

Universidad pública y alimentación: un camino complejo hacia entornos alimentarios sanos de la comunidad universitaria*

Public university and food: a complex path towards healthy food environments of the university community

FREDYD TORRES OREGÓN

Recibido: 01/11/2022

Aceptado: 20/12/2022

Resumen

El sobrepeso y obesidad en niños, jóvenes y adultos en México es un problema de salud pública. La Universidad Autónoma del Estado de México se ha comprometido a generar entornos más sanos y sustentables para su comunidad universitaria mediante su adhesión a seis objetivos del Desarrollo Sostenible. La presente investigación tiene como objetivo explorar la receptividad de la UAEMex para generar entornos alimentarios más sanos en su comunidad mediante la oferta de alimentos naturales proveídos por pequeños productores del Valle de Toluca. El diseño metodológico se apoya en cuestionarios y entrevistas realizados a docentes de nivel medio y superior, concesionarios de cafeterías universitarias y personal administrativo de la universidad. Los resultados muestran que existe una gran apertura de la comunidad universitaria para experimentar nuevas opciones de alimentación en sus espacios. Se concluye que la alimentación de la comunidad universitaria atendida mediante concesiones de cafeterías concesionadas se concibe aún como un asunto mercantil y no como un aspecto toral de salud pública.

Palabras clave: Alimentación, ODS, salud, universidad.

Abstract

Overweight and obesity in children, youth and adults in Mexico is a public health problem. The Autonomous University of the State of Mexico is committed to creating healthier and more sustainable environments for its university community through its commitment to six Sustainable Development goals. This research aims to explore the receptivity of the UAEMex to generate healthier food environments in their community by offering natural foods provided by small producers in the Toluca Valley. The methodological design is based on questionnaires and interviews with middle and senior teachers, university cafeteria concessionaires and university administration staff. The results show that there is a great openness of the university community to experience new food options in their spaces. It is concluded that the feeding of the university community served by concessionary cafeterias is still conceived as a commercial matter and not as a thoracic aspect of public health.

Key words: Food, ODS, health, university.

* El presente trabajo se desprende del proyecto de investigación con financiamiento de la UAEMex clave 6509/2022CIB.

Introducción

Los recintos universitarios de México se han convertido por décadas en espacios de venta de productos alimentarios para su población estudiantil ofertados en sus cafeterías y compuestos principalmente por una amplia variedad que va desde “comida corrida”, tortas, sándwiches, tacos, enchiladas, chilaquiles, quesadillas. También se ofrecen pizzas, panes, dulces, golosinas, galletas, así como una amplia lista de jugos industrializados, agua embotellada y bebidas gaseosas (refrescos). La oferta de productos frescos como barras de ensaladas, frutas y legumbres es mínima por no decir casi nula.

El consumo sostenido de una dieta basada en productos con altas cantidades de sodio, grasas saturadas, azúcares y otros productos químicos como saborizantes artificiales contenidos en productos ultra procesados¹, refrescos y jugos industriales se ha comprobado que tiene repercusiones en la salud humana. Torres Salcido (2010),

señala que la pandemia de exceso de peso en la población mexicana es consecuencia directa del consumo creciente de alimentos con altos contenidos de grasas saturadas, sales, azúcares, harinas refinadas, así como del consumo concomitante de grandes cantidades de bebidas saborizadas.

Por su parte el rector de la Escuela Friedman de Políticas y Ciencias de la Nutrición de la Universidad de Tufts en Estados Unidos: Dariush Mozaffarian, señaló que en “México el consumo de bebidas azucaradas es directamente responsable de la muerte de 24,000 mexicanos cada año” (Cruz, 2014: 45). En el mismo sentido para la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol), “los grandes corporativos de la industria alimentaria son los mayores distribuidores de productos chatarra, por lo que contribuyen a incrementar los problemas de nutrición y enfermedades como hipertensión y diabetes, principales causas de muerte en el país” (Dávila, 2013: 26); Soto-Estrada et al (2016), considera que estas enfermedades comparten algunos factores de riesgo que deben atenderse, principalmente “el sobrepeso y la obesidad que afecta a por lo menos al 70% de la población de 20 años o más (Soto-Estrada et al., 2016: 13).

En el Estado de México, las últimas encuestas elaboradas por el Instituto Nacional de Salud Pública muestran una tendencia al alza de problemas de sobrepeso y obesidad en adolescentes (12-19 años) de una población estimada en 3 millones 240 mil 400. En 2012, la suma de sobrepeso y obesidad en este sector social representó 31.9%, en tanto para el 2018, avanzó ha-

¹ Papas fritas en paquetes, snacks empaquetados, salados o dulces, helados, chocolates, caramelos, panes, bollos, galletas (galletitas), pasteles y tortas empaquetados, cereales endulzados para el desayuno, barras “energizantes”, mermeladas y jaleas, margarinas, bebidas gaseosas y bebidas “energizantes”, bebidas azucaradas a base de leche, yogurt para beber de fruta, bebidas y néctares de fruta, bebidas de chocolate, leche “maternizada” para lactantes, productos ultra procesados listos para calentar o comer; platos reconstituidos y preparados de carne, pescados, mariscos, vegetales o queso, pizzas, hamburguesas y perros calientes, nuggets (alitas o trozos), palitos (barras) de ave o pescado, sopas, postres, pastas, entre otros (OPS-OMS, 2015: 6).

cia el 36.9% de dicha población. En el caso de la población adulta (20 años o más), de una población estimada de 11 millones 319 mil 900, las tendencias de sobrepeso más obesidad durante el año 2012 representó el 70.1% de este sector social, mientras que para 2018, avanzó hacia el 75.7% respectivamente (INSP, 2018).

Algunos estudios sobre los hábitos² alimentarios de los estudiantes en la UAEMex y su relación con problemas de salud refieren aspectos importantes: Contreras *et al.* (2013) concluyen que los estudiantes universitarios consumen alimentos a pesar de saber que estos no son saludables simplemente por satisfacer el hambre, por gusto y la economía. En otro estudio, Benítez (2017), demuestra que los hábitos alimentarios de jóvenes universitarios dentro de recintos universitarios no influyen en problemas de obesidad y sobrepeso, si bien estos reconocen que el consumo de tortas, tacos, tamales, entre otros, no fomentan una sana nutrición, los consumen por económicos, rápidos y saciar el hambre.

Otros estudios coincidentes demuestran que los estudiantes universitarios a pesar de poseer conocimientos sobre alimentación y nutrición, ellos no determinan sus hábitos y actitudes hacia los alimentos-mientras que las modas y el contexto

social son las que determinan sus elecciones (Reyes y Oyola, 2020). Otra investigación realizada en la UAEMex sobre los hábitos alimentarios y cuidado físico mostró que: “seis de cada diez consideraron que su dieta cotidiana era entre “mala” y regular”; uno de cada tres estudiantes no practica ningún deporte, a pesar de que 74% de las y los jóvenes consideran que sí tienen tiempo para realizar alguna actividad física” (Sepúlveda, González y González, 2020, citado en UAEMex, 2021b).

