



 **Diana Natalie Romo López**

Universidad Autónoma de Aguascalientes, México
natalie.romo@edu.uaa.mx

 **Marina Stephany Pasillas Bernal**

Universidad Autónoma de Aguascalientes, México
pasillasbernalmarina@gmail.com

 **Abril Campuzano Zagal**

Universidad Autónoma de Aguascalientes, México
abril_capuzano@hotmail.com

Lux Médica

vol. 21, núm. 63, 2026

Universidad Autónoma de Aguascalientes, México

ISSN-E: 2007-8714

Periodicidad: Cuatrimestral

revistaluxmedica@edu.uaa.mx

Recepción: 06 enero 2026

Aprobación: 21 mayo 2026

URL: <https://portal.amelica.org/ameli/journal/486/4865666006/>

Resumen: Introducción: El impacto que tiene la venta de alimentos poco saludables perpetúa los hábitos de alimentación no saludables e incrementa el riesgo de desarrollo de enfermedades crónico-degenerativas. Las cafeterías en entornos educativos universitarios ofrecen alimentos de baja calidad nutrimental; en México no existe un censo de la oferta de alimentos en cafeterías universitarias. La venta indiscriminada de estos productos constituye un determinante de mala salud, con repercusiones que la convierten en un problema de salud pública. **Objetivo:** Realizar un diagnóstico integral del entorno alimentario universitario a través de la oferta, características nutrimentales, características de dieta correcta, inocuidad alimentaria, el proceso administrativo, así como la promoción que se realiza para el fomento de una alimentación saludable. **Material y métodos:** Estudio mixto, observacional, descriptivo, transversal, muestra a conveniencia, el método utilizado fue el de conversión, la recolección de información se realizó a través de observación, entrevistas y aplicación de listas de cotejo desarrolladas por los investigadores. **Resultados:** La oferta incluye tanto platillos no saludables como saludables; dichos platillos sólo están cubriendo 50% las características de una dieta correcta. El 50% de las cafeterías no cumplen con las medidas que garanticen la inocuidad. Nula existencia de estrategias de promoción de hábitos de alimentación saludables en las cafeterías. Acceso a agua potable de manera gratuita. **Conclusiones:** Se identifica un entorno alimentario que puede mejorarse por medio de diversas estrategias desde la gestión y administración de las cafeterías, en los productos y menús ofertados, así como en la parte de promoción a la salud.

Palabras clave: Entornos saludables, Calidad alimentaria, Inocuidad, Promoción de alimentación saludable..

Notas de autor

natalie.romo@edu.uaa.mx

Abstract: **Introduction:** The sale of unhealthy foods perpetuates unhealthy eating habits and increases the risk of developing chronic degenerative diseases. Cafeterias in university educational settings offer foods of low nutritional quality, and in Mexico, there is no census of the food offered in university cafeterias. The indiscriminate sale of these products is a determinant of poor health, with repercussions that make it a public health problem. **Objective:** To conduct a comprehensive diagnosis of the university food environment, examining the food offered, its nutritional characteristics, the characteristics of a balanced diet, food safety, the administrative process, and the promotion of healthy eating. **Materials and methods:** A mixed-methods, observational, descriptive, cross-sectional study was conducted using a convenience sample. The conversion method was used, and data collection was carried out through observation, interviews, and the application of checklists developed by the researchers. **Results:** The food offered includes both unhealthy and healthy dishes; however, these dishes only meet 50% of the characteristics of a balanced diet. Fifty percent of cafeterias do not comply with food safety measures. There is a complete lack of strategies to promote healthy eating habits in cafeterias. Free access to drinking water. **Conclusions:** The food environment identified can be improved through various strategies, including cafeteria management and administration, the products and menus offered, and health promotion.

Keywords: Healthy environments, Food quality, Food safety, Healthy eating promotion..

Significancia

La oferta alimentaria en las instituciones de educación superior configura un entorno que puede favorecer o limitar la promoción de la salud entre los integrantes de la comunidad universitaria. En este sentido, resulta fundamental caracterizar los productos disponibles en las cafeterías. A partir de dicho diagnóstico, es posible diseñar e implementar estrategias orientadas a mejorar la calidad de la oferta, priorizando la disponibilidad de opciones saludables, seguras e inocuas. Dichas acciones contribuirían a fomentar la adopción de hábitos alimentarios saludables y promover la toma de decisiones informadas por parte de los consumidores.

Introducción

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), los entornos alimentarios en contextos educativos comprenden la infraestructura, los marcos normativos y las condiciones físicas y socioculturales dentro y alrededor de las instalaciones educativas en las que se ofertan, distribuyen o consumen alimentos y bebidas, incluyendo su contenido nutricional y accesibilidad.^{1,2} En este sentido, las cafeterías universitarias tienen un impacto trascendental en los espacios educativos, ya que además de que ofrecen alimentos, también ofertan espacios que impactan en la calidad de vida de la comunidad: por medio de ellas se promueven entornos alimentarios saludables no sólo desde el punto de vista nutricional y en la seguridad alimentaria de sus productos, sino también a través de la integración social, el descanso, la productividad y la percepción institucional.^{3,4}

La evidencia disponible muestra un panorama preocupante respecto a los hábitos de los estudiantes universitarios, donde se evidencian hábitos poco saludables, con alto consumo de comida rápida; las decisiones alimentarias están influenciadas por la disponibilidad de opciones, restricciones de tiempo, presupuesto limitado y preferencias alimentarias predeterminadas.⁵⁻⁹ Las universidades, como generadoras de reflexión y transmisión de conocimientos, tienen una responsabilidad en la creación de entornos que promuevan una educación en nutrición y se materialice en la oferta de sus cafeterías, favoreciendo así hábitos de alimentación más saludables, y que contribuyan a una formación integral de profesionistas saludables, así como a la construcción de una cultura alimentaria que revierta las tendencias epidemiológicas.^{10,11}

