



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), marzo-abril 2025,
Volumen 9, Número 2.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i2

LA ADMINISTRACIÓN: UN PILAR FUNDAMENTAL EN LA CULTURA Y LA ALIMENTACIÓN EN MÉXICO

ADMINISTRATION: A FUNDAMENTAL PILLAR IN
CULTURE AND FOOD IN MEXICO

Pablo Roberto Alcántara Reyes
Universidad Nacional Autónoma de México

Lidia Vital Cedillo
Universidad Nacional Autónoma de México

Oscar Vital Cedillo
Universidad Nacional Autónoma de México

Ignacio Rivera Cruz
Universidad Nacional Autónoma de México

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i2.17082

La Administración: Un Pilar Fundamental en la Cultura y la Alimentación en México

Pablo Roberto Alcántara Reyes¹

pablo.alcantara.007@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-5384-1570>

Departamento de Ciencias Administrativas
Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán
Universidad Nacional Autónoma de México

Lidia Vital Cedillo

asesoria.lidia@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0003-5407-3117>

Departamento de Ciencias Administrativas
Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán
Universidad Nacional Autónoma de México

Oscar Vital Cedillo

vital_racso@yahoo.com.mx

<https://orcid.org/0009-0003-5551-1713>

Departamento de Ciencias Administrativas
Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán
Universidad Nacional Autónoma de México

Ignacio Rivera Cruz

river@unam.mx

<https://orcid.org/0009-0004-9869-6962>

Departamento de Ciencias Administrativas
Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán
Universidad Nacional Autónoma de México

RESUMEN

Este trabajo analiza la relación entre cultura y alimentación en México, destacando el papel de la administración en la generación de conocimiento aplicado a la antropología de la alimentación. Se plantea que la administración de la gastronomía mexicana, alineada con la identidad cultural, puede contribuir a resolver problemáticas alimentarias y de salud pública en el país. La investigación se enmarca en puntos del Plan Nacional de Desarrollo 2025-2030 y en los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2 (Hambre Cero) y 3 (Salud y Bienestar), con el objetivo de avanzar hacia un modelo de alimentación sostenible. El estudio enfatiza que la alimentación es un comportamiento cultural que debe ser comprendido desde una perspectiva integral, considerando factores sociales, económicos y administrativos que la condicionan. Por medio de la administración aplicada en la culinaria mexicana, se puede disponer de alternativas que garanticen tanto la seguridad alimentaria como una mejor calidad de vida para las personas a través de un consumo consciente. Se propone que deben diseñarse estrategias mediante la planeación estratégica, que vinculen a la administración con rasgos culturales como la gastronomía y la identidad cultural, para formular soluciones para los desafíos alimentarios del país que promuevan una alimentación más consciente y sostenible.

Palabras clave: administración, cultura, alimentación, desarrollo sostenible, seguridad alimentaria

¹ Autor principal

Correspondencia: pablo.alcantara.007@gmail.com

Administration: A Fundamental Pillar in Culture and Food in Mexico

ABSTRACT

This paper analyzes the relationship between culture and food in Mexico, highlighting the role of food management in generating knowledge applied to the anthropology of food. It proposes that the management of Mexican gastronomy, aligned with cultural identity, can contribute to solving food and public health problems in the country. The research is framed within the National Development Plan 2025-2030 and Sustainable Development Goals 2 (Zero Hunger) and 3 (Good Health and Well-being), with the goal of moving toward a sustainable food model. The study emphasizes that food is a cultural behavior that must be understood from a comprehensive perspective, considering the social, economic, and administrative factors that influence it. Through management applied to Mexican cuisine, alternatives can be created that guarantee both food security and a better quality of life for people through conscious consumption. It is proposed that strategies should be designed through strategic planning, linking management with cultural traits such as gastronomy and cultural identity, to formulate solutions to the country's food challenges that promote more conscious and sustainable eating.

Keywords: administration, culture, food, sustainable development, food security

*Artículo recibido 03 febrero 2025
Aceptado para publicación: 10 marzo 2025*



INTRODUCCIÓN

La investigación comienza con la indagación disciplinaria o transdisciplinaria profunda y se consolida con la aportación científica de aquel individuo que investiga. Entre los principales objetivos de la investigación se encuentra la creación de conocimiento y la resolución de situaciones y problemas prácticos mediante la producción metodológica de ideas nuevas aplicadas (Manterola et al., 2013; Hurtado, 2020). La metodología aplicada para realizar la presente investigación se fundamenta en el método comparativo que pretende contribuir al estudio de la administración y de la cultura desde una perspectiva con matices antropológicos y que para este trabajo se especifica en el estudio de la alimentación, donde a través de la indagación científica de algunos de los aspectos favorables y ciertas áreas de oportunidad de este campo del conocimiento se realiza la comparación de qué información es relevante y necesaria conocer como complemento en materia de antropología de la alimentación, lo cual, permite plantear una propuesta que está dirigida a identificar y reconocer a la administración, como parte de los pilares que son fundamentales dentro del diseño de estrategias que dirijan esfuerzos con la finalidad de desarrollar alternativas para concientizar a la población mexicana sobre el consumo de alimentos que le generen una suficiencia en términos de nutrición y bienestar, y enriquecer el estudio de la cultura en materia de alimentación (antropología de la alimentación) en México para contrarrestar problemas de salud pública que experimenta actualmente el país (Aguilar, 2014, p.12; Álvarez, 2019). El objetivo general de esta investigación es expresar algunos de los aspectos favorables y ciertas áreas de oportunidad de la cultura y la alimentación en México desde una perspectiva que se vincula con la administración como pilar fundamental para presentar alternativas que contribuyan en contrarrestar el fenómeno de transición epidemiológica y garantizar la seguridad alimentaria a nivel nacional. Los objetivos específicos que se desarrollaron son: describir algunos de los aspectos favorables de la cultura y la alimentación en México con relación a la antropología de la alimentación; identificar ciertas áreas de oportunidad de la cultura y la alimentación en México con relación a la antropología de la alimentación y reconocer cómo el estudio de la cultura y la alimentación en México a través de la administración puede contribuir en el diseño de estrategias que posibiliten participar en la acción social de contrarrestar problemas de salud en el país y contribuir adyacentemente en la concreción tanto del



Plan Nacional de Desarrollo 2025-2030 de México como de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 02 y 03: hambre cero y salud y bienestar, respectivamente.

El presente trabajo expresa algunos de los aspectos favorables y ciertas áreas de oportunidad dentro del estudio de la cultura y la alimentación en México y su relación con una perspectiva actual donde se ha identificado a la administración como un pilar que es fundamental en la investigación que busca contribuir en la creación de conocimiento de valor, necesario para comprender mediante la producción de ideas nuevas aplicadas a la antropología de la alimentación en México con un enfoque resolutivo de problemáticas a través de la administración de la culinaria mexicana (gastronomía) vinculada a la cultura. Aludiendo que la antropología de la alimentación requiere analizar y administrar a la gastronomía mexicana y su relación con la identidad cultural, así como también alinear a éstas con intereses nacionales e internacionales para abordar la alimentación de la población mexicana desde una perspectiva que pueda evolucionar hasta una que sea sostenible y con ello, que la población tenga a su alcance la posibilidad de reconocer al comportamiento humano respecto al acto de alimentarse como un comportamiento cultural, a través de tener un acercamiento con los conceptos básicos, principios teóricos y temas adyacentes administrativos y antropológicos alimentarios, así como también, identificar qué factores condicionan y determinan la alimentación en el país, con la finalidad de comprender cómo la administración aplicada puede entender y atender a la culinaria nacional y la identidad cultural con la intención de crear la posibilidad de disponer de una o más alternativa(s) potencial(es) para contrarrestar la presencia de problemas en materia de salud pública y garantizar la seguridad alimentaria en México que son parte de los intereses del Gobierno a nivel nacional y de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) a nivel mundial.

