

Estudios y Perspectivas Revista Científica y Académica
ISSN en línea 3005-2599, Julio - Septiembre 2026,
Volumen 6, Número 3.

DOI: <https://doi.org/10.61384/r.c.a.v6i3>

¿POR QUÉ COMEMOS LO QUE COMEMOS? UNA MIRADA ANTROPOLÓGICA PARA LA PRÁCTICA PROFESIONAL DEL NUTRIÓLOGO

*WHY DO WE EAT WHAT WE EAT? AN ANTHROPOLOGICAL
PERSPECTIVE FOR PROFESSIONAL NUTRITION PRACTICE*

Esmeralda García Parra

Universidad Autónoma de Ciencias y Artes de Chiapas, México

Erika Judith López Zúñiga

Universidad Autónoma de Ciencias y Artes de Chiapas, México

Esbeida Pano Vázquez

Universidad Tecnológica de la Costa Grande de Guerrero, México

Oscar Martínez González

Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo, México



¿Por qué Comemos lo Que Comemos? Una Mirada Antropológica para la Práctica Profesional del Nutriólogo

Esmeralda García Parra

esmeralda.garcia@unicach.mx

<https://orcid.org/0000-0001-9881-2231>

Universidad Autónoma de Ciencias y Artes de Chiapas, México

Erika Judith López Zúñiga

erika.lopez@unicach.mx

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

Universidad Autónoma de Ciencias y Artes de Chiapas, México

Esbeida Pano Vázquez

e_pano@utcg.edu.mx

<https://orcid.org/0009-0001-7903-1082>

Universidad Tecnológica de la Costa Grande de Guerrero, México

Oscar Martínez González

orcarmartinez@uqroo.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0003-4446-7406>

Universidad Autónoma del Estado de Quintana Roo, México

RESUMEN

La alimentación no depende únicamente de necesidades biológicas o decisiones individuales; también se configura a partir de experiencias familiares, significados culturales y condiciones sociales que influyen en lo que las personas pueden y deciden comer. El objetivo de esta revisión sistemática fue analizar la evidencia científica disponible sobre la influencia de los factores antropológicos y socioculturales en las prácticas y elecciones alimentarias, así como sus implicaciones para la práctica profesional del nutriólogo. Se realizó una revisión sistemática con enfoque cualitativo y alcance descriptivo-interpretativo, siguiendo las directrices PRISMA 2020. La búsqueda comprendió publicaciones realizadas entre 2020 y 2026 en Scopus, Web of Science, SciELO y Latindex. De los 390 registros identificados, se incluyeron 57 estudios en la síntesis temática cualitativa. Los hallazgos muestran que la cultura, la identidad, la familia, el género, las condiciones socioeconómicas, el territorio y la migración intervienen en la construcción y transformación de las prácticas alimentarias. Estos factores también influyen en la aceptación y adherencia a las recomendaciones nutricionales. Se concluye que la práctica del nutriólogo requiere integrar el conocimiento científico con una comprensión cultural y social de la alimentación para formular intervenciones viables, respetuosas y culturalmente pertinentes.

Palabras clave: antropología de la alimentación; nutrición; prácticas alimentarias

Why Do We Eat What We Eat? An Anthropological Perspective for Professional Nutrition Practice

ABSTRACT

Food choices are not determined solely by biological needs or individual decisions; they are also shaped by family experiences, cultural meanings, and social conditions that influence what people can and choose to eat. This systematic review aimed to analyze the available scientific evidence on the influence of anthropological and sociocultural factors on food practices and choices, as well as their implications for professional nutrition practice. A systematic review with a qualitative, descriptive-interpretive approach was conducted following the PRISMA 2020 guidelines. The search covered publications issued between 2020 and 2026 in Scopus, Web of Science, SciELO, and Latindex. Of the 390 records identified, 57 studies were included in the qualitative thematic synthesis. The findings show that culture, identity, family, gender, socioeconomic conditions, territory, and migration contribute to the construction and transformation of food practices. These factors also influence the acceptance of and adherence to dietary recommendations. The review concludes that professional nutrition practice should integrate scientific knowledge with a cultural and social understanding of food to formulate feasible, respectful, and culturally appropriate interventions

Keywords: food anthropology; food practices; nutrition

Recibido: 15- junio-2026 / Aprobado: 17-septiembre-2026

INTRODUCCIÓN

La alimentación constituye un fenómeno biocultural en el que las elecciones cotidianas expresan necesidades fisiológicas, relaciones sociales, identidades, desigualdades y formas de vinculación con el entorno. La antropología nutricional plantea la necesidad de superar las aproximaciones exclusivamente biologicistas e incorporar determinantes sociales, económicos y culturales para comprender las prácticas alimentarias (Tomás-Cardoso et al., 2025). Esta perspectiva resulta relevante ante las desigualdades de género que atraviesan el acceso, la provisión y el consumo de alimentos, particularmente en contextos de inseguridad alimentaria (Castronuovo et al., 2024). Las experiencias agroecológicas también muestran que comer puede constituirse en una práctica colectiva orientada por valores de proximidad, solidaridad y responsabilidad socioambiental, capaz de fortalecer redes comunitarias y sistemas alimentarios sostenibles (Moro Gutiérrez & Lamarque, 2020).

Las elecciones alimentarias no responden únicamente al conocimiento nutricional o a decisiones individuales. Comer es una práctica situada, atravesada por identidades, significados, condiciones materiales y relaciones sociales. Las prácticas alimentarias articulan componentes ecológicos y culturales, además de reproducir saberes y pertenencias colectivas (Gaspar Rivera et al., 2025). A su vez, las diferencias socioeconómicas delimitan las posibilidades de acceso, compra y consumo y configuran patrones socialmente estratificados (Torres-Pabón, 2020). Aunque los hábitos alimentarios también se relacionan con condiciones individuales, como la fragilidad durante el envejecimiento (Concha-Cisternas et al., 2025), persiste una integración limitada entre salud, cultura, desigualdad y ecología. Esta fragmentación demanda aproximaciones interdisciplinarias que comprendan la alimentación como parte de la vida social y de la relación de las personas con su entorno.

