y medición de dietas sostenibles. *La Revista FASEB*, 29 (898): 827.
- Kendall Anne, Christine M. Olson, Edward A. Frongillo, Jr. 1995. Validation of the Radimer/Cornell measures of hunger and food insecurity. *The Journal of Nutrition*, 125(11): 2793-2801, noviembre. <https://doi.org/10.1093/jn/125.11.2793>.
- Li, Yufei y Samantha Rosenthal. 2020. Food insecurity and obesity among US young adults: the moderating role of biological sex and the mediating role of diet healthfulness. *Public Health Nutrition*, 1-8. <https://doi.org/10.1017/S1368980020004577>.
- Martínez Jasso, Irma y Villez Becerra, Pedro Antonio. 2005. La alimentación en México: un estudio a partir de la encuesta nacional de ingresos y gastos de los hogares y de las hojas de balance alimenticio de la FAO. *Ciencia UANL*, 8(2).
- Mason, P. y Lang, T. 2017. *Dietas sostenibles: cómo la nutrición ecológica puede transformar el consumo y el sistema alimentario*. Nueva York: Routledge.
- Mazo, A. F. y López, M. Á. M. 2023. Los indicadores rurales en la implementación y monitoreo del derecho humano a la alimentación. *Revista Via Iuris*, (34): 1-44.
- Mellor, John W. 1988. Global food balances and food security. *World Development*, 16(9). [https://doi.org/10.1016/0305-750X\(88\)90104-0](https://doi.org/10.1016/0305-750X(88)90104-0).
- Mennell, S., Murcott, A. y Otterloo, A. H. 1992. *The sociology of food: eating, diet and culture*. SAGE Publications. 1992.

- Mintz, Sidney W. 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina Roja, S. A. de C. V., 167-174.
- Morales-Ruán, María del Carmen, Humarán Ignacio Méndez-Gómez, Teresa Shamah Levy, Zaira Valderrama-Álvarez, Hugo Melgar-Quinónez. 2014. La inseguridad alimentaria está asociada con obesidad en mujeres adultas de México. *Salud Pública de México*, 56: s54-s61.
- Nesheim, Malden C., Maria Oria y Peggy Tsai Yih. 2016. A frame- work for asses- sing effects of the food system. *Food Sec*, 8: 699-700. <https://doi.org/10.17226/18846> Washington (DC): National Academies Press (US).
- Ortega Vélez, María Isabel y Pedro Antonio Castañeda Pacheco. 2018. Ambiente alimentario y seguridad nutricional entre jornaleros migrantes en Sonora. *Boletín Científico Sapiens Research*, 8(2): 18-28, 2018.
- Otero, Gerardo. 2013. El régimen alimentario neoliberal y su crisis: Estado, agro- empresas multinacionales y biotecnología. *Antípoda*, 17: 49-78.
- Parikh, K. S. 1992. Inadequate incomes as the main problem of food insecurity. *Food Security: Issues and Options*, 17: 96, 1992.
- Pérez-Escamilla, Rafael, Salvador Villalpando, Teresa Shamah Levy, Humarán Ig- nacio Méndez-Gómez. 2014. Inseguridad alimentaria en el hogar, diabetes e hipertensión en adultos mexicanos: resultados de la Ensanut 2012. *Salud Pú- blica Mex.*, 56(supl., 1): s60-s68. <https://doi.org/10.21149/spm.v56s1.5167>.
- Poulain, Jean-Pierre y Proença, Rossana Pacheco da Costa. 2003. Methodological approaches on the studies of food practices. *Revista Nutrição*, 16(4): 365-386.
- Quizán Plata, Trinidad, Mónica L. Castro Acosta, Alma D. Contreras Paniagua, So- corro Saucedo, María Isabel Ortega Vélez. 2009. Inseguridad alimentaria en familias del noroeste de México: causas, estrategias y consecuencias sociales y nutricionales. *EPISTEMUS*, 7: 23-27.
- Quizán-Plata, Trinidad, Mónica Lizzette L. Castro Acosta, Alma Delia D. Contreras Paniagua, Socorro Saucedo y María Isabel Ortega Vélez. 2013. Inseguridad alimentaria: experiencias en familias de bajos recursos del noroeste de Méxi- co. *Biotechnia*, 15(2): 3-9, 2013.
- Radimer, Kathy L. 2002. Measurement of household food security in the USA and other industrialized countries. *Public Health Nutrition*, 5(6A): 859-864. <https://doi.org/10.1079/PHN2002385>.
- Ruehl, D. 2015. La prevalencia de subalimentación de la FAO y la carencia por acceso a la alimentación del Coneval – Indicadores centrales para medir la SAN ¿Cuáles son sus diferencias? *Boletín SAN Seguridad Alimentaria y Nutri- cional de la Representación de la FAO en México*, s/n: 5-22.
- Ruíz Becerra, Paola del Carmen y Sandoval Godoy, Sergio Alfonso. 2018. Canasta

