



## **Actividad de aprendizaje 1**

**¿Qué sigue?**

### **Módulo 1**

**Subcomptencia 1. Conceptualización de la seguridad alimentaria.**

**Nombre del asesor: Mtra. Claudia Ordoñez Zarate.**

**Nombre del alumno: Adriana Flores Rosales.**

**Fecha: 25/08/2021.**

- **¿Qué factores consideras que son los que más inciden en la seguridad alimentaria en México?**



### **1. La cantidad, calidad y variedad de alimentos disponibles.**

Para nutrir de manera adecuada a una población, debe haber en el país una suficiente cantidad y variedad de alimentos inocuos y de buena calidad. Por lo tanto, en la mayoría de los países que tienen bajos ingresos y déficit alimentario, una estrategia fundamental de política alimentaria es mejorar y aumentar la producción de los alimentos, campo pertinente para expertos en agricultura.

Claramente, quienes toman decisiones en el sector agrícola necesitan tener conciencia sobre las necesidades nutricionales de la población y entender las implicaciones nutricionales de sus acciones.

El derecho a la alimentación nutritiva y de calidad en México no está al alcance de todos, tan solo en 2016, de los 24.6 millones de mexicanos **(20.1% de la población)** que presentó inseguridad alimentaria severa y moderada, el **21.7%** corresponde a niños menores de 5 años.

De acuerdo con el estudio del Coneval, los menores de edad son quienes padecen en mayor grado la situación de vulnerabilidad, toda vez que dependen de alguien más para cubrir sus necesidades básicas de alimentación. Cifras del INEGI revelan que los estados con mayor porcentaje de menores con inseguridad alimentaria severa y moderada son: Tabasco (42.5%); Oaxaca (31.8%); Guerrero (28.4%); Colima (25.1%); Estado de México (26.6%), y Michoacán (25.3%).

Con relación a la accesibilidad y disponibilidad de alimentos saludables y nutritivos, el Coneval encontró que, con base en registros de 2014, mientras en las localidades urbanas el abasto se resuelve por la amplia disponibilidad de puntos de venta, en las zonas rurales, solo el 4.5% de las localidades con menos de 5 mil habitantes contaron con abasto completo de alimentos esenciales.

Lo anterior provocó que para 2015 el 42.5% de los habitantes de comunidades rurales saliera de sus localidades para adquirir sus insumos, teniendo que incurrir en costos adicionales de transporte y tiempo.

Un aspecto que afecta negativamente la disponibilidad de alimentos, es el alto número de estos que se desperdician. A nivel mundial, cerca de 1,300 millones de toneladas de alimentos; los cuales serían suficientes para alimentar a 2,000 millones de personas, se pierde o desperdicia. En México, el desperdicio de comida alcanza los 20.4 millones de toneladas, equivalentes a 34% de la producción nacional. Esta cifra conlleva a una pérdida económica de más de 400 mil millones de pesos al año, equivalentes a más de dos veces el presupuesto anual de la Sagarpa y la Sedesol.

## **2.El nivel de ingreso de las familias.**

Uno de cada cinco mexicanos no tuvo una alimentación que le permitiera llevar una vida activa y sana en 2016, es decir, sufrió inseguridad alimentaria moderada o severa, afirmó el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval).

Esto sucede cuando no se tiene dinero suficiente para acceder a alimentos inocuos y nutritivos para saciar el

hambre y nutrirse, o se vive en zonas en las que estos alimentos no existen, o a pesar de que sí estén disponibles, no están en condiciones para ser ingeridos sin riesgos para la salud.

El grupo de ciudadanos con menos ingresos destinaron un 49.9% del dinero disponible en el hogar a la alimentación. Según datos de 2014, estas familias compraron principalmente tortilla de maíz, huevo, papas, frijoles y arroz.

El grupo con mayores ingresos, destinaron una cuarta parte (24.7%) de su presupuesto a satisfacer esta necesidad, principalmente, a la compra de carnes, leche, frutas y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, según datos de 2014.

Esta situación explica que 35.3% del primer grupo, el más pobre, sufra inseguridad alimentaria, en contraste con el 4.2% del segundo.

