



4TO. ENCUENTRO NACIONAL DE GESTIÓN CULTURAL MÉXICO
GESTIÓN CULTURAL Y COMUNIDADES



Políticas Culturales para la Alimentación y el Desarrollo a partir de una mirada interdisciplinar

Karla Marlene Ortega Sánchez

Ponencia presentada en el Cuarto Encuentro Nacional de Gestión Cultural realizado en Oaxaca de Juárez
Oaxaca, México entre los días 22 al 25 de abril de 2020

Para comenzar...

Cuando aludimos al concepto de políticas culturales, comúnmente solemos pensar en aquellas que fungen como impulsoras de alguna acción relacionada con la promoción de las bellas artes, del emprendedurismo, de industrias culturales, de preservación del patrimonio, de promoción turística, de apropiación de espacios públicos, de fomento a la lectura, de artesanías, de folclor, de lengua e indumentaria, de los movimientos contraculturales, y otras tantas actividades encajonadas a este sector en el que sigue prevaleciendo una supremacía de las humanidades y las artes como campo de acción, más que de las ciencias sociales, las ciencias de la salud, las ciencias físicas y las ingenierías, que insoslayablemente se encuentran involucradas en los procesos del cambio cultural, mirada que por demás limita el gran campo de acción que las manifestaciones culturales imprimen a la vida individual y colectiva de manera integral y holística, y que a su vez obstaculizan la expansión y consolidación del conocimiento científico que la gestión cultural puede llegar a producir.

Observar e intervenir un problema cultural, implica abrir horizontes, expandir áreas de conocimiento, lograr interrelaciones científicas desde diversas ópticas, se trata de mirar de manera diferente de dirigir el timón con una visión ampliada, con mayores elementos que nos permitan consolidar los conocimientos y diseñar estrategias que permitan orientar el rumbo hacia el desarrollo cultural, el desarrollo económico, el desarrollo social y por supuesto el más importante, el desarrollo humano.

Con la cautela heurística que reviste la intervención de “lo cultural”, es que se debe tomar como un punto que requiere de un abordaje por demás objetivo y metodológicamente sólido, el asunto de la relativización que infiere que todo “modo



de vida”, desde el campo de lo biológico hasta pasar al ámbito de lo antropológico y sociológico, de manera privilegiada, es cultural, y que la forma en que nos relacionamos los unos con los otros, los gustos y las preferencias, los hábitos, consumos, usos y costumbres, son efectos de la cultura, materializados en productos, bienes y servicios culturales, mismos que a su vez se vuelven portadores o detentores de la identidad, una que es soberanamente edificada de manera estructural y por lo tanto institucional.

Lo mismo ocurre con los efectos sociales, culturales, ambientales políticos, entre otros, que problemas estructurales como la desigualdad, la pobreza, la inseguridad, la exclusión terminan por golpear a sectores amplios de la población a nivel local y global, sobre todo a aquellos de los estratos socioeconómicos medio y bajo, que por cierto son los que presentan mayores niveles de desnutrición; al respecto, la Directora Ejecutiva de UNICEF Henrieta H. Fore cuestiona con razón “¿Cómo es posible que el sobrepeso y la obesidad sigan aumentando entre los niños y jóvenes, y cada vez en mayor medida entre los pobres? ¿Y por qué los alimentos saludables son cada vez más caros mientras que los alimentos no saludables y no nutritivos son cada vez más baratos?” (UNICEF: 2019:6), estas son preguntas que deben guiar el diagnóstico sobre el cual se edifique el diseño y las estrategias de operación de una política cultural alimentaria transdisciplinar.

Como la cultura es de cierto modo un elemento difícil de precisar, por la naturaleza de su polisemia, pero que se utiliza para determinar gran parte de nuestras actividades y acciones cotidianas, entonces es preciso que comencemos por dilucidar sobre el valor que representa para la vida humana la **cultura de la alimentación** como un elemento insoslayable del desarrollo personal y social, pero sobretodo como un potenciador de bienestar integral.

