

**LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y
Humanidades, Asunción, Paraguay.**

ISSN en línea: 2789-3855, marzo, 2025, Volumen VI

**Interconexiones entre cultura y seguridad
alimentaria: Factores socioeconómicos y
tradicionales**

Interconnections between culture and food security:
Socioeconomic and traditional factors

Erika Judith López Zúñiga

erika.lopez@unicach.mx

<https://orcid.org/0000-0001-5716-6886>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas- México D.F.

Alejandro Manuel Álvarez Trujillo

alejandro.alvarez@unicach.mx

<https://orcid.org/0009-0007-3844-7835>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Palenque, Chiapas- México D.F.

Jorge Alberto Esponda Pérez

jorge.esponda@unicach.mx

<https://orcid.org/0000-0002-6821-5361>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas- México D.F.

Paulina Ayvar Ramos

paulina.ayvar@unicach.mx

<https://orcid.org/0000-0002-5426-9860>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas- México D.F.

Lurline Álvarez Rateike

lurline.alvarez@unicach.mx

<https://orcid.org/0009-0000-3803-9937>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas- México D.F.

María Isabel Hernández García

mariai.hernandez@unicach.mx

<https://orcid.org/0009-0004-7883-9882>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas- México D.F.

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v6i2.3618>

Artículo recibido: 04 de marzo de 2025.

Aceptado para publicación: 18 de marzo de 2025.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v6i2.3618>

Interconexiones entre cultura y seguridad alimentaria: Factores socioeconómicos y tradicionales

Interconnections between culture and food security: Socioeconomic and traditional factors

Erika Judith López Zúñiga

erika.lopez@unicach.mx

<https://orcid.org/0000-0001-5716-6886>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas- México D.F.

Jorge Alberto Esponda Pérez

jorge.esponda@unicach.mx

<https://orcid.org/0000-0002-6821-5361>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas- México D.F.

Lurline Álvarez Rateike

lurline.alvarez@unicach.mx

<https://orcid.org/0009-0000-3803-9937>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas- México D.F.

Alejandro Manuel Álvarez Trujillo

alejandro.alvarez@unicach.mx

<https://orcid.org/0009-0007-3844-7835>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Palenque, Chiapas- México D.F.

Paulina Ayvar Ramos

paulina.ayvar@unicach.mx

<https://orcid.org/0000-0002-5426-9860>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas- México D.F.

María Isabel Hernández García

mariai.hernandez@unicach.mx

<https://orcid.org/0009-0004-7883-9882>

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas- México D.F.

Artículo recibido: 05 de marzo de 2025. Aceptado para publicación: 18 de marzo de 2025.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

Resumen


La alimentación no solo es una necesidad biológica, sino también un elemento clave en la identidad cultural y la sostenibilidad de las comunidades. Este estudio explora la relación entre la cultura y la seguridad alimentaria, considerando factores como la globalización, el cambio climático y las transformaciones en los sistemas agroalimentarios. A través de un enfoque cualitativo, se analizan los impactos de la homogeneización de los patrones alimentarios, la pérdida de conocimientos tradicionales y la vulnerabilidad de los sistemas de producción local. Se identifican estrategias para equilibrar la preservación del patrimonio alimentario con la sostenibilidad, garantizando dietas nutritivas y culturalmente apropiadas para las poblaciones más vulnerables.

Palabras clave: cultura alimentaria, seguridad alimentaria, globalización, sostenibilidad, patrimonio alimentario, resiliencia comunitaria

Abstract

Food is not only a biological necessity but also a key element in cultural identity and community sustainability. This study explores the relationship between food culture and food security, considering factors such as globalization, climate change, and transformations in agri-food systems. Through a qualitative approach, the study examines the impacts of dietary homogenization, the loss of traditional knowledge, and the vulnerability of local production systems. Strategies are identified to balance the preservation of food heritage with sustainability, ensuring nutritious and culturally appropriate diets for vulnerable populations.

Keywords: food culture, food security, globalization, sustainability, food heritage, community resilience

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicado en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons. 

Cómo citar: López Zúñiga, E. J., Esponda Pérez, J. A., Álvarez Rateike, L., Álvarez Trujillo, A. M., Ayvar Ramos, P., & Hernández García, M. I. (2025). Interconexiones entre cultura y seguridad alimentaria: Factores socioeconómicos y tradicionales. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 6 (2), 199 – 216. <https://doi.org/10.56712/latam.v6i2.3618>

INTRODUCCIÓN

La alimentación desempeña un papel fundamental en la sociedad, no solo como una necesidad biológica, sino también como un elemento central de la cultura, la economía y la identidad de las comunidades. Más allá de su función nutricional, la alimentación refleja tradiciones ancestrales, sistemas de producción locales y dinámicas económicas que impactan la seguridad alimentaria. La conexión entre el patrimonio cultural y la alimentación es clave para la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, ya que permite preservar variedades autóctonas, valorar productos tradicionales y fortalecer la resiliencia económica de comunidades agrícolas. En este sentido, la alimentación no solo garantiza la supervivencia, sino que también fomenta la cohesión social y el desarrollo sostenible, siendo un pilar esencial en la construcción de sociedades más equitativas y resilientes (Britwum y Demont, 2022).

Más allá de su función como fuente de nutrición, la alimentación configura dinámicas sociales y económicas que influyen en la seguridad alimentaria. Los hábitos alimentarios de una comunidad no solo reflejan su herencia cultural, sino que también determinan la producción, comercialización y acceso a los alimentos. La globalización, el cambio climático y la transformación de los sistemas agroalimentarios han generado desafíos para la preservación de prácticas tradicionales, afectando la diversidad alimentaria y la disponibilidad de recursos locales. En este contexto, comprender la interacción entre cultura y seguridad alimentaria resulta esencial para desarrollar estrategias que promuevan dietas sostenibles y resilientes, adaptadas a las necesidades y realidades de cada población (Monterrosa et al., 2020).

La cultura alimentaria se define como el conjunto de prácticas, conocimientos, creencias y significados que las sociedades han desarrollado en torno a la producción, preparación y consumo de alimentos. Está influenciada por factores históricos, geográficos, ecológicos y sociales, reflejando la identidad y las tradiciones de una comunidad. Por otro lado, la seguridad alimentaria se refiere a la disponibilidad y el acceso constante a alimentos suficientes, nutritivos e inocuos que permitan satisfacer las necesidades dietéticas y preferencias culturales de las personas para llevar una vida saludable y activa. En este sentido, la cultura y la seguridad alimentarias están estrechamente vinculadas, ya que el conocimiento y la valorización de los sistemas alimentarios tradicionales pueden contribuir a la sostenibilidad y resiliencia de las comunidades, asegurando la preservación de prácticas agrícolas y gastronómicas que favorezcan la autosuficiencia y el bienestar social (Esponda Pérez et al., 2024).