La literatura coincide en cuestionar una interpretación exclusivamente biomédica de la alimentación. Las necesidades fisiológicas se articulan con aprendizajes culturales, condiciones económicas, relaciones de género y significados socialmente construidos (Amaya-Hernández et al., 2021; Esponda Pérez & Galindo Ramírez, 2024). Incluso en situaciones extraordinarias, las elecciones se reorganizan según el tiempo disponible, los cuidados, las emociones y las relaciones domésticas, lo que muestra

su carácter dinámico (Gaspar et al., 2020). Pese al avance de los estudios alimentarios hacia enfoques integradores, subsisten divisiones entre las perspectivas socioantropológicas y bioantropológicas, así como áreas poco exploradas en torno a las desigualdades y la diversidad sociocultural (Tomás-Cardoso et al., 2025). Comprender por qué comemos lo que comemos exige, por tanto, desplazar la mirada profesional desde la prescripción aislada hacia el análisis de los contextos que hacen posibles, significativas o inviables determinadas elecciones (Medina & Conde-Caballero, 2025).

La práctica nutricional no puede centrarse exclusivamente en nutrientes, requerimientos y marcadores biológicos, pues las personas consumen alimentos integrados en patrones dietéticos culturalmente complejos (Leroy et al., 2022). Desde una perspectiva biocultural, la salud nutricional se configura mediante la interacción de procesos biológicos con condiciones históricas, ecológicas, sociales y culturales que influyen en la disponibilidad, el significado y el consumo de los alimentos (Ulijaszek, 2024). La calidad de la dieta y las elecciones alimentarias también se relacionan con la pobreza, la educación, la ocupación, el territorio y las prácticas culturales (Jiao, 2024). Una recomendación técnicamente adecuada puede resultar poco viable si desconoce la experiencia sociocultural del paciente. Aunque la formación dietética comienza a incorporar la humildad cultural, todavía presenta limitaciones en recursos, experiencias formativas y preparación para trabajar con poblaciones diversas (McBride et al., 2025).

El conocimiento antropológico aporta una comprensión situada de la adherencia, pues modificar la dieta implica negociar preferencias, memorias, vínculos familiares y significados que no siempre pueden sustituirse mediante equivalencias nutricionales. Las prácticas alimentarias se aprenden socialmente y adquieren estabilidad por medio de la familiaridad, la cocina y las normas compartidas; su transformación depende de condiciones culturales y materiales concretas (Monterrosa et al., 2020). Adaptar las recomendaciones mediante alimentos culturalmente aceptables, disponibles y asequibles puede favorecer cambios sostenibles sin desvincular a las personas de sus prácticas habituales (Woodside et al., 2022). La competencia cultural también ayuda a explorar alimentos tradicionales, formas de preparación y dinámicas familiares para formular recomendaciones

individualizadas (Atomei et al., 2024). La evidencia, sin embargo, continúa fragmentada: persisten diferencias conceptuales sobre la adaptación cultural y son escasas las evaluaciones que determinan qué estrategias producen cambios sostenidos y clínicamente relevantes (Vincze et al., 2021; Torres et al., 2026).

Los significados culturales, las condiciones socioeconómicas, las dinámicas familiares y las posibilidades materiales de acceso suelen estudiarse desde campos y niveles de análisis diferentes, lo que dificulta traducirlos en criterios integrados para la práctica nutricional. La investigación antropológica aporta herramientas para comprender las prácticas alimentarias desde la experiencia de los sujetos y sus contextos (Pico-Fonseca, 2022), mientras otros estudios examinan la adaptación cultural de las intervenciones y advierten limitaciones en su profundidad, evaluación y sostenibilidad (Vincze et al., 2021; Woodside et al., 2022). También resulta necesario cuestionar la aparente universalidad de las recomendaciones nutricionales y reconocer los valores culturales incorporados en su formulación (Cuj et al., 2021). Esta dispersión justifica una revisión sistemática que organice críticamente el conocimiento disponible e identifique los aportes de la antropología de la alimentación aplicables a la práctica profesional del nutriólogo.

La presente revisión sistemática tiene como objetivo analizar la evidencia científica disponible sobre la influencia de los factores antropológicos y socioculturales en las prácticas y elecciones alimentarias, con especial atención a los significados culturales, las condiciones sociales y las prácticas tradicionales que intervienen en su configuración. También busca identificar sus implicaciones para la práctica profesional del nutriólogo, particularmente en la comprensión de la adherencia a las recomendaciones dietéticas y en el desarrollo de intervenciones nutricionales culturalmente pertinentes.

METODOLOGÍA

Diseño de la revisión

Se realizó una revisión sistemática con síntesis temática cualitativa y alcance descriptivo-interpretativo. El estudio se orientó a analizar la evidencia científica disponible sobre la influencia de

los factores antropológicos y socioculturales en las prácticas y elecciones alimentarias, así como sus implicaciones para la práctica profesional del nutriólogo.

El proceso siguió las directrices PRISMA 2020 y comprendió las fases de identificación, cribado, elegibilidad e inclusión de los estudios (Page et al., 2021). Debido a la diversidad de diseños, poblaciones y aproximaciones conceptuales encontradas, se optó por una síntesis temática cualitativa.

Preguntas de investigación

La revisión se orientó mediante las siguientes preguntas:

¿Qué factores antropológicos y socioculturales configuran las prácticas y elecciones alimentarias?

¿Cómo intervienen la cultura, la identidad, la familia, el género, las condiciones socioeconómicas, el territorio y los procesos migratorios en la construcción y transformación de dichas prácticas?

¿De qué manera estos factores favorecen o dificultan la aceptación y adherencia a las recomendaciones nutricionales?

¿Qué aportes ofrecen las intervenciones nutricionales culturalmente adaptadas para responder a las prácticas, preferencias y necesidades de diferentes poblaciones?

¿Qué conocimientos, habilidades y actitudes vinculados con la competencia y la humildad cultural son relevantes para la práctica profesional del nutriólogo?

Estas preguntas vincularon la comprensión antropológica de las elecciones alimentarias con sus posibles aplicaciones en la atención nutricional.

Estrategia de búsqueda bibliográfica

La búsqueda comprendió publicaciones realizadas entre 2020 y 2026 y se efectuó en Scopus, Web of Science, SciELO y Latindex, seleccionadas por su cobertura de literatura científica sobre nutrición, alimentación, antropología y ciencias sociales.

La estrategia incorporó términos en español e inglés relacionados con antropología de la alimentación, antropología nutricional, cultura alimentaria, prácticas y elecciones alimentarias, factores socioculturales, identidad alimentaria, alimentos tradicionales, preferencias alimentarias, adherencia

dietética, intervenciones nutricionales, competencia cultural, humildad cultural y práctica dietética. Los descriptores se combinaron mediante los operadores booleanos AND y OR y se adaptaron a las características de cada fuente de información.

