



Una perspectiva diferente sobre la alimentación y el bienestar en comunidades fundadas por migrantes: reconocimiento de un sistema alimentario de Oaxacalifornia

Daniela Soler^{1*}, Violeta Jimenez², Karina Valera² and Isaí Pazos³

¹Department of Geography, University of California, Santa Barbara, Santa Barbara, CA, USA,

²Independent Researcher, Los Angeles, CA, USA, ³Organización Regional de Oaxaca, Los Angeles, CA, USA

* Autora correspondiente, soleri@ucsb.edu

RESUMEN

Nuestro sistema alimentario perjudica la salud individual, pública y planetaria; por lo cual, científicos y profesionales han abogado por una “gran transformación alimentaria... para normalizar dietas saludables provenientes de sistemas alimentarios sostenibles.” Una de las razones por las que se requiere esta transformación radica en una serie de cambios en la dieta y la salud —derivados de modificaciones en el estilo de vida y la alimentación— resultando en el bienestar físico. Los migrantes que se enfrentan a un nuevo entorno alimentario, así como a las consiguientes transiciones dietéticas, nutricionales y epidemiológicas, corren un mayor riesgo de desarrollar enfermedades no transmisibles. Los desafíos para la salud y el bienestar en las comunidades fundadas por migrantes son reales; consideramos cómo una perspectiva distinta podría ofrecer vías alternativas para lograr la transformación alimentaria y fortalecer el bienestar. Por lo general, se describe a estas comunidades como sujetos que experimentan una transición dietética y actúan como consumidores pasivos, con recursos y capacidades limitados, en un entorno alimentario novedoso y perjudicial para la salud. No obstante, algunas comunidades fundadas por migrantes resisten selectivamente tales transiciones, incluyendo la cultura y la identidad expresadas a través de los alimentos tradicionales. Defendemos esta perspectiva alternativa en relación con la cocina tradicional a base de maíz en Oaxacalifornia, específicamente en la comunidad de origen oaxaqueño radicada en Los Ángeles, California. Resumimos algunas de las implicaciones de esta perspectiva para el bienestar de la comunidad, la investigación y la práctica.

Palabras claves: *comidas tradicionales, maíz, Oaxacalifornia, salud pública y planetaria, sistema alimentario*

1 INTRODUCCIÓN

El sistema alimentario mundial, desde la producción (p. ej., Crippa et al., 2021) hasta el consumo (Popkin, 1993) y los residuos, está perjudicando la salud individual, pública y planetaria (SIPP) (Bodirsky et al., 2020). Este sistema se caracteriza por una transición hacia repertorios más uniformes de cultivos y dietas, tanto dentro de las naciones como entre ellas (Khoury et al., 2014), y por el paso de dietas tradicionales ricas en nutrientes y de origen vegetal a dietas menos saludables que incluyen alimentos altamente procesados, ricas en energía, bajas en calidad nutricional, y con una mayor cantidad de productos de origen animal. No todos los alimentos tradicionales son saludables, pero las recomendaciones dietéticas pueden perjudicar el bienestar si no tienen en cuenta dichos alimentos. Por ejemplo, para la población zapoteca de los Valles Centrales del estado de Oaxaca, localizada en el sur de México, el tejate —una bebida a base de maíz y cacao— constituye un elemento importante tanto en la dieta de los hogares rurales como en su identidad cultural (Soleri et al., 2024). Sin embargo, el personal de salud pública a veces desaconseja su consumo porque suele estar endulzado con azúcar, lo que aumenta el riesgo de disglucemia (Soleri et al., 2023). No obstante, el sustituto más común del tejate son los refrescos azucarados, que tienen un índice glucémico mucho más elevado, una menor capacidad para generar saciedad y carecen de todos los beneficios nutricionales y socioculturales del tejate.

El cambio en la dieta —alejándose de los alimentos tradicionales— y la consiguiente transformación epidemiológica hacia una mayor mortalidad por enfermedades no transmisibles (ENT), como la diabetes tipo 2 (DT2), constituyen la llamada “transición nutricional” (Popkin, 2004; Popkin & Ng, 2022), un fenómeno que afecta de manera desproporcionada a los hogares y comunidades con menos recursos. Esta situación se conoce desde hace décadas; ejemplos de ello son la “desnutrición de origen comercial” derivada de la presión empresarial para promover las fórmulas infantiles (Jelliffe, 1972) y los cambios dietéticos negativos asociados a la “Coca-colonización” observada en Yucatán, México (Leatherman & Goodman, 2005). Sin embargo, la implementación de respuestas participativas y equitativas sigue siendo un reto.