- alimentaria de México: cambios dietarios y problemas de representatividad regional. *Revista agroalimentaria*, 24(47): 59-75.
- Sandoval Godoy, Sergio Alfonso y Dena María Camarena Gómez. 2015. *Gente de carne y trigo, comida y consumo de alimentos en Sonora*. México: CIAD, UNAM, AM Editores y Clave.
- Sandoval Godoy, Sergio Alfonso y Juana María Meléndez (coords.). 2008. *Cultura y seguridad alimentaria: enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales*. México: CIAD, Plaza y Valdés.
- Sandoval Godoy, Sergio Alfonso y Pablo Wong G. 2017. TLCAN. Patrones alimentarios y salud en México: retos de política pública. En Tawil Kuri, Marta *et al.* (coords.), *Integración en América del Norte (1994-2016). Reflexiones desde el PIERAN*. México: El Colegio de México, UNAM, CISAN, CIDE, Tec. de Monterrey, El Colegio de la Frontera Norte, UDLAP, El Colegio de México, 437-477. ISBN 978-607-628-129-1.
- Sanz, Porras, J. 2008. Aportaciones de la sociología al estudio de la nutrición humana: una perspectiva científica emergente en España. *Revista Nutrición Hospitalaria*, 23(6): 531-535.
- Savary, Serge, Stephen Waddington, Sonia Akter, Conny J. M. Almekinders, Jody Harris, Lise Korsten, Reimund P. Rötter, Goedeke Van den Broeck. 2022. Revisiting food security in 2021: an overview of the past year. *Food Security*, 14: 1-7. <https://doi.org/10.1007/s12571-022-01266-z>.
- Secretaría de Salud. 2014. *Boletín Epidemiológico*, 5(31): 6.
- Seligman, Hilary K., Barbara A. Laraia y Margot. B. Kushel. 2010. Food insecurity is associated with chronic disease among low-income NHANES participants. *The Journal of Nutrition*, 140(2): 304-310. <https://doi.org/10.3945/jn.109.112573>.
- Shamah-Levy, Teresa, E. Vielma-Orozco, O. Heredia-Hernández, M. Romero-Martínez, J. Mojica-Cuevas, L. Cuevas-Nasu, J. A. Santaella-Castell, J. Rivera-Dommarco. 2020. *Encuesta nacional de salud y nutrición 2018-19: Resultados nacionales*. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.
- Shamah-Levy, Teresa, Martín Romero-Martínez, Tonatiuh Barrientos-Gutiérrez, Lucía Cuevas-Nasu, Sergio Bautista-Arredondo, M. Arantxa Colchero, Elsa Berenice Gaona-Pineda, E. Lazcano-Ponce, J. Martínez-Barnetche, C. Alpuche-Arana, J. Rivera-Dommarco. 2021. *Encuesta nacional de salud y nutrición 2020 sobre COVID-19. Resultados nacionales*. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.
- Shamah-Levy, Teresa, Martín Romero-Martínez, Tonatiuh Barrientos-Gutiérrez, Lucía Cuevas-Nasu, Sergio Bautista-Arredondo, M. Arantxa Colchero, Elsa Berenice Gaona-Pineda, E. Lazcano-Ponce, J. Martínez-Barnetche, C. Alpuche-Arana, J. Rivera-Dommarco. 2022. *Encuesta nacional de salud y nutrición 2021 sobre COVID-19. Resultados nacionales*. Cuernavaca, México: Instituto Nacio-

nal de Salud Pública.

- Smith, L. E., R. J. Stoltzfus, A. Prendergast. 2012. Food chain mycotoxin exposure, gut health, and impaired growth: a conceptual framework. *Adv Nutr.* 3: 526-31.
- Vizcarra, Bordi Ivonne. 2008. Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre. *Argumentos* (México), 21(57): 141-173.
- Warde, Alan. 1997. *Consumption, food and taste: culinary antinomies and commodity of the consumer*. Londres: SAGE Publications.
- WHO. 2012. *Guidelines for developing and implementing a national food safety policy and strategic plan*. Brazzaville, República del Congo: WHO Regional Office for Africa.