Como estrategia general en español se utilizó la siguiente combinación:

("antropología de la alimentación" OR "antropología nutricional" OR "cultura alimentaria" OR "prácticas alimentarias" OR "factores socioculturales") AND ("elecciones alimentarias" OR "hábitos alimentarios" OR "preferencias alimentarias") AND ("nutrición" OR "nutriólogo" OR "práctica nutricional" OR "intervención nutricional" OR "adherencia dietética")

Para las búsquedas en inglés se empleó la combinación equivalente:

("food anthropology" OR "nutritional anthropology" OR "food culture" OR "food practices" OR "sociocultural factors") AND ("food choice" OR "dietary practices" OR "food preferences") AND ("nutrition" OR "dietitian" OR "nutrition practice" OR "nutrition intervention" OR "dietary adherence")

Criterios de inclusión

Se incluyeron artículos científicos publicados entre 2020 y 2026, en español o inglés, disponibles en texto completo y relacionados de manera explícita con dimensiones antropológicas, sociales o culturales de las prácticas y elecciones alimentarias. Se consideraron investigaciones cualitativas, cuantitativas y mixtas, además de revisiones sistemáticas o de alcance pertinentes para el objetivo del estudio.

Los trabajos debían aportar información sobre al menos una de las siguientes dimensiones: cultura e identidad alimentaria, transmisión intergeneracional, familia, género, condiciones socioeconómicas, territorio, migración, globalización, preferencias y aceptabilidad de los alimentos, alimentación tradicional, adherencia dietética, adaptación cultural de intervenciones nutricionales o competencia y humildad cultural en la práctica profesional.

Criterios de exclusión

Se excluyeron publicaciones anteriores a 2020, registros duplicados, documentos escritos en idiomas distintos del español o inglés y trabajos cuyo texto completo no estaba disponible. También se descartaron investigaciones centradas exclusivamente en aspectos bioquímicos, fisiológicos, metabólicos o clínicos de la nutrición sin incorporar dimensiones sociales, culturales o antropológicas. No se incluyeron documentos de opinión sin sustento investigativo, publicaciones que mencionaban la cultura o los factores socioculturales de manera tangencial ni estudios que, después de la lectura del texto completo, carecían de información pertinente para responder las preguntas de investigación.

Selección de los estudios

La búsqueda identificó 390 registros: 100 en Scopus, 90 en Web of Science, 80 en SciELO y 120 en Latindex. Después de eliminar 40 duplicados, quedaron 350 documentos para el cribado por título y resumen. En esta fase se excluyeron 263 registros que no cumplían los criterios de elegibilidad.

Posteriormente se evaluaron 87 artículos en texto completo. De ellos, 30 fueron excluidos porque no respondían de manera suficiente al objetivo o a las preguntas de la revisión. El corpus final quedó integrado por 57 estudios, incluidos en la síntesis temática cualitativa.

El proceso de selección se resume de la siguiente manera:

390 registros identificados → 40 duplicados eliminados → 350 registros cribados → 263 registros excluidos → 87 textos completos evaluados → 30 textos excluidos → 57 estudios incluidos.

Tabla 1. Distribución de los registros identificados según la fuente de información

Base de datos	Registros identificados	Porcentaje
Scopus	100	25,64 %
Web of Science	90	23,08 %
SciELO	80	20,51 %
Latindex	120	30,77 %
Total	390	100,00 %

Fuente: elaboración de los autores.

Extracción y organización de la información

Los estudios seleccionados se sistematizaron mediante una matriz de extracción destinada a registrar de forma homogénea sus características bibliográficas, metodológicas y temáticas. Para cada documento se consignaron la referencia, el año de publicación, el país o contexto geográfico, la población o unidad de análisis, el objetivo, el diseño metodológico, el factor antropológico o sociocultural examinado, los principales hallazgos y sus implicaciones para la práctica profesional del nutriólogo.

La matriz facilitó la comparación de los estudios y la identificación de coincidencias, divergencias y vacíos en la evidencia disponible.

Tabla 2. Variables incluidas en la matriz de extracción y organización de los estudios

Campo de extracción	Información registrada
Identificación	Número consecutivo y referencia bibliográfica
Datos de publicación	Año y país o contexto geográfico
Características del estudio	Objetivo, población o unidad de análisis y diseño metodológico
Dimensión temática	Factor antropológico o sociocultural examinado
Resultados	Principales hallazgos relacionados con las prácticas alimentarias
Aplicación profesional	Implicaciones para la práctica del nutriólogo

Fuente: elaboración de los autores.

Análisis y síntesis de la evidencia

Debido a la heterogeneidad de los diseños, las poblaciones y las aproximaciones conceptuales, los resultados se analizaron mediante una síntesis temática cualitativa. La lectura comparativa permitió identificar patrones, convergencias, divergencias y vacíos de conocimiento, en lugar de limitarse a describir cada publicación por separado.

Los hallazgos se codificaron de acuerdo con las preguntas de investigación y se organizaron en dos ejes temáticos. El primero, denominado «Factores antropológicos y socioculturales que configuran las prácticas y elecciones alimentarias», comprendió cinco categorías: cultura, identidad y significados

alimentarios; aprendizaje familiar y transmisión intergeneracional; condiciones socioeconómicas y territorio; género y organización social de la alimentación; y migración, globalización y transformación cultural.

El segundo eje, «Implicaciones de los factores antropológicos y socioculturales para la práctica profesional del nutriólogo», integró las siguientes categorías: cultura y adherencia a las recomendaciones nutricionales; preferencias, rechazo y aceptabilidad de los alimentos; alimentos tradicionales y modificación de la dieta; intervenciones nutricionales culturalmente adaptadas; y competencia y humildad cultural del profesional.

Esta organización mantuvo la correspondencia entre el objetivo de la revisión, las preguntas de investigación y la presentación de los resultados.

Consideraciones éticas

La investigación se basó exclusivamente en documentos científicos publicados y no involucró intervención directa con seres humanos, recopilación de datos personales ni acceso a información confidencial. Por esta razón, no requirió consentimiento informado. Se respetaron los principios de integridad académica mediante la identificación y citación de las fuentes y la descripción transparente del procedimiento de búsqueda, selección y síntesis.

Limitaciones metodológicas

La delimitación temporal entre 2020 y 2026 puede haber excluido aportes clásicos de la antropología de la alimentación relevantes para la comprensión histórica y conceptual del fenómeno. La inclusión exclusiva de publicaciones en español e inglés y de documentos disponibles en texto completo también pudo introducir sesgos de selección.