La falta de dinero para comer en los hogares se explica por la disminución de los ingresos y por el aumento de los precios.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la en abril de 2021 hubo un incremento en el índice de precios de los alimentos, mayor incluso que en el mismo período del año pasado. Este incremento significó

otra subida de las que se han presentado desde hace 11 meses consecutivos. El aumento de precios en abril se dió por considerables alzas en los costos del azúcar, igual que en los aceites, la carne, los productos lácteos y los cereales.

El aumento en la inflación impacta directamente en los bolsillos de millones de mexicanos, sobre todo entre aquellos que sus ingresos no alcanzan el salario mínimo o quienes viven al día, provocando una mayor vulnerabilidad en la seguridad alimentaria de los sectores más pobres, que invierten gran parte de sus ganancias en la compra de comida.



### **3.El nivel de educación y de conocimientos sobre alimentos y nutrición.**

La educación para la salud tiene un ámbito de competencia muy diverso, abarca aspectos tales como la promoción de una alimentación sana y equilibrada, una vivienda higiénica y funcional, fomento de la actividad física, acceso a fuentes de recreación, práctica del descanso reparador, así como la ampliación de la cultura sobre la salud.

Por su parte, la prevención específica va dirigida a evitar particularmente, una o más enfermedades. Un ejemplo conocido es la vacunación. Otras acciones se dirigen a prevenir enfermedades carenciales, como el bocio, mediante la yodación de la sal, la anemia ferropénica o por déficit de folatos a través del enriquecimiento de alimentos de consumo popular o mediante la suplementación directa; el déficit de vitamina A, a través de suplementación periódica de este micronutriente, así como la promoción del consumo de alimentos ricos en carotenos.

México tiene numerosos y muy variados patrones dietéticos. Para su análisis se dividen en tres grandes

grupos: dieta de los marginados, de la población proletaria, y de la clase media y alta.

En primer término, los grupos marginados representan aproximadamente el 30 % de la población del país y son sólo rurales. Su dieta es monótona, está falta de alimentos energéticos, es muy voluminosa y tiene poca elaboración, es decir es poco atractiva. Es a base de tortilla, frijol, verduras, frutas locales y a veces algún otro alimento. El problema fundamental es el escaso consumo y la deficiencia de alimentos que la provean de energía, hierro, proteína, vitamina A y B2.4

La dieta de la población proletaria, que corresponde aproximadamente al 50 % del país y en donde la mayoría son urbanos, es mucho menos monótona, más energética y más elaborada; también contiene tortilla y frijol, considera el pan, las pastas y el arroz, lo que proporciona mayor variedad; hay más frutas y verduras, aparecen los alimentos animales que indican mayor poder adquisitivo que los marginados.

La clase media y alta representa el 20 % de la población y es urbana en su totalidad. Sus dietas son diversas, concentradas, muy ricas, a menudo ejemplares y muy



elaboradas, contienen numerosos alimentos de todos los grupos. Conjugan la influencia de varias tradiciones culinarias (española y francesa, fundamentalmente) con la mexicana de alto nivel que tiene una importancia especial. Esta dieta no causa deficiencias, pero en algunos casos genera excesos.

Es de sobra conocido, pero no por eso menos importante, señalar que el impacto de las deficiencias nutricionales se manifiesta principalmente en la población materno-infantil y que las alteraciones causadas por una alimentación excesiva en cuanto al aporte de energía y otros alimentos, se reflejan particularmente en la población adulta en edad productiva.

#### **4.Las condiciones ambientales.**

El medio ambiente influye inevitablemente en la alimentación, en muchos casos de forma positiva, pero también en muchos otros de forma negativa. Además de afectar directamente a la disponibilidad de los alimentos, esta influencia puede tener también repercusiones culturales respecto a la elección de los alimentos; nutricionales, como, por ejemplo, posibles déficits asociados a una determinada área geográfica; así como de tipo toxicológico por la eventual presencia de contaminantes o,

más ampliamente, de xenobióticos en los alimentos. Pese a que es innegable que el medio ambiente es el principal suministrador de xenobióticos a los alimentos, cabe no olvidar que, de forma natural, algunos de ellos, sobre todo los vegetales, contienen microcomponentes que, en dosis relativamente elevadas y/o en ciertas condiciones, pueden ocasionar efectos indeseables que pueden, incluso, llegar a ser tóxicos para el consumidor.