En general, sabemos que la alimentación guarda una estrecha relación con factores físicos y ambientales del territorio, pero también con elementos biológicos, genéticos, médicos, agropecuarios, sociales, económicos, normativos, y culturales que determinan las prácticas alimenticias de la población.

El presente documento tiene la intención de provocar la atención de la gestión cultural para abordar como un problema de política cultural (vista como política pública del sector) el asunto de la alimentación y sus vaivenes en la sociedad contemporánea, el planteamiento de formular estrategias de acción desde la interdisciplinariedad, y vislumbrar algunos retos o desafíos que la gestión cultural tendrá que enfrentar en el corto plazo para lograr incidir en el desarrollo cultural sostenible.

Hablemos de alimentación, cultura, y políticas culturales

La alimentación como producto cultural, se inscribe en el presente documento como un objeto de investigación e intervención que precisa ser abordado desde la perspectiva de las políticas culturales, por tratarse en primera instancia de un problema colectivo, de un asunto en el que participa a la par la institucionalidad del Estado en la conformación y legitimidad de los modelos de alimentación vigentes. Recordemos que

“el acto de comer, y todo lo que comporta, es un elemento demostrativo en todas las culturas del mundo. La alimentación no es exclusivamente un fenómeno biológico o nutricional, es también una expresión social influida por la cultura, por un conjunto de conocimientos, creencias, costumbres, y otros hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad. Los alimentos que comemos construyen nuestra cultura alimentaria, del mismo

modo que nuestra cultura influye y crea tendencias en lo que comemos. Es por ello que la alimentación y la cultura están estrechamente ligadas, siendo los hábitos alimentarios expresiones de las formas culturales de cada sociedad” (Ngo: 2012)

Es un fenómeno donde también participan las empresas dedicadas a la producción y distribución de alimentos, los consumidores, los agentes del sector salud, las farmacéuticas y laboratorios, la industria del marketing de la nutrición, los investigadores y académicos ocupados en el tema, entre otros actores que indiscutiblemente se agregan al diseño e implementación de los paradigmas hegemónicos alimentarios, los cuales desde una visión de racionalidad operativa, hacen una notoria visibilización de los intereses, sobre todo los relativos a la obtención de alta plusvalía, de algunos de los agentes antes mencionados, sin menoscabo de los altos costos que representan en el detrimento de la calidad de vida de la mayoría de las personas y su bienestar, que por cierto son elementos que se inscriben dentro del desarrollo cultural de cualquier sociedad, basta con darse cuenta de que “la triple carga de la malnutrición –la desnutrición, el hambre oculta y el sobrepeso– amenaza la supervivencia, el crecimiento y el desarrollo de los niños, los jóvenes,-las mujeres, los adultos mayores,- las economías y las naciones (UNICEF:2019:7), por ello resulta sumamente trascendente la configuración de una política cultural alimentaria de largo alcance.

Y en segundo lugar, como el fenómeno goza, *per se*, de la peculiaridad de ser multidimensional, entonces consideramos que implica un abordaje que desde la gestión cultural, inste a la transversalidad, es decir que lo conecte con otras áreas de la ciencia para con ello poder formular, a mediano y largo plazos, estrategias mucho más efectivas que por un lado nos ayuden a “cambiar el chip” para

enseñarnos como colectivo no sólo a comer, sino también a consumir solo los nutrientes necesarios que el cuerpo requiere para tener una vida saludable, a producir y aprovechar los recursos de cada región de manera racional y sustentable para garantizar la seguridad alimentaria, y consecuentemente para desarrollar innovadoras prácticas para la orientación de políticas culturales de alimentación mucho más certeras que conlleven a la formulación de una nueva cultura alimentaria.

Se trata de apostarle también a que, desde la escuela y los programas educativos; desde las instituciones de salud a través del cuidado primario en salud; y desde los hogares, particularmente, a partir de hábitos conscientes de preparación y consumo de alimentos, se comiencen a desarrollar proyectos que se conviertan en el motor para emprender el camino hacia la construcción de nuevos paradigmas alimentarios acordes a los contextos geospaciales, adaptados a las necesidades alimentarias de todos los sectores y estratos de población *sin dejar a nadie atrás* como el propio estandarte del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo lo sostiene en el Objetivo de Desarrollo Sostenible número dos: Hambre Cero, que propone “poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y *la mejora en la nutrición*, y promover la agricultura sostenible” (PNUD; s/f).