Para detener y revertir múltiples perjuicios, la comunidad científica aboga por una “gran transformación alimentaria” —una serie de medidas sin precedentes, adoptadas por todos los sectores del sistema alimentario y en todos los niveles, con el objetivo de normalizar dietas saludables provenientes de sistemas alimentarios sostenibles— y ha recomendado una dieta para la salud planetaria de estilo mediterráneo (Willett et al., 2019, p. 4). En respuesta a las críticas recibidas (Tulloch et al., 2023), la dieta para la salud planetaria se ha ampliado recientemente para incluir dietas tradicionales saludables (p. ej., LeBlanc et al., 2024; Rockström et al., 2025).

2 La relevancia del sistema alimentario tradicional mexicano para la transición nutricional

Lo que hoy es el sur de México constituye el centro de origen, de domesticación y de diversidad del maíz (*Zea mays* L.). En los aproximadamente 9000 años transcurridos desde que comenzaron a domesticar el maíz en esa región (Matsuoka et al., 2002; Stitzer & Ross-Ibarra, 2018; Yang et al., 2023), los pueblos indígenas han desarrollado una gastronomía compleja, nutricionalmente completa y regionalmente diversa, arraigada en el sistema agrícola de la milpa: un policultivo basado en el maíz que incorpora otros cultivos y plantas silvestres. La milpa y otros sistemas de producción a pequeña escala y ricos en biodiversidad son cada vez más reconocidos como alternativas importantes a la producción industrial, ya que ofrecen resultados más positivos para el clima, el medio ambiente y la justicia social (IPES-Food, 2016; IPES-Food et al., 2021), al tiempo que fomentan procesos evolutivos que respaldan la sostenibilidad agrícola (Mastretta-Yanes et al., 2024).

Sin embargo, la agricultura indígena, la agrobiodiversidad y la gastronomía de México se han visto erosionadas por la globalización y los acuerdos neoliberales trinacionales (Gálvez, 2018; Poirier et al., 2022). Las empresas multinacionales que promueven y venden agresivamente alimentos procesados han saturado el país (Garduño-Alanis et al., 2024), generando graves repercusiones negativas para la salud, especialmente en las comunidades indígenas (Castro-Porras et al., 2023; Little et al., 2024; Vargas Meza et al., 2024). En 2018, alrededor del 80 % de los nuevos casos de DT2 en México estaban relacionados con la alimentación (O’Hearn et al., 2023).

En respuesta, México ha tomado medidas para reconocer y aprovechar su larga tradición de cultivos y dietas ancestrales, definiendo un modelo alimentario culturalmente relevante y beneficioso para la salud de los pueblos indígenas, basado en su rica agrobiodiversidad y en sus tradiciones culinarias (García Ramírez et al., 2024). La cocina tradicional mexicana es reconocida mundialmente como “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad” (UNESCO, 2010) y, en marzo de 2025, México reformó su Constitución para declarar al maíz nativo como un “elemento de identidad nacional” —fundamental para la soberanía alimentaria— y como un patrimonio biocultural que requiere protección frente a las biotecnologías (DOF, 2025).

3 Migración, alimentación y salud

La transición nutricional se observa en poblaciones de todo el mundo y puede ser especialmente rápida entre los migrantes (Varre et al., 2025) que se aculturán a los nuevos entornos alimentarios que encuentran (Arcadu et al., 2025; Berggreen-Clausen et al., 2022). El entorno alimentario “abarca el conjunto total de opciones dentro del cual los consumidores toman decisiones sobre qué alimentos adquirir y consumir” (Downs et al., 2020) y constituye un foco de investigación y práctica en relación con

las experiencias alimentarias de los migrantes. Los entornos alimentarios de las comunidades de bajos ingresos en Estados Unidos, incluidas las poblaciones migrantes — están dominados por alimentos de bajo costo basados en productos básicos ("commodity crops" en los EEUU). Los datos estadounidenses correspondientes al periodo 2001-2014 mostraron que las dietas de los hogares con menos recursos contenían una mayor proporción de alimentos a base de productos básicos y que el consumo de estos alimentos guardaba una correlación positiva con una mayor prevalencia de obesidad y DT2 (Do et al., 2020). Es decir, los entornos alimentarios más accesibles para los migrantes y otras comunidades de bajos ingresos en los Estados Unidos son obesogénicos y disglucémicos.