Desarrollo

Administración

La administración “tiene un largo pasado, pero a la vez su historia es breve” (Torres, 2014, p. 59). Al ser considerada como pilar para lograr la oportunidad de concretar el cumplimiento de objetivos, metas y/o propósitos de diversas índoles, que son requeridos o deseados por los individuos, así como las organizaciones, permite que sea visualizada de diversas formas (Koontz y O’Donnell, 1985; Da Silva, 2002; Chiavenato, 2021).



A lo largo de la historia, desde la administración sistemática (precursora de lo que comprendemos como la teoría clásica de la administración) a la fecha, la administración se ha realizado, se realiza, y seguramente se realizará, contemplando diferentes enfoques dirigidos hacia contextos tanto racionales como irracionales del ser humano, basados en lógica y reglas, como también en imaginación, creatividad y emociones (De Bono, 1994; Conangla et al., 2012). Uno de los principales enfoques administrativos se refiere a la manera de valorar o considerar una cosa, evento, situación o realidad, entre otros, desde una perspectiva con base en el logro de los objetivos de un grupo de elementos en dinamismo desde una interpretación de la realidad en términos de eficiencia y eficacia por medio del proceso administrativo: planear, organizar, dirigir y controlar (Chiavenato, 2021; Daft et al., 2022).

El objeto de estudio de la administración se considera como un concepto polisémico, desde la perspectiva en la cual tiene origen tanto en la teoría como en la técnica, es decir, la administración tiene como objetivo aplicar el método científico desde una intención explícita, crítica y convergente con una destreza implícita, creativa y divergente, que entrelaza ciencia, pautas de acción y finalidades prácticas enfocadas a logros figurados como propósitos específicos por medio de su aplicación (Torres, 2014; Daft et al., 2022). Se puede aludir que la esencia de la administración radica en servir, puesto que etimológicamente, el término de administración puede indagarse a través del tiempo y desarrollarse hasta encontrar significados como el de “ayuda”, así como el de aquel acto que realiza un oficial o servidor (Corominas, 1973; Griffin, 2020). Por lo cual, podemos comprender que la administración es aquel conocimiento (que ha figurado como metodología, ciencia, proceso, entre otras percepciones, quizás unas más analíticas-lógicas y/o creativas-humanistas que otras) en aplicación que permite servir a la sociedad bajo distintos enfoques (Corominas, 1973; Torres, 2014; Griffin, 2020), dentro de un esquema de actividades que son planeadas, organizadas, realizadas, dirigidas y controladas para aprovechar recursos finitos e infinitos de manera eficiente y eficaz con el propósito de alcanzar uno o más objetivos de interés individual y/o social (Koontz y O’Donnell, 1985; Da Silva, 2002; Chiavenato, 2021). Desde los orígenes de la humanidad a la actualidad, se han tenido momentos de evolución muy rimbombantes en la historia humana desde una perspectiva adyacente a la administración, como lo han sido la aparición del *homo sapiens* y el *homo economicus* (Persky, 1995).



Dichos momentos, dentro de su magnificencia histórica, siempre han tenido un factor común, el cual podemos deducir como la necesidad de usar recursos tanto finitos (por ejemplo: el tiempo) como infinitos (por ejemplo: la creatividad) para lograr la concreción de objetivos. Desde el surgimiento de la corporación moderna, la industrialización y el enfoque administrativo convergente destinado tanto hacia la tarea como a la satisfacción humana (al aplicarse el proceso administrativo con base a la intención de concretar objetivos organizacionales que en medida de lo posible puedan alinearse a los intereses de los colaboradores en la organización), la relación hombre-organización ha denotado tener fines institucionales (Clements y Mayer, 1990, pp 161-162; citados por Torres, 2014).

Puesto que desde épocas anteriores a la de Elton Mayo, la administración en las organizaciones se desplaza por caminos que consideran al recurso/capital humano como eje vertebral de la actividad y proceso administrativo, que en complemento, con la llegada del enfoque sistémico, la parte humanista en la gestión de dicho recurso/capital humano ha sido clave para la institucionalización de la organización a través de una relación hombre-organización que contempla tanto el enfoque sistemático que se basa en hacer más con menos. Así como el costo beneficio de cada actividad, pero ahora sin olvidar que las condiciones que participan dentro de las actividades ejercidas dentro de la obtención de los fines que le interesan a la organización son cruciales para brindar satisfacción a la figura central de todo el proceso administrativo: el administrador, lo cual es tan importante como el propio objetivo central de la operación organizacional (Robbins et al., 2020; Newstrom, 2022).

Antropología de la alimentación: cultura y alimentación

La antropología es un área del conocimiento centrada en el estudio del ser humano desde un enfoque social como civilización, como humanidad. El término proviene de dos vocablos griegos: *anthropos* y *logos* que significan hombre y conocimiento respectivamente. Podemos definir a la antropología como el estudio de la humanidad (Aranguren et al., 2009; Augé et al., 2012; Rodríguez, 2024). El alcance de la antropología "...abarca prácticamente todos los aspectos y todos los intersticios de la experiencia humana".

El quehacer de la antropología radica en disponer y crear conocimiento fundamentado en el "método comparativo" que percibe como un todo a la humanidad, y que ha permitido "explorar las similitudes y diferencias entre los pueblos y sus culturas de manera holística", a través de identificar los principios



de conducta que aplican en todas las comunidades de la humanidad. En palabras generales, el objetivo de la antropología es el estudio de la cultura (Aguilar, 2014, p.12). La complejidad del ser humano, su experiencia y su conducta como objetos de estudio han dirigido a la antropología a segmentarse en los múltiples aspectos de sus campos de estudio, un enfoque especializado por cada aspecto (Gutiérrez, 2008; Álvarez, 2019). Un segmento de la disciplina antropológica es el relacionado con la alimentación, la cual, biológicamente se considera como un proceso que tiene la finalidad de obtener los nutrientes mínimamente necesarios para la supervivencia a través de la ingesta de la variedad de alimentos disponibles, y que por medio del proceso digestivo y del metabolismo, realiza la absorción de sus macronutrientes (carbohidratos, lípidos y proteínas) y micronutrientes (minerales y vitaminas). Bajo este contexto, podemos afirmar que: si la alimentación de una persona está basada en alimentos que aportan una cantidad suficiente de nutrientes en las cantidades correctas, ésta estará suficientemente nutrida; por el contrario, si su ²dieta está compuesta por alimentos que no aportan la cantidad mínima requerida de nutrientes para una persona, habrá desnutrición (Álvarez, 2014; Gay, 2017; Hernández et al., 2022).

