

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

Elaborado por:

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

05 de junio de 2026

Elaborado por:

Lic. Vanessa Alejandra Martínez Escobedo

Licenciada en Negocios Internacionales. Asistente de investigación de la Plataforma Economía de Jalisco. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

vanessa.martinez9400@alumnos.udg.mx

Revisión por:

Dra. Diana Lizette Becerra Peña

Profesora de asignatura del Departamento de Métodos Cuantitativos. SNII I. CUCEA. Universidad de Guadalajara.

dianabep@ucea.udg.mx

Contenido:

Se analiza la importancia del sector alimentario y gastronómico en el contexto del Mundial 2026, destacando su impacto en la economía, el turismo y la salud pública, así como los retos relacionados con la informalidad, la higiene y la seguridad alimentaria en la preparación y consumo de alimentos y bebidas en México.

GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

El mundo de la gastronomía aborda la cultura y el estilo de vida de miles de familias, enraizando sus platillos típicos en una rica mezcla de sabores y tradición en la cocina mexicana. Aunque el mundo culinario se enfoca en la preparación de comida única a cada región, la sostenibilidad es el punto de referencia para realizar actividades relacionadas con este sector, sin producir un desperdicio en los recursos que se utilizan en la elaboración de los productos que se consumen ni perjudicar la salud de las personas y el medio ambiente. Con ello, la relevancia de este fenómeno ha conducido a que se establezca el 18 de junio como el Día de la Gastronomía Sostenible por la Asamblea General de las Naciones Unidas, con el fin de incentivar el desarrollo sostenible en la gastronomía y para reconocerla como una parte cultural en la diversidad internacional (Procuraduría Federal del Consumidor, 2021).

En consideración de las actividades realizadas para que lleguen los alimentos a las cocinas de México, la participación de diversas áreas se ven involucradas, principalmente el sector agropecuario; el área de nutrición y la seguridad alimentaria, que engloban la salud de las personas; así como la producción de los insumos y la conservación de la biodiversidad. Por consiguiente, se han impulsado prácticas agroecológicas y sustentables que brindan apoyos a los productores que contribuyan a este cambio, por medio del Programa Producción para el Bienestar con la Estrategia de Acompañamiento Técnico. Y como complemento desde la parte de seguridad alimentaria y nutrición, la Seguridad Alimentaria Mexicana (Segalmex) otorga educación alimentaria a toda persona que llegue a tiendas comunitarias de los

operadores Diconsa y Liconsa, beneficiando a más de 25 millones de personas (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2022).

Este último punto es relevante para garantizar la conciencia nutricional en la elaboración de menús equilibrados. De acuerdo con información de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), una dieta debe tener la característica de ser saludable, segura, asequible, y contar con un bajo impacto ambiental, para las generaciones actuales y futuras (Culinary Institute of Barcelona, 2025).

Un aspecto clave para llevar una dieta como la que se menciona, es el producir en casa parte de los alimentos que se consumen, a partir de huertos o el adaptar espacios dentro de los hogares para sembrar especias o hierbas. De esta manera, se aseguran los consumidores que sus alimentos hayan tenido un correcto manejo en el crecimiento de las plantas, con nulo uso de pesticidas y riego con agua limpia. Con el consumo de los alimentos que las familias producen, el impacto recae no solo en la economía de las personas, al evitar gastos de productos que resultan sencillos de cultivar y se consiguen a un alto precio en supermercados, sino en el cuidado al medio ambiente al disminuir la degradación de los suelos y la disminución de desperdicio masivo de alimentos, (Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2020).

En el mundo, 14% de los alimentos se pierde en la parte de cosecha y distribución, con un valor de 400,000 millones de dólares, mientras que otro 17% recae en la distribución y también entre los consumidores. Este dato repercute en las emisiones de gases

invernadero, la contaminación al medio ambiente y en la degradación de ecosistemas naturales, afectando gravemente la biodiversidad del planeta (FAO, 2026).

En un contexto nacional, durante 2017 se registró un desperdicio entre 20 y 30 millones de toneladas de alimentos en México. Entre los alimentos que más se desechan, se encuentran las frutas, verduras, pan, tortillas y harinas; principalmente por un exceso de compras o porciones excesivas, resultando en un conjunto de hábitos que llevan a estas consecuencias (Lira, 2026a).

Complementando este párrafo, en México el 40% de las comidas que se encuentran en los hogares, terminan de manera directa en la basura, mientras que, desde un enfoque global, de los 1.05 millones de toneladas que se desechan, 631 millones vienen de los hogares, lo que significa que un 60% de todos los alimentos que se tiran, provienen de lo que consumen las familias en sus casas (Balanzar, 2026).

El impulso de la gastronomía sostenible busca disminuir en gran medida estos eventos, y así traer nuevos beneficios al pasar a un modelo más saludable y amigable con el medio ambiente, tales como el fortalecimiento de economías locales y productos regionales; el desarrollo de comunidades rurales, buscando proteger la economía local; otorgar valor a las actividades, técnicas e ingredientes y el potenciar los productos con una gran identidad geográfica (Escobar & Mullan, 2019).