En los nuevos entornos alimentarios, los migrantes deben lidiar con nuevos alimentos, tiempo, recursos limitados y la presión de sus hijos —quienes suelen aculturarse más rápidamente—; factores que contribuyen a modificar los hábitos alimentarios (Chuquitarco-Morales et al., 2024). Aun así, con frecuencia los migrantes recrean platos tradicionales, a veces a través de "mercados de migrantes": centros urbanos transnacionales formados por conexiones, tanto físicas como imaginarias, entre las personas en movimiento y los alimentos y las experiencias culinarias que las acompañan (Zanoni, 2018a, 2018b). Si bien muchos alimentos tradicionales —o sus versiones modernas— son beneficiosos para la salud, otros pueden adaptarse para resultar más saludables que los productos industriales (p. ej., Bunge et al., 2025; García Ramírez et al., 2024); además, estos alimentos aportan un sentido de identidad, conexión sociocultural y disfrute, ayudando a prevenir el "duelo cultural" que puede surgir con la migración (Bhugra & Becker, 2005).

4 Oaxacalifornia

El estado de Oaxaca posee la mayor diversidad biológica y cultural de México (García Padilla et al., 2022). En 2020, más del 29% de su población de 4.13 millones de habitantes hablaba una lengua indígena, y más del 20% de la población ocupada trabajaba en la agricultura (Gobierno de México - Secretaría de Economía, 2025).

La migración es una estrategia de supervivencia que obliga a los migrantes indígenas a sortear la discriminación y la marginación, incluso dentro de México (Romero, 2022). Stephen emplea el término "transfronterizo" ("transborder") para resaltar que los migrantes indígenas oaxaqueños cruzan múltiples fronteras —"fronteras étnicas, culturales, coloniales y estatales dentro de México" (Stephen, 2007, p. 23),— y, en algunos casos, la frontera entre México y Estados Unidos. Para los migrantes indígenas oaxaqueños en Estados Unidos, mantener vínculos con su comunidad de origen (p. ej., Grieshop, 2006) les ayuda a afrontar los desafíos de la discriminación y la marginación.

Los indígenas oaxaqueños han participado en la migración laboral durante generaciones dentro de México como a partir de finales del siglo XX, hacia Estados Unidos —incluida California—, reflejando así

las condiciones políticas y económicas de ambos países. Por ejemplo, después de la entrada en vigor del TLCAN en 1994, la entrada masiva de maíz estadounidense subsidiado a precios inferiores al costo de producción (“dumping”) eliminó el 58% (aproximadamente 4.9 millones) de los empleos en explotaciones agrícolas familiares en México, lo que provocó una gran ola de emigración (Weisbrot et al., 2014; Wise, 2009).

Los Ángeles ha sido un centro de migración oaxaqueña durante décadas; aunque las estimaciones de la población oaxaqueña en Los Ángeles son de baja calidad, la cifra es considerable. Una estimación situaba el número de habitantes de Los Ángeles de ascendencia zapoteca en 200.000 a principios de la década de 2000 (Takash et al., 2005). Kearney definió Oaxacalifornia como “un tercer espacio sociocultural y político” (Kearney, 1995), señalando que se trata de “un término popular... de origen desconocido” (Kearney, 2000, p. 182). Rivera-Salgado (1998) describió cómo la estrecha relación entre los migrantes en California y sus lugares de origen en Oaxaca —centrada en la identidad indígena— ha creado una comunidad continua: Oaxacalifornia. Definimos Oaxacalifornia como una construcción comunitaria de los oaxaqueños indígenas que configura un espacio alternativo que abarca tanto a Oaxaca como a California, así como las redes, los procesos y las relaciones que lo sustentan. En Los Ángeles, la comunidad de Oaxacalifornia es diversa y está estratificada espacialmente según el grupo étnico ([CIELO](#)); el centro de la ciudad y el oeste de Los Ángeles están dominados por hablantes de zapoteco, especialmente provenientes de los Valles Centrales y la Sierra Norte de Oaxaca. Estas son las personas a las que hemos estado escuchando.

5 ¿Por qué vemos un sistema alimentario?

Durante los últimos dos años hemos colaborado en la Biblioteca del Maíz ([BdM](#)), un proyecto de pequeña escala de la Organización Regional de Oaxaca ([ORO](#)), una entidad cultural sin fines de lucro con 38 años de trayectoria, fundada y dirigida por migrantes oaxaqueños en Los Ángeles. La BdM recopila testimonios públicos sobre el significado del maíz y de los alimentos tradicionales derivados de este durante los eventos organizados por la ORO para la comunidad de Oaxacalifornia en Los Ángeles (Figura 1). Asimismo, entrevistamos a expertos de la comunidad que han desempeñado un papel fundamental en acercar la gastronomía oaxaqueña a los habitantes de Oaxacalifornia (Soleri et al., manuscrito en preparación).