Cuando se plantea la relación entre alimentos y medio ambiente, inmediatamente se piensa sólo en los efectos negativos. Ciertamente, la contaminación del medio ambiente constituye en la actualidad un problema importante, que requiere actuaciones específicas, y el hecho de que los alimentos conformen, a fin de cuentas, un eslabón más de la cadena medioambiental hace que no puedan aislarse de esta contaminación. No obstante, sería injusto no reconocer que la influencia medioambiental en nuestra alimentación es mucho más compleja y no sólo tiene connotaciones negativas, sino que, en muchos casos, también se dan interacciones positivas.

Cuando se evalúa un alimento, no sólo se tienen en cuenta su valor nutritivo y sus cualidades sensoriales u organolépticas, sino que por encima de todo debe garantizarse su seguridad o, lo que es lo mismo, su

inocuidad. De hecho, la seguridad ha sido siempre una condición estrechamente relacionada con los alimentos, en el sentido de que, para ser considerados como tales, no deben producir ningún tipo de efecto negativo en el consumidor.

El medio ambiente influye en la disponibilidad tanto cualitativa como cuantitativa de los alimentos; es decir, influye en el tipo y en la cantidad de alimentos que se pueden consumir (alimentos disponibles).

Esta influencia puede apreciarse tanto en los alimentos propios de cada área geográfica, como en el tipo de técnicas de conservación que se aplican. Por ejemplo, en función de la facilidad o dificultad de acceso al mar o a los ríos, la alimentación puede ser más o menos rica en pescado y otros productos marinos. Del mismo modo, no será igual la alimentación básica de las poblaciones en las que crecen con facilidad los cereales que la de las zonas más frías, donde no es propio este tipo de cultivo. Son muchas las cuestiones agronómicas que influyen en la producción vegetal: el tipo de terreno, la altitud y la latitud, la climatología (pluviosidad, temperatura, grado de insolación, etc.).



## **5. Las condiciones de Salud.**

La epidemia de sobrepeso y obesidad que asola al país es consecuencia del modelo de dependencia alimentaria, abandono del campo y entrega de las decisiones de política pública en materia de agricultura y alimentación a las llamadas “fuerzas del mercado”, al “libre mercado” y, en los hechos, a los intereses externos y a los monopolios.

Según un informe del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) y la Iniciativa Micronutrientes, hasta una tercera parte de la población mundial ve su capacidad física e intelectual malograda por la carencia de vitaminas y minerales.

- Algunas de las enfermedades derivadas de la falta de seguridad alimentaria son: Anemia, caries dentales, diabetes, hipertiroidismo, hipotiroidismo, obesidad, osteoporosis y raquitismo.

Consecuencias de la falta de Seguridad Alimentaria

en la Salud de las Personas de acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT), la desnutrición es considerada una enfermedad de rezago, que durante la gestación y los primeros 2 a 3 años de vida aumenta el riesgo de morbilidad y mortalidad por enfermedades infecciosas.

Afecta el crecimiento y el desarrollo mental durante dicho periodo crítico.

- **2 factores específicos que consideres incidieron durante la pandemia por Covid 19.**

- 1. La falta de alimentos nutritivos en los hogares.**

En México se consumen 214 kilos de alimentos ultra procesados per cápita cada año. Es el país con la mayor ingesta de estos productos en América Latina y “uno de los cuatro primeros a escala internacional”, señaló Julieta Ponce Sánchez, directora del Centro de Orientación Alimentaria (COA Nutrición) e integrante de la Campaña sin Maíz no hay País.

Precisó que dado que “7 de cada 10 muertes” por COVID-19 “tienen que ver con la obesidad y sus consecuencias (hipertensión arterial y diabetes tipo 2) urge establecer un modelo de alimentación sana y sustentable”.

En el seminario Condiciones para construir un sistema alimentario más justo y sustentable, organizado por la Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), indicó que, aunque no existe evidencia del rol que ha desempeñado el hambre en este tema, “sí podemos decir que la mayor cantidad de personas que murieron por COVID vivían en pobreza”.

La académica indicó que existe una “paradoja alimentaria con la que hemos convivido en México durante los pasados 30 a 40 años, que es el combate del hambre sin haberlo conseguido, y haber vivido la tragedia de la obesidad y la diabetes con todas las complicaciones en un panorama de pandemia. Este es el peor escenario posible para un sistema alimentario”.