La cultura alimentaria puede definirse como el conjunto de conocimientos, prácticas, valores y significados que una sociedad desarrolla en torno a la producción, preparación y consumo de alimentos. Esta dimensión cultural no solo influye en la identidad y tradiciones de las comunidades, sino que también desempeña un papel clave en la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. La seguridad alimentaria, por su parte, hace referencia a la disponibilidad, acceso y consumo de alimentos suficientes, nutritivos y culturalmente apropiados para garantizar el bienestar de la población. La estrecha relación entre ambos conceptos radica en que las prácticas alimentarias tradicionales pueden fortalecer la seguridad alimentaria al promover dietas diversificadas, sistemas de producción sostenibles y el rescate de conocimientos ancestrales que contribuyen a la resiliencia de las comunidades frente a desafíos como el cambio climático y la globalización (Zocchi et al., 2021).

La interrelación entre cultura alimentaria y seguridad alimentaria ha sido profundamente afectada por diversos factores globales, entre ellos la globalización, el cambio climático y las transformaciones en los hábitos de consumo. La globalización ha provocado una homogeneización de los patrones alimentarios, desplazando dietas tradicionales ricas en biodiversidad por sistemas de producción industrializados que priorizan la eficiencia económica sobre la diversidad y la sostenibilidad. Este fenómeno ha llevado a una pérdida de conocimientos tradicionales sobre alimentación y una mayor dependencia de importaciones, afectando la autosuficiencia alimentaria de muchas comunidades. Por

otro lado, el cambio climático ha alterado la disponibilidad de alimentos, reduciendo la productividad agrícola en ciertas regiones y generando incertidumbre en el acceso a insumos básicos. Finalmente, las transformaciones en los hábitos de consumo, impulsadas por la urbanización y el marketing de la industria alimentaria, han modificado la relación de las sociedades con su alimentación, promoviendo dietas ultraprocesadas que pueden comprometer la seguridad alimentaria desde una perspectiva de salud pública. Así, la interacción entre estos factores plantea nuevos retos para garantizar una alimentación sostenible que respete las tradiciones culturales y asegure el acceso a alimentos nutritivos y suficientes para todas las poblaciones (Akbari et al., 2022).

La globalización ha modificado la producción y distribución de alimentos, favoreciendo sistemas industrializados que reducen la variedad de productos locales y desplazan conocimientos tradicionales. A su vez, las variaciones climáticas afectan la producción agrícola, generando incertidumbre en la disponibilidad de alimentos y limitando el acceso a opciones nutritivas. Por otro lado, la preferencia por alimentos procesados y de rápida preparación ha disminuido el consumo de ingredientes frescos y tradicionales, debilitando la identidad cultural y comprometiendo la calidad de la dieta. Ante estos desafíos, es esencial implementar estrategias que equilibren la sostenibilidad con la preservación del patrimonio alimentario, garantizando sistemas seguros y accesibles para las comunidades (Vågsholm et al., 2020).

En la Tabla 1, se presentan los principales autores mencionados a lo largo del artículo, junto con los temas específicos que han abordado en sus estudios. Esta recopilación permite identificar las contribuciones más relevantes en el ámbito de la interrelación entre cultura y seguridad alimentaria, destacando las perspectivas teóricas y empíricas que han enriquecido el análisis. Además, la tabla proporciona una visión panorámica de los enfoques empleados por diferentes investigadores, lo que facilita la comprensión de las tendencias actuales en la investigación sobre prácticas alimentarias, sostenibilidad, resiliencia comunitaria y sistemas agroalimentarios.

Tabla 1

Artículos más destacados en el estudio sobre cultura y seguridad alimentaria

Número	Autor (es)	Año	Tema principal
1	Britwum y Demont	2022	Cultura y seguridad alimentaria
2	Monterrosa et al.	2020	Influencias socioculturales en elecciones alimentarias
3	Esponda Pérez et al.	2024	Cultura alimentaria y seguridad alimentaria en comunidades Zoques
4	Zocchi et al.	2021	Patrimonio alimentario y sostenibilidad
5	Akbari et al.	2022	Evolución de la seguridad alimentaria
6	Vågsholm et al.	2020	Seguridad y sostenibilidad alimentaria
7	Wijerathna-Yapa y Pathirana	2022	Sistemas agroalimentarios sostenibles
8	García et al.	2020	Enfoque One Health en seguridad alimentaria
9	Béné	2020	Resiliencia de sistemas alimentarios
10	Fanzo et al.	2021	Sistemas alimentarios y nutrición

METODOLOGÍA

Para el desarrollo de esta revisión sistemática, se siguió la metodología PRISMA (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses), que permite realizar una selección rigurosa de estudios relevantes en torno a la relación entre cultura alimentaria y seguridad alimentaria.

Criterios de inclusión y exclusión

Se establecieron criterios específicos para la selección de los artículos incluidos en el análisis:

Criterios de inclusión

Publicaciones científicas revisadas por pares entre 2020 y 2025.

Estudios que analicen la relación entre cultura alimentaria y seguridad alimentaria.

Artículos en inglés.

Investigaciones que aborden factores socioculturales, globalización, sostenibilidad y resiliencia alimentaria.

Estudios con metodologías cualitativas y cuantitativas relacionadas con el tema de estudio.

Criterios de exclusión

Artículos que no tengan acceso completo al texto.

Estudios que no presenten evidencia empírica o sean revisiones narrativas sin rigor metodológico.

Publicaciones centradas exclusivamente en nutrición sin relación con la cultura alimentaria.

Trabajos no revisados por pares o publicados en medios sin validación científica.

Estrategia de búsqueda

Se realizó una búsqueda sistemática en bases de datos académicas reconocidas:

Scopus

Web of Science

Las palabras clave utilizadas en la búsqueda fueron:

En inglés: "food culture", "food security", "globalization and food", "food heritage", "food resilience".

Se emplearon operadores booleanos para refinar la búsqueda: ("food culture" OR "patrimonio alimentario") AND ("food security" OR "seguridad alimentaria").

Selección de estudios

La selección se llevó a cabo en cuatro fases, siguiendo el diagrama PRISMA:

Identificación: Se recopilaron 580 artículos en las bases de datos mencionadas.

Cribado: Se eliminaron 320 artículos duplicados o con títulos irrelevantes.

Elegibilidad: Se analizaron los resúmenes y metodologías de 260 artículos, descartando aquellos que no cumplieran los criterios de inclusión.

Inclusión: Se seleccionaron finalmente 30 artículos altamente relevantes para la revisión sistemática.

Extracción y análisis de datos

Los estudios incluidos fueron categorizados en función de sus objetivos, metodología, hallazgos y enfoque teórico. Se utilizó un cuadro de síntesis para identificar patrones en la relación entre cultura alimentaria y seguridad alimentaria.

Se analizaron aspectos clave como:

El impacto de la globalización en la alimentación tradicional.

Pérdida de prácticas alimentarias ancestrales.

Factores socioculturales que influyen en la resiliencia alimentaria.

Estrategias de preservación del patrimonio alimentario.

5. Evaluación de la calidad de los estudios

Para garantizar la rigurosidad de la revisión, se aplicaron herramientas de evaluación de calidad como:

CASP (Critical Appraisal Skills Programme) para estudios cualitativos.