Figura 1. La mesa de la Biblioteca del Maíz en eventos comunitarios organizados por ORO: a) en 2023 con las coautoras KV y VJ; b) en 2024, KV entrevistando a una participante de la comunidad.

Estamos conociendo cómo los oaxacalifornianos han transformado su entorno alimentario mediante procesos que, a nuestro juicio, se describen mejor como la construcción de elementos de un sistema alimentario. Al igual que la propia Oaxaca, estos cambios tienen su origen en los estrechos vínculos entre los residentes de Los Ángeles, sus familias y sus comunidades de origen. Inicialmente, los envíos (pequeños paquetes con artículos, como alimentos, desde su comunidad) remitidos por familiares de Oaxaca constituían la única fuente de especialidades oaxaqueñas, como las tlayudas (tortillas secas de maíz, hechas a mano, de unos 30 cm de diámetro), el chocolate, los chapulines (saltamontes tostados y sazonados) y el mole (p. ej., Gálvez, 2021; Grieshop, 2006). A partir de finales de la década de 1980, a medida que la comunidad de Los Ángeles crecía y podía sostener un mayor volumen de importaciones de alimentos, se empezaron a vender ingredientes y platos preparados en apartamentos, desde la parte trasera de camiones o a través de vendedores ambulantes. Para mediados de la década de 1990, ya habían surgido restaurantes oaxaqueños y pequeños comercios que vendían ingredientes y alimentos traídos de Oaxaca (Esparza, 2017; Gold, 1994). Los restauranteros y comerciantes pioneros relatan cómo aprovecharon sus vínculos familiares y comunitarios directos con agricultores, productores y artesanos de la alimentación para ofrecer productos y preparar platos muy solicitados por otros oaxacalifornianos, quienes constituían la gran mayoría de su clientela (Figura 2). Para lograrlo, establecieron redes de transporte e identificaron o desarrollaron protocolos de importación adecuados — incluidas las inspecciones sanitarias— para los alimentos transportados desde Oaxaca hasta Los Ángeles. Los artesanos de la alimentación, emprendedores y consumidores oaxacalifornianos están creando un sistema alimentario cimentado en vínculos personales transnacionales y en un profundo significado cultural. La fuerte demanda en Los Ángeles de ciertos alimentos tradicionales, así como los métodos empleados para producirlos, influyen indudablemente en la SIPP en toda Oaxaca.



Figura 2. Alimentos tradicionales e ingredientes para prepararlos importados de Oaxaca y disponible en Los Ángeles, CA; a) tlayudas con su embalaje de envío, b) verduras incluyendo chayote y hojas de aguacate.

Las tlayudas ilustran las fuertes interconexiones en todo el territorio de Oaxacalifornia que conforman un sistema alimentario. El tamaño, el grado de humedad y el sabor tradicionales de las tlayudas son muy apreciados por los clientes de origen oaxaqueño, lo que las convierte en un producto básico que los comerciantes importan directamente de sus comunidades, con una demanda que ha crecido considerablemente desde principios de la década de 1990. Algunos estudios sugieren que esta creciente demanda de producción y exportación artesanal de tlayudas ha aumentado el número de tlayuderas y sus ingresos (Gladstone, 2020; Vasconcelos-Ramírez et al., 2020), pero también las ha llevado a adquirir maíz no local para su elaboración (Ramírez Jaspeado et al., 2022). Otro ejemplo ilustra los beneficios directos para la salud de reconocer la existencia de un sistema alimentario de Oaxacalifornia. Se determinó que los niveles elevados de plomo en la sangre de una población migrante en Seaside, California, se debían al esmalte de la cerámica utilizada para preparar chapulines en Oaxaca (Pérez et al., 2010), los cuales posteriormente se llevaban a Seaside a través de envíos. A pesar de la falta de medidas por parte del gobierno y de las autoridades de salud pública, investigadores y grupos

comunitarios en Oaxaca y California desarrollaron programas educativos para alertar a las comunidades afectadas.

6 Discusión

Consideramos que existen beneficios potenciales importantes al reconocer un sistema alimentario Oaxacalifornia, especialmente si se presta atención a los matices (véase Smith-Morris, 2016).

En primer lugar, este reconocimiento cambiaría la discusión sobre la salud individual y pública de un enfoque definido por las carencias —financieras, experienciales o de información, hacia uno definido por los activos—históricos, socioculturales, agrícolas, culinarios e institucionales.