Asimismo, el impacto que tiene la venta de alimentos poco saludables perpetúa los hábitos de alimentación no saludables e incrementa el riesgo de desarrollo de enfermedades crónico-degenerativas, a su vez no favorece un adecuado control de estas en quienes ya las padecen.¹² Recientemente la Secretaría de Educación Pública (SEP) emitió un acuerdo donde se regula el tipo de alimentos que se deben ofertar en instituciones de educación, el cual tiene obligatoriedad a partir del 29 de marzo del 2025, sin embargo, existe controversia en su aplicación, poca regulación y ambigüedad, ya que aunque el documento refiere aplicación en todos los niveles educativos, se ha fomentado con mayor énfasis en educación básica y no en educación superior, además de que los lineamientos para su supervisión no son claros.¹³ El 68% de las universidades mexicanas incluyen cláusulas sobre alimentación saludable en sus reglamentos, sin embargo, sólo 24% cuenta con mecanismos efectivos de supervisión.¹⁴ La evidencia demuestra que la venta de comida chatarra de manera indiscriminada constituye un determinante de mala salud, con repercusiones que la convierten en un problema de salud pública.¹⁵

Diversas investigaciones demuestran que las cafeterías en entornos educativos ofrecen alimentos ultraprocesados y que en México no existe un censo de la oferta de alimentos en cafeterías universitarias, además de que sólo existen algunos registros documentados de cafeterías saludables.³

La Organización Mundial de la Salud (OMS), a través del plan de acción para formular y aplicar políticas públicas relativas a la adquisición de alimentos y los servicios de restauración en pro de la salubridad de la alimentación, tiene como objetivo incrementar la disponibilidad de alimentos saludables mediante criterios nutrimentales en los alimentos que se venden y ofrecen en las instituciones públicas, alineándose a las recomendaciones de una alimentación saludable que realiza la misma OMS, tales como: restringir el consumo de sodio, limitar los azúcares libres, favorecer el consumo de grasas insaturadas frente a las saturadas, disminuir la cantidad de ácidos grasos trans, incrementar el consumo de cereales integrales, frutas, verduras, leguminosas, frutos secos y garantizar la disponibilidad de agua potable gratuita.^{10,11}

En este contexto, la presente investigación tuvo como objetivo realizar un diagnóstico integral del entorno alimentario universitario, cuyos objetivos específicos fueron: evaluar la oferta de alimentos, analizar su calidad nutrimental, evaluar el cumplimiento de las características de una dieta correcta, evaluar la inocuidad alimentaria, analizar el proceso administrativo involucrado en su operación y

analizar si se realizan estrategias para el fomento de una alimentación saludable en las cafeterías para la comunidad universitaria.

Material y métodos

El estudio es de tipo observacional, descriptivo, transversal de tipo mixto, ya que para la evaluación se tomaron en cuenta tanto aspectos cualitativos como cuantitativos.^{16,17} Para dicha investigación se realizó un muestreo a conveniencia, en el que se incluyeron 14 cafeterías de un total de 35 destinadas a la venta de alimentos. Los criterios de inclusión: todos los establecimientos de campus central, y exclusión: aquellos que no ofrecieran platillos o alimentos y que estuvieran fuera del campus central. El método utilizado fue el de conversión, donde se inicia con un enfoque cualitativo o cuantitativo, seguido de la conversión o transformación de datos para su análisis y presentación en el otro enfoque. Para la recolección de información cualitativa en la que se emplearon técnicas de observación y entrevistas y a partir de dicha recolección se completaron listas de cotejo o *checklist*, así como técnicas de codificación, con las cuales se realizaron las evaluaciones cuantitativas.

Las limitantes de este método son la conversión de datos, que es compleja y puede haber pérdida de información por la reducción de datos a categorías o datos numéricos, limitando la riqueza. Las ventajas de transformar datos cualitativos en cuantitativos incluyen una integración más profunda y un mayor alcance, así como la validación, ya que ayudan a triangular la información.¹⁸ Los instrumentos utilizados fueron de elaboración propia de los autores y la validez fue dada a través de un jueceo de expertos, asimismo se aplicó la fiabilidad interjueces en el proceso de conversión de datos, que requería codificación, el valor de Kappa obtenido fue de 0.78, el cual se interpreta como una fiabilidad considerable.^{17,18}

Las variables evaluadas fueron las siguientes: “Oferta de alimentos”: donde se recolectaron todos los platillos de los menús en los establecimientos, y a partir de esa recolección y en función de la presencia de grupos de alimentos como frutas, verduras, pollo, panadería, entre otros, considerando tanto grupos saludables como no saludables, se realizó un conteo del número de platillos ofertados que incluían al grupo por establecimiento. “Calidad nutrimental”: se evaluó considerando los ingredientes, el tipo de cocción al que son sometidos, el nivel de procesamiento que tienen y los sellos de advertencia; y a partir de esa información, se clasificaron como platillos de alta, baja o mala calidad nutrimental por los investigadores. “Características de una dieta correcta”: se evaluó si los platillos cumplían o no con las características de la dieta correcta; se

desarrolló una tabla donde se colocó, por establecimiento, cuántos platillos de su menú cumplían con las características.

Se clasificó en tres categorías: “cumple”: donde se observan con totalidad, sin elementos que contradigan el principio (por ejemplo, el menú se encuentra de manera equilibrada con distribución proporcional de grupos y sin exceso de nutrimentos críticos); “cumple parcialmente”: el criterio está presente, pero con deficiencia cuantitativa y/o cualitativa que limita su efecto esperado (por ejemplo, si hay diversidad de grupos o predomina uno en desproporción); y “no cumple” cuando no se cumplen las características de la dieta correcta. “Inocuidad”: se evaluaron los puntos críticos y no críticos de la NMX F-605-2018, es la variable que mayor objetividad tiene, ya que es un instrumento que está estandarizado y avalado por autoridades competentes, que pueden emitir una opinión, para cubrir el aspecto de inocuidad, se deben cumplir al 100% los puntos críticos y al 90% los no críticos.

El instrumento para medición de temperaturas fue un termómetro de vástago digital marca Taylor. “Gestión y administración de concesionarios”: donde se evaluaron los procesos administrativos que se utilizan por parte de la institución de acuerdo con propios lineamientos y normatividad. Por último, la “promoción de hábitos de alimentación saludables”, donde a partir de la observación y las entrevistas se evaluaron tres aspectos: identificar si se promociona una alimentación saludable, si se informa el aporte nutrimental de los platillos en los menús y si tienen material informativo que promueva una alimentación saludable en el menú y/o publicidad de la cafetería.

