

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i2.17565

Aplicación del Design Thinking en el emprendimiento. Diseño y mejora de alimentos bajo un enfoque sustentable

Pablo Roberto Alcántara Reyespablo.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

El artículo inicia describiendo el fenómeno de transición epidemiológica que actualmente experimenta México. Este fenómeno se caracteriza por la presencia de problemas de salud causados tanto por deficiencias como por excesos en el consumo alimenticio en todo el país afectando a personas de todas las edades. De hecho, señala que dicho fenómeno ha potencializado la probabilidad de que la población padezca enfermedades crónicas no transmisibles y alteraciones metabólicas a una edad temprana a causa de que la población en general ha desarrollado como parte de su dieta alimentaria cotidiana, a través de los años, un alto consumo de alimentos clasificados como procesados (como los embutidos cárnicos, y entre éstos, las longanizas) y ultraprocesados (Arana et al., 2012; Secretaría de Salud et al., 2018). Indicando que estos alimentos han sido catalogados por la Secretaría de Salud (SSA), el Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) y el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) como alimentos no recomendados para que la población los consuma cotidianamente dentro de su Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) de 2018, la cual se realiza cada seis años con el objetivo de conocer cómo se encuentra el estado de la salud de las personas en México, así como también sus condiciones nutrimentales, y servir como marco informativo para los Programas Sectoriales de Salud y de Desarrollo Social (Secretaría de Salud et al., 2018), que a su vez derivan de un Plan Nacional de Desarrollo donde, a través de éste, el gobierno federal de México expresa como dirigirá sus esfuerzos

para atender los desafíos que busca concretar y que son de interés nacional, bajo esquemas que pueden asociarse a la sustentabilidad y la sostenibilidad desde diversas aristas.

El trabajo también permite observar que el consumo de alimentos no recomendados para consumo cotidiano está asociado con enfermedades como la obesidad y el sobrepeso, que sirven como camino directo a las enfermedades crónicas no transmisibles cuando no se actúa para que la población pueda atender estas enfermedades desde la raíz del problema con base en la activación física y en la modificación de hábitos de consumo alimenticio referente a la dieta alimentaria. Lo que podría generar un incremento en la prevalencia de éstas en el próximo análisis de la ENSANUT de 2024 con respecto a los reportados en 2018, lo cual impulsaría la presencia del fenómeno de transición epidemiológica en el país.

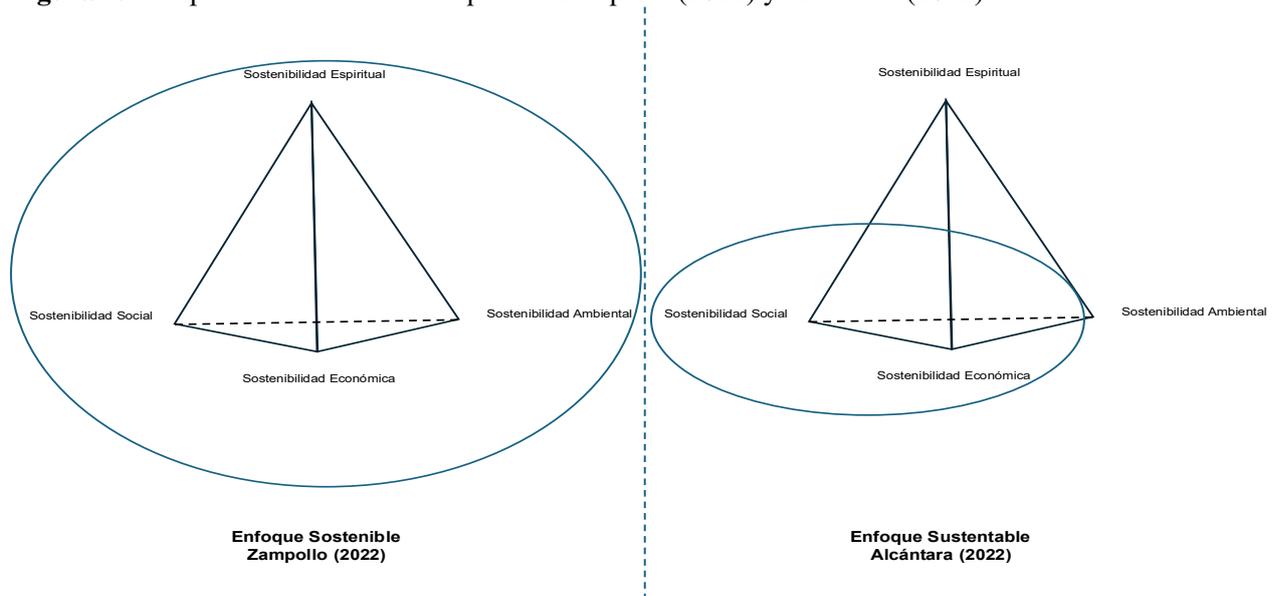
Evidenciando así, la importancia de su lectura, sobre todo para comprender de forma tácita cómo se ha comportado la población en el rubro de su alimentación dentro de un periodo de tiempo determinado y si es posible definir si en ésta se ha ocasionado que aumente el riesgo de sufrir una de las enfermedades crónicas no transmisibles a causa de una alta ingesta de alimentos no recomendados para consumo cotidiano, lo que disminuye la oportunidad de que la población pueda disfrutar de un envejecimiento saludable, considerando que la última prevalencia reportada de dichas enfermedades es alarmante (más del 75% de las mujeres adultas y más del 73% de los hombres adultos padecen sobrepeso u obesidad). Además expresa que disponer de una oferta alimenticia involucrada con la idea de satisfacer la necesidad de la población de alimentarse desde una perspectiva con mayor significado es parte implícita de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU), puntualmente en sus ODS 2: hambre cero y ODS 3: salud y bienestar que están centrados en materia de seguridad alimentaria y en “garantizar una vida sana y promover el bienestar en todas las edades” de las personas del mundo respectivamente (NU, 2022).