Aunado a ello, las políticas culturales en este ámbito se vuelven pertinentes y tienen ante sí como uno otro de sus retos eje, hacer efectivo el *derecho a la alimentación* como un derecho social y humano que se inscribe en el artículo 4º Constitucional en México, concediéndole al mismo tiempo la garantía al *derecho a la cultura* que también forma parte del artículo en mención, y que en conjunto promueven “la importancia de la cultura y de las tradiciones en la preservación de una identidad culinaria, vinculada no sólo a la preparación de alimentos, sino además a formas

peculiares y exitosas de aprovechar los recursos de los ecosistemas locales con propósitos alimentarios y de curación” (Hernández; 2012:12).

Así también, dentro de las propuestas para acercar a este fenómeno a los estudios tradicionales en gestión de la cultura, se agregan los procesos de promoción de cultura alimentaria, los cuales deben conducirnos a que la patrimonialización culinaria establezca un nuevo orden donde no se abandonen los ingredientes originales, las recetas, ni el conocimiento tradicional de la cocina; pero si se pueda innovar, si se puedan modificar los paradigmas, haciendo posible la fusión entre lo tradicional y lo moderno, donde se le agregue un valor a los nuevos conocimientos sobre las propiedades nutrimentales y de la calidad nutricia que proporciona cada grupo de alimentos, estableciendo un despertar de conciencia bio-cultural que nos haga ver que la conservación de modelos de alimentación basados en un alto porcentaje de ingesta calórica, de carbohidratos, de azúcares y grasas saturadas hacen mucho más proclive al cuerpo a sufrir enfermedades como la diabetes, la hipertensión, la obesidad, enfermedades crónico-degenerativas, que hoy día son una amenaza real para la economía, la salud y el desarrollo del país.

Estudios recientes a nivel mundial, plantean la necesidad de contar con datos más actuales, precisos y objetivos sobre el problema de alimentación desde diversos enfoques, como el Informe de la Nutrición Mundial 2018 (Development Initiatives:2018) que reconoce que hay que invertir más en la producción de datos e indicadores que nos orienten el rumbo, así “los Gobiernos, las organizaciones internacionales, los centros de investigación y las instituciones académicas deben continuar esta revolución que se está produciendo en los datos sobre nutrición – alimentación y desarrollo-. Los datos geospaciales que indican a quiénes afecta cada forma de malnutrición –cada forma de alimentación-, dónde y por qué

prometen ser de ayuda para las autoridades decisorias a la hora de diseñar iniciativas que logren resultados. Los datos sobre las poblaciones vulnerables desde el punto de vista nutricional – y alimentario- —como las personas que viven en situación de pobreza, las mujeres, las adolescentes, los niños pequeños y las personas marginadas y aisladas geográficamente— resultan esenciales “ para la conformación de iniciativas que impulsen sistemas de alimentación saludables, asequibles y sustentables, y al mismo tiempo establecer compromisos para dirimir los efectos negativos, tanto de salud, como sociales, ambientales, culturales y económicos derivados de la malnutrición o los modelos contemporáneos y transculturales de la alimentación, justamente en este punto se abre un área de oportunidad única para diseñar sistemas de indicadores que permitan medir y evaluar las acciones que conllevan a la consolidación de una política cultural alimentaria orientada al desarrollo .