Finalmente, hay que mencionar que las cafeterías evaluadas aceptaron su participación, de manera voluntaria, como parte del seguimiento que brinda vinculación; sin embargo, se mantienen en el anonimato con la finalidad de salvaguardar su confidencialidad.¹⁹

Resultados

Oferta de alimentos

Los menús ofertados en las cafeterías de la universidad revelan una amplia variedad de platillos-alimentos. Entre los platillos más ofertados se encuentran: hamburguesas, hot-dogs, boneless (bolitas de pollo empanizado), tortas y burritos, papas fritas, sopas de fideos industrializados, botanas con y sin marca comercial, gomitas de azúcar, bollería y postres industrializados como muffins, donas, galletas, pastelitos; bebidas azucaradas. Algunas opciones saludables que se ofertan son: fruta picada, ensaladas, sándwich, baguettes, wraps (tortilla de harina o pan pita con alguna proteína y verduras), sushi y

agua fresca de frutas y natural. En general, los alimentos con más presencia en el menú son los altos en grasas, azúcares y sodio.

Entre los hallazgos más relevantes destaca que la mayoría de las cafeterías presenta una oferta deficiente en frutas, sólo 35.7% las ofrecen, por otro lado, las botanas y las bebidas azucaradas se ofertan en 85.7% de los establecimientos, seguido de dulces, aguas frescas con 78.5% y panadería con 71.4%. Por ejemplo, el establecimiento 4 fue la única cafetería con una alta inclusión de platillos que incluyen frutas (19) y verduras (4), así como una variedad aceptable de opciones con huevo (3), pollo (1) y guisados (5). Sin embargo, las cafeterías 6, 7 y 9 no ofrecen frutas ni verduras y presentan un número elevado de bebidas azucaradas y pan industrializado, lo cual refleja un patrón de consumo poco favorable para la salud. La oferta de agua simple embotellada y bebidas refrescantes está presente en 92.8% de establecimientos evaluados. Esto refleja una disponibilidad de agua simple adecuada, además de que dentro de la universidad se pueden encontrar bebederos con disponibilidad de agua potable gratuita.

Figura 1. Evidencia de la presencia o ausencia de grupos de alimentos ofertados en las cafeterías de la Universidad Autónoma de Aguascalientes

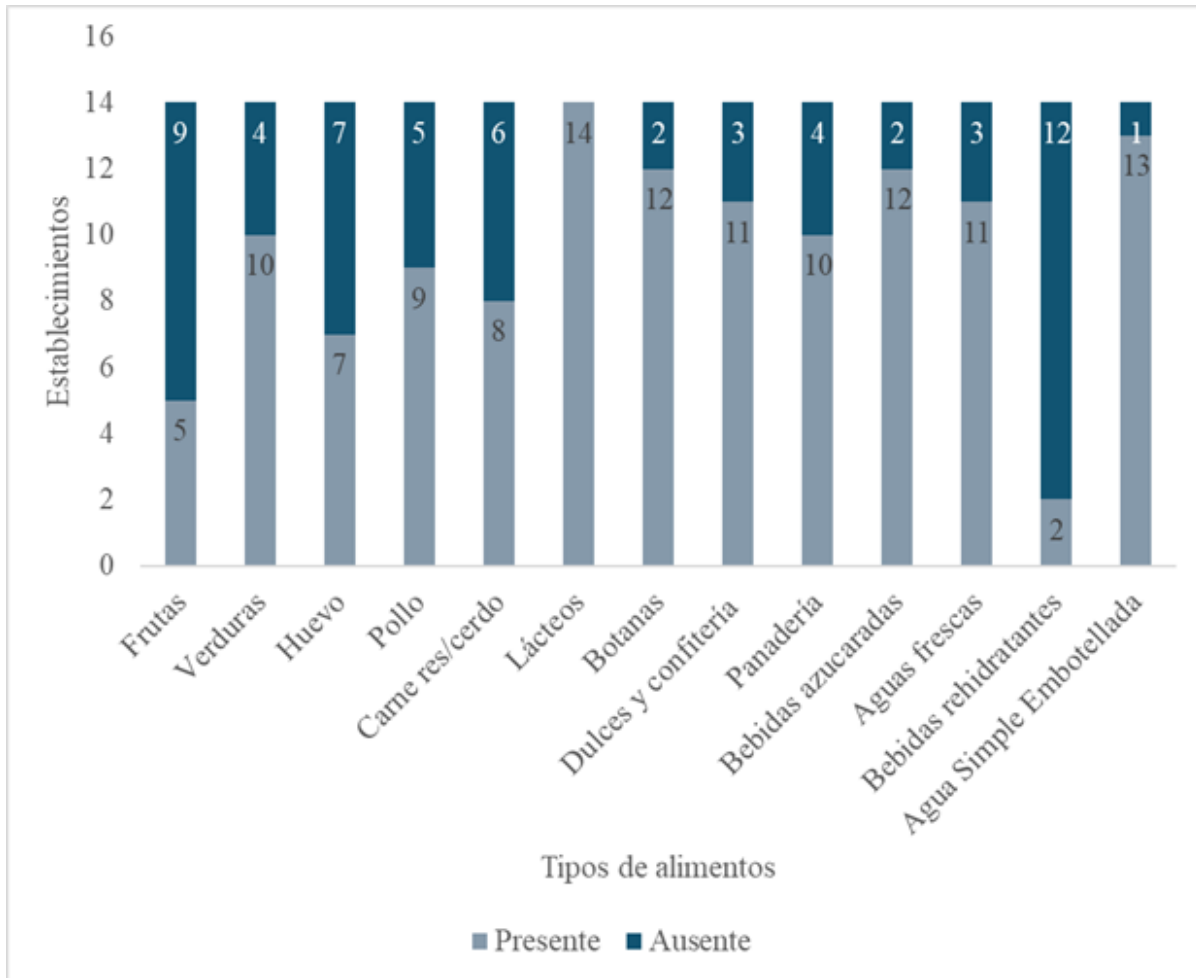


Figura 1

Evidencia de la presencia o ausencia de grupos de alimentos ofertados en las cafeterías de la Universidad Autónoma de Aguascalientes

n = 14

Fuente: Elaboración propia.

A estos resultados se suman puntos informales de venta, máquinas expendedoras y locales de fotocopiado, donde comercializan productos industrializados como botanas, bebidas carbonatadas, dulces y postres, los cuales están ubicados estratégicamente cerca de aulas y baños, además de que recientemente se hizo público que se integrarán dos sucursales de tiendas de conveniencia dentro de la institución, una en el campus central y otra en el campus sur. Asimismo, el acceso a plataformas de entrega de alimentos no está restringido, lo cual amplía las opciones de consumo de la comunidad universitaria, pero también se introducen alimentos provenientes de establecimientos externos que no necesariamente cumplen con los estándares de calidad nutricional ni sanitaria definidos por la

institución. Por lo que la oferta es amplia y no todas son necesariamente de opciones saludables.