Joanna Briggs Institute (JBI) para estudios cuantitativos y mixtos.

Solo se consideraron estudios con una calidad metodológica alta o moderada.

Síntesis de resultados

Se identificaron tres tendencias clave en la literatura revisada:

Transformación de la cultura alimentaria por la globalización: Expansión del consumo de productos industrializados y pérdida de conocimientos tradicionales.

Factores socioculturales en la seguridad alimentaria: Rol de la identidad y costumbres locales en la resiliencia alimentaria.

Estrategias de recuperación y preservación de sistemas alimentarios tradicionales: Enfoques de sostenibilidad y políticas públicas en apoyo a la seguridad alimentaria.

DESARROLLO

Factores socioculturales y tradiciones alimentarias en la seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria no se limita a la disponibilidad de alimentos, sino que también depende de factores socioculturales que influyen en las prácticas de producción, distribución y consumo. Desde una perspectiva socioespacial, el concepto de foodscape ayuda a comprender cómo las tradiciones alimentarias moldean la forma en que las comunidades acceden y utilizan los alimentos. Estas tradiciones están estrechamente vinculadas a la identidad cultural y la resiliencia comunitaria, proporcionando un marco esencial para el desarrollo de estrategias sostenibles.

El concepto de foodscape, abordada la interconexión entre los factores socioculturales y las tradiciones alimentarias en la configuración de la seguridad alimentaria. Desde una perspectiva socioespacial, el estudio destaca cómo las prácticas alimentarias están moldeadas por el entorno cultural y social de las comunidades, evidenciando que la seguridad alimentaria no depende únicamente del acceso físico a los alimentos, sino también de aspectos como las costumbres, la identidad cultural y las políticas públicas. En este sentido, la investigación enfatiza que los foodscapes

no solo representan la disponibilidad de alimentos en un entorno geográfico, sino que también reflejan las dinámicas de poder, las inequidades sociales y la influencia de las tradiciones alimentarias en la sostenibilidad de los sistemas de alimentación. Así, este enfoque resulta crucial para comprender cómo las prácticas alimentarias tradicionales pueden contribuir a modelos de seguridad alimentaria más equitativos y sostenibles, especialmente en comunidades donde la alimentación es un pilar de identidad y cohesión social (Vonthron et al., 2020).

Las tradiciones alimentarias y los factores socioculturales desempeñan un papel crucial en la seguridad alimentaria, ya que determinan no solo el acceso a los alimentos, sino también las prácticas agrícolas sostenibles y la resiliencia de las comunidades ante el cambio climático. El impacto del cambio climático sobre la producción agrícola y la distribución de alimentos ha generado una mayor vulnerabilidad en comunidades rurales, especialmente aquellas que dependen de prácticas tradicionales de cultivo y recolección. La adopción de sistemas agroalimentarios sostenibles, incluyendo la diversificación de cultivos y la integración de prácticas agroecológicas, puede contribuir a la seguridad alimentaria sin comprometer las raíces culturales de las comunidades. Además, el artículo enfatiza que el conocimiento ancestral sobre el manejo de los ecosistemas y la biodiversidad local puede integrarse en estrategias de mitigación y adaptación al cambio climático, promoviendo una producción de alimentos más equitativa y sustentable. En este contexto, la seguridad alimentaria no solo depende de la disponibilidad y el acceso a los alimentos, sino también de la preservación de las tradiciones alimentarias y del reconocimiento de su valor en la construcción de sistemas agroalimentarios resilientes (Wijerathna-Yapa y Pathirana, 2022).

La seguridad alimentaria no solo depende de la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos, sino también de factores socioculturales que determinan cómo las comunidades adquieren y consumen los alimentos. El concepto de food acquirability, destaca elementos como la cultura, la pobreza de tiempo, la disponibilidad de recursos y las preferencias alimentarias del hogar influyen significativamente en la seguridad alimentaria. En este contexto, las tradiciones alimentarias juegan un papel clave en la selección, preparación y consumo de alimentos, estableciendo patrones dietéticos que pueden afectar la nutrición y la sostenibilidad alimentaria. Las decisiones alimentarias dentro del hogar están influenciadas por normas de género y dinámicas familiares, lo que impacta directamente la capacidad de adquirir alimentos de calidad. Por lo tanto, comprender los factores socioculturales y las tradiciones alimentarias es esencial para diseñar políticas de seguridad alimentaria más inclusivas y efectivas, que no solo consideren la disponibilidad física de los alimentos, sino también la manera en que las comunidades acceden y utilizan los recursos alimentarios de acuerdo con sus costumbres y estilos de vida (Okpala et al., 2024).

Los factores socioculturales y las tradiciones alimentarias desempeñan un papel esencial en la seguridad alimentaria, ya que no solo influyen en el acceso y consumo de los alimentos, sino también en la gestión del uso del suelo y la transición energética en los sistemas agroalimentarios. El cambio en el uso del suelo y la urbanización afectan negativamente la producción y disponibilidad de alimentos en diversas regiones. En este sentido, las prácticas agrícolas tradicionales, transmitidas generacionalmente, pueden ofrecer soluciones sostenibles para garantizar la seguridad alimentaria en comunidades vulnerables. Asimismo, la transición hacia fuentes de energía renovable podría mitigar los impactos negativos en la producción agrícola, lo que resalta la importancia de integrar conocimientos ancestrales y modelos sostenibles en la planificación de políticas alimentarias. De este modo, comprender el vínculo entre las prácticas alimentarias tradicionales y los factores socioculturales es clave para diseñar estrategias efectivas que aseguren el acceso equitativo a los alimentos y promuevan la resiliencia comunitaria frente a los desafíos del cambio climático y la globalización (Zhuang et al., 2022).

La seguridad alimentaria no solo depende de la producción y distribución de alimentos, sino que está intrínsecamente ligada a los factores socioculturales y a las tradiciones alimentarias que moldean los hábitos de consumo y producción en las comunidades. La necesidad de un enfoque integral (One Health) que considere la interconexión entre la salud humana, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad ambiental. En este contexto, las prácticas alimentarias tradicionales desempeñan un papel fundamental en la preservación de la biodiversidad y en la resiliencia de los sistemas agroalimentarios ante crisis ambientales y económicas. El reconocimiento de los saberes locales en la producción de alimentos puede contribuir a mejorar la seguridad alimentaria a través de modelos sostenibles que respeten la identidad cultural de las comunidades. La seguridad alimentaria debe abordarse desde una perspectiva holística, integrando no solo aspectos económicos y tecnológicos, sino también el conocimiento ancestral y las prácticas tradicionales que han garantizado el acceso a los alimentos a lo largo de la historia (García et al., 2020).