Aunado a lo anterior la presente pandemia de la Covid-19 en el mundo significó para millones de personas decesos, enfermedades y cambios drásticos en los estilos de vida, alimentación, esparcimiento y trabajo. La Covid-19 también develó los graves problemas en materia de acceso, servicios e infraestructura hospitalaria, y de manera significativa efectos en grupos de personas con problemas de obesidad y sobrepeso. Especialistas indican una asociación directa entre el Covid-19 o Sars-Cov-2 con los problemas de salud del sobrepeso, obesidad y enfermedades crónico-degenerativas. Dichas enfermedades en la población adulta o de la tercera edad influyen para que éstas puedan contraer, agravarse o llegar hasta la muerte por la infección del Covid-19 (Petrova *et al.*, 2020; Tenorio Mucha, Janeth y Hurtado-Roca, Yamilée, 2020; Yang J. *et al.*, 2020). Con base en datos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) (INSP-INEGI) (2018), se indica que:

66.4% de las personas adultas (30 a 59 años), 17.1% de las mayores de 60 años y 16.5% de las y los jóvenes pre-

2 El término “hábitos alimentarios” expresa un conjunto de costumbres que determina el comportamiento del hombre en relación con los alimentos que incluye, desde la manera en la que éste acostumbra a seleccionarlos, hasta la forma en que los consume o los sirve a las personas que va a alimentar” (Icaza y Béhar, 1981, citado en Benítez, 2017).

sentan obesidad, factor que acrecienta el riesgo de complicaciones si se llega a adquirir el virus Sars-CoV-2: asimismo cabe mencionar que la mayor parte de las personas que padecen obesidad son mujeres (63.4%) (Téllez y Jiménez, 2020: 16).

Bajo este contexto la presente investigación se propone realizar un análisis de carácter exploratorio sobre la receptividad de la UAEMex para generar entornos alimentarios más sanos dentro de ella mediante la oferta de alimentos naturales proveídos por pequeños productores del Valle de Toluca. Dicha investigación se enmarca dentro de los objetivos 2 y 3 del Desarrollo Sostenible (ODS): Hambre Cero, Salud y Bienestar que la UAEMex se ha propuesto -procurar (UAEMex, 2021b). El primero busca poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible en América Latina y el Caribe (FAO, OPS,

WFP, UNICEF, 2019). Asimismo, contribuir con la Meta 2.3 del ODS 2:

De aquí a 2030, duplicar la productividad agrícola y los ingresos de los productores de alimentos en pequeña escala, en particular las mujeres, los pueblos indígenas, los agricultores familiares, los ganaderos y los pescadores, entre otras cosas mediante un acceso seguro y equitativo a las tierras, a otros recursos e insumos de producción y a los conocimientos, los servicios financieros, los mercados y las oportunidades para añadir valor y obtener empleos no agrícolas (FAO, OPS, WFP, UNICEF, 2019: 92).

El objetivo 3 del Desarrollo Sostenible busca garantizar una vida sana y promover el bienestar para la población de todas las edades. Dicho objetivo ha sido retomado por la UAEMex como parte de sus procesos de cambio y desafíos de las universidades públicas acordes a los planes de desarrollo federal y estatal.

Tabla 1. Matrícula docente de nivel medio y superior, UAEMex, 2021-2022

Preparatoria/Facultad	Docentes	
	Tiempo completo	Asignatura
Preparatoria "Lic. Adolfo López Mateos"	23	204
Lenguas	25	46
Medicina	81	546
Odontología	51	117
Planeación urbana y regional	39	26
Química	78	35

Fuente: UAEMex. Agenda Estadística, 2021.

La zona de estudio comprende cafeterías universitarias y docentes de las facultades de Medicina, Química, Planeación, Odontología y Preparatoria #1, de la Universidad Autónoma del Estado de México, en la ciudad de Toluca, México, durante enero-octubre 2022. Tabla I. Matrícula docente de nivel medio y superior, UAEMex, 2021-2022

Metodología

Para cumplir el objetivo de la investigación se diseñó un cuestionario de once preguntas dirigido a docentes de asignatura y tiempo completo de las facultades de Medicina, Química, Lenguas, Planeación Urbana y Regional, Antropología y Preparatoria Núm. I “Lic. Adolfo López Mateos” mediante plataforma electrónica de Google. Así mismo se realizaron entrevistas a concesionarios de cafeterías de los mismos espacios y funcionarios universitarios. El estudio se complementó con información bibliohemerográfica, documental y observación directa.

Universidad y los objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS)

La presente administración de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex) 2021-2025 ha planteado sus propuestas de transformación en dos documentos importantes: el Plan General de Desarrollo 2021-2033 y el Plan Rector de Desarrollo Institucional 2021-2025. El primero concuerda con respecto a los problemas, retos y desafíos de la educación superior con las directrices internacionales de la UNESCO y la ONU en términos de:

financiamiento, igualdad de acceso a la

educación, capacitación al personal, la formación basada en competencias, la mejora y conservación de la calidad de la enseñanza, la investigación y los servicios, la pertinencia de los planes de estudio, las posibilidades de empleo, el establecimiento de acuerdos de cooperación eficaces y la igualdad de acceso a los beneficios que reporta la cooperación internacional y el acceso equitativo a las oportunidades que abren las tecnologías en los sistemas de enseñanza (UAEMex, 2021a).

Asimismo, universidades públicas de México, entre ellas la UAEMex, han replanteado sus metas y objetivos en concordancia con los ocho Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM)³, promulgados en la Declaración del Milenio del 2000 en la ONU, suscritos por países miembros, donde resalta la “educación, la reducción de la pobreza y el hambre, la igualdad de género, la detención de la propagación de diversas enfermedades y la consecución de la enseñanza básica universal para el año 2015” (UAEMex, 2021b: 20). Concluido el plazo de los ODM en 2015, sin pruebas de haberse cumplido estos objetivos en los países suscritos, se formuló una nueva meta internacional: la Agenda 2030 a través de 17 objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)⁴.

3 Erradicar la pobreza extrema y el hambre; educación básica para todos; igualdad de oportunidades para el hombre y la mujer; reducir la mortalidad infantil; mejorar la salud en la maternidad; avanzar en la lucha contra el VIH y otras enfermedades; asegurar un medio ambiente sano y seguro; lograr una sociedad global para el desarrollo.