La también integrante de la Alianza por la Salud Alimentaria sostuvo que los productos chatarra deterioran el microbiota, provocan obesidad y deficiencias alimentarias, condicionan el síndrome metabólico y tienen sustancias proinflamatorias.

En cambio, explicó, “la comida sustentable enfría el planeta, fortalece el sistema inmune, evita enfermedades crónicas y combate el hambre y, tal vez, la pobreza y la desigualdad”. Pero algo relevante, sobre todo en el entorno de la pandemia, es que la comida sustentable fortalece el sistema de defensa, por lo que es necesario, sostuvo, hablar de inmunonutrición.

Alertó que la subalimentación incrementa el riesgo de sobrepeso y obesidad, porque frente a la escasez de alimento el cuerpo se adapta y ahorra energía.

## **2. La falta de trabajo por la pandemia deja a millones de personas sin comida.**

La pandemia ha afectado a todo el sistema alimentario y ha puesto al descubierto su fragilidad, afirmaron las agencias.

Los cierres de fronteras, las restricciones comerciales y las medidas de confinamiento han impedido que los agricultores accedan a los mercados, incluso para comprar insumos y vender sus productos, y que se interrumpan las cadenas de suministro de alimentos nacionales e internacionales reduciendo el acceso a dietas saludables, seguras y diversas.

La pandemia ha diezmado puestos de trabajo y ha puesto en peligro la vida de millones de personas. A medida que las cabezas de familia pierden sus trabajos, enferman y mueren, la seguridad alimentaria y la nutrición de millones de mujeres y hombres se ven amenazadas. Los países de bajos ingresos, en particular las poblaciones más marginadas, que incluyen a los pequeños agricultores y los pueblos indígenas, son quienes reciben el golpe más duro, expresa la declaración.

Además, millones de trabajadores agrícolas, asalariados y autónomos, aunque alimentan al mundo, e se enfrentan regularmente a altos niveles de pobreza laboral, desnutrición y mala salud, y sufren falta de seguridad y protección laboral, así como otros tipos de abusos.

Con ingresos bajos e irregulares y falta de apoyo social, muchos de ellos se ven motivados a seguir trabajando, a menudo en condiciones inseguras, exponiéndose a sí mismos y a sus familias a riesgos adicionales.

Además, cuando experimentan pérdidas de ingresos, pueden recurrir a estrategias de supervivencia negativas, como la venta de activos por situaciones de emergencia, los préstamos abusivos o el trabajo infantil.



- **¿Qué restricciones o causas (aspectos negativos) ubicas en cada dimensión?**

**Mencionar y desarrollar:**

- **✓ Causas relacionadas con insuficiente acceso físico a los alimentos.**

- ❖ **Bajo ingreso económico:** Los alimentos en los hogares más pobres absorben una parte importante de sus gastos, por lo que los precios de los alimentos afectan directamente a la seguridad alimentaria. De hecho, el reciente aumento de los precios de los alimentos básicos ha dado lugar a manifestaciones y disturbios en varios países.

- ❖ **Cambio climático:** El calentamiento global no afecta directamente a la producción de alimentos, pero tiene efectos secundarios.

El aumento de temperaturas hace que los patrones climáticos cambien: los períodos de sequía se alargan, las lluvias son más intensas y provocan inundaciones, el calor se alarga más allá del verano y las estaciones se difuminan. La

desertificación (cuando el suelo fértil pierde sus propiedades) es otra de las consecuencias.

❖ **Comunidades alejadas de zonas comerciales:**

El acceso a los alimentos, problema esencial, está influido por la distancia desde las zonas de producción hacia los mercados de compra de la población, lo que impacta de manera severa a los hogares ubicados en colonias populares alejadas de las zonas comerciales, ya que el tiempo de desplazamiento y el costo del transporte encarecen el precio de los alimentos, de modo que estos hogares dependen de comercios detallistas, quienes suelen expender a precios más altos. En esa situación, la seguridad alimentaria familiar es un problema multidimensional que considera la disponibilidad de alimentos.

❖ **Pobreza:**

Muchos países en vías de desarrollo carecen de maquinaria, instalaciones y recursos (agua y semillas) suficientes para producir alimentos. Esto impide que se produzcan alimentos para todos, pero además hace que los pocos alimentos que hay sean muy caros.