La heterogeneidad de los diseños, las poblaciones y los conceptos empleados dificultó la comparación directa de los resultados. Esta diversidad justificó el uso de una síntesis temática cualitativa orientada a reconocer patrones transversales, diferencias entre contextos y vacíos de conocimiento.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Factores antropológicos y socioculturales que configuran las prácticas y elecciones alimentarias

La selección de alimentos no responde exclusivamente a necesidades biológicas ni a decisiones individuales, sino a significados, aprendizajes y condiciones materiales contruidos socialmente. Los alimentos adquieren valor por su relación con el territorio, la memoria, las celebraciones y la pertenencia colectiva. Algunas preparaciones se convierten así en referentes identitarios al vincular recursos locales con rituales y experiencias compartidas (Centurión-Hidalgo et al., 2021; Montalvo Moncayo et al., 2021). Estas prácticas se aprenden y reproducen principalmente en los ámbitos familiar y comunitario, aunque también están atravesadas por relaciones de género que han asignado a las mujeres gran parte de las responsabilidades de cuidado, preparación y gestión cotidiana de la alimentación. Las posibilidades económicas, los sistemas productivos y la disponibilidad territorial delimitan aquello que puede elegirse, mientras el turismo, la migración, la urbanización y la globalización modifican prácticas previamente arraigadas (Ferrat Machado, 2024; López Zúñiga et al., 2025). Las costumbres alimentarias permanecen cuando conservan utilidad y significado social, pero pueden transformarse al cambiar las condiciones económicas, productivas y culturales que las sostienen.

El aprendizaje alimentario comienza en la infancia mediante un proceso de socialización en el que la familia y la comunidad transmiten recetas, criterios sobre qué comer, formas de preparación y significados asociados con los alimentos. Esta cultura se aprende mediante la observación, la imitación, la enseñanza directa y la participación cotidiana, mecanismos por los cuales se incorporan gustos, normas y maneras de comer socialmente compartidas (Ekmeiro-Salvador & Matos-López, 2022). Las cocineras tradicionales y otros portadores de saberes contribuyen a conservar técnicas y preparaciones heredadas. Su transmisión oral enlaza generaciones y mantiene memorias e identidades territoriales (Esponda Pérez et al., 2024; Montes Pérez & Nieto Mejía, 2024). Esta continuidad no es automática: algunas prácticas pierden vigencia cuando dejan de transmitirse o son

poco valoradas por las nuevas generaciones, mientras otras persisten o se recuperan debido a sus vínculos afectivos, identitarios y comunitarios (Viteri Robayo et al., 2020).

Las elecciones alimentarias tampoco pueden comprenderse al margen de las condiciones materiales y territoriales de la vida cotidiana. Los estudios revisados indican que el ingreso y el poder adquisitivo delimitan la cantidad, variedad y calidad de los alimentos disponibles. En situaciones de vulnerabilidad, estas restricciones pueden favorecer productos de menor costo y alta densidad energética frente a opciones frescas o diversas (Carrasco Quintero et al., 2023; Orozco-Núñez et al., 2022). La marginación, la distancia a los mercados, la disponibilidad local y las transformaciones de los espacios rurales y urbanos también modifican las posibilidades de acceso y, con ello, las prácticas alimentarias (Hernández-Islas et al., 2024; Rada Schultze, 2026). Comer de manera saludable no depende únicamente del conocimiento nutricional o de la voluntad individual, sino de oportunidades distribuidas de forma desigual. La intervención profesional debe reconocer, por tanto, las condiciones económicas y territoriales que hacen viable o inviable una recomendación.

La organización cotidiana de la alimentación muestra que comer en el hogar está atravesado por relaciones de género y por una distribución desigual del trabajo. Diversos estudios señalan que las mujeres, particularmente las madres, continúan asumiendo gran parte de la planificación, compra, preparación y distribución de los alimentos, además de transmitir saberes culinarios y modelar las preferencias familiares (Anigstein, 2020; Ortega-Ibarra & Ortega-Ibarra, 2020). Esta responsabilidad suele mantenerse cuando participan en el trabajo remunerado, produciendo una doble carga que exige conciliar tiempos, recursos y cuidados y que repercute en las estrategias alimentarias del hogar (Anigstein, 2020). La cocina constituye un espacio donde se reproducen jerarquías, conocimientos y vínculos, pero también puede albergar procesos de transformación. Comprender quién decide qué se come requiere analizar las relaciones de poder que sostienen la división sexual del trabajo alimentario (Gracia-Arnaiz & Menasche, 2024; Rodríguez-Hernández et al., 2026).

La migración y la globalización no ocasionan una sustitución lineal de las culturas alimentarias, sino procesos de negociación en los que coexisten continuidad y cambio.

Al desplazarse, las personas reconstruyen su *habitus* alimentario según los recursos disponibles y las condiciones sociales, económicas y culturales del lugar de destino. Pueden incorporar ingredientes y prácticas nuevas sin abandonar sus referentes culinarios de origen (Ramos-Gallardo & García-Ortega, 2021). Los alimentos tradicionales adquieren entonces una marcada dimensión simbólica, pues evocan pertenencia, memoria y vínculos afectivos, mientras las nuevas preparaciones reflejan intercambios e hibridaciones favorecidos por redes transnacionales (Lisbona Guillén & Conde-Caballero, 2026). Las influencias globales se apropian y resignifican localmente; incluso en contextos migratorios, cocinar puede convertirse en una práctica de resistencia frente a la asimilación y en un recurso para preservar la identidad y la capacidad de agencia (Pérez-Gañán & Lozano-Cabedo, 2026). El cambio dietético no representa únicamente la adopción de otros hábitos, sino que involucra adaptación cultural, relaciones de poder y reconstrucción identitaria.

La alimentación como experiencia cultural: implicaciones para la práctica profesional del nutriólogo

La adherencia dietética no depende únicamente del conocimiento nutricional o de la voluntad individual. Las decisiones alimentarias se construyen dentro de marcos culturales, familiares y materiales que condicionan la posibilidad de modificar la dieta. Las creencias, tradiciones y valores intervienen en la percepción de los alimentos y se transmiten mediante procesos de socialización que consolidan preferencias y prácticas desde etapas tempranas de la vida (Esponda Pérez et al., 2024). Esta influencia adquiere especial relevancia en enfermedades que exigen cambios dietéticos. Las costumbres culinarias arraigadas, la falta de apoyo familiar y las limitaciones económicas pueden dificultar la adherencia aun cuando la persona conoce su enfermedad (Pinzón et al., 2021), mientras que el acompañamiento familiar, el acceso a alimentos y la orientación nutricional pueden favorecerla (Rodarte Segura et al., 2026). La práctica del nutriólogo requiere, por ello, superar la prescripción uniforme y formular recomendaciones viables que articulen los objetivos clínicos con los significados, recursos y hábitos de cada población (Sabando Farias et al., 2025; Varela Droguett & Arias-Schreiber Muñoz, 2022).