4 Vulnerabilidad, la educación, la erra-

Expuesto lo anterior, en México las nuevas directrices en materia de educación superior de la UAEMex también se alinean a los del ámbito federal y estatal. Con el ámbito federal a través del Plan Nacional de Desarrollo 2019-2024, en el cual los ODS se reflejan a través de políticas y programas que inciden en el sistema educativo: Eje 1. Política y Gobierno. Programas: Cambio de paradigma en seguridad; Garantizar empleo, educación, salud y bienestar; y, Libertad e igualdad; Eje 2. Política social. Programas Desarrollo Sostenible: Pensión para el bienestar de las personas con discapacidad; Becas para el bienestar “Benito Juárez”; Jóvenes construyendo el futuro; Jóvenes escribiendo el futuro, Sembrando Vida; y, Derecho a la educación; Eje 3. Economía: Impulsar la reactivación económica, el mercado interno y el empleo; ciencia y tecnología; el deporte es salud, cohesión social y orgullo nacional (UAEMex, 2021a).

En el ámbito estatal, el Plan de Desarrollo Estatal 2017-2023 del Estado de México se alinea con los ODS mediante 4 pilares, 17 objetivos y 53 estrategias⁵. De manera paralela el Plan General de Desarrollo 2021-2033 de la UAEMex conforma instrumentos de planeación de la educa-

dicación de la pobreza, el empleo productivo y el trabajo decente, la familia, las cooperativas y la inclusión social de los ancianos, la juventud, la salud, la sustentabilidad ambiental, sobre los recursos naturales, el cambio climático, los pueblos indígenas, la paz, la democracia y la justicia y el bienestar de aquellos que viven marginados de la sociedad (Unesco, 2020, citado en UAEMex, 2021b)

5 Ver Plan de Desarrollo Estatal 2017-2023 (Gobierno del Estado de México, 2022)

ción armonizados con los ODS los cuales permitan contribuir al cumplimiento de los planes estatal y federal de desarrollo. No obstante, en este documento institucional no se aprecia un diagnóstico del tema de la alimentación saludable de su comunidad universitaria como tampoco se plantean acciones y programas en esta materia. Se señala únicamente:

La prevención de la salud en la comunidad universitaria alcanza altos estándares en sus tres sectores, reduciendo significativamente la prevalencia e incidencia en distintas problemáticas de salud física, mental, social y cultural, como resultado de una política institucional en salud y bienestar aplicada transversalmente hasta edificar una cultura de salud preventiva y de bienestar. La Universidad promueve conocimientos, comportamientos, hábitos, consumos, conductas y pautas saludables; dichas condiciones colocan a la Institución como un referente nacional por sus altos estándares en la salud y el bienestar de sus integrantes, beneficios que hace extensivos al público en general, a quienes brinda servicios de atención de primer nivel (UAEMex, 2021a: 97).

Más adelante, en el mismo documento, en el apartado Consolidación de la UAEMex en Sustentabilidad”, se expone que esta se adhiere a los acuerdos internacionales de los ODS, particularmente los ODS: 3 salud y bienestar, 6 Agua limpia y Saneamiento, 7 Energía Asequible y no contaminante, 11 Ciudades y comunidades sostenibles, 13 Acción por el clima y 15 Vida de ecosistemas terrestres (UAEMex, 2021a). Sin embargo, no se observa cómo y

mediante qué acciones o programas la universidad atenderá dichos objetivos.

Por otra parte, dentro del Plan Rector de Desarrollo Institucional 2021-2025 de la UAEMex, en el eje transversal Salud y Bienestar Integral se presenta un diagnóstico de la salud en la comunidad universitaria: hábitos alimentarios, consumo de tabaco, sexualidad, hábitos deportivos y problemas depresivos-ansiedad, entre otros. En el caso que nos ocupa en la presente investigación: los hábitos alimentarios, se expone lo siguiente:

Los datos de un estudio aplicado a nuestra comunidad estudiantil indican que uno de cada dos estudiantes suele comer en alguna de nuestras cafeterías. Además, acerca de los hábitos alimentarios de jóvenes que tenían entre 17 y 26 años, se indica que únicamente la mitad de la población estudiantil (50.7%) realiza las tres comidas diarias; 28% ingiere dos comidas diariamente; 3% de los estudiantes come una vez al día; 23% comen en sus domicilios. Uno de cada cinco consume refrescos, jugos procesados y frituras; y ocho de cada diez escolares ingieren alimentos entre comidas (Benítez, 2017, citado en UAEMex, 2021b: 223).

Ante este diagnóstico alimentario en la población estudiantil las autoridades universitarias señalan que se han dispuesto en los espacios universitarios 47 concesiones de cafeterías, 44 módulos de alimentos y 164 máquinas de venta automatizada, para el servicio de estudiantes, docentes y personal administrativo: “alimentos, bocadillos y menús con una mejor calidad nutricional, y que están al alcance de los bolsillos de

nuestros estudiantes” (Agenda Estadística, 2020; UAEMex, 2015, citado en UAEMex, 2021b: 223).

No obstante, en el IV y último Informe de Actividades de la administración saliente 2017-2021, no se encontraron evidencias significativas sobre acciones concretas en materia de salud y alimentación a favor de la comunidad universitaria de la UAEMex. Dicho Informe únicamente señala la instalación de 4 bebedores de agua potable en la Facultad de Planeación Urbana y Regional, el plantel “Texcoco” Escuela Preparatoria, Facultad de Economía y Potro tienda universitaria estadio universitario Alberto “Chivo” Córdova (UAEMex, 2017-2021). Se argumenta en el IV Informe que se suspendió la instalación de más bebedores de agua potable para la comunidad universitaria debido a la suspensión de actividades y el confinamiento sanitario por la COVID-19 desde 2020.

Continuando con el análisis del Plan Rector de Desarrollo Institucional 2021-2025, se reconoce el problema de obesidad-sobrepeso de la población adolescente en la entidad mexiquense: “25 de cada 100 adolescentes mexiquenses padece esta condición, esta asciende a 33.5% cuando se trata de mujeres, en contraposición con los hombres que, aunque también es inquietante el problema, reporta 17.2%, es decir, casi la mitad de ellas (INEGI, 2020a, citado en UAEMex, 2021b: 224). Asimismo, problemas de salud asociados con la obesidad y sobrepeso, la diabetes tipo II⁶, en el PRDI

6 La diabetes mellitus II pertenece a un grupo de enfermedades metabólicas y es consecuencia de la deficiencia en el efecto de la

2021-2025 se reconoce que estos aquejan a la comunidad universitaria. Sin embargo, en ambos casos no se presentan datos para la UAEMex.