❖ **Insuficiente acceso a tierra cultivable para los agricultores de subsistencia:**

La tierra es el recurso previo esencial para la producción agrícola, pecuaria y forestal. De ahí que la posibilidad de ampliar la superficie cultivada sea fundamental para la planificación de la agricultura nacional. La comparación de la superficie susceptible de cultivarse con la utilización efectiva de las tierras y los pronósticos sobre el crecimiento futuro de la población indicará si los países tienen la capacidad física para acrecentar la producción agrícola, ya sea para el consumo interno o para la exportación.

Los países menos adelantados tienen condiciones agroecológicas muy diversas, con una disponibilidad y calidad variables de tierras de

cultivo y diferentes condiciones climáticas. Algunos tienen extensas superficies de tierras de cultivo y considerables recursos hídricos, mientras que otros disponen de estos recursos en menor cuantía o carecen prácticamente de ellos.

- ✓ **Causas relacionadas con insuficiente acceso económico a los alimentos.**

- ❖ **Mercados inestables:**

Las personas que viven con \$1.25 al día gastan la mayor parte de sus ingresos en alimentos. Bajo condiciones estables éstas apenas son capaces de alimentarse a sí mismas y proteger a los miembros de sus familias del hambre. Cualquier fluctuación que eleve los precios de los alimentos crea dificultades adicionales.

❖ **Desempleo entre los jornaleros agrícolas:**

La precarización en las condiciones de empleo e ingreso entre la población rural provocó dos fenómenos, el aumento de la migración y del desempleo. Ésta en áreas rurales obliga a la población a buscar estrategias de sobrevivencia, una de ellas es la migración, que puede ser rural-rural, o rural-urbana y rural-internacional. Todos estos movimientos son importantes y hay estudios que los han abordado, pero el menos atendido es al que nos abocamos por considerarlo de suma importancia, es decir, el que se refiere a la población rural que migra principalmente a otras zonas rurales, donde se conforman mercados de trabajo, las regiones del norte y noroeste del país.

❖ **Discriminación:**

El progreso contra el hambre y la pobreza en pocas ocasiones ocurre sin que exista crecimiento económico en los países, pero el crecimiento económico de por sí no asegura

que la prosperidad sea ampliamente compartida. En cada país, sin importar su riqueza, existe la discriminación social. Los grupos en desventaja tienden a ser dejados atrás. En la mayoría de los países estos grupos están compuestos por minorías raciales, étnicas o religiosas.

- **✓ Causas relacionadas con la utilización de los alimentos.**
- **Enfermedades causadas por consumir un alimento contaminado:**

Muchos microbios diferentes que causan enfermedades pueden contaminar los alimentos, por lo que hay muchas infecciones distintas transmitidas por los alimentos.

Los investigadores han identificado más de 250 enfermedades transmitidas por los alimentos.

La mayoría de ellas son infecciones producidas por una variedad de bacterias, virus y parásitos.

Toxinas y sustancias químicas dañinas también pueden contaminar los alimentos y causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Se requieren varios pasos para llevar la comida de la granja o pesquería a su mesa.

La contaminación puede ocurrir durante cualquiera de estos pasos. Por ejemplo, puede sucederle a:

Carne cruda mientras matan al animal, frutas y verduras mientras crecen o se procesan alimentos refrigerados cuando se dejan en un muelle de carga cuando hace calor, pero también puede ocurrir en la cocina, si deja los alimentos a temperatura ambiente más de dos horas. Manipular los alimentos con cuidado puede prevenir estas enfermedades.

- **Mal manejo de saneamiento de los alimentos:**

Los manipuladores de alimentos enfrentan una miríada de problemas con respecto a la desinfección. La desinfección deficiente dentro del establecimiento podría provocar enfermedades, enfermedades o incluso la muerte. Esto a su vez probablemente llevaría a la pérdida de clientes, pérdida de reputación, demandas, multas y posible cierre de negocios.

Cuando hablamos de saneamiento en la industria alimentaria incluimos dos conceptos claves: limpieza y sanitización o desinfección.

La efectividad de los procedimientos de saneamiento son mandatorios para el logro de la inocuidad en la cadena de alimentos.