En otros términos, desde una perspectiva biológica se puede aludir que “somos lo que comemos” (Jesús Contreras citado por Hernández, 2022, p.15). Sin embargo, la alimentación va más allá de la nutrición, es un hecho extremadamente complejo considerado como un hecho “biopsicosociohistoricocultural”, lo que significa que cuando nos alimentamos intervienen en el comportamiento alimentario diversos factores: biológicos, psicológicos, sociales, culturales e históricos (Guidonet, 2007; Álvarez, 2019). Evidenciando que el acto alimentario de saciar la necesidad fisiológica no solo es un hecho social comportamental, sino que también es “un valor y un hecho de conciencia y de poder” (Carrasco, 2007, p. 84). Desde esta perspectiva cultural, “comemos lo que somos” (Jesús Contreras citado por Hernández et al., 2022, p.15). Es decir, la alimentación bajo la dualidad planteada es un aspecto complejo del ser humano que relaciona dos actos: 1) el acto biológico de nutrirse y 2) el acto cultural de alimentarse; brindando la pauta para ser en conjunto, un enfoque de estudio de la antropología.

² La calidad de la dieta repercute no solo en el estado nutricional sino también en el bienestar de las personas (Cabezas et al., 2022, p.3).



La antropología social ha analizado al acto alimentario a través de cinco factores: 1) como práctica cultural, 2) como conjunto de actitudes de carácter interdisciplinario con fundamentos nutricionales y psicológicos, 3) como foco de interés en materia de políticas públicas centradas en salud, dieta y comportamientos alimentarios, 4) como forma de comprensión de aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, enfermedades por exceso de consumo de alimentos así como también por déficit nutricionales y la muerte, entre otros; y 5) como análisis de la evolución del estudio de los “procesos de producción y distribución de los alimentos y su relación con las dinámicas económicas, políticas y sociales de cada cultura” hacia un enfoque dirigido al análisis de los “procesos de organización de consumo y su capital cultural, material y simbólico de cualquier sociedad” (Contreras et al., 2005 citados por Hernández et al., 2022, p.17). Confirmando que alimentarse es un acto que participa dentro de la constitución de la cultura (Hernández et al., 2021). El estudio del comportamiento alimentario ayuda a desarrollar el análisis de la interrelación entre la cultura y la alimentación (López-Espinoza et al., 2018), desde una perspectiva antropológica que se denomina: antropología de la alimentación (Pro-Velasco, 2017; Hernández et al., 2022).

La antropología de la alimentación se define dentro de la antropología como:

“Aquella que se ocupa del estudio de las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos sociales desde una perspectiva comparativa y holística, poniendo atención en factores materiales y simbólicos que influyen en los procesos de selección, producción, distribución y consumo de alimentos, así como en sus formas de preparación, conservación o servicio y teniendo en cuenta, a la vez, que existen condicionantes de carácter ecológico, económico, cultural, biológico que tienen interacción entre sí y que hay que considerar en cada momento”. (Contreras et al., 2005, p.12 citados por Hernández et al, 2022, p.17)

La antropología de la alimentación se vincula, desde distintos grados relativos de interacción, con diferentes disciplinas del conocimiento humano y con otras subdisciplinas de la antropología general, para identificar y comprender las bases teóricas generales que comparten; así como también, cómo se

³ A través de su gastronomía y su comportamiento alimentario se puede identificar gran parte de la cultura que se encuentra arraigada en las personas de una población (Estrada et al., 2019).



La antropología de la alimentación y su relación con la cultura y la alimentación en México

La cultura y la alimentación en México son dos aristas que se consolidan como un solo tema de interés tanto para la población mexicana como para el gobierno del país. Debido a que, la alimentación forma parte de los factores que configuran a aquel punto de intersección entre la tradición y la innovación que “se denomina cultura”, y que “se interpreta desde la perspectiva psicosocial y antropológica como un estilo de vida que se constituye de patrones que son adquiridos socialmente a través de pensamientos, sentimientos y acciones” (Páez et al., 2006; Álvarez, 2019; Hernández et al., 2019).

Como todo objeto de estudio, la cultura y la alimentación en México son temas que en conjunto disponen de aspectos que pueden ser identificados como favorables u oportunidades de mejora dentro del área de la antropología de la alimentación (ver Cuadro 2). Puesto que, alimentarse es una necesidad fisiológica que tiene cada ser humano en el mundo.

Cuadro 2 Aspectos favorables y oportunidades de mejora en la cultura y la alimentación en México dentro de la antropología alimentaria

Aspectos favorables	Oportunidades de mejora
<ul style="list-style-type: none">▪ Estudio de la antropología de la alimentación y su relación con la cultura en México.▪ Consideración de la gastronomía mexicana como patrimonio cultural.▪ Enfoque de la cultura como pilar fundamental para evitar problemas de salud por exceso de consumo de alimentos o desnutrición.▪ Direccionamiento de la alimentación consciente como estrategia para la seguridad alimentaria y contrarrestar problemas de salud en México.	<ul style="list-style-type: none">▪ La alimentación en México y su relación con Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030.▪ Resolver los desafíos de la Alimentación en México.▪ Diseñar propuestas para una alimentación sostenible en México.▪ Visualizar a la gastronomía mexicana como herramienta para atender asuntos de salud pública.▪ Describir el papel de la cultura y la educación en la alimentación sostenible.

Fuente: Elaboración propia con base en Páez et al. (2006), Secretaría de Salud et al. (2018), Álvarez (2019), Hernández et al. (2019), PNUD (2024).

La gastronomía mexicana como patrimonio cultural

La necesidad de alimentarse ha originado a través del tiempo, desde los inicios de la humanidad hasta la actualidad, el desarrollo de conocimiento transdisciplinario por medio de la relación de la Ciencia de los Alimentos con otras Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud con enfoque en nutrición y dietética, así como con las Ciencias Sociales con enfoque antropológico y con relación al comportamiento humano (Guidonet, 2007; Hernández, 2022).

Un punto de referencia que puede emplearse como parte medular para la comprensión de la cultura y la alimentación en México es la gastronomía mexicana puesto, que fue reconocida por la UNESCO como “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad” (UNESCO, 2021), ya que es parte del entorno y las condiciones determinadas de un lugar (Ramos, 1994; Aguilar, 2014), así como parte de su historia (Hernández et al., 2019), por lo que si hablamos de antropología (estudio de la humanidad y de sus culturas); y de su enfoque específico centrado en la alimentación, la gastronomía es una vía directa al campo del conocimiento de la antropología de la alimentación.

La cultura como eje principal para atender problemas de salud por exceso de consumo de alimentos o desnutrición

La cultura en México ha evolucionado a lo largo del tiempo. En la alimentación mexicana se han suscitado cambios registrados desde épocas prehispánicas hasta la actualidad; con base en influencias de las tradiciones indígenas, coloniales y globales dentro de su gastronomía. Dentro de las prácticas alimentarias en México encontramos un vínculo entre la cultural y algunos alimentos de forma puntual como lo son: el maíz y el chile que forman parte de los productos endémicos de México que constituyen la base de platillos tradicionales que son reconocidos fácilmente como “antojitos mexicanos” lo cuales se elaboran a partir de diversas técnicas culinarias (ver Cuadro 3), y que participan en la construcción de la identidad cultural de la población mexicana al ser consumidos. La culinaria mexicana, se puede considerar, en algunos casos, como un ritual con el cual se tiene cercanía respetuosa con la historia, los ancestros y las celebraciones que permite “sentir orgullo de la riqueza de nuestro país” en términos culturales y alimenticios (Gobierno de México, 2021; UNESCO, 2021).