Resultados

Derivado del cuestionario sobre hábitos alimentarios aplicado a docentes de las facultades de la UAEMex seleccionadas en el estudio, se obtuvieron 304 cuestionarios contestados. En ese sentido, en la presente tabla se sintetizan las respuestas a las preguntas formuladas. Para ello, de cada pregunta se definen elementos que la caractericen y las respuestas de los docentes entrevistados.

insulina, causada por una alteración en la función endocrina del páncreas o por la alteración en los tejidos efectores, que pierden su sensibilidad a la insulina, glucagón, somatostatina y el polipéptido pancreático, respectivamente. La obesidad mórbida se asocia con el desarrollo de diferentes enfermedades, entre las que destacan la diabetes y la hipertensión. La obesidad es una consecuencia de la ingesta continua y desregulada de alimento rico en contenido energético que no es aprovechado como consecuencia de una baja actividad metabólica y/o sedentarismo, que por lo tanto, se almacena y acumula en tejido graso. Durante esta situación, el páncreas tiene una hiperactividad por la concentración alta y constante de glucosa en sangre, con una secreción de insulina elevada para conservar la glucemia en niveles normales. Las causas que desencadenan la diabetes mellitus tipo 2 se desconocen en el 70-85% de los pacientes; al parecer, influyen diversos factores como la herencia poligénica (en la que participa un número indeterminado de genes), junto con factores de riesgo que incluyen la obesidad, dislipidemia, hipertensión arterial, historia familiar de diabetes, dieta rica en carbohidratos, factores hormonales y una vida sedentaria (Gobierno de México, 2021).

Lo expuesto en la Tabla 2 muestra lo siguiente: en primer lugar, el servicio que prestan las cafeterías no es el mismo en cada uno de los espacios universitarios, dado el esquema que prevalece de concesiones de estas a particulares en la UAEMex dichas cafeterías no son homogéneas en cuanto a servicio y alimentos. En ese sentido, un concesionario puede brindar un buen servicio y calidad de los alimentos mientras en otros no; en segundo lugar, es evidente que existe un rechazo de los docentes por la presencia de refrescos, bebidas industrializadas, todo tipo de panadería, galletas y botanas industrializadas, que desde su percepción no contribuyen a una dieta sana, nutritiva y de calidad; en tercer lugar, resulta significativas las acciones que desde el punto de vista de este sector se deben realizar en los espacios universitarios para avanzar hacia entornos más saludables de toda la comunidad universitaria.

Además de las acciones expuestas en la Tabla 2 la comunidad docente señala que, las autoridades universitarias deben ver la oferta alimentaria al interior de la universidad como un derecho a la salud y sana alimentación de esta, y no —en relación a clientes o usuarios de un servicio prestado; promover en los espacios universitarios la producción de hortalizas (huertos universitarios) y la siembra de árboles frutales; la instalación de gimnasios al aire libre para la comunidad universitaria; precios accesibles o económicos de los alimentos; revisar los tiempos que se autorizan para el consumo de alimentos tanto de los docentes como estudiantes.

Tabla 2. Percepción de docentes universitarios sobre la alimentación en espacios universitarios de la UAEMex

Elementos determinantes	Respuestas
Lugar donde consume sus alimentos	El 62.8% de los docentes contestó que prefiere traer comida de su casa; mientras que el 22.6% consume alimentos en establecimientos fuera de su centro de trabajo; en tanto 14% su consumo alimentario lo realiza en la cafetería de sus centros de trabajo.
Razones para consumir sus alimentos en las cafeterías del espacio universitario	El 70% de los docentes encuestados contestó que cuando come en las cafeterías lo hace porque no tienen otra opción; al 17.4% les gusta la variedad de platillos y lo sano de los alimentos de las cafeterías; y sólo un 9.8% consume sus alimentos en estos expendios escolares por el -costo de los alimentos.
Razones para consumir sus alimentos fuera de los espacios universitarios	El 44% señaló que afuera encuentra alimentos más sanos y naturales; así mismo, el 38% consume alimentos fuera de sus centros de trabajo porque estos son más económicos, mientras que un 21% considera que los alimentos que se ofrecen en las cafeterías no son lo más sano y naturales.
Traer su propia comida desde casa	El 76.9% de los docentes contestó que trae comida de su casa porque cuida su alimentación; en tanto, el 11% y 11.8% respondió que los - alimentos de las cafeterías no son de lo más sano, como tampoco los de la calle.
Frecuencia de consumo de frutas, verduras, legumbres y cereales	El 53.6% de los docentes señalaron que comen verduras, legumbres y cereales de forma diaria; el 45.7% come dos o tres veces a la semana dichos alimentos, en tanto sólo el 3.6% respondió que una vez a la semana, mientras el 0.32% señala que nunca.
Frecuencia consumo carnes rojas, aves y pescado	Los resultados indican que el 63.4% de los docentes comen dos o tres veces a la semana; el 27.9% lo hace de forma diaria; el 7.5% solo una vez a la semana, y únicamente el 0.9% nunca come carnes rojas, aves y pescado.
Disposición consumo alimentos producidos por pequeños productores agrícolas del valle de Toluca en las cafeterías universitarias	Los resultados indican que el 85.9% de los docentes estarían dispuestos a consumir alimentos en las cafeterías suministrados por pequeños agricultores del Valle de Toluca; el 13.4% poco lo harían, y el 0.6% nada.
Requerimientos para generar entornos universitarios más sanos	El 41% de los docentes propone incluir barras de ensaladas y verduras en las cafeterías de forma permanente; b) el 21% está de acuerdo en que se retiren productos "chatarra" de las cafeterías, y C) 36% está de acuerdo en que se expendan ensaladas, verduras.

Continúa

Tabla 2. Continuación	
Estado físico	El 57.8% de los docentes se considera una persona sana; b) el 26% presenta ciertos problemas de salud; c) El 16% asume que no lleva un régimen alimentario sano y ello repercute en su salud.
Acciones para mejorar entornos universitarios más sanos	El 35% de los docentes considera que deben retirarse de las cafeterías los refrescos, botanas y bebidas industrializadas; un 30% demanda instalación de bebederos de agua potable; 20% considera que se debe optar por comedores universitarios y no cafeterías concesionadas; 10% está a favor de infraestructura deportiva en los espacios universitarios; 5% a favor de mayor difusión sobre buenos hábitos alimentarios en la comunidad universitaria.

Fuente: Información obtenida de cuestionarios aplicados a docentes universitarios, 2022.

Lo anterior resulta importante dado que la mayor parte de los alumnos no disponen de un tiempo -holgado para su alimentación por el horario de clases. En ese sentido, comen lo más rápido y económico que sea posible en las cafeterías: tortas y chilaquiles principalmente.