Calidad nutrimental de la oferta de platillos

La calidad nutrimental de los platillos ofrecidos por las cafeterías se evaluó en función de los nutrimentos que aportan, comparándolos con las recomendaciones que se tienen para una dieta correcta, tomando en consideración que los nutrimentos que contribuyen a una buena salud reducen el riesgo de enfermedades crónicas. Entre ellos destacan: proteínas de alto valor biológico (pollo, pescado, leguminosas), ácidos grasos insaturados, donde están presentes en el aceite de oliva, aguacate y oleaginosas, hidratos de carbono complejos (frutas, verduras, cereales integrales), micronutrimentos antioxidantes (vitamina C, E, zinc, hierro, calcio) y fibra dietética. Por otra parte, el exceso o consumo frecuente de ciertos nutrimentos y compuestos se relaciona con el desarrollo de enfermedades crónico-degenerativas, las cuales son las grasas saturadas y trans (frituras, embutidos, productos ultraprocesados), los azúcares simples añadidos (refrescos, repostería industrial, cereales refinados) y el sodio en exceso (alimentos procesados, botanas, salsas comerciales).^{20,21}

Los resultados de los catorce establecimientos de comida evaluados muestran que en la mayoría existe una oferta de platillos de baja calidad (entre 6 y 18 platillos por cada establecimiento). Sin embargo, también se encontró un número considerable de platillos de buena y alta calidad, como en el establecimiento 4 que presentó el mayor equilibrio y diversidad en la composición de los alimentos. En cambio, los establecimientos 1, 2, 3, 6 y 11 muestran una mayor cantidad de platillos de baja calidad nutrimental, entre 12 y 18 platillos. Estos resultados evidencian que la oferta alimentaria de la institución se caracteriza principalmente por platillos de baja calidad nutrimental debido a la presencia de ingredientes con alto contenido de grasas, azúcares y sodio, y una deficiente inclusión de alimentos frescos como lo son las frutas y verduras, sin embargo, sí se pueden encontrar opciones saludables.

Figura 2. Calidad nutrimental de los platillos ofertados en las cafeterías de la Universidad Autónoma de Aguascalientes

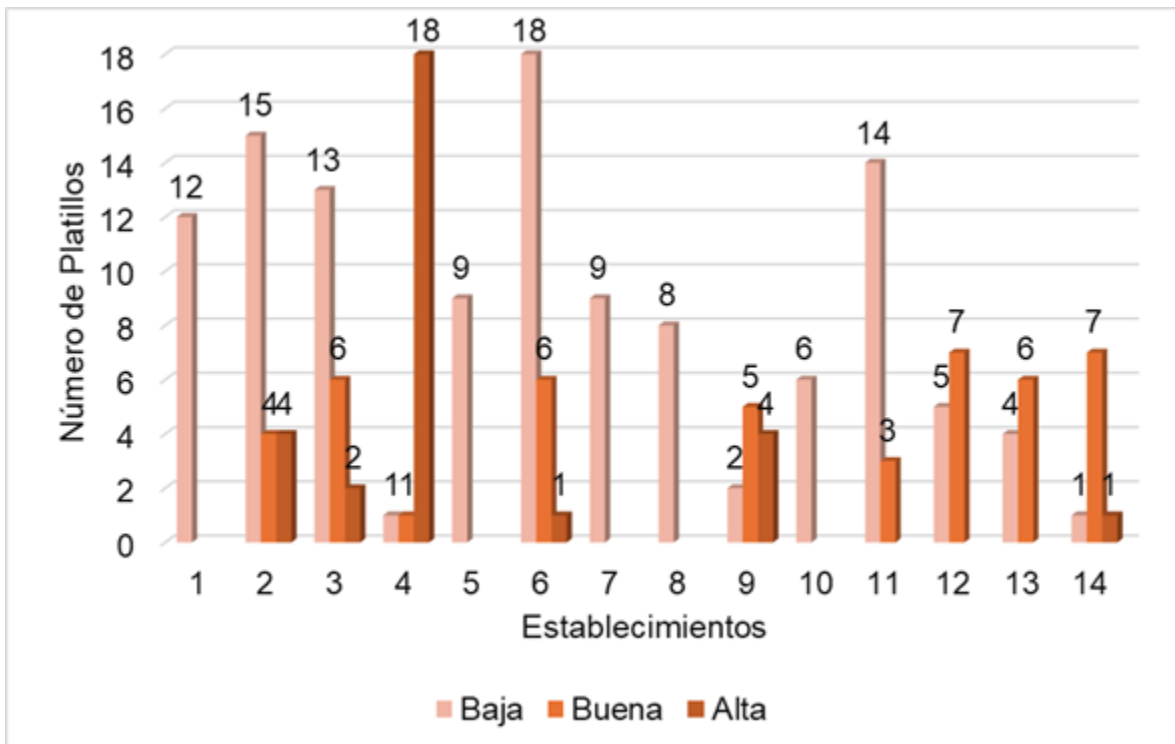


Figura 2

Calidad nutrimental de los platillos ofertados en las cafeterías de la Universidad Autónoma de Aguascalientes

n = 14

Fuente: Elaboración propia.

Características de la dieta correcta

Los principios de dieta correcta según la NOM-043-SSA2-2012 son que sea completa, tenga variedad, haya equilibrio, sea suficiente, sea inocua, adecuada y accesible, los cuales fueron usados para evaluar qué tanto se cumplen dichas características en los platillos ofertados. De los platillos ofertados en las cafeterías, las características de variedad y equilibrio son las que muestran un cumplimiento más limitado. La característica de variedad únicamente está presente en 35.7% donde se cumple; sin embargo, tiene un porcentaje similar al incumplimiento. La característica de equilibrio se presenta sólo en dos establecimientos (14.3%) con cumplimiento, evidenciando un área de oportunidad en la planificación de menús equilibrados en cuanto al grupo de alimentos y distribución de nutrientes. Respecto a la característica de suficiente se observa 50% en el cumplimiento, lo cual está relacionado con que cubre cierta parte con el requerimiento calórico y de macronutrientes respecto a las necesidades nutricionales de la población.