Estamos parados en el centro del huracán, ya hemos mencionado que la globalización, la movilidad de áreas rurales a las zonas urbanas, la persistencia de las desigualdades, las crisis políticas, económicas y humanitarias, además del inevitable cambio climático son factores determinantes de la cultura de alimentación actual y de la situación de problemas de malnutrición asociados. Así, observamos que los regímenes de alimentación basados en una gran cantidad de productos ultraprocesados tienen repercusiones también en los hábitos de consumo y por tanto en la economía de las familias en general, pues representa entre otras cosas, merma en los ingresos per cápita, el gasto en tratamientos con medicamentos de largo plazo para enfermedades asociadas a la malnutrición, consultas médicas, hospitalizaciones, problemas conductuales de obsesión y compulsión, trastornos alimenticios, mayores niveles de estrés y ansiedad, aunado al crecimiento de actividades sedentarias, la proliferación de contaminantes dañinos al medio

ambiente, y la adaptación a nuevos pero por demás negativos estilos de vida que trastocan por supuesto el ámbito de lo cultural.

También es un problema de cobertura ante el aumento de la demanda y las necesidades de acceso a servicios de salud que resultan, por lo menos en el contexto mexicano, de disponibilidad escasa y precaria, basta tan sólo observar lo que está ocurriendo con la actual pandemia de COVID_19 la cual ha manifestado una incompetencia estatal para fortalecer la capacidad del sector de la salud (atención médica especializada, camas, suministros médicos, entre otros).

Cómo abordar el problema de la cultura de alimentación desde un enfoque transversal

Para lograr que una política cultural alimentaria para el desarrollo con enfoque interdisciplinar pueda funcionar, se requiere más que la intención por cambiar el status quo, se trata de encauzar esfuerzos para lograr una articulación genuina de quienes participan de su diseño, para ello se requiere tener una visión y propósitos firmes de lo que se pretende lograr a partir de su instrumentación desde la gestión pública, “esta perspectiva exige un diagnóstico nacional sobre la riqueza y diversidad cultural de las formas de –alimentación-, producción y consumo para reconstruir las políticas económicas, sociales –ambientales y de salud asociadas- sobre bases locales y territoriales” (Torres en Hernández; 2012:100)

Volvamos al punto en el cual podemos recalcar que la globalización ha modificado la dieta y los regímenes alimenticios en zonas urbanas y rurales sin distinción, y ha pretendido generar estándares de consumo a costos promedio donde prácticamente todos comamos lo que producen a gran escala y con muy bajo

porcentaje nutricional las empresas trasnacionales dedicadas al sector de la alimentación, nos estamos enfrentando al hecho de que ningún país, ninguna organización, ningún gobierno está cierto sobre lo que significa una alimentación saludable, es más “ni siquiera la FDA¹ está al tanto de lo que es una comida saludable [...] –por poner un ejemplo de la defensa a los grandes monopolios de alimentos ultraprocesados- la FDA considera que los cereales fortificados –esos que están llenos de azúcar- son saludables; asimismo, ha condenado como “no saludables” a los aguacates, el salmón y las nueces” (Perlmutter & Loberg;2017:204-205), qué ironía, ¿están de acuerdo?

Por ello urgimos en la necesidad de indagar las formas sobre las cuales podemos incidir para la generación de nuevos paradigmas de consumo y preferencias alimentarias. Sabemos que “de la mala alimentación provienen tanto la desnutrición –cuando hay falta de nutrientes- como el sobrepeso y la obesidad, cuando hay excesos” (López-Alvarenga & González, 2001).

México en la actualidad presenta graves problemas de morbilidad asociados con patrones de malnutrición, según datos de la última Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT, 2018), muestran que el 75% de los mexicanos mayores de 20 años padece sobrepeso y/u obesidad, 10.3% diabetes, y 12% problemas de hipertensión.

Estamos ante un problema mayor que requiere de la cooperación de todas las ciencias, de todos los datos posibles, de los conocimientos experimentales y científicos en la materia para hacerle frente a este desafío global, pues hoy en día se estima que en el mundo “al menos 1 de cada 3 niños menores de 5 años está

¹ Es la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos.

desnutrido o tiene sobrepeso, y 1 de cada 2 padece hambre oculta, lo que menoscaba la capacidad de millones de niños para crecer y desarrollar su pleno potencial “ (UNICEF; 2019:7).