Con el mundial de Fútbol FIFA 2026 a la vuelta de la esquina, se espera un aumento en la atracción de turismo y una derrama económica, principalmente en la industria restaurantera y el sector hotelero, sumado a un aumento en el desperdicio de alimentos en

México de hasta 50%, concentrado mayormente en Guadalajara, Ciudad de México y Monterrey. Hasta el momento, a unos días del evento, no hay indicios de alguna planeación o estrategia para disminuir este suceso que, sin duda, tendrá un impacto no favorable en el medio ambiente (Romo, 2026).

Sin embargo, los negocios restauranteros pueden implementar medidas específicas para marcar la diferencia, tales como: aprovechar los alimentos lo más cercano a su totalidad, ahorrar en servicios como luz y agua, aprovechar los productos de temporada para realizar nuevos menús y disminuir costos, e invitar a sus clientes a formar parte de esta transición hacia una gastronomía sostenible (Nestlé, 2024). Esta labor se ha visto reconocida por la Guía Michelin al otorgar la Estrella Verde Michelin, un distintivo que se incorporó recientemente (2020) y se da a aquellos locales que muestran un compromiso de primera con la gastronomía circular, al integrar sistemas de alimentación responsable (TGP International, 2025).

Hasta el momento en 2026, México se suma a esta distinción con 11 Estrellas Verdes, esperando que, con la implementación de diversas estrategias, como las mencionadas anteriormente, más restaurantes se integren a este gran grupo que impulsa un nuevo modelo de rentabilidad, donde la eficiencia operativa y la conservación del entorno local avanzan de la mano (Lira, 2026b).

La gastronomía sostenible es un fenómeno que afecta a todos los involucrados en la cadena alimentaria, desde su producción, hasta su consumo, por lo que todos tenemos la oportunidad de mejorar, al pasar a un modelo más resiliente que beneficie tanto la

rentabilidad de las empresas como el trabajo en el campo. De esta manera, las decisiones estratégicas tomadas hoy, desde la proveeduría hasta el plato, serán las que definan la viabilidad económica y social del sector agroalimentario del mañana.

REFERENCIAS

Balazar, E. (2026). *Hogares mexicanos, el mayor punto de desperdicio de comida y dinero, ¿cómo puedes evitarlo?* El Economista.

<https://www.economista.com.mx/finanzaspersonales/hogares-mexicanos-mayor-punto-desperdicio-comida-dinero-puedes-evitarlo-20260129-797462.html>

Culinary Institute of Barcelona. (2025, julio 23). *¿Qué es la gastronomía sostenible y cuál es su impacto?* BlogCIB. <https://blog.cib.education/es/gastronomia-sostenible/>

Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2020). *18 de junio, Día de la gastronomía sostenible*. Gobierno de México. <http://www.gob.mx/agricultura%7Cdgsiap/es/articulos/18-de-junio-dia-de-la-gastronomia-sostenible>

Escobar, A., & Mullan, J. (2019). *Gastronomía sostenible*. Committee on Sustainability Assessment. <https://thecosa.org/wp-content/uploads/2019/09/Sustainable-Gastronomy-Mexico.pdf>

FAO. (2026). *Pérdida y desperdicio de alimentos*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-and-food-waste/es>

Lira, M. (2026a, abril 20). *En México, cada persona puede desperdiciar hasta 80 kg de comida al año*. El Economista. <https://www.eleconomista.com.mx/bistronomie/mexico-persona-desperdiciar-80-kg-comida-ano-20260420-809403.html>

Lira, M. (2026b, mayo 24). *Qué leyó Michelin en México: Las tendencias detrás de las estrellas 2026*. El Economista. <https://www.eleconomista.com.mx/bistronomie/leyo-michelin-mexico-tendencias-detras-estrellas-20260524-815088.html>

Nestlé. (2024, diciembre 9). *6 principios de la gastronomía circular | Nestlé Professional*. nestleprofessional. <https://www.nestleprofessional.com.mx/articulos/gastronomia-circular-foodservice>

Procuraduría Federal del Consumidor. (2021). *Gastronomía Sostenible*. Gobierno de México. <http://www.gob.mx/profeco/es/articulos/gastronomia-sostenible?idiom=es>

Romo, P. (2026, febrero 12). *Prevén hasta 50% más desperdicio de alimentos en México durante el Mundial de futbol 2026: Cheaf*. El Economista.

<https://www.eleconomista.com.mx/estados/preven-50-desperdicio-alimentos-mexico-mundial-futbol-2026-cheaf-20260212-799659.html>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2022). *Gastronomía mexicana: Deliciosa y sostenible*. Gobierno de México.

<http://www.gob.mx/agricultura/articulos/gastronomia-mexicana-deliciosa-y-sostenible?idiom=es>

TGP International. (2025). *What is the Michelin Green Star and What it Means for Sustainable F&B*. TGP International.

<https://www.tgpinternational.com/blog/michelin-green-star-sustainable-fb>