La aceptación de un alimento tampoco responde solo a sus propiedades nutricionales. El gusto se configura mediante experiencias sensoriales, familiaridad, aprendizaje y significados culturales. Las preferencias comienzan a formarse en el entorno familiar y pueden favorecer alimentos asociados con sabores conocidos y prácticas locales, aunque se modifican mediante nuevas experiencias y contextos de consumo (Ortiz-Pech & Cruz-Loría, 2021). El rechazo también expresa valoraciones sociales: determinados alimentos tradicionales pueden perder aceptación cuando se relacionan con pobreza o atraso, mientras los productos industrializados adquieren prestigio como representaciones de modernidad (García-Bravo & Ramírez-Juárez, 2026). Incluso alimentos considerados inicialmente extraños o desagradables pueden incorporarse cuando las condiciones culturales favorecen su reinterpretación (Taboada, 2025). Estos hallazgos sugieren que la recomendación nutricional debe considerar la familiaridad, el placer y los significados atribuidos a los alimentos, además de su composición nutricional.

Modificar la dieta supone intervenir en prácticas vinculadas con la memoria, la identidad y el sentido de pertenencia. Retirar alimentos culturalmente relevantes sin considerar estas dimensiones puede reducir la aceptación y sostenibilidad de las recomendaciones. Los alimentos tradicionales contribuyen a la nutrición y la seguridad alimentaria, pero también integran conocimientos, ingredientes locales y formas de preparación transmitidas entre generaciones (Márquez-Molina et al., 2025). Su desplazamiento por productos industrializados forma parte de cambios sociales más amplios que han modificado simultáneamente las prácticas, las preferencias y los significados alimentarios (Sandoval Godoy et al., 2025). Esto no implica idealizar la tradición, ya que algunas preparaciones requieren ajustes frente a necesidades nutricionales específicas. Tales modificaciones deben realizarse con sensibilidad cultural (Chicaiza Galarza et al., 2025). El desafío profesional consiste en adaptar recetas y proponer sustituciones nutricionalmente adecuadas sin desarticular los referentes culturales que sostienen su consumo, pues una dieta saludable también necesita ser aceptable dentro del contexto social de la persona (Abarca et al., 2024).

Los estudios revisados indican que la pertinencia de una intervención nutricional depende de su capacidad para dialogar con el contexto en el que las personas comen y atribuyen significado a los alimentos. En comunidades mayas de Yucatán, una intervención formulada con participación comunitaria, lenguaje familiar, respeto por las creencias y promoción de alimentos locales obtuvo mejores cambios antropométricos y dietéticos que un abordaje convencional. El reducido tamaño de la muestra, sin embargo, limita la generalización de sus resultados (Figuerola-González et al., 2022). Este planteamiento coincide con propuestas que conciben la educación alimentaria como un proceso participativo y situado, orientado a la adopción voluntaria de prácticas en lugar de la transmisión vertical de instrucciones (De La Cruz Sánchez, 2020; Garófalo et al., 2020). Para el nutriólogo, ello implica incorporar la dimensión cultural desde el diseño de la intervención y vincular los objetivos nutricionales con las condiciones sociales, económicas y comunitarias que determinan su viabilidad (Martínez-Vázquez et al., 2025).

La atención nutricional en sociedades diversas exige complementar el conocimiento técnico con capacidades para reconocer cómo los valores, las creencias y las trayectorias culturales intervienen en las decisiones alimentarias y en la relación terapéutica. La competencia intercultural comprende conocimientos, habilidades comunicativas y actitudes de respeto, empatía y colaboración. También requiere autoconciencia para identificar la influencia de los propios referentes culturales en el juicio profesional (Álvarez-Cruces et al., 2023). Esta preparación resulta especialmente necesaria frente a barreras lingüísticas y diferencias en las concepciones de alimentación y salud presentes en la atención a poblaciones migrantes.

Más que aspirar a un conocimiento completo de otras culturas, la práctica profesional demanda una disposición reflexiva cercana a la humildad cultural: revisar sesgos, cuestionar criterios normalizadores y aprender del encuentro con el paciente. Cuando no existe formación sistemática, la respuesta intercultural puede quedar sujeta a la iniciativa individual del profesional, lo que limita la continuidad y la pertinencia cultural de la atención (Gálvez et al., 2021). La revisión muestra así que el aporte antropológico a la nutrición no consiste en reemplazar el conocimiento biomédico, sino en situarlo

dentro de las condiciones sociales y culturales que influyen en la posibilidad real de adoptar una recomendación.

CONCLUSIONES

Comprender por qué comemos lo que comemos exige mirar más allá de los nutrientes. La evidencia reunida muestra que las prácticas alimentarias se configuran en la vida cotidiana, donde confluyen la memoria, la identidad, los aprendizajes familiares, el territorio, las condiciones económicas, las relaciones de género y las experiencias de movilidad y cambio cultural. Comer no constituye una respuesta exclusivamente biológica ni una elección enteramente individual. Las posibilidades de elegir dependen de aquello que las personas conocen, valoran, pueden adquirir, encuentran disponible y reconocen como parte de su forma de vida. Las prácticas alimentarias pueden conservarse, negociarse o transformarse conforme cambian las condiciones sociales y materiales que las sostienen.

Esta perspectiva tiene consecuencias para la práctica profesional. Una recomendación puede ser nutricionalmente adecuada y, aun así, resultar difícil de adoptar cuando desconoce los sabores familiares, las posibilidades económicas, la organización doméstica o el significado atribuido a determinados alimentos. La adherencia no debe interpretarse únicamente como responsabilidad individual, sino como un proceso en el que intervienen el paciente, su entorno y las condiciones reales de su alimentación. Los estudios revisados respaldan la adaptación de las recomendaciones, el reconocimiento de los alimentos tradicionales y la participación de las personas en las decisiones sobre su dieta. Esto no supone considerar saludable toda práctica cultural, sino identificar qué puede conservarse, qué necesita modificarse y cómo hacerlo sin provocar una ruptura innecesaria con la experiencia alimentaria de quien recibe atención.

La antropología de la alimentación permite al nutriólogo escuchar antes de prescribir y comprender el contexto antes de proponer cambios. Esta orientación requiere competencia y humildad cultural, además del reconocimiento de los sesgos profesionales y de la diversidad de formas socialmente válidas de llevar a la práctica una alimentación saludable.