Cuadro 3 Productos endémicos de México

No.	Producto	Descripción
1	Maíz	“Es el cereal primordial en la dieta de los mexicanos, por esta razón se cultiva en todas las entidades federativas del país”.
2	Cacao	“Es un cultivo y un producto ancestral, como chocolate está presente en la muchos de platillos y bebidas tradicionales en México como el pozol, tascalate, téjate, mole, tamales, entre otros”.
3	Vainilla	“Es un aromático que actualmente tiene una alta demanda en la industria refresquera y culinaria”.
4	Agave	“Es una planta característica de los valles de México, de ella se obtienen diversos productos que también son una joya para nuestro país”.
5	Chile	“Existe una gran diversidad de chiles en nuestro país, pues es un elemento que le da sabor a toda nuestra comida”.
6	Aguacate	“Por su sabor único y textura peculiar, es un fruto de suma importancia para la economía del país, pues es muy demandado a nivel internacional”.
7	Flor de nochebuena	“Originaria del norte de Guerrero, es una planta que fue domesticada con fines medicinales por los pueblos originarios de México y que trascendió para el resto del mundo como flor emblemática de la Navidad”.
8	Flor de cempesúchil	“De esta flor se conocen al menos 58 especies, de las cuales 35 son endémicas de México, es icónica por la creencia de los pueblos originarios de que atrapa los rayos del sol, por esta razón es usada para iluminar el camino de los difuntos en las fiestas de muertos”.
9	Nopal	“En nuestro país existen más de 100 especies de esta cactácea y se encuentran desde el norte hasta el centro de México”.
10	Tuna	“Es una fruta de la familia de las cactáceas; gracias a que México cuenta con una riqueza de especies de nopal contamos con tunas rojas, verdes, blancas y amarillas, con sabores ácidos o dulces”.

Fuente: Adaptación propia con base en Gobierno de México (2021).

Sin embargo, aun cuando México es un país con riqueza de recursos naturales y biodiversidad vasta, se han identificado problemas de salud en él relacionados tanto con la desnutrición, como con el exceso de consumo de alimentos en todas las edades de la población del país; a este fenómeno que experimenta la nación se le conoce como fenómeno de transición epidemiológica y entre sus causas principales se encuentran la carencia de alimentos o la falta de acceso a alimentos con aportes nutrimentales suficientes y/o de calidad, así como también al consumo excesivo de alimentos vinculados con la mala

salud. Donde el primero, puede estar situado en un foco de estudio de la ⁴seguridad alimentaria y “su relación con la suficiencia e incertidumbre del ingreso” en términos económicos (Félix, et al., 2018), mientras que el segundo con el comportamiento alimentario de consumo que puede estar vinculado a la cultura. El consumo de alimentos en México se puede comprender a través de dos categorías de acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) de 2018: 1) alimentos recomendados para consumo cotidiano y 2) alimentos no recomendados para consumo cotidiano; dónde, en ésta última categoría encontramos a los antojitos mexicanos (Secretaría de Salud et al., 2018). De acuerdo con la ENSANUT 2018, en México la ⁵prevalencia de sobrepeso y obesidad es alarmante causando un interés en identificar cómo se puede contrarrestar. Puesto que, el sobrepeso y la obesidad son enfermedades que sirven de puerta de entrada directa, con el tiempo si se conservan malos hábitos alimenticios, hacia las ⁶enfermedades crónicas no transmisibles (Gobierno de México, 2021). Por ello, es necesario que se visualice a la cultura como pilar fundamental para llevar a cabo la concientización de un consumo dirigido hacia los alimentos recomendados para consumo cotidiano y se trabaje a la par, en sistemas centrados en el diseño, el desarrollo, la producción y la distribución de alimentos alternativos (nuevos productos alimenticios) que sustituyan los ingredientes o los productos no recomendados para consumo cotidiano por ingredientes con mejor aporte nutricional (Secretaría de Salud et al., 2018; Alcántara et al., 2024).

La alimentación consciente como estrategia para la seguridad alimentaria y contrarrestar problemas de salud en México

Desde una perspectiva social y cultural, contribuir en limitar o eliminar la desnutrición y los malos hábitos de consumo de alimentos y/o el exceso de consumo alimenticio en términos de sobrepeso u obesidad en la población mexicana tiene un peldaño importante hacia su logro y éste radica en poder influir en las personas para que estén conscientes sobre la importancia de tener seguridad alimentaria y

⁴ El derecho de toda persona al acceso confiable de alimentos sanos y nutritivos se reconoce en México a partir de las reformas realizadas en 2011 al artículo 4º constitucional. La seguridad alimentaria ocurre cuando los individuos cubren ese derecho (Félix et al., 2018).

⁵ La ENSANUT 2018 indica que más del 75% de las mujeres adultas y más del 73% de los hombres adultos padecen sobrepeso u obesidad (Secretaría de Salud et al., 2018; Alcántara et al., 2024).

⁶ Las enfermedades crónicas no transmisibles se concentran “en ocho grupos de padecimientos: enfermedades cardiovasculares, enfermedades neurológicas, diabetes mellitus, cáncer, enfermedad pulmonar obstructiva crónica, salud mental y adicciones, enfermedad renal crónica, y salud en niñas, niños y adolescentes” (Gobierno de México, 2021).

comprender su comportamiento de consumo alimenticio respecto a su salud, de forma complementaria a los esfuerzos realizados por el gobierno del país. Las políticas públicas en términos generales tienen relación directa con la globalización; por ende, deben ser acordes a los lineamientos establecidos por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Las políticas públicas sociales, dentro de las cuales tenemos a las políticas públicas de salud, tienen como objetivo: “brindar bienestar a la población” (Téllez, 2015; NUM, 2021; PNUM, 2022).

Por ello, es necesario que las personas puedan disfrutar hasta donde el límite entre la salud y la enfermedad no se cruce, manteniendo a la población siempre dentro del primer concepto. La salud, para la OMS es un concepto que se define como: “el completo bienestar, físico, mental y social y no solo la ausencia de enfermedad”. Las políticas públicas en materia de salud en México “... son acciones y decisiones, bien elaboradas y coordinadas con el entorno mundial”.

La salud en México, aunque avanza, presenta hitos que se pueden abordar como áreas de oportunidad y que se relacionan con “... disfunciones, malas prácticas en ciertos sectores o deficiencias en la calidad” de ésta. Sin embargo, estas áreas de oportunidad no tendrían el mismo impacto si las personas están conscientes de la importancia de su alimentación y, si conocen cómo pueden obtener bienestar a través de su dieta y todo lo relacionado con su ingesta de alimentos. Es decir, la alimentación consciente poblacional puede ser una estrategia para atender problemas de seguridad alimentaria y de salud en México (Téllez, 2015, p.7).