¿Sobre qué sugerencias podría yo decir para mejorar la alimentación en los espacios universitarios? Considero que los tiempos libres son muy importantes para los estudiantes, ya que por el tiempo limitado que tienen compran aquello más rápido posible en su preparación. Muy pocos consumen menús del día (Concesionario 1, plática realizada en las instalaciones de la cafetería) (Comunicación personal, 13 de septiembre 2022).

Los concesionarios de las cafeterías señalan que los alimentos que más demandan los estudiantes son: enchiladas, chilaquiles, cuernitos, chapatas y en menor grado menú del día; el consumo de bebidas recae en agua embotellada, refrescos y agua de frutas de temporada (como parte del menú

del día). Cuando se cuestionó por qué venden refrescos y bebidas industrializadas uno de los concesionarios respondió:

Considero que no debe venderse en las cafeterías alcohol o medicamentos, y si vendemos refrescos es porque lo piden los estudiantes. Tenemos que vender productos de la PepsiCo porque la universidad tiene convenio con ellos (Concesionario 2, plática realizada en las instalaciones de la cafetería) (Comunicación personal, 19 de septiembre 2022).

No se debe condicionar los que tomamos la concesión de la cafetería a que debamos vender refrescos u otro producto (Concesionario 3, plática realizada en las instalaciones de la cafetería) (Comunicación personal, 23 de septiembre 2022).

Sabemos los que tenemos una concesión de la cafetería que existe una normatividad para estas, pero me gustaría que se aplicara parejo en todas las cafeterías, ya que no es así, sé que en cafeterías de Ciudad Universitaria si no

son productos de la Pepsi no se aceptan otros (Concesionario 4, plática realizada en las instalaciones de la cafetería) (Comunicación personal, 05 octubre 2022).

Vendemos refrescos y jugos porque si no los estudiantes se van. Considero que es un mal necesario (Concesionario 4, plática realizada en las instalaciones de la cafetería) (Comunicación personal, 05 octubre 2022).

Además de lo anterior, el concesionario 1 resaltó que, si bien la universidad le brinda una tabla de menú saludable, el cual debe exponer a la vista de todos en la cafetería, dicho menú no es atractivo para

los estudiantes por ende estos le solicitan otras opciones. Sobre qué tanto estaría dispuesto a comprar verduras, legumbres o frutas a pequeños productores del Valle de Toluca mencionó que sí pero siempre y cuando estos le ofrezcan buen precio y calidad. Ante lo expuesto es evidente que la concesión de la cafetería se rige por el carácter lucrativo de quien la atiende dado que van de por medio costos de producción, pago de salarios a los empleados de la cafetería y márgenes de ganancia. En la siguiente tabla se expone de manera sintética información nutrimental de las cafeterías visitadas de la UAEMex.

Tabla 3. Información nutrimental de cafeterías universitarias en la UAEMex

Elementos	Resultados
Alimentos con mayor demanda	Enchiladas, chilaquiles, cuernitos, chapatas, tortas, galletas. Y en menor medida menú del día, ensaladas o verduras (sólo si el estudiante o docente lo solicita)
Bebidas con mayor demanda	Refrescos, agua embotellada, jugos, café industrializado
Lugar de compra de verduras y legumbres	Central de Abasto de Toluca y recauderías
Disposición para comprar verduras, legumbres y frutas a pequeños productores del Valle de Toluca	Sí, siempre y cuando estos ofrezcan buen precio y calidad
Espacio físico de la cafetería	El espacio físico de cada cafetería no es uniforme. Algunos expresan que este es muy pequeño
Laboral	El concesionario debe pagar a empleados contratados

Fuente: Información obtenida de entrevistas realizadas a concesionarios de cafeterías de la UAEMex, 2022.

Las prácticas y visión —mediante concesiones de cafeterías— que se tiene actualmente de la alimentación en la UAEMex reflejan aún el tipo de pensamiento de corte neoliberal que prevalece en México; el elemento costo-beneficio de las políticas públicas y gubernamentales ha sido uno de los rasgos del pensamiento neoliberal aplicado en casi todas las dimensiones de la actividad humana: económica, cultural, política, social, alimentaria, entre otras. Afortunadamente en México como en otros países están surgiendo iniciativas locales, comunitarias, indígenas, que se rigen por otros valores en pro de un comercio solidario basado en la reciprocidad, confianza, fortalecimiento del tejido social y la búsqueda de satisfacer necesidades básicas (Toledo y Ortiz-Espejel, 2014; Marañón, 2013; Vargas, 2018).

En el Valle de Toluca viene tomando fuerza, si bien, no en la velocidad que se esperaría de toda iniciativa local, ciudadana y comunitaria. Es evidente que existen iniciativas ciudadanas que agrupan a pequeños productores que abogan por una mirada diferente sobre la alimentación más apegada a la producción en huertos familiares agroecológicos, comunitarios, de pequeña escala en términos de producción y venta con iniciativas como la del grupo Zarframex, Casa Espora, Comunidad Shankha, Sabe Tierra Huerto y pequeños productores que se aglutinan en torno al Tianguis solidario de comercio que se presenta en la Facultad de Odontología, la Preparatoria Núm. 4 “Ignacio Ramírez” y otros espacios educativos de la UAEMex.

Dentro de la UAEMex desde hace aproximadamente un poco más de 10 años se vienen realizando esfuerzos, sinergias y convergencias entre académicos, pequeños productores del Valle de Toluca, pequeños artesanos y artistas, aglutinados dentro del Programa de Estudio, Promoción y Divulgación de la No-Violencia dentro del Instituto de Estudios sobre la Universidad (IESU), el cual ha encabezado diversas actividades: en 2012 realizaron el primero mercado alternativo de productos orgánicos en la Facultad de Lenguas; primer mercado de Comercio Justo en las instalaciones del IESU.

Si bien, dichos esfuerzos entre las partes interesadas señaladas previamente, por visibilizar el trabajo, organización y productos de los pequeños productores y comerciantes dentro de la UAEMex avanzan, estos no han estado exentos de ciertos problemas: falta de compromiso de ciertos productores, intermediarismo y ausencia de conocimientos en términos de comercio justo y solidario (Vargas, 2018). En un estudio realizado en el año 2018 por el Programa de Estudio, Promoción y Divulgación de la No-Violencia a estudiantes de la UAEMex sobre hábitos alimenticios, el 35 y 45 por ciento de los encuestados respondió de “acuerdo” y “totalmente de acuerdo” con la propuesta de incorporar a la UAEMex (sin sustituir a las cafeterías actuales) a proveedores locales de Comercio Justo, que lleven a los espacios académicos; frutas, tentempiés, comidas caseras nutritivas (Vargas, 2018: 121).