En segundo lugar, una perspectiva basada en los activos abre la puerta a colaboraciones genuinas con expertos de la comunidad, podría fomentar la equidad y la justicia y, por ello, se ha promovido para lograr una labor de salud pública más eficaz (Cassetti et al., 2020; Martin-Kerry et al., 2023; Morgan & Ziglio, 2007). Esta perspectiva reconoce la injusticia, los sesgos y el daño, pero, a diferencia de los enfoques centrados en el déficit o en el daño (Tuck, 2009), impulsa el cambio a partir de las aspiraciones y los activos presentes en la propia comunidad.

En tercer lugar, este reconocimiento ayudaría a trascender los estrechos límites disciplinarios y profesionales en el debate sobre la salud individual, pública y planetaria, fomentando un enfoque más integral y el intercambio de recursos y métodos desarrollados en toda Oaxacalifornia.

En cuarto lugar, este reconocimiento admitiría la realidad de los procesos transfronterizos, permitiendo comprenderlos mejor mediante la investigación y las políticas públicas en beneficio de los oaxacalifornianos y del bien común, lo cual incluye la SIPP.

Visualizar un sistema alimentario oaxacaliforniano permite cambiar la percepción de las dietas tradicionales —pasando de verlas como algo meramente nostálgico a reconocer su relevancia para aportar beneficios a la SIPP—, al tiempo que se valoran los conocimientos y el esfuerzo que las originaron, así como su importancia biocultural. Es un momento oportuno para este reconocimiento, dado que los oaxacalifornianos más jóvenes se sienten cada vez más orgullosos de su herencia —incluida su gastronomía— y las medidas federales de Estados Unidos contra los migrantes se han vuelto flagrantemente crueles. El primer paso es que nosotros, como investigadores y profesionales del sector, reconozcamos la existencia de ese sistema alimentario.

Agradecimientos

Agradecemos a ORO por brindar un hogar a este proyecto y contactos en la comunidad, así como por sus años de apoyo a la comunidad oaxacaliforniana de Los Ángeles; a la comunidad oaxacaliforniana y a los expertos de Los Ángeles que nos dedicaron su tiempo y sus comentarios; a David A. Cleveland por su asistencia editorial; y a California Humanities por el financiamiento para poner en marcha la Biblioteca del Maíz.

Financiación

La financiación inicial para la Biblioteca del Maíz fue proporcionada en 2023 por California Humanities, una organización asociada al National Endowment for the Humanities. ORO y el Departamento de Geografía de la UCSB brindaron apoyo en especie. Frontiers cubrió los costos de publicación.

7 Referencias citadas

- Arcadu, M., Reyes-Espejo, M. I., Romoli, V., & Migliorini, L. (2025). Food and eating practices in migration processes: A scoping review. *Appetite*, 215, 108248. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666325004015>
- Berggreen-Clausen, A., Hseing Pha, S., Mölsted Alvesson, H., Andersson, A., & Daivadanam, M. (2022). Food environment interactions after migration: a scoping review on low- and middle-income country immigrants in high-income countries. *Public Health Nutr*, 25(1), 136-158.
- Bhugra, D., & Becker, M. A. (2005). Migration, cultural bereavement and cultural identity. *World Psychiatry* 4(1), 18-24.
- Bodirsky, B. L., Dietrich, J. P., Martinelli, E., Stenstad, A., Pradhan, P., Gabrysch, S., et al. (2020). The ongoing nutrition transition thwarts long-term targets for food security, public health and environmental protection. *Scientific Reports*, 10(1), 19778. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-75213-3>
- Bunge, A. C., Clark, M., & Gordon, L. J. (2025). "Fika in the Anthropocene": leveraging food systems transformations through food cultures. *Sustainability Science*. <https://doi.org/10.1007/s11625-025-01680-0>
- Cassetti, V., Powell, K., Barnes, A., & Sanders, T. (2020). A systematic scoping review of asset-based approaches to promote health in communities: development of a framework. *Global Health Promotion*, 27(3), 15-23. <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1757975919848925>
- Castro-Porras, L. V., Rojas-Martínez, R., Romero-Martínez, M., Aguilar-Salinas, C. A., & Escamilla-Núñez, C. (2023). The Trend in the Prevalence of Diabetes Mellitus in the Mexican Indigenous Population From 2000 to 2018. *AJPM Focus* 2(2(2)), 100087.
- Chuquitarco-Morales, A., Rivera-Navarro, J., La Parra-Casado, D., Fuster, M., & Franco, M. (2024). Madrid immigrants' perceptions of urban food environments and their dietary behaviours. *Appetite*, 199, 107390. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666324001934>
- Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D., Monforti-Ferrario, F., Tubiello, F. N., & Leip, A. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>
- Do, W. L., Bullard, K. M., Stein, A. D., Ali, M. K., Narayan, K. M. V., & Siegel, K. R. (2020). Consumption of Foods Derived from Subsidized Crops Remains Associated with Cardiometabolic Risk: An Update on the Evidence Using the National Health and Nutrition Examination Survey 2009-2014. *Nutrients*, 12(11).
- DOF. (2025). *DECRETO por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de los artículos 4o. y 27 de la Constitución Política de los Estados*