La alimentación en México y su relación con Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030

La alimentación en México es un esquema que se aborda desde diversas aristas de diferentes ámbitos. No obstante, dentro del comportamiento alimentario convergen más de una de dichas aristas, desde ámbitos históricos, culturales y psicológicos, que se interrelacionan con otros aspectos del entorno y de las personas; y se puede identificar mediante “un reflejo condicionado” que se interpreta como conducta con base en el consumo de los alimentos a los que tiene acceso y que se encuentran en su mayoría dentro de la gastronomía mexicana con algunos productos autóctonos como el amaranto y otros endémicos como el maíz (Gobierno de México, 2018:2021; Hernández et al., 2019:2022).

Las personas en México se caracterizan por tener un comportamiento alimentario y de consumo con base en “implicaciones más allá de la mera necesidad”, ya que “suele hacer una valorización del producto desde una óptica justa para la familia y la cultura, en ese orden, sin dejar de considerar su situación económica”, y al mismo tiempo preservar sus costumbres sociales y culinarias (Galindo, 2001; citada por Alcántara, 2022, p. 12). Sin embargo, esta conducta adoptada y desarrollada con base en tradiciones e innovaciones que han surgido a través del tiempo con relación de la alimentación debe ser dirigida hacia la búsqueda de la seguridad alimentaria y del bienestar en cada ingesta de alimentos.

La ONU elaboró el 25 de septiembre de 2015 la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible, la cual dispone de 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), dentro de los cuales hay dos que se relacionan de forma directa con la alimentación en México: i) ODS 2: Hambre cero: se relaciona con la situación actual de la seguridad alimentaria en el país (desigualdades, pobreza, y acceso a alimentos nutritivos); y ii) ODS 3: Salud y bienestar: se puede direccionar hacia la relación entre dieta y salud pública nacional (problemas de obesidad, diabetes y desnutrición) (Garret, 2021; PNUD, 2022; NU, 2024).

Desafíos de la alimentación en México y propuestas para una alimentación sostenible

La cultura y la alimentación en México a través de la gastronomía se hacen presentes con enfoques beneficiosos para la salud de las personas mediante la ⁷dieta de la milpa (Gobierno de México, 2024) y la ⁸dieta tradicional mexicana (Martínez, 2022). Desde los años 1990's en México se han concentrado esfuerzos con intención resolutoria social en materia de nutrición y salud a través del esquema denominado el Plato del Bien Comer con la finalidad de “facilitar a la población los criterios para identificar y consumir una dieta completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada” (Gobierno de México 2013 citado por Martínez et al., 2023, p.13). Sin embargo, las cifras proporcionadas por la ENSANUT 2018 deja ver que hay mucho trabajo por hacer en materia de salud en la población mexicana (Secretaría de Salud et al., 2018).

⁷ “Comprendemos por dieta de la milpa el modelo saludable de alimentación de origen mesoamericano, que tiene como centro nutritivo-cultural a los productos de la milpa (maíz, frijol, chile y calabaza), más los demás alimentos de origen mesoamericano que se consumen en México, junto con aquellos adoptados por la cocina tradicional mexicana de origen externo, combinados de forma saludable”. (Gobierno de México, 2024)

⁸ “La Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad dio a conocer la importancia de recuperar la forma de alimentación de nuestros antepasados, conocida como la dieta tradicional mexicana. Ésta cuenta con un gran consumo de verduras y frutas, así como azúcares, proteínas y grasa de origen animal en cantidades moderadas”. (Martínez, 2022)

El trabajo por realizar en una primera instancia puede comenzar a rendir frutos a través de incorporar en la dieta de las personas alimentos asociados con el arraigo cultural y con las recomendaciones alimentarias para consumo cotidiano, y que éstos, se agrupen en modelos de alimentación saludable que se vinculen con la gastronomía mexicana (Gobierno de México, 2024).

Es decir, es requerido que se diseñen estrategias para reincorporar alimentos regionales, tradicionales y nutritivos en la dieta diaria de la población como el amaranto, el nopal, los quelites, el huauzontle y el huitlacoche por mencionar algunos, a través de platillos atractivos que colinden con la incorporación de rasgos culturales que se arraiguen en su conducta de consumo y comportamiento alimentario. Lo cual, es un desafío enorme, sin embargo, no es el único, hay otros más igual de relevantes, como el de lograr una alimentación sostenible (Zarta, 2018; The Food Tech®, 2024; Reyna, 2024) (ver Cuadro 4).

Cuadro 4 Algunos de los desafíos de la alimentación en México

No.	Descripción
1	Llevar la alimentación hacia la concreción de los ODS 2 y 3.
2	Promover una dieta balanceada y accesible en el contexto de los ODS 2 y 3.
3	Resolver problemas de seguridad alimentaria (acceso desigual a alimentos saludables y su impacto en la población vulnerable) y problemas de salud (malnutrición, sobrepeso y obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles).
4	Impacto de la globalización y el consumo de alimentos ultraprocesados en las prácticas alimentarias mexicanas.
5	La industrialización y su efecto en la producción y disponibilidad de alimentos tradicionales con arraigo cultural.
6	Promocionar la agricultura sostenible, con la intención de incentivar tanto la producción como el consumo de alimentos autóctonos como el nopal, el amaranto y el maíz.
7	Educación alimentaria y cultural para promover una o más dietas nutritivas y saludables.
8	Implementar políticas que se centren en el fomento de la seguridad alimentaria y que también limiten o reduzcan la dependencia tanto de productos importados como ultraprocesados.

Fuente: Elaboración propia con base en Secretaría de Salud et al. (2018), Martínez et al. (2023) y Gobierno de México (2024).

Los desafíos relacionados con la alimentación en México convergen en que deben dirigirse esfuerzos hacia la alimentación sostenible y hacia la concientización de la necesidad de alimentarse y que esta alimentación sea suficiente, de calidad, nutritiva y que genere bienestar a la población, sobre todo a la

más vulnerable. Asimismo, se hace evidente la importancia de trabajar a través de la gastronomía mexicana, los cambios requeridos desde la perspectiva de la salud pública, donde el papel de la cultura y de la educación en la alimentación sostenible toma un rol crucial para concretar una forma innovadora de consumir una dieta tradicional mexicana que beneficie a la salud y bienestar de la población. Una oportunidad de desarrollar la propuesta puede ser a través de la promoción de una alimentación basada en la dieta de Mesoamericana de la cual se deriva (Martínez, 2022).