Las intervenciones culturalmente adaptadas muestran resultados favorables, aunque la heterogeneidad de la evidencia impide determinar con certeza qué componentes producen cambios sostenidos en diferentes poblaciones.

Futuras investigaciones deberán evaluar cómo integrar estos conocimientos en la consulta nutricional y examinar sus efectos sobre la adherencia, los resultados clínicos y la continuidad de los cambios alimentarios. También será necesario ampliar la evidencia en poblaciones y territorios poco representados y estudiar de manera sistemática la formación intercultural del nutriólogo. La revisión permite concluir que una alimentación nutricionalmente adecuada no puede formularse al margen de aquello que resulta cultural y materialmente posible. Reconocer esta relación no reduce el rigor científico de la nutrición, sino que mejora su capacidad para construir intervenciones pertinentes, viables y respetuosas de las distintas maneras de comer.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abarca, G., Villanueva, M., Tobar, S., Fredes, C., Aguirre, C., & Parada, A. (2024). Hacia una alimentación saludable y sostenible: Elección de alimentos ricos en proteínas. *Revista Chilena de Nutrición*, 51(6), 485–493. <https://doi.org/10.4067/S0717-75182024000600485>
- Álvarez-Cruces, D., Mansilla-Sepúlveda, J., & Nocetti-de-la-Barra, A. (2023). Nivel de competencia intercultural en estudiantes de Ciencias de la Salud desarrollada en práctica clínica. *Revista Médica de Chile*, 151(2), 237–249. <https://doi.org/10.4067/S0034-98872023000200237>
- Amaya-Hernández, A., Ortega-Luyando, M., & Mancilla-Díaz, J. M. (2021). Cómo, qué y por qué ocuparnos de la alimentación. *Journal of Behavior and Feeding*, 1(1), 51–59.
- Anigstein, M. S. (2020). Trabajo femenino y doble presencia como condicionante de las estrategias alimentarias familiares y los estilos de vida en hogares de Santiago de Chile. *Cadernos de Saúde Pública*, 36(9), e00199819. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00199819>
- Atomei, O. L., Sânpălean, M., & Tarcea, M. (2024). Cultural competence in dietetic practice. *Dietetics*, 3(4), 555–567. <https://doi.org/10.3390/dietetics3040038>

- Carrasco Quintero, M. D., Ramírez Sánchez, E., Álvarez Izazaga, M., Chávez Villasana, A., Roldán Amaro, J. A., & Cortés Pérez, T. (2023). Diferencias por nivel socioeconómico y escolar en la adquisición de alimentos de la población mexicana. *Nutrición Hospitalaria*, 40(3), 591–596. <https://doi.org/10.20960/nh.04396>
- Castronuovo, L., Moyano, D. L., Cabrera, N., Irazola, V., & Maceira, D. (2024). Disponibilidad, acceso y consumo de alimentos: ¿Es una cuestión de género? *Saúde e Sociedade*, 33(3), e230485es. <https://doi.org/10.1590/S0104-12902024230485es>
- Centurión-Hidalgo, D., Espinosa-Moreno, J., Baeza-Mendoza, L., & García-Centurión, J. A. (2021). Comidas y bebidas en celebraciones y ritos como rasgo de identidad cultural tabasqueña. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 31(57). <https://doi.org/10.24836/es.v31i57.1055>
- Chicaiza Galarza, A. J., Vargas Zurita, C. D. A., Quijije Carreño, K. A., & Fernández Alfonso, A. (2025). Impacto de tradiciones alimentarias en el estado nutricional de adultos mayores: Revisión sistemática. *Ibero-American Journal of Health Science Research*, 5(1), 292–299. <https://doi.org/10.56183/iberojhr.v5i1.743>
- Concha-Cisternas, Y., Hernández-Garrido, C., Martínez-Labra, S., Guzmán-Muñoz, E., Robles-Tapia, D., Troncoso-Pantoja, C., & Montalva-Valenzuela, F. (2025). Relación entre hábitos y estilos de vida con fragilidad multidimensional: Un estudio transversal en personas mayores de la comunidad. *Retos*, 71, 389–401. <https://doi.org/10.47197/retos.v71.116550>
- Cuj, M., Grabinsky, L., & Yates-Doerr, E. (2021). Cultures of nutrition: Classification, food policy, and health. *Medical Anthropology*, 40(1), 79–97. <https://doi.org/10.1080/01459740.2020.1826475>
- De La Cruz Sánchez, E. E. (2020). Referentes conceptuales para el abordaje de la salud y la educación alimentaria y nutricional en la escuela. *Revista de Comunicación y Salud*, 10(1), 1–17. [https://doi.org/10.35669/rcys.2020.10\(1\).1-17](https://doi.org/10.35669/rcys.2020.10(1).1-17)

- De Moraes Prata Gaspar, M. C., Ruiz Pascua, M., Begueria, A., Anadon, S., Barba Martínez, A., & Larrea-Killinger, C. (2020). Comer en tiempos de confinamiento: Gestión de la alimentación, disciplina y placer. *Perifèria. Revista d'Investigació i Formació en Antropologia*, 25(2), 63–73. <https://doi.org/10.5565/rev/periferia.764>
- Ekmeiro-Salvador, J. E., & Matos-López, J. M. (2022). Cultura alimentaria: Una revisión conceptual. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 35(2), 117–126. <https://doi.org/10.54624/2022.35.2.005>
- Esponda Pérez, J. A., Álvarez Rateike, L., & Galindo Ramírez, S. M. (2024a). Aculturación dietética: Explorando el impacto de las creencias culturales en los hábitos alimentarios a través de una revisión sistemática. *International Journal of Professional Business Review*, 9(3), 1–23. <https://doi.org/10.26668/businessreview/2024.v9i3.4514>
- Esponda Pérez, J. A., & Galindo Ramírez, S. M. (2024b). Antropología y seguridad alimentaria en Ocozocoautla, Chiapas: Análisis cultural, político y social a través de las prácticas alimentarias. *Anales de Antropología*, 58(1), 105–116. <https://doi.org/10.22201/iaa.24486221e.2024.58.1.83934>
- Esponda Pérez, J. A., López Zúñiga, E. J., Moreno Cortés, K. C., & Ramos Leyva, F. J. (2024c). Conexiones entre cultura, alimentación y seguridad: Un enfoque en las comunidades zoques. *Interciencia*, 49(7), 425–432.
- Ferrat Machado, S. (2024). Prácticas alimentarias y su relación con las actividades turísticas en el municipio de Zinacantán, Chiapas. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 5(1), 196–210. <https://doi.org/10.56712/latam.v5i1.1581>
- Figuroa-González, A. R., Hernández-Escalante, V. M., Cabrera-Araujo, Z., Marín-Cárdenas, A., Castro-Sansores, C., Tumas, N., Juárez-Ramírez, C., Sansores-España, D., & Torres-Escalante, J. L. (2022). Comparación de una intervención nutricional basada en la comunidad y una intervención nutricional convencional en localidades mayas de México. *Cadernos de Saúde Pública*, 38(5), eES026121. <https://doi.org/10.1590/0102-311XES026121>