- Unidos Mexicanos, en materia de conservación y protección de los maíces nativos*. Ciudad de México, México: Diario Oficial de la Federación (DOF) Retrieved from https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5752109&fecha=17/03/2025#gsc.tab=0.
- Downs, S., Ahmed, S., Fanzo, J., & Herforth, A. (2020). Food Environment Typology: Advancing an Expanded Definition, Framework, and Methodological Approach for Improved Characterization of Wild, Cultivated, and Built Food Environments toward Sustainable Diets. *Foods (Basel, Switzerland)*, 9, 532.
- Esparza, B. (2017). *L.A. Mexicano: Recipes, People & Places*. Altadena, California Prospect Park Books.
- Gálvez, A. (2018). *Eating NAFTA: Trade, Food Policies, and the Destruction of Mexico*: University of California Press.
- Gálvez, A. (2021). Paqueteros and Paqueteras: Humanizing a Dehumanized Food System. *Gastronomica: The Journal for Food Studies*, 21(1), 27-37.
- García Padilla, E., DeSantis, D. L., Rocha, A., Fucsko, L. A., Johnson, J. D., Lazcano, D., & Wilson, L. D. (2022). Biological and cultural diversity in the state of Oaxaca, México: strategies for conservation among indigenous communities. *Biología y Sociedad*, 5(9), 48-72.
- García Ramírez, H. J., Almaguer González, J. A., Vargas Vite, V., & Padilla Mirazo, M. (2024). *La Dieta de la Milpa: "Corazón de la Cocina Mexicana", Alimentación Regional Mexicana Saludable y Culturalmente Pertinente*. Retrieved from Ciudad de México:
- Garduño-Alanis, A., Contreras-Manzano, A., Salgado, J. C., Lamadrid-Figueroa, H., Curi-Quinto, K., & Barquera, S. (2024). A high density of ultra-processed food, alcohol & tobacco retail stores, and social inequalities are associated with higher mortality rates of non-communicable diseases in Mexican adults: 2005 to 2021. *PLoS One*, 19(4), e0301387.
- Gladstone, F. J. (2020). Sharecroppers, Dry Wells, and a Taste for Tlayudas: A Longitudinal Study of Rain-fed Maize Persistence in the Valley of Oaxaca, Mexico. *Journal of Latin American Geography*, 19(2), 143-169. <https://muse.jhu.edu/pub/15/article/751958>
- Gobierno de México - Secretaría de Economía. (2025). Data México - Oaxaca. Retrieved 2025 noviembre 15, from Gobierno de México <https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/geo/oaxaca-oa>
- Gold, J. (1994, 1994 July 28). Clayuda Me. *Los Angeles Times*. Retrieved from <https://www.latimes.com/archives/la-xpm-1994-07-28-fo-20645-story.html>
- Grieshop, J. I. (2006). The envios of San Pablo Huixtepec, Oaxaca: food, home, and transnationalism. *Human Organization*, 65(4), 400-406.
- IPES-Food. (2016). *From uniformity to diversity: a paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems*. Retrieved from http://www.ipes-food.org/images/Reports/UniformityToDiversity_FullReport.pdf
- IPES-Food, International, I.-O., Europe, A., Europe, F., & International, R. (2021). *A unifying framework for food systems transformation. A call for governments, private companies & civil society to adopt 13 key principles*. Retrieved from https://www.ipes-food.org/_img/upload/files/sfsENhq.pdf
- Jelliffe, D. B. (1972). Commerciogenic malnutrition? *Nutrition Reviews*, 30(9), 199-205. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1753-4887.1972.tb04042.x>
- Kearney, M. (1995). The effects of transnational culture, economy, and migration on Mixtec identity in Oaxacalifornia. In M. P. Smith & J. R. Feagin (Eds.), *The Bubbling Cauldron: Race, Ethnicity, and the Urban Crisis*. Minneapolis, MN University of Minnesota Press.
- Kearney, M. (2000). Transnational Oaxacan indigenous identity: The Case of Mixtecs and Zapotecs. *Identities*, 7(2), 173-195. <https://doi.org/10.1080/1070289X.2000.9962664>
- Khoury, C. K., Bjorkman, A. D., Dempewolf, H., Ramirez-Villegas, J., Guarino, L., Jarvis, A., et al. (2014). Increasing homogeneity in global food supplies and the implications for food security. *Proceedings of the National Academy of Sciences*. <http://www.pnas.org/content/early/2014/02/26/1313490111.abstract>
- Leatherman, T. L., & Goodman, A. (2005). Coca-colonization of diets in the Yucatan. *Soc Sci Med*, 61(4), 833-846.
- LeBlanc, K. E., Baer-Sinnott, S., Lancaster, K. J., Campos, H., Lau, K. H. K., Tucker, K. L., et al. (2024). Perspective: Beyond the Mediterranean Diet—Exploring Latin American, Asian, and African Heritage Diets as Cultural Models of Healthy Eating. *Advances in Nutrition*, 15(5), 100221. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2161831324000553>