La administración como pilar fundamental para el diseño de estrategias para alcanzar una alimentación consciente y sostenible en México

Dentro de las formas en que puede aplicarse la administración tenemos el diseño de estrategias, el cual requiere de prospectiva (Andreu et al., 2020). Debido a que la estrategia se considera “como el conjunto de acciones que se llevan a cabo para lograr un determinado fin”. La prospectiva al ser “un proceso sistemático, participativo, de construcción de una visión a largo plazo para la toma de decisiones en la actualidad y a la movilización de acciones conjuntas”; dota a la estrategia de dirección para consolidarse como “la determinación de los objetivos a largo plazo y la elección de las acciones y la asignación de los recursos necesarios para conseguirlos”, lo anterior dentro de un contexto de planeación estratégica, que en otros términos se comprende como “el arte y ciencia de formular, implantar y evaluar decisiones inter-funcionales que permitan a la organización llevar a cabo sus objetivos” (Astigarraga, 2016, pp.14-16). Una estrategia está conformada por “un grupo de acciones que apuntan a un objetivo y una meta” (Mojica, 2005, p. 273; citado por Andreu et al., 2020, p. 62). En otros términos, la estrategia es un plan de acción que ha sido diseñado con la finalidad de alcanzar de forma específica un objetivo. Por medio de la asignación eficiente de recursos y una toma de decisiones que se encuentre fundamentada (Porter, 1996; Andreu et al., 2020; Barney et al., 2021; Grant, 2021). Dentro del diseño de estrategias se debe considerar que “... los objetivos son resultados esperados, formulados en términos amplios. La meta es la cuantificación de lo que vamos a hacer y del tiempo en que lo queremos lograr”. Por ende, “... las acciones son las actividades que debemos realizar para lograr la meta y perseguir el objetivo” (Mojica, 2005, p. 273; citado por Andreu et al., 2020, p. 62). Por lo que, para concretar el “escenario deseable” se debe tener conocimiento y seguimiento de las variables clave hasta que se lleven a cabo las acciones,



se conquisten las metas y con ello, se logren los objetivos (Andreu et al., 2020; Pearce et al., 2020; Thompson et al., 2022).

La alimentación consciente es un concepto que se interpreta como un enfoque que se basa en tener una atención plena de la alimentación por medio de la consciencia. Es decir, satisfacer la necesidad fisiológica, pero de manera consciente de lo que se consume, así como también de la forma en que se lleva la ingesta (frecuencia, mínimos y máximos en términos de dosis, porción, etc.) y cómo es la afinidad de cada alimento con el propio organismo humano que consume los alimentos; y como se muestran las señales internas derivadas de la necesidad de alimentarse y su relación con el hambre y la saciedad. Lo que permite identificar que este concepto de forma implícita “promueve una conexión más profunda con los alimentos, fomentando hábitos saludables, una mejor digestión y una relación equilibrada con la comida”; además de influir positivamente para “reducir el consumo emocional y favorece elecciones alimentarias más sostenibles y nutritivas” (Bays, 2009). La alimentación sostenible consiste en “un sistema de producción, distribución y consumo de alimentos que satisface las necesidades nutricionales actuales sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas”. Considerando dentro del enfoque “el impacto ambiental, social y económico de los alimentos, promoviendo prácticas agrícolas responsables, el uso eficiente de los recursos naturales y el respeto por la biodiversidad” (FAO, 2018). Además, busca reducir la huella de carbono, así como el desperdicio de alimentos, y no dejar de fomentar dietas equilibradas y accesibles, para que se garantice la equidad en toda la cadena de suministro (Garret, 2021; NU, 2024). Siendo un punto de interés dentro de los planes del gobierno mexicano para los años 2025-2030 (Gobierno de México, 2025b y c). El Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2025-2030 de México:

“Es un documento clave en el que el Gobierno de México establece los objetivos, estrategias y prioridades para impulsar el desarrollo del país durante el sexenio. Este documento incluye un diagnóstico de la situación actual y define metas concretas para atender las necesidades de la población en áreas como educación, salud, empleo, seguridad y sostenibilidad”. (Gobierno de México, 2025a)

En el cual, se abordan temas como la seguridad alimentaria y la alimentación sostenible. En este documento clave, la seguridad alimentaria se reconoce como una prioridad estratégica para el país, con



ciertos compromisos destacados, donde se enfatiza la necesidad de atender situaciones conocidas que requieren que se oriente a la agricultura hacia la promoción de prácticas sostenibles y que fomenten un apoyo digno a los productores nacionales, para garantizar la seguridad alimentaria (Gobierno de México, 2025b) (Cuadro 5); además de mostrar un interés y compromiso del Gobierno de México por alinearse con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, especialmente con el ODS 02: Hambre cero (NU, 2024). Mientras que, la alimentación sostenible se aborda dentro del eje de “Desarrollo sustentable” el cual se centra en concretar la promoción de prácticas que aseguren la sostenibilidad ambiental, así como también la seguridad alimentaria de México, señalando un interés importante por atender la necesidad de consolidar una política industrial integral que lleve a la disminución de la dependencia del exterior, e incentive una inversión responsable permitiendo un ambiente participativo para las empresas nacionales dentro de cadenas de valor globales (Gobierno de México, 2025c).

Cuadro 5 Compromisos destacados en materia de seguridad alimentaria señalados en el PND 2025-2030 de México

No.	Compromiso	Descripción
1	Soberanía alimentaria y precio justo de la tortilla	Se busca garantizar con este punto, la autosuficiencia en la producción de alimentos básicos y establecer precios justos para productos esenciales como la tortilla, facilitando la accesibilidad de estos productos para la población, sobre todo la más vulnerable.
2	Seguridad social para trabajadores agrícolas y pescadores	Centrado en extender la seguridad social a los sectores agrícolas y de pesca, reconociéndolos como fundamentales en toda la cadena alimentaria.
3	Apoyo a pequeños y medianos productores de frijol y la creación de una empresa nacional de semillas	Se tiene la intención tanto de fortalecer la producción nacional como de reducir la dependencia de importaciones.
4	Programa "Cosechando Soberanía"	Este programa está dirigido a incrementar la producción sustentable de granos básicos, ya que tiene como objetivo “mejorar la autosuficiencia alimentaria del país”.
5	Creación de "Alimentación para el Bienestar"	Este plan especial está diseñado para estados como Campeche y Tabasco, el cual busca mejorar la nutrición y la seguridad alimentaria en estas regiones que se visualizan como vulnerables.

Fuente: Elaboración propia con base en Gobierno de México (2025b).

Fomentando la intención de ejecutar un trabajo alineado con el “plan maestro para conseguir un futuro sostenible para todos” en el mundo, específicamente en sus ODS 2 y 3: hambre cero y salud y bienestar respectivamente, se plantea dirigir esfuerzos para disminuir y en el mejor de los logros, erradicar, la falta de acceso a alimentos que permitan una alimentación suficiente y de calidad para brindar bienestar a la población que promuevan un envejecimiento saludable (NU, 2024).

La importancia de realizar el diseño de estrategias para alcanzar una alimentación consciente y sostenible en México radica en que los involucrados en la acción de diseñar se desarrollen como planeadores estratégicos figurando como administradores de la información y el conocimiento disponible para que utilicen a la prospectiva de modo en el que puedan “... formular, implantar y evaluar decisiones inter-funcionales” que permitan a México “... llevar a cabos sus objetivos” en materia de salud con base en la cultura y la alimentación, garantizando la seguridad alimentaria de la población del país, sobre todo de la más vulnerable, alineando así esfuerzos a los que ya se encuentran dirigidos a la concreción de los ODS 2 y 3 de la Agenda 2030 de la ONU (Astigarraga, 2016, pp.14-16; NUM, 2021; PNUD, 2022; NU, 2024).