En los siguientes grupos de edad en los infantes no cambia el panorama y el ejemplo visible más claro lo tenemos en nuestro país, la ENSANUT 2018 concluyó que los niños de entre 5 y 11 años de edad reportan mayor porcentaje de consumo de alimentos no recomendados, como bebidas no lácteas endulzadas (85.7%), botanas, dulces y postres (64.65%), cereales dulces (52.9%), bebidas lácteas endulzadas (38.2%) y carnes procesadas (11.2%), esta es la dieta de una niñez con una prevalencia de casi el 35% de infantes obesos y proclives hacia “una vida de padecimientos crónicos, dolores o enfermedades. Se ha determinado que la generación de niños actuales padecerá más durante la tercera edad que sus padres, debido en gran medida a los efectos de la obesidad [...] El sobrepeso, la obesidad, la diabetes tipo 2, la hipertensión, las cardiopatías, las enfermedades dentales, las embolias, la osteoporosis y muchos tipos de cáncer están vinculados de alguna forma con la alimentación” (Perlmutter & Loberg; 2016:21-22) y por tanto vinculada a modos de vida que se constituyen como patrones culturales.

El caso de los adolescentes entre los 12 y 19 años de edad no cambia mucho el panorama, pues la ENSANUT 2018 estima que hay un 35.8% de estos jóvenes que también padecen obesidad y sobrepeso en el país, si “en la cucharada con que una madre o un padre alimenta a un niño pequeño, la comida es amor. En el banquete en el que una familia cocina para celebrar la mayoría de edad de un niño, la comida es comunidad. En los gritos y risas de los adolescentes que comparten refrigerios después de la escuela, la comida es alegría. Y para todos los niños y los jóvenes de todo el mundo, la comida es la representación de la vida, un derecho fundamental

y la base de una nutrición sana y un desarrollo físico y mental sólido” (H. en UNICEF: 2019:6), entonces cómo podemos garantizar en el mediano y largo plazos una mejor condición para estas nuevas generaciones si se continúa la reproducción de las mismas prácticas alimenticias.

De acuerdo con estimaciones de la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) México tiene una esperanza de vida por debajo del promedio de la OCDE (75,4 y 80,7 años, respectivamente). Además señala que

“el gasto sanitario representa el 5,5% del PIB, que se encuentra entre los más bajos de los países OCDE. La cobertura de seguro de salud para las poblaciones vulnerables ha mejorado, pero persisten las brechas. La cobertura de un conjunto básico de servicios de salud en México es la más baja en la OCDE con 89.3%. Los gastos de bolsillo siguen siendo altos, con un 41% del gasto total en salud. Los indicadores resaltan dificultades en la calidad de la atención: por ejemplo, los ingresos evitables por diabetes son casi el doble del promedio de la OCDE (249 por 100 000 personas), y la mortalidad a los 30 días después de un ataque cardíaco es casi cuatro veces el promedio de la OCDE (27.5%)” (OCDE; 2019).

Como se puede apreciar, el crecimiento constante en los números de personas con padecimientos crónicos se asocia indiscutiblemente con problemas de nutrición, de economía, de violencia estructural, de desigualdad, de pobreza, de desarrollo sostenible, entre muchos otros. Por tanto la asociación de estos elementos nos debe llevar a la comprensión de “el concepto de cultura alimentaria [que] hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que

se come en una determinada sociedad” (Espeitx;2004:195), con la intención de ampliar el espectro de análisis que un fenómeno multidimensional como el alimentario representa.

En este sentido, podríamos advertir que en todos los rincones del mundo, los hábitos y consumos alimenticios son heterogéneos, múltiples y complejos; y podríamos agregar sin temor a equivocarnos que ni siquiera existe una simetría de recursos alimentarios que permitan tener una visión más o menos integral de lo que significa y debiéramos entender como el paradigma de la alimentación para el desarrollo, porque además, “las dietas varían mucho de un lugar a otro en función de la disponibilidad de alimentos, los hábitos alimentarios y la cultura. Sin embargo, cuando se trata de comida, sabemos mucho sobre lo que es bueno para nosotros y lo que no, independientemente de dónde vivamos. No obstante, optar por una alimentación saludable resulta cada día más complicado debido a los cambios sociales. Si bien muchos países aún se enfrentan a la desnutrición, cada vez más personas en el mundo consumen alimentos energéticos y con un alto contenido en grasas, azúcar y sal. La urbanización, el incremento de los trabajos sedentarios y los cambios en los modos de transporte reducen los niveles de actividad física, poniendo a poblaciones enteras en riesgo de padecer obesidad, sobrepeso y las enfermedades asociadas” (FAO;2018), estos son incentivos que sugieren que una investigación e intervención sobre este tema es por demás sustantiva y necesaria.