- Little, B., Escobedo, J., Pena Reyes, M. E., Shakib, S. H., O'Brien, L., Kerber, R., et al. (2024). Environment driven changes in type 2 diabetes, overweight and obesity in an isolated Mixe community in the Valley of Oaxaca, southern Mexico. *Am J Hum Biol*, 36(10), e24119.
- Martin-Kerry, J., McLean, J., Hopkins, T., Morgan, A., Dunn, L., Walton, R., et al. (2023). Characterizing asset-based studies in public health: development of a framework. *Health Promotion International*, 38(2). <https://doi.org/10.1093/heapro/daad015>
- Mastretta-Yanes, A., Tobin, D., Bellon, M. R., von Wettberg, E., Cibrián-Jaramillo, A., Wegier, A., et al. (2024). Human management of ongoing evolutionary processes in agroecosystems. *PLANTS, PEOPLE, PLANET*, 6(6), 1190-1206. <https://nph.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/ppp3.10521>
- Matsuoka, Y., Vigouroux, Y., Goodman, M. M., Sanchez G, J., Buckler, E., & Doebley, J. (2002). A single domestication for maize shown by multilocus microsatellite genotyping. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 99, 6080-6084.
- Morgan, A., & Ziglio, E. (2007). Revitalising the evidence base for public health: an assets model. *Promotion & Education*, 14(2_suppl), 17-22. <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/10253823070140020701x>
- O'Hearn, M., Lara-Castor, L., Cudhea, F., Miller, V., Reedy, J., Shi, P., et al. (2023). Incident type 2 diabetes attributable to suboptimal diet in 184 countries. *Nature Medicine*, 29(4), 982-995. <https://doi.org/10.1038/s41591-023-02278-8>
- Pérez, R. L., Handley, M. A., & Grieshop, J. (2010). Savoring the taste of home: The pervasiveness of lead poisoning from ceramic and its implications in transnational care packages. *NAPA Bulletin*, 34(1), 105-125.
- Poirier, B., Sethi, S., Haag, D., Hedges, J., & Jamieson, L. (2022). The impact of neoliberal generative mechanisms on Indigenous health: a critical realist scoping review. *Globalization and Health*, 18(1), 61. <https://doi.org/10.1186/s12992-022-00852-2>
- Popkin, B. M. (1993). Nutritional patterns and transitions. *Population and Development Review*, 19(1), 138-157.
- Popkin, B. M. (2004). The nutrition transition: an overview of world patterns of change. *Nutr Rev*, 62. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1753-4887.2004.tb00084.x>
- 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), e13366. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/obr.13366>
- Ramirez Jaspeado, A., Cadena Iñiguez, J., Trejo Téllez, B. I., Morales Flores, F. J., & Mancera Rico, A. (2022, 5th-8th July 2022). *Cadena de valor de la Tlayuda con participación de género: implicaciones para la conservación de Zea mays L. raza Bolita*. Paper presented at the 26th International Congress on Project Management and Engineering, Terrassa, Spain.
- Rivera-Salgado, G. (1998). Radiografía de Oaxacalifornia. *La Jornada*. Retrieved from <https://www.jornada.com.mx/1998/08/09/mas-rivera.html>
- Rockström, J., Thilsted, S. H., Willett, W. C., Gordon, L. J., Herrero, M., Hicks, C. C., et al. (2025). The EAT Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems. *The Lancet*, 406(10512), 1625-1700. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(25\)01201-2](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(25)01201-2)
- Romero, O. (2022). Fighting and surviving in Oaxacalifornia. In K. Ruckstuhl, I. A. Velásquez Nimatuj, J.-A. McNeish, & N. Postero (Eds.), *The Routledge Handbook of Indigenous Development* (1st ed., pp. 387-391). London: Routledge.
- Smith-Morris, C. (2016). The traditional food of migrants: Meat, water, and other challenges for dietary advice. An ethnography in Guanajuato, Mexico. *Appetite*, 105, 430-438.
- Soleri, D., Castillo Cisneros, M. d. C., Cuevas, F. A., & Cleveland, D. A. (2024). Maize cuisine on the move in the 21st century. Persistence and migration of tejate, a traditional Mesoamerican maize and cacao beverage. In V. P. Rodríguez, S. Morell-Hart, & S. M. King (Eds.), *Mesquite Pods to Mezcal: 10,000 Years of Oaxacan Cuisines* (pp. 307-331): University of Texas Press.
- Soleri, D., Cleveland, D. A., Aragón Cuevas, F., Jimenez, V., & Wang, M. C. (2023). Traditional Foods, Globalization, Migration, and Public and Planetary Health: The Case of Tejate, a Maize and Cacao Beverage in Oaxacalifornia. *Challenges*, 14(1), 9. <https://www.mdpi.com/2078-1547/14/1/9>
- Stephen, L. (2007). *Transborder lives. Indigenous Oaxacans in Mexico, California and Oregon*. Durham, NC: Duke University Press.