- Gálvez, P., Arias-Schreiber, A., Carstens, C., & Egaña, D. (2021). Barreras en la consulta nutricional en atención primaria a personas migradas internacionales: Perspectiva de nutricionistas. *Revista Chilena de Nutrición*, 48(2), 222–230. <https://doi.org/10.4067/S0717-75182021000200222>
- García-Bravo, A. B., & Ramírez-Juárez, J. (2026). Transformación del paladar: Cambios en las preferencias alimentarias en los pueblos náhuatl. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 36(67), 1–22. <https://doi.org/10.24836/es.v36i67.1691>
- Garófalo, M. R., Sifontes, Y., Contreras, M., & Cuenca, A. (2020). Educación nutricional, un desafío en la actualidad venezolana. *Anales Venezolanos de Nutrición*, 33(2), 161–168. https://saber.ucv.ve/ojs/index.php/rev_avn/article/view/22225
- Gaspar Rivera, J. E., Pérez Izquierdo, J. O., & Román Macedo, A. F. (2025). ¿Somos lo que comemos o comemos lo que somos? *Boletín Informativo CEI*, 12(2), 53–56. <https://revistas.umariana.edu.co/BoletinInformativoCEI/article/view/4804>
- Gracia-Arnaiz, M., & Menasche, R. (2024). Historias de comida, historias de mujeres: Cuestiones de antropología de la alimentación y género. *Anuário Antropológico*, 49(2), 1–18. <https://doi.org/10.4000/aa.12432>
- Heritier, E. (2026). ¿Sabemos qué comemos? La enseñanza de la biología desde el enfoque de educación en salud. *Revista de Educación en Biología*, 29(1), 1–12. <https://doi.org/10.59524/2344-9225.v29.n1.49915>
- Hernández-Islas, M., Flores-Novelo, A., & Rachó-Barroso, M. D. (2024). Desarrollo sostenible a través de la innovación en seguridad alimentaria y hábitos alimenticios en familias marginadas. *Scientia et Praxis*, 4(8), 32–60. <https://doi.org/10.55965/setp.4.08.uady.a2>
- Jiao, L. (2024). Social determinants of health, diet, and health outcome. *Nutrients*, 16(21), Article 3642. <https://doi.org/10.3390/nu16213642>

- Leroy, F., Beal, T., Gregorini, P., McAuliffe, G. A., & Van Vliet, S. (2022). Nutritionism in a food policy context: The case of “animal protein.” *Animal Production Science*, 62(8), 712–720. <https://doi.org/10.1071/AN21237>
- Lisbona Guillén, M., & Conde-Caballero, D. (2026). Comer como migrante: Migraciones internacionales y alimentación. *Archives on Food, Culture and Nutrition*, 4(1), 7–26. <https://doi.org/10.17398/3020-3635.4.7>
- 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.
- Márquez-Molina, O., Rojas-Contreras, I. I., & Espinosa-Ayala, E. (2025). Alimentos tradicionales: Tesoros de la cultura y pilares de la seguridad alimentaria. *Revista Investigium IRE Ciencias Sociales y Humanas*, 16(1), 183–208. <https://doi.org/10.15658/INVESTIGIUMIRE.251601.08>
- Martínez-Vázquez, Y. V., Espinoza-Gallardo, A. C., & Anaya-Flores, A. G. (2025). Integración del contexto en las intervenciones nutricionales: Reflexiones y aproximaciones. *Journal of Behavior and Feeding*, 4(8), 60–69. <https://doi.org/10.32870/jbf.v4i8.65>
- McBride, K., Patten, E. V., McCormick, T. P., Woodbrey, E., & Stokes, N. (2025). Cultural humility: How foodservice and/or management educators are preparing dietetics students. *BMC Medical Education*, 25, Article 729. <https://doi.org/10.1186/s12909-025-07295-4>
- Medina, F. X., & Conde-Caballero, D. (2025). La necesidad de perspectivas interdisciplinarias en los estudios alimentarios: Reflexiones desde la antropología de la alimentación. *Archives on Food, Culture and Nutrition*, 3(1), 7–24. <https://doi.org/10.17398/3020-3635.3.7>
- Montalvo-Moncayo, M. V., Viteri-Toro, M. F., Torres-Oñate, C. F., & Sánchez-Guerrero, D. O. (2021). Las rutas alimentarias: Una estrategia turística basada en la identidad gastronómica ambateña. *ConcienciaDigital*, 4(3), 232–249. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v4i3.1802>

- 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_suppl), 59S–73S. <https://doi.org/10.1177/0379572120975874>
- Montes Pérez, J. M., & Nieto Mejía, A. (2024). Tradiciones gastronómicas de origen ancestral en el Altiplano Cundiboyacense, Colombia. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, (22), 186–197. <https://doi.org/10.37135/chk.002.22.12>
- Moro Gutiérrez, L., & Lamarque, M. S. (2020). Alimentación, estilo de vida y participación: Un estudio etnográfico de los grupos de consumo agroecológico en Castilla y León. *Disparidades. Revista de Antropología*, 75(1), e010. <https://doi.org/10.3989/dra.2020.010>
- Orozco-Núñez, E., Torres-de la Rosa, C., Reséndiz-Lugo, Ó., Pacheco-Miranda, S., Chávez-Ayala, R., Cerecer-Ortiz, N., & Arredondo-López, A. (2022). Factores socioculturales de la vulnerabilidad al sobrepeso durante los primeros años de vida en México. *Salud Pública de México*, 64, 515–521. <https://doi.org/10.21149/13708>
- Ortega-Ibarra, I. H., & Ortega-Ibarra, E. (2020). La transformación en la cultura alimentaria con enfoque de género. *REDNUTRICIÓN*, 11(1), 698–700.
- Ortiz-Pech, R., & Cruz-Loría, B. (2021). Preferencias alimentarias de habitantes en una localidad maya: Alimentos procesados industrialmente y alimentos preparados que usan insumos del solar. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 31(57), 1–27. <https://doi.org/10.24836/es.v31i57.1063>
- Page, M. J., McKenzie, J. E., Bossuyt, P. M., Boutron, I., Hoffmann, T. C., Mulrow, C. D., Shamseer, L., Tetzlaff, J. M., Akl, E. A., Brennan, S. E., Chou, R., Glanville, J., Grimshaw, J. M., Hróbjartsson, A., Lalu, M. M., Li, T., Loder, E. W., Mayo-Wilson, E., McDonald, S., ... Moher, D. (2021). The PRISMA 2020 statement: An updated guideline for reporting systematic reviews. *BMJ*, 372, n71. <https://doi.org/10.1136/bmj.n71>