CONCLUSIONES

La antropología estudia la cultura, ya que se comprende como el estudio de la humanidad. La alimentación es un proceso complejo que debe estudiarse de manera transdisciplinaria. La antropología de la alimentación permite desarrollar el estudio de la interrelación entre la cultura y la alimentación, debido a que la cultura se puede conceptualizar como el lugar situado en la intersección entre la tradición y la innovación de una civilización, que depende de diversos factores. Por ende, en México se requiere diseñar estrategias que sirvan como alternativas para contrarrestar problemas de salud a través de la alimentación y la cultura. La gastronomía es un punto de referencia para abordar la necesidad de este planteamiento de estrategias. Motivo por el cual, es requerido promocionar la cocina tradicional saludable, que permita resaltar la riqueza de ingredientes autóctonos y endémicos con elaboración de diferentes técnicas culinarias tradicionales, que contemplen el uso de alimentos como el maíz, nopal, amaranto y chile, para ofrecer opciones de alimentación nutritivas y económicas.

A través de alinear las políticas públicas en materia de salud en nuestro país con estrategias que permitan contribuir en la concreción del Plan Nacional de Desarrollo 2025-2030 de México en aspectos como lo



que plantea referente a la seguridad alimentaria; y de los ODS 2: hambre cero y ODS 3: salud y bienestar de la Agenda 2030 de la ONU, con intención de lograr disponer de una alimentación consciente y sostenible que garantice que sea suficiente y nutritiva para toda la población, sobre todo la más vulnerable tanto para las generaciones actuales como las futuras. Partiendo del supuesto que proyecta que, al diseñar y emplear una estrategia basada en la cultura y la gastronomía, no solo se promueve una mejor alimentación, sino que también se fortalece la identidad cultural y se fomenta un sentido de orgullo por el patrimonio alimentario de las comunidades. Esto, a largo plazo, contribuye al desarrollo sostenible y a la mejora integral de la calidad de vida. Para diseñar una o más estrategia(s) que se muestre(n) como posible(s) alternativa(s) para contrarrestar problemas que experimenta México en materia de salud pública se debe disponer de prospectiva que permita reflexionar sobre cómo llevar a cabo la acción para empatizar (observar y comprender), interpretar y resolver las crisis y situaciones derivadas de dichas problemáticas. Donde figura la administración como ciencia que de manera transdisciplinaria brinda soporte a la antropología de la alimentación en México para aplicar la planeación estratégica de modo que potencialice las oportunidades para utilizar correctamente a todos aquellos recursos que se encuentran involucrados en un contexto sociocultural que posibilite proceder, con un mayor grado de certidumbre, hacia la acción de encaminar a la población hacia una alimentación consciente y sostenible.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11-31.
- Andreu, L. M. G., González, M. S. W., & Rivera, M. I. B. (2020). Un enfoque prospectivo para el diseño de estrategias. *Revista Cubana de Administración Pública y Empresarial*, 4(1), 58-76.
- Alcántara, P. R. (2022). *Aplicación del "design thinking" para el diseño y desarrollo de una longaniza saludable* [Tesis de Especialidad]. Centro de Desarrollo de Productos Bióticos. Instituto Politécnico Nacional.
- Alcántara, P. R., Calderón, M. G., y López, C. (2024). Aplicación del Design Thinking en el emprendimiento. Diseño y mejora de alimentos bajo un enfoque sustentable. *Ciencias Administrativas, Teoría y Praxis*, 20(1), 14-34. <https://doi.org/10.46443/catyp.v20i1.362>



- Álvarez, L. (2014). Hábitos alimentarios saludables: el reto de una dieta personalizada. *Panorama Social*, 19, 115-125.
- Álvarez, L. (2019). El diseño cultural en antropología de la alimentación. En Álvarez Munárriz, Antón, F. y Esteban, C. (Eds.) *Alimentación humana: enfoque biocultural* (19-43) Anthropos.
- Aranguren, J. y Yepes, R. (2009). *Fundamentos de Antropología: un ideal de la excelencia humana*. Ediciones de la Universidad de Navarra.
- Astigarraga, E. (2016). Prospectiva estratégica: orígenes, conceptos clave e introducción a su práctica. *Revista centroamericana de administración pública*, (71), 13-32.
- Augé, M. y Colleyn, J. P. (2012). *Qué es la antropología*. Ediciones Paidós.
- Barney, J. B., & Hesterly, W. S. (2021). *Administración estratégica y ventaja competitiva* (6a ed.). Pearson Educación.
- Bays, J. C. (2009). *Mindful eating: A guide to rediscovering a healthy and joyful relationship with food*. Shambhala Publications.
- Cabezas, M. F. y Nazar, G. (2022). Asociación entre autorregulación alimentaria, dieta, estado nutricional y bienestar subjetivo en adultos en Chile. *Terapia psicológica*, 40(1), 1-21.
- Carrasco, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales*, 15(30), 79-101.
- Chiavenato, I. (2021). *Introducción a la teoría general de la administración* (10a ed.). McGraw-Hill Interamericana.
- Clements, J. K. y Mayer, D. F. (1990). *El toque clásico*. Editorial Diana.
- Conangla, M. Soler, J. y Soler, L. (2012). *Emociones: Las razones que la razón ignora*. Obelisco.
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Corominas, J. (1973). *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, (3a ed.). Gredos.
<http://habilis.udg.edu/~info/webs/Corpus%20i%20diccionaris/Corominas&PascualDCECH/ZBREVE-Joan-Corominas-Diccionario-Etimologico-de-la-lengua-castellana.pdf>
- De Bono, E. (1994) (traducido por Ofelia Castillo). *El pensamiento creativo: el poder del pensamiento lateral para la creación de nuevas ideas*. (12a. Ed.). Paidós Ibérica.



- Da Silva, R. (2002). *Teorías de la administración*. Internacional Thompson Editores, S.A. de C.V.
- Daft, R. L., & Marcic, D. (2022). *Administración* (10.a ed.). Cengage Learning.
- Estrada, J., Ramírez, L. A. y Delgado, R. (2019). Alimentación, comida y culturas: un horizonte de conocimiento a manera de presentación. *Boletín de Antropología*, 34(58), 19-29.
- Félix, G., Aboites, G. y Castro, D. (2018). La seguridad alimentaria y su relación con la suficiencia e incertidumbre del ingreso: un análisis de las percepciones del hogar. *Acta universitaria*, 28(4), 74-86.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018). *The future of food and agriculture – Alternative pathways to 2050*. FAO. <https://www.fao.org>
- Galindo, A. (2001). Psicología del consumidor mexicano. *Revista Segmento*, 14, 1-4.
- Garrett, C. (27 de octubre de 2021). *Desarrollo sostenible: definición, objetivos y ejemplos* [página web]. Climate Consulting. <https://climate.selectra.com/es/que-es/desarrollo-sostenible>
- Gay, A. (2017). *Nutrición*. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- Gobierno de México. (2013). *NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación a México*. Diario Oficial de la Federación.
- Gobierno de México. (2018, 31 de octubre). *Amaranto, plata de profunda y profusa raíz en México*. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/amaranto-planta-de-profunda-y-profusa-raiz-en-mexico?idiom=es>
- Gobierno de México (2021, 9 de septiembre). *Productos endémicos de México*. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/productos-endemicos-de-mexico>
- Gobierno de México. (2024, 19 de marzo). *La Dieta de la Milpa*. Secretaría de Salud. <https://www.gob.mx/salud/acciones-y-programas/la-dieta-de-la-milpa-298617>
- Gobierno de México. (15 de enero de 2025a). *Plan Nacional de Desarrollo 2025-2030*. Secretaría de Bienestar, Desarrollo con Bienestar y Humanismo. Foros de Consulta. <https://www.gob.mx/bienestar/documentos/plan-nacional-de-desarrollo-2025-2030-388018>