Bajo este contexto el artículo partió del supuesto en el cual se identifica que tanto para el país como para el mundo, de acuerdo con la ENSANUT 2018 y con la Agenda 2030 de la ONU, es necesario disponer de una oferta alimenticia que se muestre como asequible y de fácil acceso para la población, y que además contenga nutrientes de mejor calidad en comparación con lo que actualmente se tiene como oferta inmediata (para la mayoría de la población, sobre todo la más vulnerable), y que no se recomienda



para consumo cotidiano por las autoridades de salud. Por tanto, su objetivo fue generar una comparación entre los trabajos de dos autores diferentes (Figura 1), que utilizan la misma metodología (Design Thinking) en la creación de sus modelos para diseñar nuevos productos alimenticios con mayor significado: Zampollo (2022) con su Food Design Thinking y Alcántara (2022) con su Modelo Administrativo de Mejora de Alimentos; y con ello, definir cómo se puede diseñar y mejorar alimentos desde un enfoque sustentable y qué es lo que requiere éste para consolidarse como un enfoque sostenible.

Figura 1. Comparación entre los enfoques de Zampollo (2022) y Alcántara (2022)



Fuente: Elaboración propia.

Utilizando como punto de referencia para el análisis el trabajo de Zampollo (2022) donde se diseñan alimentos con mayor significado desde una pirámide constituida por cuatro aristas de la sostenibilidad: social, económica, ambiental y espiritual; una forma complementada de abordar el triángulo del desarrollo sostenible (Zarta, 2018). Este enfoque permitió validar que el trabajo de Alcántara (2022) fue realizado bajo un enfoque sustentable al considerar de inicio solo la sostenibilidad social y económica al mejorar el perfil nutrimental de un alimento tradicional (longaniza) arraigado culturalmente en la población de México, para disponer de una versión más saludable de este alimento que no es recomendado para consumo cotidiano dentro del rubro de carnes procesadas. Puesto que la validación muestra que la diferencia de profundidad entre los enfoques determina que “ser sostenible en este contexto implica que todas las partes involucradas se beneficien de múltiples maneras”. Identificando de manera concluyente que el diseño y mejora de alimentos bajo un enfoque sustentable puede alcanzar

la sostenibilidad si se direcciona la motivación al logro del diseñador hacia un esquema de emprendimiento que abra la pauta para que se mejore el ambiente de las personas al ofertar productos alimenticios diseñados con la intención de contrarrestar problemas de salud y que contribuyan con los intereses de la Agenda 2030 de la ONU. Causando que se visualice un horizonte para nuevas investigaciones que se centren en determinar cómo se puede posibilitar dicho emprendimiento.