Porque no hemos acabado de comprender que al igual que otras acciones culturales, la alimentación se adapta a las condiciones del entorno, pero además, y parece que esto es lo que deberíamos empezar a considerar seriamente, se debe adaptar a la condición humana individual, de acuerdo a sus circunstancias morfológicas, a su condición de salud, a su economía, a la disponibilidad de sus

recursos agroalimentarios, entendamos de una vez y para siempre que el objetivo principal consiste en alcanzar el desarrollo humano y el bienestar, “se trata de llegar a la vida con suficiencia y de no de luchar por una vida en condiciones de subsistencia, la cual aniquila cualquier proyecto y sentido de vida. Para ello se necesita fortalecer un Estado de bienestar por convicción y no por omisión, porque de esa manera, lo que hoy tenemos es una sociedad cada vez más enferma y menos productiva, cuyos costos sociales –culturales y de cualquier otra índole- no son de beneficio para las generaciones presentes y mucho menos para las futuras” (Vizcarra en Hernández & Meléndez; 2012:127)

Claves para edificar las bases de una cultura alternativa de alimentación para el desarrollo

La alimentación y el fomento a la cultura de ésta, significa una vida más prolongada con impactos mucho más positivos en la salud, la economía, el bienestar y el desarrollo tanto humano como social. Advertimos que una población más sana, con índices de mortalidad y morbilidad bajos tiene mucho más posibilidades de hacer crecer sus economías, de generar enfoques más integrales para lograr el bienestar y desarrollo social y humano, factores estrechamente vinculados a la cultura.

Si sabemos que la alimentación es un fenómeno en el cual los factores sociales y culturales que la rodean tienden a mantener una fuerte influencia sobre lo que las personas consumen, la manera en que preparan los alimentos, los gustos y preferencias sobre ciertos grupos de éstos, así como los hábitos y costumbres de alimentación, entre otros aspectos de no menos relevancia, entonces por qué prevalece la malnutrición como uno de los problemas globales más apremiantes.

El orden alimentario es una condición netamente política que conjuga intereses de las instituciones gubernamentales como la Secretaría de Salud, de organizaciones como el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), o la Organización Mundial de la Salud (OMS); así como de empresas, proveedores de servicios y distribuidores monopólicos que mantienen el control de la producción a gran escala y una demanda impresionante de productos alimenticios y farmacéuticos dañinos para la salud como Grupo Bimbo, Maseca, Bachoco, Hérdez, Jumex, Nestlé, La Costeña, Coca-Cola, Pepsico, Kelloggs, Pascual Boing, Verde Valle, La Moderna, La Huerta, Grupo de la Rosa, por mencionar algunas; por ello,

“los debates sobre nutrición y salud pública que tienen lugar en los medios de comunicación y entre los responsables de la formulación de políticas, a menudo están influenciados por las controversias, las modas y el cabildeo de grupos de interés empresarial, cuyos argumentos con frecuencia se basan solo vagamente en las pruebas científicas, en una interpretación errónea de las mismas o en su simplificación excesiva. Como consecuencia de ello puede “enturbiarse” la fiabilidad de las pruebas, debilitando la confianza de los responsables de la formulación de políticas a la hora de pasar a la acción. Las controversias acerca de los conflictos de intereses en la financiación de las investigaciones sobre nutrición, en especial cuando los fondos provienen de la industria alimentaria, han aumentado la confusión del público acerca de lo que constituye una dieta saludable. Por ejemplo, los estudios financiados por la propia industria en los que se investigan las repercusiones sobre la salud del consumo de bebidas azucaradas, son por sistema muchísimo más tendentes a llegar a conclusiones imprecisas o inválidas con los estudios independientes” (UNICEF;2019:93).