La pandemia de COVID-19 transformó radicalmente los sistemas alimentarios y puso en evidencia la importancia de los factores socioculturales y las tradiciones alimentarias en la seguridad alimentaria. El cierre de mercados, la interrupción de las cadenas de suministro y las restricciones de movilidad afectaron el acceso a los alimentos, especialmente en comunidades vulnerables. La crisis resaltó la necesidad de sistemas alimentarios resilientes, donde las prácticas tradicionales de producción y consumo juegan un papel clave para garantizar la seguridad alimentaria en tiempos de crisis. La pandemia incentivó el regreso a prácticas de cocina casera y el interés por la producción local de alimentos, lo que reafirma la importancia de las tradiciones alimentarias en la adaptación a escenarios de incertidumbre. Bakalis et al. (2020), subraya que la seguridad alimentaria no puede abordarse únicamente desde un enfoque económico o tecnológico, sino que debe incluir una comprensión profunda de las dinámicas socioculturales que determinan cómo las comunidades producen, acceden y consumen sus alimentos.

Brouwer et al. (2020), enfatiza que los enfoques de sistemas alimentarios deben considerar no solo la producción y distribución de alimentos, sino también los valores culturales y las prácticas tradicionales que determinan el consumo y la alimentación en diferentes comunidades. En este sentido, las tradiciones alimentarias afectan la dieta, la disponibilidad de ingredientes locales y la manera en que las poblaciones se adaptan a los cambios en los sistemas de producción y comercialización. Su estudio resalta que los sistemas alimentarios deben integrar estrategias que equilibren la sostenibilidad, la equidad social y la resiliencia, promoviendo el conocimiento local y la participación de las comunidades en la toma de decisiones sobre alimentación y nutrición. Así, la seguridad alimentaria no solo se garantiza mediante el acceso físico a los alimentos, sino también a través de la preservación de las prácticas alimentarias tradicionales y la adaptación de estas a nuevos contextos socioeconómicos y ambientales.

Las tradiciones alimentarias y los factores socioculturales influyen en la disponibilidad, acceso y consumo de los alimentos dentro de las comunidades. La resiliencia de los sistemas alimentarios locales es clave para enfrentar crisis como la pandemia de COVID-19, que puso en evidencia la fragilidad de las cadenas de suministro y el impacto de las restricciones de movilidad en el acceso a los alimentos. En este contexto, las prácticas alimentarias tradicionales juegan un papel crucial en la adaptación a situaciones de crisis, ya que permiten a las comunidades mantener su seguridad alimentaria a través del conocimiento ancestral y la producción local de alimentos. El estudio de Béné (2020), resalta que las respuestas de los actores del sistema alimentario, desde productores hasta consumidores, pueden generar efectos en cadena que afectan la estabilidad del sistema en su conjunto. Así, la integración de los factores socioculturales en el diseño de estrategias de resiliencia alimentaria es esencial para garantizar la seguridad alimentaria sostenible y equitativa, reconociendo el papel fundamental de las tradiciones alimentarias en la preservación de la identidad cultural y la nutrición de las poblaciones.

Es fundamental desarrollar sistemas agroalimentarios sostenibles que integren el conocimiento tradicional con innovaciones tecnológicas para garantizar una producción de alimentos responsable con el medio ambiente. En este contexto, la agricultura sostenible no debe limitarse únicamente a la eficiencia productiva, sino que también debe priorizar la conservación de la biodiversidad, el fortalecimiento de las prácticas agrícolas locales y el respeto por las costumbres alimentarias de las comunidades. La seguridad alimentaria, por lo tanto, no solo se define por el acceso y la disponibilidad de alimentos, sino también por la capacidad de los sistemas de producción para equilibrar la sostenibilidad ambiental con la identidad cultural de los pueblos. En este sentido, el artículo destaca que las estrategias de seguridad alimentaria deben abordar tanto los aspectos ecológicos como los socioculturales, asegurando que las tradiciones alimentarias continúen desempeñando un papel fundamental en la construcción de sistemas alimentarios resilientes y equitativos (Çakmakçı et al., 2023).

Durante la pandemia de COVID-19, la seguridad alimentaria no solo dependió del acceso y la disponibilidad de alimentos, sino que también estuvo profundamente influenciada por factores socioculturales y tradiciones alimentarias. Las restricciones de movilidad y el confinamiento alteraron drásticamente las dinámicas de producción, distribución y consumo de alimentos a nivel mundial. En respuesta, muchas comunidades recurrieron a prácticas tradicionales de producción y consumo, fortaleciendo el papel de la alimentación local como un mecanismo de resiliencia ante la crisis. Además, la pandemia puso en evidencia la importancia de preservar las tradiciones alimentarias como una estrategia clave para garantizar la seguridad alimentaria, ya que estas permiten a las comunidades mantener su autonomía y reducir la dependencia de cadenas de suministro globalizadas. En este sentido, el estudio subraya que un enfoque integral de la seguridad alimentaria debe considerar no solo los aspectos económicos y logísticos, sino también la identidad cultural y las costumbres alimentarias de cada sociedad, con el fin de construir sistemas más sostenibles y resilientes ante futuras crisis (Galanakis, 2020).

La seguridad alimentaria y las tradiciones culinarias están estrechamente ligadas a la producción y distribución de alimentos en las comunidades, así como a la complejidad de los sistemas alimentarios y su interacción con factores culturales, económicos y ambientales. Transformar estos sistemas para garantizar dietas saludables y sostenibles implica reconocer el valor del conocimiento tradicional en la producción y preparación de alimentos, además de preservar las prácticas alimentarias locales que han sustentado a las poblaciones a lo largo del tiempo. Asimismo, la investigación resalta que la sostenibilidad de los sistemas alimentarios no puede alcanzarse sin considerar el impacto de la globalización en la alimentación, la vulnerabilidad de las dietas tradicionales ante los cambios ambientales y la necesidad de implementar políticas que equilibren la seguridad alimentaria con la conservación de los recursos naturales. En este contexto, es importante de integrar la dimensión sociocultural en la planificación alimentaria para fortalecer sistemas resilientes que respeten la diversidad gastronómica y aseguren un acceso equitativo a una alimentación adecuada (Fanzo et al., 2021).

El patrimonio culinario no solo refleja la identidad cultural de una sociedad, sino que también desempeña un papel fundamental en la seguridad alimentaria, al influir en la producción, distribución y consumo de alimentos dentro de un contexto sociocultural específico. En Asia, la heritagización de los alimentos ha sido una estrategia clave para preservar y promover prácticas alimentarias tradicionales, fortaleciendo el vínculo entre las comunidades y sus sistemas alimentarios. A través de estudios de caso en China y Japón, se observa que la conservación de platos y técnicas culinarias ancestrales no solo responde a un interés cultural, sino también a la necesidad de garantizar el acceso a alimentos locales y sostenibles. Asimismo, las políticas de patrimonio culinario pueden impulsar el desarrollo económico regional al promover productos autóctonos y asegurar su permanencia en la alimentación de las comunidades. En este sentido, la seguridad alimentaria no debe limitarse a una visión nutricional

y de acceso, sino que también debe incluir el reconocimiento y fortalecimiento de las tradiciones alimentarias como pilares de la identidad y el bienestar de los pueblos (Assmann, 2024).