Por otro lado, en relación con las características de completa, adecuada y accesible, sus resultados son similares entre sí, lo que indica que la mitad de los establecimientos (50%) cumple con los criterios y el resto se encuentra distribuido entre cumple parcialmente y no cumple. Esto significa que, aunque hay un esfuerzo en ofrecer platillos que cumplan con las características de la dieta correcta, cinco de las características se estaban cumpliendo al 50%, y el resto, incluido el aspecto de accesibilidad, tiene aún limitaciones para cubrir las características de una dieta correcta.

Figura 3. Cumplimiento de las Características de la Dieta Correcta en la oferta de alimentos en los establecimientos de comida de la Universidad Autónoma de Aguascalientes

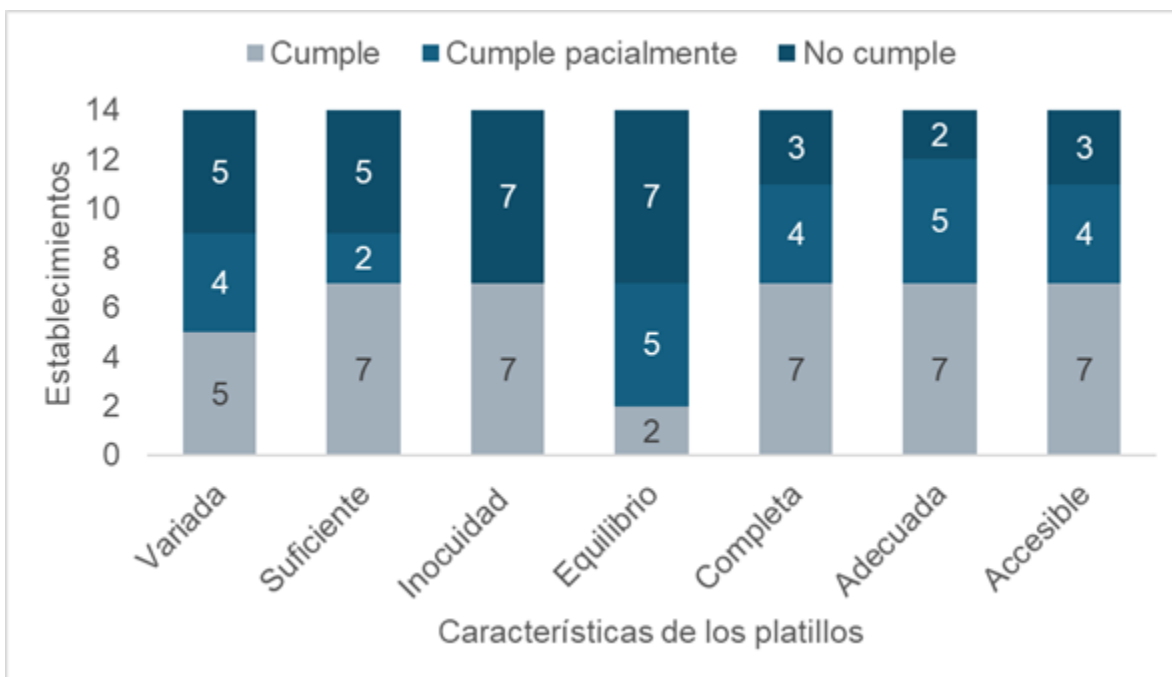


Figura 3
Cumplimiento de las Características de la Dieta Correcta en la oferta de alimentos en los establecimientos de comida de la Universidad Autónoma de Aguascalientes

n = 14

Fuente: Elaboración propia.

*Inocuidad***Inocuidad**

Establecimientos	Puntos críticos	Puntos generales	Cumplimiento de lineamientos de inocuidad
Porcentaje de cumplimiento: mínimo 80%	Porcentaje de cumplimiento: mínimo 100%	Porcentaje de cumplimiento: mínimo 80%	Porcentaje de cumplimiento: mínimo 80%
1 94.11%	94.31%	No 2 100.00%	98.87%
Si 3 66.66%	91.11%	No 4 88.23%	92.00%
No 5 92.8%	93.9%	No 6 100.00%	98.00%
Si 7 100.00%	97.67%	Si 8 100.00%	90.8%
Si 9 100.00%	100.00%	Si 10 100.00%	100.00%
Si 11 100.00%	97.67%	Si 12 88.88%	100.00%
No 13 83.33%	84.4%	No 14 80.00%	83.78%

Fuente: Elaboración propia.

En materia de inocuidad, si bien el contrato suscrito con el concesionario contempla mecanismos orientados a garantizarla mediante controles microbiológicos y verificaciones realizadas por alumnos de prácticas profesionales de nutrición –, los resultados obtenidos en la evaluación de las cafeterías mostraron que únicamente la mitad de los establecimientos cumple con los lineamientos establecidos para garantizar la inocuidad. Este hallazgo evidencia avances parcialmente en el cumplimiento de los criterios de inocuidad, pero también revela deficiencias en la supervisión y en la aplicación constante de las buenas prácticas de higiene y manejo de alimentos, donde se reporta un bajo nivel de conocimiento sobre inocuidad y deficiencias en las condiciones microbiológicas de los alimentos, reafirmando que se trata de un problema común y de impacto global²⁹.

El cumplimiento en los puntos críticos varía entre 60-100%, lo que muestra disparidad en la aplicación de medidas esenciales para la inocuidad, tales como higiene del personal, manejo y conservación de alimentos, y control de contaminantes. Dado que los puntos críticos son los que impactan directamente la seguridad del consumidor, cualquier incumplimiento en estos aspectos representa un riesgo potencial para la salud. En cuanto a los puntos generales, los resultados fluctúan entre 80-100%, en lo cual, las principales deficiencias se relacionan con las condiciones de infraestructura, mantenimiento de equipamiento y atención al consumidor.