- Gobierno de México. (2025b). *Propuesta de Estructura y Consultas para el Plan Nacional de Desarrollo 2025-2030*. Coordinación de Asesores de la Presidenta de México. <https://setuesbcs.gob.mx/wp-content/uploads/2025/01/EjesPND2025-2030.pdf>
- Gobierno de México. (28 de febrero de 2025c). *Plan Nacional de Desarrollo 2025-2030*. Presidencia de la República. <https://www.gob.mx/presidencia/documentos/plan-nacional-de-desarrollo-2025-2030-391771>
- Grant, R. M. (2021). *Dirección estratégica: Conceptos, técnicas y aplicaciones* (8.a ed.). Thomson Reuters.
- Griffin, R. W. (2020). *Fundamentos de administración: Conceptos esenciales y aplicaciones* (9a ed.). Cengage Learning.
- Guidonet, A. (2007). *La antropología de la alimentación*. Editorial UOC.
- Gutiérrez, J.J. (2008). Grandes retos de la antropología en el Siglo XXI. *Culture, Society and Praxis*, 7(1), 1-8.
- Hernández, J.M y De Maya, B. (2019). La antropología de la alimentación desde una perspectiva histórica. En Álvarez, L; Antón, F y Esteban, C. (Eds). *Alimentación humana: enfoque biocultural* (pp. 255.267). Anthropos.
- Hernández, J. M. y De Maya, B. (2021). *Antropología social. Iniciación a la disciplina*. Editum.
- Hernández, J. M. y De Maya, B. (2022). *Antropología de la alimentación: gastronomía, sociedad y cultura*. Editum. Ediciones de la Universidad de Murcia. Biblioteca Digital Juan Comas. <http://bdjc.iiia.unam.mx/items/show/575>.
- Hurtado, F. (2020). Fundamentos Metodológicos de la Investigación: El Génesis del Nuevo Conocimiento. *Revista Scientific*, 5(16), 99-119.
- Koontz, H. y O'Donnell, C. (1985). *Curso de Administración moderna: un análisis de las funciones de la administración*. McGraw-Hill.
- López-Espinoza, A., Martínez-Moreno, A. G., Aguilera-Cervantes, V. G., Salazar-Estrada, J. G., Navarro-Meza, Mónica, Reyes-Castillo, Z., García-Sánchez, N. E., Jiménez-Briseño, A. (2018). Estudio e investigación del comportamiento alimentario: Raíces, desarrollo y retos. *Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios*, 9(1), 107-118.



- Manterola, C. y Otzen, T. (2013). Porqué Investigar y Cómo Conducir una Investigación. *Int. J. Morphol.*, 31(4), 1498-1504
- Martínez, M. (2022, 7 de abril). *La dieta tradicional mexicana, un tesoro saludable*. <https://www.culinariamexicana.com.mx/la-dieta-tradicional-mexicana-un-tesoro-saludable/>
- Martínez, A. y Lozano, D. (2023). Dieta tradicional saludable para México en el contexto de los Objetivos del Desarrollo Sostenible. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 33(61), 1-22.
- Mojica, F. J. (2005). *La construcción del futuro. Concepto y modelo de prospectiva estratégica, territorial y tecnológica*. Convenio Andrés Bello, Universidad Externado de Colombia, Bogotá.
- Naciones Unidas (05 de septiembre de 2024). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-development-goals/>
- Naciones Unidas México (NUM). (01 de diciembre de 2021). *Agenda 2030* [página web]. <https://www.onu.org.mx/agenda-2030/>
- Newstrom, J. W. (2022). *Comportamiento organizacional: Administración del comportamiento humano en las organizaciones* (14.a ed.). McGraw-Hill Interamericana.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia (UNESCO). (2021, 9 de septiembre). *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- Páez, D. y Zubieta, E. (2006). Cultura y Psicología social. En Darío Páez (Ed.) *Psicología social, cultura y educación* (1ª Ed., volumen 316, pp. 2-27. Pearson Educación.
- Pearce, J. A., & Robinson, R. B. (2020). *Administración estratégica: Planeación y control* (14a ed.). McGraw-Hill Interamericana.
- Persky, J. (1995). La etología del Homo Economicus. *Revista de Perspectivas Económicas*, 9 (2), 221-231. <https://doi.org/10.1257/jep.9.2.221>
- Porter, M. E. (1996). What is strategy? *Harvard Business Review*, 74(6), 61-78.



- Pro-Velasco, M. L., Gallardo-González, S. y Chivite-Cebolla, C. M. (Coord.). (2017). *Antropología e historia de la alimentación* (1a Ed.). Universidad Católica de Ávila.
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (20 de marzo de 2022). *¿Qué son los Objetivos de Desarrollo Sostenible?* [página web]. https://www.undp.org/sustainable-developmentgoals?utm_source=EN&utm_medium=GSR&utm_content=US_UNDP_PaidSearch_Brand_English&utm_campaign=CENTRAL&c_src=CENTRAL&c_src2=GSR&gclid=CjwKCAjwoduRBhA4EiwACL5RPw9enXAkA3shYYw3paRBw3zLYALi4R6WOgBhcCb8etkK2UKh_DW6TxoC0QQQAvD_BwE
- Ramos, E. (1994). Bases para un estudio geográfico de la alimentación en México. *América Indígena*, 4(1), pp. 65-72
- Reyna, A. (06 de septiembre de 2024). *¿Cuál es la diferencia entre sustentabilidad y sostenibilidad?* BBVA. <https://www.bbva.com/es/sostenibilidad/cual-es-la-diferencia-entre-sustentabilidad-y-sostenibilidad/>
- Robbins, S. P., Coulter, M., & DeCenzo, D. A. (2020). *Administración* (14.a ed.). Pearson Educación.
- Rodríguez, A. (2024). *Fundamentos de la antropología: Teoría y práctica en el siglo XXI*. Editorial Académica.
- Secretaría de Salud (SSA), Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) e Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2018). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2018: Presentación de resultados* [Archivo pdf]. https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ensanut_2018_presentacion_resultados.pdf
- Téllez, M. D. (2015). *Políticas públicas y de salud en México*. Res Pública
- The Food Tech ®. (0 de febrero de 2024). *Sostenibilidad en la industria alimentaria: agricultura vertical y envasado sostenible como herramientas*. <https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/sostenibilidad-en-la-industria-alimentaria-agricultura-vertical-y-ensado-sostenible-como-herramientas/>
- Thompson, A. A., Peteraf, M. A., Gamble, J. E., & Strickland, A. J. (2022). *Administración estratégica: Teoría y casos* (21a ed.). McGraw-Hill Interamericana.



Torres, Z. (2014). Parte II. Enfoque clásico. *En Teoría general de la administración*. (Pp. 55- 124).

Grupo Editorial Patria. <https://elibro.net/es/ereader/universidadipro/39390?page=70>

Zarta, P. (2018). La sustentabilidad o sostenibilidad: un concepto poderoso para la humanidad. *Tabula*

Rasa, (28), 409-423. <https://www.redalyc.org/journal/396/39656104017/html/>