La seguridad alimentaria está estrechamente ligada a los factores socioculturales y las tradiciones alimentarias, especialmente en comunidades indígenas y locales donde el conocimiento ancestral y la biodiversidad son pilares fundamentales para su soberanía alimentaria. La conexión entre la diversidad biológica, la identidad cultural y la seguridad en el acceso a los alimentos resalta la importancia de proteger los derechos culturales como un mecanismo esencial para garantizar el derecho a la alimentación. Más allá de la disponibilidad de alimentos, la seguridad alimentaria implica reconocer el derecho de las comunidades a gestionar sus propios sistemas agrícolas y alimentarios, adaptándolos a sus prácticas tradicionales. La preservación de estos saberes no solo refuerza el sentido de pertenencia e identidad de los pueblos, sino que también promueve modelos de producción sostenibles que respetan el equilibrio ecológico. En este sentido, garantizar la protección del patrimonio alimentario y cultural es clave para desarrollar sistemas alimentarios resilientes y equitativos que respondan a los desafíos globales sin comprometer la riqueza cultural de las comunidades (Blake, 2022).

La preservación de los sistemas agroalimentarios locales es clave para garantizar la seguridad alimentaria y fortalecer la identidad cultural de las comunidades. La agroecología y el conocimiento tradicional pueden ser estrategias efectivas para recuperar la sostenibilidad de los territorios rurales. La incorporación de saberes ancestrales en la producción agrícola no solo favorece el uso de recursos locales, sino que también fortalece el tejido social al crear identidades colectivas en torno a la alimentación. Además, la revalorización de cultivos autóctonos y técnicas tradicionales permite reducir la dependencia del modelo agroindustrial, fomentando sistemas de producción más resilientes y respetuosos con el medio ambiente. En este contexto, la seguridad alimentaria no debe entenderse únicamente como el acceso a los alimentos, sino como la posibilidad de que las comunidades definan sus propios sistemas de producción y consumo, respetando sus valores culturales y conocimientos heredados a lo largo de generaciones (Espluga-Trenc et al., 2021).

El papel de las tradiciones alimentarias en la seguridad alimentaria es fundamental para el bienestar de las comunidades. La globalización y el cambio climático han afectado la preservación de estas prácticas, poniendo en riesgo la autosuficiencia alimentaria y la biodiversidad agrícola. Sin embargo, el rescate y fortalecimiento de los sistemas alimentarios tradicionales pueden ofrecer soluciones sostenibles que promuevan la equidad y la estabilidad alimentaria a largo plazo.

Impacto de la globalización y los cambios en la cultura alimentaria en la seguridad alimentaria

La globalización ha transformado radicalmente los sistemas alimentarios, facilitando el acceso a una mayor variedad de productos, pero también provocando la homogeneización de las dietas. En muchas regiones, los alimentos ultraprocesados han desplazado las dietas tradicionales, afectando la calidad nutricional y la seguridad alimentaria de las comunidades. Esta tendencia no solo implica cambios en los hábitos de consumo, sino también en la producción y comercialización de alimentos, con consecuencias para la soberanía alimentaria de diversas poblaciones.

La globalización ha reconfigurado profundamente los sistemas alimentarios locales, presentando tanto oportunidades como desafíos para la seguridad alimentaria. Con la expansión del comercio internacional, el acceso a los recursos naturales se ha vuelto cada vez más inequitativo, desplazando las prácticas artesanales y limitando la disponibilidad de productos para el consumo local. Este proceso ha ido de la mano con transformaciones en la cultura alimentaria, donde la industrialización y la comercialización, como por ejemplo el del pescado se ha convertido en una materia prima para la producción de harina y aceite, relegando su función tradicional como fuente esencial de nutrición en comunidades costeras. Como consecuencia, muchas poblaciones que históricamente dependían del pescado han visto reducida su capacidad de acceso y consumo, lo que agrava los problemas de

malnutrición y precariedad económica. En este escenario, la seguridad alimentaria enfrenta múltiples amenazas, no solo por la sobreexplotación y privatización de los recursos pesqueros, sino también por el debilitamiento de los sistemas alimentarios tradicionales, ahora reemplazados por modelos de producción masiva controlados por grandes corporaciones (Arthur et al., 2022).

El conflicto entre Rusia y Ucrania ha evidenciado la fragilidad de un sistema alimentario globalizado altamente interdependiente, donde las alteraciones en la producción y exportación de insumos clave, como el trigo y los fertilizantes, han desencadenado una crisis alimentaria de alcance mundial. La dependencia de muchos países de estos mercados ha reducido su capacidad de adaptación ante choques externos, afectando especialmente a las regiones con una seguridad alimentaria más precaria. En este contexto, la globalización ha promovido una cultura alimentaria centrada en la eficiencia de los grandes mercados y el comercio internacional, en detrimento de la autosuficiencia local y la diversificación de cultivos. Como resultado, muchas naciones han visto limitada su soberanía alimentaria, lo que las hace vulnerables a crisis de disponibilidad y acceso a alimentos cuando las cadenas de suministro se ven interrumpidas. En consecuencia, la seguridad alimentaria no solo se ve amenazada por la escasez de productos básicos, sino también por el incremento de precios, la especulación en los mercados y el aumento de la desigualdad en el acceso a alimentos, lo que agrava la malnutrición y la inseguridad económica en las poblaciones más vulnerables (Ben Hassen y El Bilali, 2022).

Los cambios en los patrones dietéticos, impulsados por la globalización y la urbanización, han alterado la seguridad alimentaria en muchas regiones en desarrollo, evidenciando una transición nutricional caracterizada por el aumento en el consumo de alimentos procesados y la reducción en la ingesta de productos frescos. En países como Ghana y Kenia, la disponibilidad de productos industrializados y bebidas azucaradas ha desplazado a los alimentos tradicionales, disminuyendo la diversidad dietética y afectando la ingesta de nutrientes esenciales. Este fenómeno no solo ha provocado un aumento en enfermedades no transmisibles como la obesidad y la diabetes, sino que también ha intensificado la inseguridad alimentaria al generar dependencia de importaciones y mercados externos. A medida que las poblaciones urbanas adoptan dietas más homogéneas y con menor contenido de frutas y verduras, la soberanía alimentaria de muchas comunidades se ve comprometida, reduciendo su capacidad de adaptación frente a crisis económicas y cambios en el acceso a los alimentos. Por lo tanto, es crucial replantear estrategias de política pública que fomenten la producción y el consumo de alimentos locales, rescatando prácticas alimentarias sostenibles y culturalmente relevantes que garanticen la seguridad alimentaria a largo plazo (Rousham et al., 2020).