Los pocos espacios académicos de la UAEMex que gradualmente abren sus

puertas para iniciativas de comercio justo o economía solidaria han sido más bien producto de esfuerzos y tenacidad de los académicos y representantes de pequeños productores aglutinados en los grupos ya mencionados. Es evidente que la joven comunidad estudiantil de la UAEMex apoya estas iniciativas locales y se muestra dispuesta a consumir los productos de los pequeños productores y comerciantes que se ofrecen en sus respectivos espacios, tal como se aprecia en las fotografías 1 y 2; en otros aún falta más trabajo de concientización (fotografías 3 y 4).

La búsqueda por avanzar hacia escena-

rios de convergencia entre universidad pública y agricultura sostenible lo cual permite puentes de vinculación a fin de generar entornos alimentarios sanos en la comunidad universitaria por parte de la UAEMex para cumplir los objetivos 2 y 3 del Desarrollo Sostenible: Hambre Cero y Salud y Bienestar, se reduce a un planteamiento retórico e incongruente con la realidad. En diversos espacios de la universidad se exige a los estudiantes preparatorianos recoger envases de plásticos y llevar estos a las instalaciones como una muestra de que la UAEMex es responsable con el medio ambiente y se proyecta como una universidad sustentable (ver fotografías 5 y 6).



Fotos 1 y 2. Mercado de Comercio Justo celebrado en la Escuela Preparatoria Num.4 “Ignacio Ramírez Calzada”, 17 octubre 2022



Fotos 3 y 4. Mercado de Comercio Justo celebrado en instalaciones del Instituto de Estudios sobre la Universidad (IESU), 27 octubre 2022.



Foto 5. Llevando envases de plástico a la Prepa Núm. 4, 17 octubre 2022



Foto 6. Depósito de envases de plástico explanada Prepa Núm.4, 17 octubre 2022

Si bien son loables estas acciones de la UAEMex a favor del medio ambiente no son suficientes y tampoco se va al fondo del problema de la salud y hambre que aqueja a la población mexicana, y en particular, a la comunidad universitaria. El hecho de que los estudiantes recuperen envases de plástico en sus casas, calles y la propia escuela sólo acentúa el ciclo perverso de la industria refresquera mediante la triada producir-consumir-reciclar; mediante esta triada se proyecta una imagen hacia el exterior por parte de la industria refresquera y los agentes que participan, en este caso, la UAEMex, del compromiso que tienen con la sociedad por un medio ambiente sano. Se pasa por alto que el problema no está en el reciclado sino en el consumo constante de todo tipo de bebidas y jugos de dicha industria, los cuales junto con la de comida rápida (*fast food*) e industrial saturan el mercado nacional con productos alimentarios altos en carbohidratos, azúcares, sales y edulcorantes artificiales, que en conjunto contribuyen sustancialmente a problemas de obesidad, sobrepeso, distintos tipos de cánceres y cardio vasculares de la población en México, como se ha expuesto al principio del presente trabajo.

El hecho de que la industria refresquera y sus productos mantenga fuerte presencia en las cafeterías de la UAEMex, como muy probablemente en otros espacios universitarios del país, muestra el amplio poder en el mercado y el gusto de los mexicanos por sus productos. Bajo estas condiciones la búsqueda de una mejor salud de la comunidad universitaria por parte de sus autoridades, su retórica a favor de

los ODS dista mucho de la realidad: la comida y los hábitos alimentarios al interior de la UAEMex se visualizan como un nicho de negocios particulares.

Transitar del consumo tradicional en nuestro país de alimentos poco saludables al consumo de alimentos saludables no es una tarea sencilla: se realizan actividades de concientización a la comunidad universitaria para que consuma alimentos saludables. Sin embargo, considero que no es un proceso que sea de la noche a la mañana (Respuesta de funcionario universitario encargado de las concesiones de cafeterías en la UAEMex, 05 octubre 2022).

Al preguntarle al funcionario universitario sobre los compromisos que la UAEMex ha adquirido con el objetivo 2 y 3 de los ODS en términos de: *mejora de la nutrición y garantizar una vida sana*, señaló lo siguiente:

Como se mencionó anteriormente uno de los requisitos para otorgar una concesión es la propuesta de que las cafeterías ofrezcan menú orientado hacia lo saludable; sin embargo, la oferta que ofrezcan las cafeterías depende en gran medida de la demanda de ciertos productos alimenticios por parte de la comunidad (Respuesta de funcionario universitario encargado de las concesiones de cafeterías en la UAEMex, 05 octubre 2022).

Relacionado con la pregunta anterior que tiene que ver con la agricultura sostenible que promueve el Objetivo 2 de los ODS, se le preguntó: ¿estaría de acuerdo que se ofrecieran en espacios públicos de la UAEMex alimentos naturales y sanos

(verduras, frutas, legumbres y otros) (tianguis de comercio justo) directamente por los pequeños productores del Valle de Toluca? Su respuesta fue la siguiente:

El servicio que ofrecen las cafeterías tiene como finalidad ofrecer un alimento para satisfacer una necesidad a la comunidad universitaria, este se ofrece en tiempos libres (entre clases para alumnos y maestros y el tiempo de comida para los administrativos). Recordemos que el objetivo de la Universidad es ofrecer Educación. Considero que no es correcto ofrecer espacios dentro de la universidad para colocar tianguis. La Universidad es un espacio educativo (Respuesta de funcionario universitario encargado de las concesiones de cafeterías en la UAEMex, 05 octubre 2022).

Las respuestas del funcionario universitario entrevistado deja ver las contradicciones que existen en el discurso oficial sobre el compromiso social que tiene la UAEMex con los ODS a los que se ha comprometido cumplir, así como la alineación de sus principales documentos institucionales: Plan General de Desarrollo 2021-2033 y Plan Rector de Desarrollo Institucional 2021-2025 con el Plan de Desarrollo Estatal 2017-2023 del Estado de México, el cual también se ha alineado con el discurso global de los ODS. La universidad pública mexicana tiene funciones sustantivas determinantes como es la docencia, la investigación científica, la difusión del conocimiento, pero también la vinculación con la sociedad, entiéndase esta como una gama de organizaciones sociales, civiles, productivas, del sector privado, deportivas y culturales.

La universidad pública mexicana también se nutre de los saberes, ideas, propuestas, acciones y vocaciones del caleidoscopio social externo de sus muros universitarios. Aquella idea de que la universidad, y de sus aulas emanan solo la verdad y es fuente de conocimiento, ya fue rebasada. Hoy la complejidad de los problemas sociales en México como en otras latitudes del mundo exige un acercamiento trans e interdisciplinarios entre distintos saberes y no necesariamente académicos sino abarcando un contexto de flexibilidad universidad-sociedad.