Estos aspectos no implican directamente un riesgo sanitario, pero sí influyen en la percepción de calidad del servicio y en la sostenibilidad de las buenas prácticas de inocuidad. Si bien existe un riesgo de contaminación microbiológica durante cada etapa de la preparación y manipulación de los alimentos, en especial aquellos que se consumen en el punto de venta o más tarde, sin ningún procesamiento o tratamiento adicional, pudiendo tomar contacto con diversas bacterias patógenas que son potencialmente dañinas para la salud humana.³⁰

Gestión y administración Gestión y administración

El proceso administrativo mediante el cual se autoriza la venta de alimentos y platillos dentro de la institución se realiza a través de un concurso público de licitación. La Dirección de Vinculación es la que define los giros, con fundamentos en los lineamientos sobre la operación de los servicios concesionados. En dicho documento la universidad establece los requisitos que deben cumplir para que las personas físicas o morales puedan participar, y tiene como finalidad garantizar que los productos y servicios ofertados cumplan con normas de calidad, legalidad y transparencia. Para participar, los establecimientos deben presentar un plan de negocios que incluya aspectos técnicos, económicos y financieros, además de cumplir con una amplia serie de requisitos administrativos, fiscales y sanitarios establecidos en la convocatoria.

El proceso de licitación contempla etapas formales como: publicación de la convocatoria y sesión informativa para la aclaración de dudas, registro y entrega de propuestas, apertura pública de propuestas, evaluación normativa y técnica de los proyectos, con base en criterios económicos (35%), técnicos (35%), financieros (10%) y curriculares (20%), y finalmente la publicación de resultados oficiales, que son dictaminados por el Comité de Servicios Concesionados designados por el H. Consejo Universitario. El contrato de concesión tiene una vigencia de un año, con posibilidad de renovación si los resultados de las evaluaciones son satisfactorios. Los concesionarios deben cubrir una cuota mensual por el uso del espacio y los costos correspondientes a servicios básicos (agua y luz), además de presentar un depósito en garantía. Actualmente la UAA cuenta con 35 espacios destinados a la venta de alimentos, en todos sus campus y los giros que predominan son de preparación de alimentos y servicios de cafetería y repostería. El horario de oferta alimentaria puede variar dependiendo del servicio, pero de manera general la disponibilidad es de 8:00 am-20:00 aproximadamente.²²

En cuanto a la gestión y administración de los servicios de alimentos, el proceso de licitación implementado por la Universidad Autónoma de Aguascalientes garantiza transparencia y equidad en la asignación de espacios para la venta de alimentos, no obstante, existen ciertas limitaciones que pueden influir en su efectividad. Al tener una vigencia anual, los concesionarios deben invertir en infraestructura y cumplir con numerosos requisitos en un periodo corto, lo cual podría desincentivar la participación de nuevos concesionarios. El hecho de que la autorización se realice mediante un concurso público de licitación fortalece los principios de legalidad y competencia justa, evitando favoritismo y promoviendo que las concesiones sean otorgadas a quienes presenten las mejores propuestas técnicas, económicas y de servicio.

Asimismo, la existencia de 35 espacios de venta con diferentes tipos de comida refleja una diversificación de la oferta alimentaria, lo que responde a las demandas de una población universitaria amplia y heterogénea. No obstante, sería importante evaluar periódicamente la distribución, precios y calidad nutricional de los productos, con el fin de garantizar que los servicios concesionados contribuyan efectivamente al bienestar y la salud de los usuarios, debido a que no contempla de manera explícita la evaluación de la calidad nutrimental de los alimentos, ya que la oferta suele carecer de equilibrio en el aporte de nutrimentos y tiende a superar las recomendaciones de energía, grasas saturadas, azúcares y sodio.³¹

Uno de los principales vacíos identificados, al igual que en otros procesos universitarios, es que el proceso de licitación no incorpora de manera explícita los criterios nutrimentales, por lo que el cumplimiento se centra en aspectos como la infraestructura, higiene y logística, además de la presentación de los productos alimenticios. Esta situación tiene implicaciones relevantes, pues supone que la calidad nutricional de los alimentos ofertados queda al criterio de cada proveedor, sin un marco normativo que asegure una oferta equilibrada o saludable para la comunidad universitaria.

Las universidades tienen la oportunidad de priorizar la salud en las negociaciones contractuales con los proveedores de servicios de alimentación. En este sentido, la inclusión de profesionales de la nutrición, estudiantes y otros miembros de la comunidad universitaria al proceso de negociación del contrato, o proporcionar espacios formales para la recepción de observaciones, podría favorecer la integración de criterios de salud nutricional en los contratos de alimentación universitarios.³²

Promoción de hábitos de alimentación saludables Promoción de hábitos de alimentación saludables

En relación con el aspecto de promoción de hábitos saludables, se observa poca presencia del valor nutrimental de los platillos, salvo en los alimentos industrializados que tienen los sellos informativos de nutrimentos de riesgo, obligatorios por normatividad. Asimismo, el análisis agregado de los indicadores mostró una proporción global de presencia de apenas 23.8%, diferencia que resultó estadísticamente significativa, lo que confirma que, en términos generales, la promoción de hábitos alimentarios saludables es insuficiente.

Tabla 2. Análisis agregado de los indicadores de la variable promoción de alimentación saludable

Tabla 2

Análisis agregado de los indicadores de la variable promoción de alimentación saludable

Indicador	Presente	Ausente	% presente	Prueba	P-valor	Interpretación
Se promueven hábitos saludables	4	10	28.6%	Binomial exacta	0.180	No significativa
Se informa valor nutricional	2	12	14.3%	Binomial exacta	0.013	Significativa
Hay material informativo de hábitos saludables	4	10	28.6%	Binomial exacta	0.180	No significativa
Total	10	32	23.8%	Binomial exacta	< 0.001	Significativa

Fuente: Elaboración propia.

Por último, se evidencia una limitada promoción institucional de hábitos de alimentación saludables dentro de los establecimientos. Se observó una carencia considerable en la difusión de información nutricional básica, como el valor energético de los platillos, beneficios del consumo de frutas y verduras, o bien, los efectos negativos de un consumo excesivo de alimentos hiperenergéticos, altos en azúcares y grasas. En general, no se observaron estrategias continuas ni suficientemente visibles, como carteles, materiales educativos o campañas de sensibilización de la salud alimentaria en los puntos de venta. Desde una perspectiva institucional resultaría relevante, ya que el entorno universitario no sólo cumple una función de provisión de alimentos, sino una función formativa. En consecuencia, la ausencia de estrategias de educación y comunicación en nutrición reduce el potencial espacio universitario para actuar como un entorno promotor de salud.^{4,33,34}