A lo largo de la historia evolutiva, la alimentación humana ha sido moldeada por cambios ambientales y adaptaciones culturales, pero en la era de la globalización, la acelerada transformación de los sistemas alimentarios ha generado importantes desafíos para la seguridad alimentaria. La industrialización y la comercialización masiva de alimentos ultraprocesados han promovido dietas homogéneas y ricas en azúcares, grasas y sodio, desplazando patrones alimentarios tradicionales que antes garantizaban una mayor diversidad nutricional. Este cambio ha derivado en un incremento de enfermedades crónicas como la obesidad y la diabetes, afectando de manera desproporcionada a comunidades vulnerables que ahora dependen de productos importados en lugar de alimentos frescos y locales. En este contexto, la seguridad alimentaria no solo está determinada por la disponibilidad de alimentos, sino también por su calidad nutricional y su accesibilidad económica. Frente a este panorama, resulta fundamental rescatar y fortalecer sistemas alimentarios sostenibles que permitan recuperar prácticas dietéticas ancestrales y garantizar el acceso equitativo a alimentos saludables en un mundo cada vez más interconectado (Alt et al., 2022).

El auge de los alimentos ultraprocesados ha transformado radicalmente la dieta global, generando un cambio sin precedentes en la seguridad alimentaria y en los patrones de salud pública. La globalización

ha facilitado la expansión de estos productos, promovidos por estrategias de marketing agresivas y precios accesibles, lo que ha desplazado el consumo de alimentos tradicionales y ricos en nutrientes. Este fenómeno ha sido particularmente preocupante en países de ingresos bajos y medios, donde el doble impacto de la malnutrición y el sobrepeso ha generado un escenario de crisis sanitaria. La cultura alimentaria se ha visto alterada por la disponibilidad de opciones rápidas y altamente procesadas, con altos niveles de azúcares añadidos, grasas saturadas y sodio, contribuyendo al aumento de enfermedades crónicas como la obesidad y la diabetes. Ante esta realidad, la seguridad alimentaria ya no se mide sólo en términos de acceso a los alimentos, sino también en la calidad nutricional de los mismos, haciendo evidente la necesidad de políticas públicas que regulen el consumo de productos ultraprocesados y fomenten el retorno a sistemas alimentarios más sostenibles y saludables (Popkin y Ng, 2022).

A medida que la globalización se intensifica, las diferencias entre las prácticas alimentarias tradicionales y las modernas se han ido desdibujando, generando una homogeneización en los patrones de consumo a nivel mundial. El estudio comparativo de diez países revela que, aunque las culturas alimentarias nacionales aún conservan rasgos distintivos, la influencia de modelos de consumo globalizados ha promovido la adopción de dietas más homogéneas, dominadas por productos ultraprocesados y de fácil acceso. Esta transición ha tenido implicaciones directas en la seguridad alimentaria, ya que la reducción en el consumo de ingredientes locales y la preferencia por alimentos industrializados han generado una dependencia de cadenas de suministro transnacionales, limitando la autosuficiencia de las comunidades y aumentando la vulnerabilidad ante crisis económicas o interrupciones en la distribución. Además, la adopción de hábitos alimentarios modernos, como el consumo frecuente de comida rápida y la reducción del tiempo dedicado a la preparación de alimentos, ha impactado la calidad nutricional de las dietas, contribuyendo al aumento de enfermedades crónicas no transmisibles. En este contexto, es fundamental desarrollar estrategias que rescaten y fortalezcan las prácticas alimentarias tradicionales, asegurando una seguridad alimentaria sostenible y culturalmente relevante (Sproesser et al., 2022).

Las trayectorias dietéticas a lo largo de la vida reflejan cómo los patrones de alimentación evolucionan en respuesta a factores sociales, económicos y culturales, muchos de los cuales han sido moldeados por la globalización. A medida que las sociedades experimentan transiciones nutricionales, los alimentos ultraprocesados han reemplazado gradualmente las dietas tradicionales, lo que ha llevado a un deterioro de la calidad alimentaria y a un incremento de enfermedades crónicas como la obesidad y la diabetes. Este cambio ha afectado la seguridad alimentaria no solo en términos de disponibilidad, sino también en la accesibilidad y calidad de los alimentos consumidos, especialmente en poblaciones vulnerables. Además, la estandarización de las dietas globales ha debilitado la conexión entre las comunidades y sus prácticas alimentarias ancestrales, limitando la resiliencia de los sistemas alimentarios locales ante crisis económicas o interrupciones en la cadena de suministro. Frente a este panorama, es crucial promover políticas que fomenten la producción y el consumo de alimentos autóctonos, garantizando una alimentación más sostenible y culturalmente relevante para fortalecer la seguridad alimentaria en un mundo cada vez más globalizado (Chong, 2022).

La urbanización y la globalización han redefinido los hábitos alimentarios de la clase media en India, desplazando gradualmente las dietas tradicionales en favor de alimentos ultraprocesados y de conveniencia. La creciente disponibilidad y accesibilidad de estos productos, impulsada por un mercado cada vez más globalizado, ha alterado la estructura de la dieta, incrementando el consumo de grasas, azúcares y productos industrializados. Estos cambios han afectado la seguridad alimentaria, no solo en términos de acceso a los alimentos, sino también en su calidad nutricional, contribuyendo al aumento de enfermedades no transmisibles como la obesidad y la diabetes. Además, la reducción del tiempo dedicado a la preparación de alimentos en el hogar y la preferencia por comidas rápidas han debilitado la transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios, erosionando la

identidad gastronómica local. En este contexto, es fundamental desarrollar estrategias que fomenten el rescate de dietas tradicionales y promuevan la producción local, asegurando un acceso equitativo a alimentos saludables y culturalmente significativos (Kumar et al., 2022).

El consumo de comida rápida entre los adolescentes ha aumentado significativamente en los países de ingresos bajos y medios, reflejando un cambio acelerado en los hábitos alimentarios impulsado por la globalización. La expansión de cadenas de comida rápida y la creciente accesibilidad a estos productos han promovido un patrón dietético homogéneo, en el que los alimentos ultraprocesados reemplazan gradualmente las dietas tradicionales ricas en nutrientes. Esta transformación tiene un impacto directo en la seguridad alimentaria, ya que no solo altera la disponibilidad y el acceso a alimentos frescos, sino que también incrementa el riesgo de enfermedades no transmisibles como la obesidad y la diabetes desde edades tempranas. Además, la presencia de estrategias de mercadeo dirigidas a los jóvenes refuerza la preferencia por alimentos ricos en azúcares y grasas, debilitando la transmisión de conocimientos culinarios intergeneracionales y fomentando una dependencia de opciones alimentarias industrializadas. En este contexto, es crucial desarrollar políticas que regulen el acceso y la publicidad de estos productos, al mismo tiempo que se fortalezca la educación nutricional y el apoyo a la producción y consumo de alimentos locales para garantizar una seguridad alimentaria sostenible y saludable (Li et al., 2020).