Por esta razón resulta importante comprender que la alimentación de las personas, y en particular de una comunidad universitaria, también deber ser una prioridad de todos sus integrantes, dado que la universidad no es una isla o burbuja ajena a los cambios del contexto social. Aún más, la universidad debería ser tanto en este campo de la alimentación como en otros un referente de vanguardia en propuestas sobre los principales problemas del país.

En el caso de la UAEMex si esta asume verdaderamente un compromiso con los ODS debería por lo menos en principio asumir una actitud crítica respecto a lo que significa el concepto de sostenibilidad o sustentabilidad, lo cual implica reconocer que acciones de recolección de plástico por parte de sus estudiantes para entregarlos a empresas refresqueras las cuales son co-responsables del incremento de obesidad-sobrepeso y enfermedades como diabetes de la sociedad mexicana, no significa ni de lejos ser una universidad sustentable;

así mismo, la reforestación y la instalación de paneles solares así como la captación de agua de lluvia son acciones importantes pero también aún lejos de la idea de la sustentabilidad.

Conclusiones

La venta de alimentos para la comunidad estudiantil y docente en espacios universitarios de la UAEMex desafortunadamente aún se asume como un asunto mercantil por lo cual la disposición de alimentos se deja en manos de cafeterías concesionadas, quienes ven la oferta de alimentos como un negocio. Si bien se les indica que deben proveer alimentos sanos y nutritivos para la comunidad estudiantil no parece claro ni para los concesionarios ni para las autoridades universitarias qué acciones representa una sana alimentación. El hecho de que la UAEMex se haya comprometido tanto en el discurso como en sus documentos prospectivos rectores con el cumplimiento de ciertos objetivos de los ODS, principalmente aquellos relacionados con la salud-bienestar, agua limpia y saneamiento, energías asequibles y no contaminantes, ciudades y comunidades sostenibles, así como acciones por el clima (ODS 3, 6, 7, 11, 13 y 15), implica una verdadera transformación primero intramuros y posteriormente al exterior.

A menos que dicho compromiso con los ODS señalados pretenda reducirse a determinadas acciones y/o metas cuantitativas: número de toneladas de plástico recolectado, número de árboles plantados, número de paneles solares instalados, entre otros. Si esto es cumplir las metas de

los ODS entonces estamos efectivamente ante un despliegue institucional desde los círculos del poder económico y político de los países más ricos del mundo por simular su preocupación por los temas – que a los países ricos les interesan-. El problema de la obesidad y sobrepeso que tiene colapsados a los sistemas de salud de países de bajo desarrollo por la insuficiencia de recursos económicos e infraestructura para paliar esta pandemia no es declarado un asunto de primer orden en los ODS; se sabe quiénes son los responsables directos de esta pandemia – el sector agrícola-alimentario transnacional- pero como son parte de la actividad industrial capitalista eso se omite.

Las lecciones que nos sigue dejando la reciente pandemia de la Covid-19 en el mundo vienen a demostrar que las personas con problemas de sobrepeso y obesidad, diabetes y enfermedades crónico-degenerativas han sido las más susceptibles de contraer la enfermedad y decesos; la falta de agua e infraestructura sanitaria en países pobres o de menor desarrollo de América Latina también ha sido otro factor que ha contribuido negativamente por la Covid-19. No obstante, la dinámica del consumo y malos hábitos alimentarios en países como México continúa con o sin pandemia de la Covid-19. Los saldos en materia de enfermedad y decesos que esta pandemia ha dejado parecerían un punto de quiebre para revertir la pandemia del sobrepeso y obesidad que aqueja actualmente a México. No es así, en cambio se deja esa responsabilidad a cada mexicano(a); es él o ella quien decide si consume o no productos “chatarra”, bebidas, jugos y

refrescos de las empresas mercantiles nacionales e internacionales.

En el caso de la UAEMex, si bien existe una predisposición a favor, por ejemplo, del sector docente por consumir productos alimentarios proporcionados por pequeños productores del valle de Toluca, así como avanzar mediante sinergias de colaboración entre universidad y pequeños productores que permita generar entornos más saludables dentro la universidad, esto aún no es posible, resulta un camino complejo, arduo y lleno de obstáculos dado que, repetimos, la alimentación al interior de la UAEMex se ve como un negocio en manos de concesiones privadas. Las múlti-

ples interpretaciones de qué es una sana alimentación efectivamente dan pie para que cada agente social, institucional o privado decida qué debe hacer en este terreno. Por las implicaciones sociales, culturales y económicas que tienen las enfermedades asociadas al sobrepeso y obesidad de la sociedad mexicana debería ser esta un asunto toral del Estado y sus organizaciones, como es el caso de las universidades. Sin embargo, cuando menos en la UAEMex, no se ve como que se está enfrentando este flagelo social-alimentario, —a pesar de que se ha comprometido con los ODS por una comunidad universitaria con mayor salud y bienestar.

Referencias bibliográficas

Benítez Cuevas, Judith (2017). *Hábitos alimenticios de jóvenes universitarios y el acceso a los alimentos en la UAEM*. Tesis Licenciatura; disponible en: <http://ri.uaemex.mx/oca/view/20.500.11799/68726/1/Tesis%20Judith%202017.pdf>

Contreras Landgrave, Georgina., Camacho Ruíz, Esteban Jaime., Ibarra Espinoza, Manuel Leonardo., López Gutiérrez, Regional Luis., Escoto Ponce de León, María del Consuelo., Pereira Abagaro, Camila, Munguía Ocampo, Lidia Ivonne (2013). “Los hábitos alimentarios de estudiantes universitarios”, *Revista Digital Universitaria*, Vol.14, Núm.11, UNAM, México; disponible en: https://www.ru.tic.unam.mx/bitstream/handle/123456789/2175/art48_52013.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Cruz, M.A. (2014). “Mueren 24 mil mexica-

nos cada año por consumo de bebidas azucaradas: experto”. *La Jornada*; disponible en: <http://www.jornada.unam.mx/2014/11/12/sociedad/045n1soc>

Dávila, P. (2013). “Combate al hambre, para beneficio de las trasnacionales”. *Proceso*, (1902), Pág. 26-29.

Gobierno de México-(2021). *Manual de procedimientos estandarizados para la vigilancia epidemiológica hospitalaria de diabetes mellitus tipo II*; disponible en: https://epidemiologia.salud.gob.mx/gobmx/salud/documentos/manuales/10_Manual_DT2.pdf

Gobierno del Estado de México (2022). *Plan Estatal de Desarrollo 2017-2023*; disponible en: <https://copladem.edomex.gob.mx/sites/copladem.edomex.gob.mx/files/files/pdf/Planes%20y%20programas/PDEM%202017-2023%20web.pdf>

Instituto Nacional de Salud Pública (INSP)-INEGI (2018). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2018*; disponible en: https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/ensanut/2018/doc/ensanut_2018_diseno_conceptual.pdf

Instituto Nacional de Salud Pública (INSP) (2018). *Encuesta nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT). Resultados Estado de México*; disponible en: https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/Resultado_Entidad_EdoMex.pdf

INEGI (2020a). *Resultados del módulo de práctica deportiva y ejercicio físico 2019*. Comunicado de prensa núm. 022/20 27 de enero de 2020 página 1/2. México; disponible en: <https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2020/EstSociodemo/moprade2020.pdf>

Icaza, Susana J., Béhar, Moisés (1981). *Nutrición*, 2da Edición Interamericana, México.