Discusión

Diversas organizaciones, entre ellas El Poder del Consumidor y Alianza por la Salud, han señalado que 98% de la oferta alimentaria en escuelas es de alto contenido de azúcar, sodio y grasa.²³ Lo que se encontró en las cafeterías no es diferente a lo que se encuentra en otras universidades nacionales, como en la Universidad del Estado de México y la Universidad Autónoma de Nuevo León, donde el mayor consumo de alimentos es a partir de aquellos que no son recomendados, además de que todos los establecimientos ofertan

productos ultraprocesados en sus instalaciones, y su oferta de alimentos abarca antojitos como sopos, enchiladas, quesadillas, tacos, tortas, comidas rápida, ensaladas, refrescos, frituras, jugos procesados, muy similar a lo encontrado en este estudio.^{2,24}

Respecto a la calidad nutrimental de los platillos ofertados en las cafeterías universitarias es de baja calidad, similar a lo que se reporta en otras investigaciones, donde 98% de los establecimientos, ofrece bebidas azucaradas, 76% dulces y golosinas y un porcentaje considerable vende alimentos fritos o con alto valor calórico. Por otro lado, los alimentos de alta calidad son los menos ofertados, como lo reportó Rodrigues, donde sólo 24% de los establecimientos ofrece frutas, 20% verduras, muy similar a lo que se encontró donde sólo un establecimiento de los 14 evaluados tiene una gran oferta de platillos con frutas y verduras.²⁵

En conjunto, estos resultados permiten sostener que la oferta alimentaria universitaria continúa reproduciendo un patrón caracterizado por la disponibilidad predominante de productos de baja calidad nutrimental y limitada presencia de opciones saludables. Esto no sólo restringe la posibilidad de una elección informada por parte de la comunidad, sino que favorece la normalización de prácticas alimentarias poco saludables en el entorno universitario.

Características de la dieta

En lo que respecta al cumplimiento de las características de dieta correcta en la oferta de platillos disponibles en cafeterías, se observó que aproximadamente 50% de las mismas no se cumplen. Este resultado guarda correspondencia con otras investigaciones como la realizada por la Universidad Autónoma de Zacatecas, donde la percepción de los universitarios es que no se están cumpliendo las características de la dieta correcta, debido a que 36% de los estudiantes reconoce que no lleva una dieta adecuada y un porcentaje similar admite que su alimentación no cumple con los criterios de equilibrada y suficiente.²⁶ A partir de ello, puede plantearse que la oferta alimentaria y las condiciones del entorno universitario influyen significativamente en los hábitos de alimentación de los estudiantes. Aún cuando existe conciencia sobre la importancia de una dieta con características de la dieta correcta, la disponibilidad de alimentos saludables dentro de las instituciones educativas resulta insuficiente o poco accesible, lo que refuerza la necesidad de fortalecer políticas universitarias de promoción de la salud y educación alimentaria.

Cabe señalar que la evaluación realizada en este estudio presenta limitaciones metodológicas. Si bien se integraron elementos cualitativos y cuantitativos, parte del análisis dependió de

apreciaciones subjetivas condicionadas por la percepción del evaluador, así como por la información disponible al momento de la observación. En consecuencia, la determinación precisa de algunos criterios pudo verse afectada por dichas condiciones. Por lo tanto, se recomienda que futuras investigaciones incorporen procedimientos más rigurosos para el análisis de la composición de los alimentos, con el objetivo de generar resultados más objetivos, precisos y comparables.

Estos hallazgos evidencian entornos alimentarios no saludables que limitan la capacidad de tomar decisiones alimentarias conscientes, por lo que es necesario buscar estrategias que modifiquen la oferta, así como la implementación de estrategias educativas en nutrición que favorezcan elecciones más saludables, ya que el acceso a los alimentos influye directamente en los hábitos alimentarios y el rendimiento académico de los universitarios.^{9,27/1-3,28}

En una publicación realizada recientemente por Alianza por la Salud, dieron a conocer que tras cuatro meses de haber implementado el acuerdo con el que se establecen los lineamientos para fomento de estilos de vida saludables en el sistema educativo, a nivel básico se han visto resultados favorables, ya que han mejorado los entornos alimentarios: 20% de las escuelas oferta comida no saludable o denominada “chatarra” en los ambientes alimentarios, 71% no vende refrescos, 59% no vende bebidas azucaradas y 73% vende frutas y verduras. En tan sólo cuatro meses se han visto cambios sustanciales; organismos internacionales reconocen que la escuela tiene un papel estratégico para apoyar la salud, ya que más de 4 millones de niños y adolescentes están en la escuela al menos entre 5-8 horas diarias durante aproximadamente 10 meses, por lo menos 10 años. El sector universitario es otro espacio que podría tener efectos similares modificando la oferta y calidad de lo que ofrece en las cafeterías universitarias.¹⁴⁾

Conclusiones

En conclusión, el estudio demuestra que el entorno alimentario analizado presenta áreas susceptibles de mejora mediante ajustes normativos, administrativos y formativos. En particular, se propone fortalecer la gestión de las cafeterías a través de criterios de concesión que prioricen ofertas alimentarias más saludables, así como incorporar la participación de profesionales en nutrición en los procesos de evaluación y supervisión.³⁵ Asimismo, se recomienda exigir a los concesionarios la presentación y difusión de información nutrimental de sus menús, junto con la capacitación obligatoria en manejo higiénico de alimentos para propietarios y personal. Finalmente, se

subraya la necesidad de consolidar mecanismos permanentes de supervisión, evaluación y promoción de hábitos saludables mediante estrategias de comunicación, educación alimentaria y formación continua del personal.³