Alimentarse significa satisfacer una necesidad primaria, significa además mantener un buen estado de salud, pero también significa identidad cultural porque la selección de los alimentos, elaboración, las técnicas y conocimientos culinarios tradicionales, las costumbres, la ideología y las formas de consumo son parte esencial de la cultura de la alimentación. Derivado de lo anterior, proponemos inicialmente y a manera de conclusión:

- a)** Involucrar a todos los agentes e instituciones asociadas al problema de la alimentación para establecer mecanismos que conlleven a diseñar y operar políticas públicas integrales que den como resultado más investigaciones científicas sobre el tema, más programas educativos y de salud en torno a la alimentación, más apoyo a los agricultores e industrias agroalimentarias que defiendan la seguridad y sustentabilidad alimentaria, más involucramiento de los gobiernos para lograr la accesibilidad y asequibilidad alimentaria, reformar el sistema fiscal y de incentivos, e impulsar más leyes que opten sobre mejoras en los hábitos y consumos alimenticios.
- b)** Generar sistemas de indicadores, así como datos estadísticos que permitan el monitoreo, seguimiento y evaluación de las políticas, programas y acciones para medir la calidad de alimentación, la salud física y psicológica de las personas, la disponibilidad de alimentos y recursos, la asequibilidad, el impacto ambiental, el impacto en el desarrollo económico, social, humano y cultural, el bienestar subjetivo, entre otros elementos asociados al tema de la alimentación y la nutrición.
- c)** Invertir en investigaciones interdisciplinarias para abordar la condición actual de la alimentación y la nutrición, así como para generar alternativas acordes

a cada contexto, a las prácticas alimentarias por grupos etarios, a la difusión de mejores prácticas y regímenes alimentarios que conlleven a construir el paradigma de la cultura de alimentación para el desarrollo del siglo XXI.

Bibliografía

Development Initiatives (2018). Informe de la Nutrición Mundial 2018. “Arrojar luz sobre la nutrición para inspirar nuevas iniciativas”. Bristol (Reino Unido): Development Initiatives. Consultado en: file:///C:/Users/Usuario/Downloads/GNR_2018_ES_Web_res_JP5ls8Y.pdf

Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. Pasos revista de turismo y patrimonio cultural, 2, 193-213. Consultado en: <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>

FAO (2018). ¿Cuánto sabes sobre alimentación saludable? Consultado en: <http://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1136413>

Hernández, M.C. y J.M. Meléndez (coordinadoras) (2012). Alimentación contemporánea. Un paradigma en crisis y respuestas alternativas. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. México: CIAD/CLAVE EDITORIAL.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2019). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición. Consultado en: <https://www.inegi.org.mx/programas/ensanut/2018/>

López-Alvarenga, J.C. y L.T. González (2001). Enfermedades asociadas a la obesidad. Endocrinología Nutricional.

Ngo De la Cruz, J. (2012). Alimentación en otras culturas y dietas no convencionales. En AEPap ed. Curso de Actualización Pediatría 2012. Madrid: Exlibris Ediciones.

Organización para la Cooperación y Desarrollo Económicos, OCDE (2019). Health at a Glance 2019. Consultado en: <https://www.oecd.org/mexico/health-at-a-glance-mexico-ES.pdf>

Permuttter, D. y K.Loberg (2016). Más allá de tu cerebro. El método para sanar en mente, cuerpo y espíritu: Grijalbo Vital.

Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (2015). Objetivos de Desarrollo Sostenible. Consultado en <https://www.mx.undp.org/content/mexico/es/home/post-2015/sdg-overview/goal-2.html>

UNICEF para cada niño (2019). Estado Mundial de la Infancia 2019. Niños, alimentos y nutrición. Crecer bien en un mundo de transformación. Consultado en: <https://www.unicef.org/media/62486/file/Estado-mundial-de-la-infancia-2019.pdf>