La prevención y control de los efectos nocivos de los factores ambientales, junto con la promoción del Saneamiento básico son actividades encaminadas al control y fomento sanitario, en que concurren los esfuerzos federales, estatales y municipales, en el ámbito de sus competencias, hacia la protección de la salud. Entre los principales retos en materia de riesgos que enfrenta el país, está la inocuidad de los



alimentos y la calidad bacteriológica y fisicoquímica del agua para consumo humano.

- **Desperdicio de alimentos:**

Las pérdidas de alimentos se definen como la disminución de la cantidad o calidad de los alimentos. En concreto, son los productos agrícolas o pesqueros destinados al consumo humano que finalmente, no se consumen o que han sufrido una disminución en la calidad que se refleja en su valor nutricional, económico o inocuidad alimentaria. Una parte importante de las pérdidas de alimentos Es desperdicio, es decir, son alimentos inicialmente destinados al consumo y que son desechados o utilizados de forma alternativa (no alimentaria) ya sea por elección o porque se haya dejado que se estropeen o caduquen por negligencia.

Los estudios encargados por la FAO calculan que cada año se pierden y desperdician alrededor de un 30 % de cereales; un 40–50 % de tubérculos, frutas y hortalizas;

un 20 % de semillas oleaginosas, carne y productos lácteos; y un 35 % de pescado.

- **Conclusiones personales:**

Actualmente existen varios factores que inciden en la seguridad alimentaria en México como la calidad y cantidad de alimentos, el nivel de ingreso de las familias mexicanas ya que es de suma importancia porque define si la familia tiene seguridad alimentaria en su hogar. La educación y los conocimientos sobre alimentación y nutrición abarca en la cultura de la salud, el descanso, la higiene en el hogar, y sobre todo una alimentación sana y equilibrada. México es uno de los países con mayor obesidad en niños y adultos, un tema al que tenemos que poner importancia y ahora en tiempos de pandemia creo que ha sido una lección para muchos mexicanos el tema de llevar una alimentación sana y nutritiva.

Otro factor muy importante son las condiciones ambientales que pueden afectar

directamente a la disponibilidad de alimentos, al momento de evaluar un alimento no solo se toma en cuenta su valor nutricional, sino que también no produzca algún efecto negativo al consumidor, por ejemplo, que el producto no sea toxico.

Existen muchas enfermedades derivadas por falta de seguridad alimentaria en los hogares en México y está ligado con el factor educativo para llevar una alimentación que nos beneficie.

Las causas relacionadas con insuficiente acceso físico, económico y la utilización de los alimentos son aspectos negativos que en mi parecer son aprendizajes y en la actualidad podemos hacer el cambio, como lo es el desempleo, bajos ingresos económicos, la pobreza, la falta de accesibilidad de alimentos por tema geográfico en zonas rurales.

Así como la pandemia tuvo muchos aspectos negativos entorno a la salud, también hay un

aspecto positivo que me gustaría rescatar que es la limpieza en los alimentos, ya que muchas familias se vieron con la necesidad de tener una rutina de limpieza al momento de comprar alimentos.

- **Referencias bibliográficas:**

scielo. (2013). Gobiernos y seguridad alimentaria. 2021, de scielo Sitio web: [https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1409-14292003000200005](https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1409-14292003000200005)

medigraphic. (2007). Acceso y disponibilidad de alimentos. 2021, de medigraphic Sitio web: <https://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2007/spn074i.pdf>

fao. (2015). Desperdicio de alimentos. 2021, de fao Sitio web: <http://www.fao.org/3/i4068s/i4068s.pdf>

FAO. (2008). Efectos de la pobreza y seguridad alimentaria. 2021, de FAO Sitio web: <http://www.fao.org/3/i0100s/i0100s06.pdf>

FAO. (2007). La importancia de la educación nutricional. 2021, de FAO Sitio web:

<http://www.fao.org/ag/humannutrition/31778-0a72b16a566125bf1e8c3445cc0000147.pdf>

**CONEVAL. (2010). Dimensiones de la seguridad alimentaria. 2021, de CONEVAL Sitio web: [https://www.coneval.org.mx/rw/resource/coneval/info\\_public/PDF\\_PUBLICACIONES/Dimensiones\\_seguridad\\_alimentaria\\_FINAL\\_web.pdf](https://www.coneval.org.mx/rw/resource/coneval/info_public/PDF_PUBLICACIONES/Dimensiones_seguridad_alimentaria_FINAL_web.pdf)**