El aumento del consumo de comida chatarra entre adolescentes refleja los efectos profundos de la globalización en la cultura y la seguridad alimentaria. En Nepal, al igual que en muchas otras regiones en desarrollo, la expansión de la urbanización y la disponibilidad de productos ultraprocesados han desplazado los patrones alimentarios tradicionales, promoviendo hábitos de consumo menos saludables. Este fenómeno se ha intensificado por el fácil acceso y la publicidad agresiva de estos productos, lo que ha llevado a que los jóvenes prioricen opciones rápidas y altamente procesadas sobre alimentos nutritivos y culturalmente relevantes. Como consecuencia, la seguridad alimentaria no solo se ve afectada por la disponibilidad de alimentos, sino también por su calidad nutricional, incrementando el riesgo de enfermedades no transmisibles como la obesidad y la diabetes. En este contexto, es fundamental implementar estrategias educativas y políticas de regulación que fomenten una alimentación más equilibrada, promoviendo la preservación de dietas locales y asegurando el acceso equitativo a alimentos saludables dentro de un entorno cada vez más influenciado por las tendencias globales (Bohara et al., 2021).

Si bien la globalización ha permitido el intercambio de conocimientos y productos, también ha generado una pérdida de diversidad en los sistemas alimentarios locales. La dependencia de cadenas de suministro globalizadas y la introducción de alimentos ultraprocesados han debilitado las prácticas culinarias tradicionales. Para contrarrestar estos efectos, es necesario fomentar políticas públicas que incentiven la producción y el consumo de alimentos locales, garantizando una seguridad alimentaria basada en la sostenibilidad y la identidad cultural.

DISCUSIÓN

Los hallazgos de esta revisión sistemática evidencian la profunda interconexión entre la cultura alimentaria y la seguridad alimentaria, destacando el impacto de factores socioculturales, económicos y ambientales en la transformación de los hábitos alimentarios y la disponibilidad de alimentos. A continuación, se analizan las principales tendencias identificadas en la literatura revisada.

Globalización y su impacto en la seguridad alimentaria

Uno de los aspectos más relevantes identificados en la revisión es el papel de la globalización en la homogeneización de las dietas. Se observa que la expansión de productos ultraprocesados ha desplazado los alimentos tradicionales en múltiples regiones del mundo, afectando la diversidad

alimentaria y la soberanía alimentaria de las comunidades locales (Popkin y Ng, 2022). Este fenómeno no solo ha cambiado la composición de la dieta, sino que también ha generado una dependencia de cadenas de suministro globalizadas, lo que incrementa la vulnerabilidad ante crisis económicas o interrupciones en la distribución de alimentos (Ben Hassen y El Bilali, 2022).

Los estudios sugieren que las dietas tradicionales suelen ser más equilibradas en términos nutricionales y tienen un menor impacto ambiental en comparación con los modelos de producción industrializados (Béné, 2020). Sin embargo, la mercantilización de la alimentación ha favorecido productos de rápida preparación y bajo costo, lo que ha llevado al abandono de recetas autóctonas y al debilitamiento de conocimientos ancestrales sobre la producción y preparación de alimentos (Assmann, 2024).

Factores socioculturales y resiliencia alimentaria

El análisis también resalta el papel crucial de los factores socioculturales en la seguridad alimentaria, ya que no solo influyen en el acceso y consumo de los alimentos, sino también en las prácticas agrícolas sostenibles y la resiliencia comunitaria ante crisis económicas y climáticas (Zocchi et al., 2021). Las tradiciones alimentarias han funcionado como mecanismos de adaptación a entornos cambiantes, permitiendo la conservación de semillas, la implementación de prácticas agroecológicas y la preservación de sistemas alimentarios locales (Wijerathna-Yapa y Pathirana, 2022).

No obstante, se observa una tensión creciente entre la modernización de los sistemas alimentarios y la preservación de los conocimientos tradicionales. Si bien la industrialización ha permitido mejorar la eficiencia en la producción de alimentos, también ha generado una pérdida de prácticas locales que garantizaban la sostenibilidad y la autosuficiencia de muchas comunidades (García et al., 2020). La falta de reconocimiento del valor cultural y social de los alimentos en las políticas públicas sigue siendo un obstáculo para la implementación de estrategias de seguridad alimentaria basadas en el respeto a las identidades gastronómicas locales.

Impacto del cambio climático en la producción y distribución de alimentos

Otro de los desafíos fundamentales identificados en la literatura es el impacto del cambio climático en la seguridad alimentaria, particularmente en comunidades que dependen de sistemas agrícolas tradicionales (Akbari et al., 2022). Se evidencia que las alteraciones en los patrones climáticos han reducido la productividad agrícola, afectando la disponibilidad de alimentos y aumentando la incertidumbre sobre el acceso a insumos básicos (Zhuang et al., 2022).

El cambio en el uso del suelo, la desertificación y la pérdida de biodiversidad amenazan los sistemas de producción local, lo que ha llevado a muchos agricultores a migrar hacia modelos agrícolas intensivos con un alto impacto ambiental. Sin embargo, los estudios revisados sugieren que la integración de conocimientos ancestrales en prácticas agroecológicas podría mejorar la resiliencia de las comunidades ante estos desafíos (Çakmakçı et al., 2023). Estrategias como la diversificación de cultivos, el uso eficiente del agua y la conservación de semillas nativas han demostrado ser eficaces para garantizar la seguridad alimentaria sin comprometer la sostenibilidad ambiental.

Crisis alimentarias y estrategias de adaptación

La pandemia de COVID-19 puso en evidencia la fragilidad de los sistemas alimentarios globalizados y la necesidad de fortalecer los modelos locales de producción y distribución de alimentos. Durante la crisis, muchas comunidades recurrieron a prácticas tradicionales de producción y consumo, reforzando el papel de la alimentación local como un mecanismo de resiliencia ante situaciones de emergencia (Bakalis et al., 2020).

Los estudios sugieren que las comunidades con una fuerte identidad alimentaria y acceso a redes locales de distribución lograron adaptarse mejor a las restricciones impuestas por la crisis sanitaria (Galanakis, 2020). Esto refuerza la idea de que la seguridad alimentaria debe abordarse desde un enfoque integral, considerando no solo la disponibilidad de alimentos, sino también los factores culturales, económicos y ambientales que influyen en su acceso y consumo.

CONCLUSIONES

La interrelación entre cultura y seguridad alimentaria es un aspecto clave para la sostenibilidad de los sistemas alimentarios. Factores como la globalización, el cambio climático y las transformaciones en los hábitos de consumo han impactado la preservación de las tradiciones alimentarias y la autosuficiencia de las comunidades. Sin embargo, la valorización del patrimonio culinario y la promoción de prácticas agrícolas sostenibles pueden contribuir a fortalecer la resiliencia alimentaria. Para garantizar la seguridad alimentaria en el futuro, es fundamental integrar conocimientos tradicionales en las políticas de desarrollo y fomentar estrategias que equilibren la sostenibilidad ambiental, la diversidad cultural y la equidad en el acceso a los alimentos.