- Stitzer, M. C., & Ross-Ibarra, J. (2018). Maize domestication and gene interaction. *New Phytologist*, 220(2), 395-408.
- Takash, P. C., Hinojosa-Ojeda, R., & Runsten, D. (2005). *Investment of Remittances for Development in a Migratory Economy*. Retrieved from Los Angeles, CA: http://naid.ucla.edu/uploads/4/2/1/9/4219226/c3_2005.pdf
- Tuck, E. (2009). Suspending Damage: A Letter to Communities. *Harvard Educational Review*, 79(3), 409-428. <https://www.harvardeducationalreview.org/content/herp/79/3/409.full.pdf>
- Tulloch, A. I. T., Borthwick, F., Bogueva, D., Eltholth, M., Grech, A., Edgar, D., et al. (2023). How the EAT–Lancet Commission on food in the Anthropocene influenced discourse and research on food systems: a systematic review covering the first 2 years post-publication. *The Lancet Global Health*, 11(7), e1125-e1136. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2214109X23002127>
- UNESCO. (2010). Decision of the Intergovernmental Committee: 5.COM 6.30. Retrieved from <https://ich.unesco.org/en/decisions/5.COM/6.30>
- Vargas Meza, J., Landaverde, A., López Santiago, M., & Bahena, L. (2024). *Enfermedades crónicas y consumo de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas en personas adulta*. Retrieved from Oaxaca, México: https://issuu.com/elpoderdelconsumidor/docs/enfermedades_cr_nicas_y_consumo_de_producto_s_ultra
- Varre, J. V., Dustin, M., & Van Vliet, S. (2025). Dietary transformations and health implications in migrant populations: a global perspective. *Front Nutr*, 12, 1623556.
- Vasconcelos-Ramírez, A., Tapia-Guerrero, L. A., & López-Cruz, J. Y. (2020). Transferencia de saberes tradicionales alimentarios. El caso de las productoras de tlayudas en Tlalixtác de Cabrera, Oaxaca (México). *Estudios sociales*, 30(55). https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692020000100114
- Weisbrot, M., Lefebvre, S., & Sammut, J. (2014). *Did NAFTA Help Mexico? An Assessment After 20 Years*. Retrieved from Washington, DC:
- Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447-492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)
- Wise, T. A. (2009). *Agricultural Dumping Under NAFTA: Estimating the Costs of U.S. Agricultural Policies to Mexican Producers*. In *Global Development and Environment Institute, Working Paper No. 09-08* Retrieved from <http://www.ase.tufts.edu/gdae/Pubs/wp/09-08AgricDumping.pdf>
- Yang, N., Wang, Y., Liu, X., Jin, M., Vallebuena-Estrada, M., Calfee, E., et al. (2023). Two teosintes made modern maize. *Science*, 382(6674), eadg8940. <https://www.science.org/doi/abs/10.1126/science.adg8940>
- Zanoni, E. (2018a). *Migrant Marketplaces: Food and Italians in North and South America*. Chicago, IL: University of Illinois Press.
- Zanoni, E. (2018b). Migrant Marketplaces: Globalizing Histories of Migrant Foodways. *Global Food History*, 4(1), 3-21. <https://doi.org/10.1080/20549547.2018.1423828>