- Pérez-Gañan, R., & Lozano-Cabedo, C. (2026). "La resistencia se cuece en la cocina": Tensiones, transformaciones y desafíos en una cultura alimentaria española globalizada. *Política y Sociedad*, 63(2), e97302. <https://doi.org/10.5209/poso.97302>
- Pico-Fonseca, S. M. (2022). Is the ethnographic approach a meaningful approximation to cultural understanding in the field of nutrition and dietetics? *Duazary*, 19(3), 152–154. <https://doi.org/10.21676/2389783X.4841>
- Pinzón, E., Arévalo, E., & Sola, J. (2021). Caracterización cultural en la adherencia a la dieta en pacientes con diabetes mellitus que asisten al Centro de Salud de Conocoto, unidad tipo C, en el periodo de marzo a julio de 2019. *Cuadernos Médico Sociales*, 61(3), 93–99.
- Rada Schultze, F. (2026). Pobreza, alimentación y calidad de vida en el envejecimiento catamarqueño: De la transición demográfica a la transición epidemiológica. *Sociedad y Desigualdades*, (4), 304–318. <https://cientificas.unpaz.edu.ar/edunpaz/index.php/IESCODE/article/view/1700>
- Ramos-Gallardo, R., & García-Ortega, M. (2021). Prácticas alimentarias y migración: Los capitales de Bourdieu en la experiencia de una localidad mexicano-guatemalteca en el sur de México. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 31(58), e211169. <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1169>
- Rodarte Segura, G. R., Portillo Siqueiros, E. Y., Realivázquez Pérez, L., Meléndez Balderrama, A., Santiesteban Rodríguez, G. F., & Zapata Flores, L. C. (2026). Adherencia dietética y factores asociados en pacientes con terapia de sustitución renal: Un análisis desde la sostenibilidad e interculturalidad en salud. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 46(2), 63–70. <https://doi.org/10.12873/NCDH-2026-79>
- Rodríguez-Hernández, E. A., Salazar-Preciado, L. L., & Castañeda-Rentería, L. I. (2026). La perspectiva de género en investigaciones sobre inseguridad alimentaria: Pertinencias y desafíos. (Con)textos: *Revista d'Antropologia i Investigació Social*, (15), 188–218. <https://doi.org/10.1344/contxt.2026.15.188-218>

- Sabando Farias, J. R., Quijije Carreño, K. A., Santana Holguín, J. J., & Fernández Alfonso, A. (2025). Impacto de las tradiciones alimentarias en nutrición de gestantes con diabetes gestacional: Revisión sistemática. *Ibero-American Journal of Health Science Research*, 5(1), 300–309. <https://doi.org/10.56183/iberojhr.v5i1.744>
- Sandoval Godoy, S. A., Carrasco Fuentes, A. N., & Ortega Vélez, M. I. (2025). Enfoques disciplinarios de la seguridad alimentaria en México: Aportes y limitaciones para construir una perspectiva integral. *Inter Disciplina*, 13(35), 153–176. <https://doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2025.35.85892>
- Taboada, H. H. (2025). El islam y el intercambio colombino: Recepción y rechazo de los productos americanos en el Viejo Mundo. *Estudios de Asia y África*, 60(1), 1–19. <https://doi.org/10.24201/ea.v60i1.e2932>
- Tomás-Cardoso, R., López-Ejeda, N., González-Montero de Espinosa, M., & Marrodán-Serrano, M. D. (2025). Los estudios de antropología alimentaria y nutricional en España (II). *Revista Española de Antropología Física*, 52, 47–55.
- Torres, V., Cruz, J., Gutiérrez, L., Guzmán-Ruiz, I. Y., Monteón-García, P., Aguilar-Hernández, L., Gómez, J., Morales, A., Quintana, S., Marshall, C., Bross, R., Ramin, C., & Castellón-López, Y. (2026). Culturally responsive nutrition interventions addressing chronic conditions in Latino adults living in the United States: A scoping review. *BMC Nutrition*, 12, Article 107. <https://doi.org/10.1186/s40795-026-01325-0>
- Torres-Pabón, G. (2020). ¿Qué comemos? Análisis de la relación entre condiciones socioeconómicas y productos alimentarios de los hogares colombianos. *Salud UIS*, 52(3), 251–260. <https://doi.org/10.18273/revsal.v52n3-2020007>
- Ulijaszek, S. (2024). Nutritional anthropology in the world. *Journal of Physiological Anthropology*, 43, Article 1. <https://doi.org/10.1186/s40101-023-00345-0>

- Varela Droguett, N., & Arias-Schreiber Muñoz, A. (2022). Nutrición y alimentación intercultural: Desafíos urgentes para los y las nutricionistas de Chile. *Revista Chilena de Nutrición*, 49(1), 147–148. <https://doi.org/10.4067/S0717-75182022000100147>
- Vincze, L., Barnes, K., Somerville, M., Littlewood, R., Atkins, H., Rogany, A., & Williams, L. T. (2021). Cultural adaptation of health interventions including a nutrition component in Indigenous peoples: A systematic scoping review. *International Journal for Equity in Health*, 20, Article 125. <https://doi.org/10.1186/s12939-021-01462-x>
- Viteri Robayo, C., Camino Naranjo, M., Robayo Poveda, D., Moreno Dávila, T., & Ramos Jácome, M. (2020). Alimentos sagrados en la cosmovisión andina. *Ciencia e Interculturalidad*, 27(2), 173–189. <https://doi.org/10.5377/rci.v27i02.10442>
- Woodside, J., Young, I. S., & McKinley, M. C. (2022). Culturally adapting the Mediterranean diet pattern: A way of promoting more sustainable dietary change? *British Journal of Nutrition*, 128(4), 693–703. <https://doi.org/10.1017/S0007114522001945>