Marañón Pimentel, Boris (2013) (Coordinador). *La economía solidaria en México*, UNAM, México; disponible en: <http://ru.iiec.unam.mx/2469/2/EconomiaSolidariaTexto.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) Organización Panamericana de la Salud (OPS)- Programa Mundial de Alimentos (WFP)-Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) (2019). *Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe*, Santiago de Chile; disponible en: <http://www.fao.org/3/ca6979es/ca6979es.pdf>

Organización Panamericana de la Salud-Organización Mundial de la Salud

(OPS-OMS) (2015). *Alimentos y bebidas ultra procesados en América Latina: tendencias, efectos sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas*; disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf

Petrova, Dafina., Salamanca-Fernández, Elena., Rodríguez Barranco, Miguel., Navarro Pérez, Pilar., Jiménez Moleon, José Juan, Sánchez, María-José (2020). “La obesidad como factor de riesgo en personas con Covid-19: posibles mecanismos e implicaciones”, *Atención Primaria*, vol. 52, agosto-septiembre, España.

Reyes Narvaez, Silvia y Oyola Canto, María (2020). “Conocimientos sobre alimentación saludable en estudiantes de una universidad pública”, *Revista Chilena de Nutrición*, Vol. 47 (1), Chile; disponible en: <https://www.scielo.cl/pdf/rchnut/v47n1/0717-7518-rchnut-47-01-0067.pdf>

Sepúlveda, C. O., D. González Lomeli y D. G. González Valencia (2020). “Actividad física y hábitos alimenticios en universitarios durante la pandemia por Covid-19”, *Memorias en Extenso del VIII Congreso Internacional Ejercicio Físico y Salud*, Universidad de Sonora, México; disponible en: <http://www.congresosdeportes.uson.mx/docs/MEMORIA-CONGRESO2020.pdf>

Soto-Estrada, G & Moreno-Altamirano, L. & Pádua Díaz, D., 2016, “Panorama epidemiológico de México, principales causas de morbilidad y mortalidad”, *Revista de la Facultad de Medicina de la UNAM*, Vol. 59, Núm. 6, México; disponible en: <http://www.scielo.org.mx/pdf/facmed/v59n6/2448-4865-facmed-59-06-8.pdf>

Téllez V, Yolanda y Luis Felipe Jiménez Ch. (2020). *Panorama demográfico de México en la emergencia sanitaria ocasionada por la COVID-19*, en Consejo Nacional de Población (CONAPO), La situación demográfica de México; disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/629813/LSDM_2020_ISNN_140421.pdf

Tenorio-Mucha, Janeth y Hurtado-Roca, Yamilee (2020). "Revisión sobre obesidad como factor de riesgo para mortalidad por Covid-19", *Acta Médica Peruana*, 37(3), Perú; disponible en: <http://www.scielo.org.pe/pdf/amp/v37n3/1728-5917-amp-37-03324.pdf>

Toledo, Víctor M y Ortiz-Espejel Benjamín (2014). *México, regiones que caminan hacia la sustentabilidad. Una geopolítica de las resistencias comunitarias*, Universidad Iberoamericana de Puebla, México; disponible en: <http://www.cidesc.org.mx/archivos/E2-2.pdf>

Torres Salcido, S. G (2010). *Distribución de alimentos. Mercados y políticas sociales*, ceich-UNAM, México.

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex) (2021a). *Plan General de Desarrollo (PGD) 2021-2033*; disponible en: http://planeacion.uaemex.mx/docs/PGD_2021-2033.pdf

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex) (2021b). *Plan Rector Desarrollo Institucional (PRDI) 2021-2025*; disponible en: http://planeacion.uaemex.mx/docs/PRDI_2021-2025.pdf

UAEMex (2017-2021). *Cuarto Informe Anual de Actividades de la Universidad*; disponible en: https://www.uaemex.mx/images/4informe1721/pdf/Cuarto_Informe_17-21.pdf

Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex) (2021). *Agenda Estadística*; disponible en: <http://planeacion.uaemex.mx/docs/AE/2021/AE2021.pdf>

Vargas Cancino, Hilda Carmen (2018). *Consumo ético y socialmente solidario*, México: Editorial Torres Asociados, México.

Yang, J., Zheng, Y., Gou, X., Pu, K., Chen, Z., Guo, Q., Ji, R., Wang, H., Wang, Y., Zhou, Y. (2020). "Prevalence of comorbidities and its effects in patients infected with SARS-CoV-2: a systematic review and meta-analysis", *International Journal of Infectious Diseases*, vol.94; disponible en: <https://www.ijidonline.com/action/showPdf?pii=S1201-9712%2820%2930136-3>

Resumen curricular del autor

Fredy Torres Oregón

Doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales por la Universidad Autónoma del Estado de México. Posdoctorado en Ciencias Sociales por la UAM-X. Es profesor-investigador del Centro de Estudios e Investigación en Desarrollo Sustentable (CEDeS), de la Universidad Autónoma del Estado de México. Sus líneas de investigación incluyen: Conflictos sociales en el medio rural. Sus trabajos abordan los desplazamientos forzados

en la sierra de Guerrero derivado del control territorial de los grupos delictivos vinculados a cárteles del narcotráfico; los conflictos sociales en territorios mineros del Estado de Guerrero. Seguridad alimentaria en el medio rural. analiza los problemas alimentarios en el medio rural, el papel de las políticas alimentarias gubernamentales y la industria agroalimentaria. Es integrante del Cuerpo Académico Consolidado: Desarrollo Sustentable, Sociedad y Ambiente e integrante de redes de investigación: Red de Estudios e Investigación en Sustentabilidad con Epistemologías Emergentes y Alternas (REISEEA), Red Internacional de Investigación sobre Sustentabilidad den la Vida y Complejidad (RiSCX). Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SIN) Nivel I; perfil PRODEP. Entre sus últimos artículos de investigación se encuentra: “desplazamiento interno forzado en la sierra de Guerrero, México”, en la revista Estudios Sociales, del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD).

ORCID: 0000-0002-3156-0495;

Dirección electrónica: ftorreso@uaemex.mx