Referencias

1. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Entornos alimentarios y alimentación escolar saludables [Internet]. Roma: FAO; 2025 [citado 2025 Oct 22]. Disponible en: <https://www.fao.org/school-food/areas-work/es/>
2. Nava González EJ, Negrete López NL, Chavero Torres MS, Gutiérrez López M, Medellín Guerrero AB, González Guevara E. Caracterización del entorno alimentario en una Facultad de Nutrición de una Universidad Pública: estudio observacional. *RESPYN Rev Salud Publica Nutr.* 2025;24(3):45-55.
3. García-Padilla FM, González-Rodríguez A. Los servicios de cafeterías y la promoción de la salud en el entorno escolar. *Aten Primaria.* 2017;49(5):271-277.
4. Food and Agriculture Organization of the United Nations. La importancia de la educación nutricional [Internet]. Roma: FAO; 2011 [citado 2024 Feb 8]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/as629s/as629s.pdf>
5. Herrán Murillo YF, Parra Martínez C, Varela Arévalo MT. El rol de los ambientes alimentarios en los hábitos de alimentación en una comunidad educativa universitaria. *Rev Mex Trastor Aliment.* 2025;15(1):52-62.
6. Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Moubarac JC, Louzada MLC, Rauber F, et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutr.* 2019;22(5):936-941.
7. Maza Avila FJ, Caneda-Bermejo MC, Vivas-Castillo AC. Hábitos alimenticios y sus efectos en la salud de los estudiantes universitarios: una revisión sistemática de la literatura. *Psicogente.* 2022;25(47):1-31.
8. Romo-López DN. Hábitos alimentarios en universitarios que cursaron la materia de nutrición. *Lux Médica.* 2015;10(29):[dato faltante].
9. Romo-López DN, Escobar Gutiérrez E. Relación de hábitos de alimentación y rendimiento académico en universitarios del área de la salud. *Lux Médica.* 2025;19(58):[dato faltante].
10. Organización Mundial de la Salud. La OMS insta a los gobiernos a fomentar la alimentación saludable en los establecimientos públicos [Internet]. Ginebra: OMS; 2021.
11. Organización Mundial de la Salud. Alimentación sana [Internet]. Ginebra: OMS; 2018.

12. Organización Mundial de la Salud. Enfermedades no transmisibles [Internet]. Ginebra: OMS; 2024.
13. México. Secretaría de Educación Pública. Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, distribución y expendio de alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de estilos de vida saludables en alimentación dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional. Diario Oficial de la Federación. 2024 Sep 24.
14. Alianza por la Salud Alimentaria. Compromisos y amparos de las universidades públicas y privadas para sacar o mantener la chatarra en sus planteles. Ciudad de México: Alianza por la Salud Alimentaria; 2025.
15. Aranceta J. Nutrición comunitaria. 2a ed. Barcelona: Masson; 2001.
16. Kerlinger FN, Lee HB. Investigación del comportamiento: métodos de investigación en ciencias sociales. México: McGraw-Hill; 2002.
17. Hernández Sampieri R, Fernández Collado C, Baptista Lucio P. Metodología de la investigación. 6a ed. México: McGraw-Hill; 2014.
18. Cueva Luza T, Jara Córdova O, Arias Gonzáles JL, Flores Limo FA, Balmaceda Flores CA. Métodos mixtos de investigación para principiantes. Lima: Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú; 2023.
19. Miranda-Navales MG, Villasís-Keever MÁ. El protocolo de investigación VIII: la ética de la investigación en seres humanos. *Rev Alerg Mex*. 2019;66(1):115-122.
20. Mahan LK, Raymond JL. Krause's food & the nutrition care process. 14th ed. St. Louis (MO): Elsevier; 2017.
21. Escott-Stump S, Araiza ME, Lerma M, Enríquez G. Nutrición, diagnóstico y tratamiento. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins; 2016.
22. Universidad Autónoma de Aguascalientes. Lineamiento sobre la operación de servicios concesionados. Aguascalientes: UAA; 2023.
23. Alianza por la Salud Alimentaria. Nueve de cada diez encuestados están de acuerdo con la existencia de los lineamientos para la venta de alimentos y bebidas en escuelas. Ciudad de México: Alianza por la Salud Alimentaria; 2025.
24. Martínez VR, Sandoval Copado JR, Aranzana Juarros M. Acceso a los alimentos y hábitos alimentarios de jóvenes universitarios, Estado de México. *RESPYN Rev Salud Publica Nutr*. 2021;20(3):36-45.

25. Rodrigues CB, Monteiro LS, Paula NM, Pereira RA. Potential for healthy eating in a Brazilian public university food environment. *Rev Nutr.* 2023;36:e210180.
26. Campos Ramos CI, Gutiérrez Hernández R, Rentería Reveles AE, Álvarez Sánchez J, Medina Díaz AM. Autopercepción de una dieta correcta y realización de actividad física en estudiantes universitarios. *Cienc Lat Rev Cient Multidiscip.* 2023;7(1):4279-4297.
27. Manjarres Nauñay TI, Lozada Lara LM. Hábitos alimenticios y rendimiento académico en estudiantes universitarios. *LATAM Rev Latinoam Cienc Soc Humanid.* 2023;4(1):[dato faltante].
28. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Influir en los entornos alimentarios en pro de dietas saludables. Resumen [Internet]. Roma: FAO; 2016.
29. Cano BSC, Blanco MISJ, Gómez IL, Petro MSM. Knowledge of food safety and microbiological quality of students from a public university in Cartagena, Colombia. *Arch Latinoam Nutr.* 2024;74(4):245-257.
30. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Influir en los entornos alimentarios en pro de dietas saludables [Internet]. Roma: FAO; 2016 [citado 2025 Nov 8]. Disponible en: <https://openknowledge.fao.org/>
31. Valenzuela-Calvillo LS, Arellano-Ortiz AL, Cueto-Vallecillo LI, Carrillo JGH, Rodríguez-Tadeo A, Soto-García M. Refrigerios escolares: comparación nutricional y adherencia a lineamientos gubernamentales bajo dos diferentes reglamentos internos. *RESPYN Rev Salud Publica Nutr.* 2022;21(2):9-19.
32. Fandetti SM, Dahl AA, Webster C, Bably MB, Coffman MJ, Racine EF. Healthy food policies documented in university food service contracts. *Int J Environ Res Public Health.* 2023;20(16):6617.
33. Whatnall MC, Patterson AJ, Burrows TL, Hutchesson MJ. Higher diet quality in university students is associated with higher academic achievement: a cross-sectional study. *J Hum Nutr Diet.* 2019;32(3):321-328.
34. López Flores MBSG. Propuesta de una cafetería saludable [tesis]. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla; 2015.

AmeliCA

Disponible en:

<https://portal.amelica.org/amei/amei/journal/486/4865666006/4865666006.pdf>

Cómo citar el artículo

Número completo

Más información del artículo

Página de la revista en portal.amelica.org

AmeliCA

Ciencia Abierta para el Bien Común

Diana Natalie Romo López, Marina Stephany Pasillas Bernal,
Abril Campuzano Zagal

**Análisis de la calidad alimentaria, gestión administrativa
y promoción de alimentación saludable en las cafeterías**

Lux Médica

vol. 21, núm. 63, 2026

Universidad Autónoma de Aguascalientes, México

revistaluxmedica@edu.uaa.mx

ISSN-E: 2007-8714