REFERENCIAS

Akbari, M., Foroudi, P., Shahmoradi, M., Padash, H., Parizi, Z. S., Khosravani, A., . . . Cuomo, M. T. (2022). The evolution of food security: where are we now, where should we go next? *Sustainability*, 14(6), 1-27. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su14063634>

Alt, K. W., Al-Ahmad, A., & Woelber, J. P. (2022). Nutrition and health in human evolution—past to present. *Nutrients*, 14(17), 1-34. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/nu14173594>

Arthur, R., Skerritt, D. J., Schuhbauer, A., Ebrahim, N., Friend, R. M., & Sumaila, U. R. (2022). Small-scale fisheries and local food systems: Transformations, threats and opportunities. *Fish and Fisheries*, 23(1), 109-124. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/faf.12602>

Assmann, S. (2024). Culinary heritage in Asia: National and regional identities—Reflections from the field. *Routledge Open Research*, 3(6), 1-20. <https://doi.org/https://doi.org/10.12688/routledgeopenres.18143.1>

Bakalis, S., Valdramidis, V. P., Argyropoulos, D., Ahrne, L., Chen, J., Cullen, P. J., . . . Van Impe, J. F. (2020). Perspectives from CO+ RE: How COVID-19 changed our food systems and food security paradigms. *Current Research in Food Science*, 3, 166-172. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.crfs.2020.05.003>

Ben Hassen, T., & El Bilali, H. (2022). Impacts of the Russia-Ukraine war on global food security: towards more sustainable and resilient food systems? *Foods*, 11(15), 1-17. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods11152301>

Béné, C. (2020). Resilience of local food systems and links to food security—A review of some important concepts in the context of COVID-19 and other shocks. *Food security*, 12(4), 805-822. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s12571-020-01076-1>

Blake, J. (2022). The Need for a Cultural Rights-based Approach to Ensure the Right to Food Sovereignty of Indigenous and Local Communities. *The Journal of Human Rights*, 17(2), 45-64. <https://doi.org/10.22096/hr.2024.2011706.1617>

Bohara, S. S., Thapa, K., Bhatt, L. D., Dhimi, S. S., & Wagle, S. (2021). Determinants of junk food consumption among adolescents in Pokhara Valley, Nepal. *Frontiers in Nutrition*, 8, 1-9. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fnut.2021.644650>

Britwum, K., & Demont, M. (2022). Food security and the cultural heritage missing link. *Global Food Security*, 35, 1-9. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.gfs.2022.100660>

Brouwer, I. D., McDermott, J., & Ruben, R. (2020). Food systems everywhere: Improving relevance in practice. *Global food security*(26), 1-10. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.gfs.2020.100398>

Çakmakçı, R., Salık, M. A., & Çakmakçı, S. (2023). Assessment and principles of environmentally sustainable food and agriculture systems. *Agriculture*, 13(5), 1-27. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/agriculture13051073>

Chong, M. F.-F. (2022). Dietary trajectories through the life course: opportunities and challenges. *British Journal of Nutrition*, 128(1), 154-159. <https://doi.org/https://doi.org/10.1017/S0007114522001295>

Espluga-Trenc, J., Calvet-Mir, L., López-García, D., Di Masso, M., Pomar, A., & Tendero, G. (2021). Local agri-food systems as a cultural heritage strategy to recover the sustainability of local communities.

Insights from the Spanish case. *Sustainability*, 13(11), 1-14.
<https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su13116068>

Esponda Pérez, J. A., López Zúñiga, E. J., Moreno Cortés, K. C., & Rocha Leyva, F. J. (2024). Conexiones entre cultura, alimentación y seguridad: Un enfoque en las comunidades zoques. *Interciencia*, 49(7), 1-8. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.interciencia.net/wp-content/uploads/2024/07/04_7203_Com_Esponda_Perez_v49n7_8.pdf

Fanzo, J., Bellows, A. L., Spiker, M. L., Thorne-Lyman, A. L., & Bloem, M. W. (2021). The importance of food systems and the environment for nutrition. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 113(1), 7-16. <https://doi.org/https://doi.org/10.1093/ajcn/nqaa313>

Galanakis, C. M. (2020). The food systems in the era of the coronavirus (COVID-19) pandemic crisis. *Foods*, 9(4), 1-10. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods9040523>

García, S. N., Osburn, B. I., & Jay-Russell, M. T. (2020). One health for food safety, food security, and sustainable food production. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4(1), 1-9. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.00001>

Kumar, G. S., Kulkarni, M., & Rathi, N. (2022). Evolving food choices among the urban Indian middle-class: a qualitative study. *Frontiers in nutrition*, 9, 1-12. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fnut.2022.844413>

Li, L., Sun, N., Zhang, L., Xu, G., Liu, J., Hu, J., . . . Han, L. (2020). Fast food consumption among young adolescents aged 12–15 years in 54 low-and middle-income countries. *Global health action*, 13(1), 1-10. <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/16549716.2020.1795438>

Monterrosa, E. C., Frongillo, E. A., Drewnowski, A., de Pee, S., & Vandevijvere, S. (2020). Sociocultural influences on food choices and implications for sustainable healthy diets. *Food and nutrition bulletin*, 41(2), 59-73. <https://doi.org/https://doi.org/10.1177/0379572120975874>

Okpala, E. F., Korir, L., & Manning, L. (2024). Food Acquirability: An Unexplored Component of Food Security? *Foods*, 13(13), 1-18. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods13132052>

Popkin, B. M., & Ng, S. W. (2022). The nutrition transition to a stage of high obesity and noncommunicable disease prevalence dominated by ultra-processed foods is not inevitable. *Obesity reviews*, 23(1), 1-18. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/obr.13366>

Rousham, E. K., Pradeilles, R., Akparibo, R., Aryeetey, R., Bash, K., Booth, A., . . . Norris, T. (2020). Dietary behaviours in the context of nutrition transition: a systematic review and meta-analyses in two African countries. *Public health nutrition*, 23(11), 1948-1964. <https://doi.org/https://doi.org/10.1017/S1368980019004014>

Sproesser, G., Ruby, M. B., Arbit, N., Akotia, C. S., dos Santos Alvarenga, M., Bhangaokar, R., . . . Renner, B. (2022). Similar or different? Comparing food cultures with regard to traditional and modern eating across ten countries. *Food Research International*, 157, 1-13. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111106>


Vågsholm, I., Arzoomand, N. S., & Boqvist, S. (2020). Food security, safety, and sustainability—getting the trade-offs right. *Frontiers in sustainable food systems*, 4(16), 1-14. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.00016>

Vonthron, S., Perrin, C., & Soulard, C. T. (2020). Foodscape: A scoping review and a research agenda for food security-related studies. *PloS one*, 15(2), 1-26. <https://doi.org/https://doi.org/10.1371/journal.pone.0233218>

Wijerathna-Yapa , A., & Pathirana, R. (2022). Sustainable agro-food systems for addressing climate change and food security. *Agriculture*, 12(10), 1-26. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/agriculture12101554>

Zhuang, D., Abbas, J., Al-Sulai, K., Fahlevi, M., Aljuaid, M., & Saniuk, S. (2022). Land-use and food security in energy transition: Role of food supply. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, 1-22. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fsufs.2022.1053031>

Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., & Pieroni, A. (2021). Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: challenges and prospects for the future of sustainable food systems. *Sustainability*, 13(17), 1-21. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su13179510>

Todo el contenido de **LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades**, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) .