

## 7. Entornos universitarios y acceso a la alimentación: la ausencia de cafetería institucional en el campus El Rosedal de la UAEM



ULDRIC COROY RODRÍGUEZ\*  
ANA GABRIELA CABRERA REBOLLO\*\*

DOI: <https://doi.org/10.52501/cc.434.07>

### Resumen

En este capítulo se analiza el acceso a la alimentación ante la ausencia de una cafetería institucional en el campus El Rosedal de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx). La investigación parte del reconocimiento de la alimentación como un derecho humano y condición indispensable para el bienestar y el aprendizaje en contextos educativos. Desde un enfoque cualitativo y exploratorio, a través del análisis de documentos oficiales, comunicados y publicaciones en redes sociales institucionales, así como entrevistas semiestructuradas a personal docente y administrativo, se da cuenta de la historia del campus, los espacios para la alimentación y el acceso a alimentos, así como las estrategias que ha adoptado la comunidad universitaria del campus El Rosedal para cubrir sus necesidades alimentarias ante la ausencia de una cafetería institucional, con el propósito de visibilizar los impactos que esto ha generado en la comunidad. Las y los estudiantes realizan acciones colectivas para atender las necesidades alimentarias del campus, que tanto por su carácter práctico y cotidiano como por su carácter de demanda pueden ser considerados como formas en las que se expresa el activismo alimentario en la comunidad ante la inseguridad.

\* Licenciado en Gastronomía por la Universidad Autónoma del Estado de México. ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-9876-9012>; correo electrónico: [uldric.coroy@gmail.com](mailto:uldric.coroy@gmail.com)

\*\* Doctora en Ciencias Ambientales. Profesora de la Universidad Autónoma del Estado de México. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8642-6958>

ridad alimentaria que se experimenta en el espacio. Se concluye que la falta de espacios oficiales y respaldados por la universidad, como las cafeterías o los módulos de alimentación, para alimentarse en el campus no sólo limitan el acceso a los alimentos, sino que afectan el desempeño y la vida académica de la comunidad, especialmente de los estudiantes.

**Palabras clave:** *cafetería universitaria, acceso a la alimentación, estudiantes universitarios.*

## Presentación

La alimentación adecuada y saludable es un derecho humano que debe estar alineado con aspectos biológicos y sociales del individuo en relación con su comunidad y contexto. La alimentación debe ser accesible en los aspectos físicos y económicos, además de estar en armonía con la cantidad y calidad de los alimentos, atendiendo a los principios de variedad, equilibrio, moderación y placer (Cerqueira et al., 2022). La Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible (2024), así como el artículo 4º de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (2024), establecen que el acceso a la alimentación es un derecho donde todas las personas de manera individual o colectiva deben poder acceder a una alimentación adecuada y disponer de alimentos para su consumo diario en cualquier momento, así como su acceso físico y económico para lograr una alimentación de calidad nutricional y en cantidad suficiente para satisfacer sus necesidades fisiológicas para que se posibilite una vida digna y el desarrollo integral de todas las etapas de su ciclo de vida sin sacrificar otros derechos humanos.

Para Contreras y Gracia (2005) la alimentación no puede reducirse únicamente a la necesidad biológica o nutricional. Comer es, ante todo, un acto social, simbólico y cultural, donde las decisiones alimentarias no se toman sólo con criterios de salud o economía, sino que responden a aprendizajes colectivos, creencias compartidas y prácticas identitarias que se transmiten a lo largo del tiempo. En esta misma línea, la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco, 2016) destaca que, además de la edad y las preferencias, la alimentación de los mexicanos está fuertemente determinada por su si-

tuación socioeconómica, siendo ésta una de las más influyentes al momento de decidir qué y cómo se come.

Por lo tanto, hablar del acceso a la alimentación implica también reconocer que las formas en que comemos están atravesadas por condiciones externas que influyen en nuestra capacidad para alimentarnos. Este vínculo entre alimentación y bienestar se vuelve aún más crítico cuando lo situamos en contextos educativos, porque el acceso adecuado a la alimentación está directamente relacionado con el rendimiento escolar y el bienestar de los estudiantes. La inseguridad alimentaria puede afectar el desarrollo cognitivo, la salud mental y la calidad del sueño, lo que a su vez repercute en el desempeño académico evidenciando cómo la nutrición influye de manera integral en los procesos de aprendizaje (Lorenzana, 1999; Betancourt-Nuñez et al., 2024; Canbolat et al., 2023).

Diversas investigaciones y organismos internacionales, tales como la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2025) han señalado que la salud y la nutrición son condiciones fundamentales para el aprendizaje y el desarrollo integral de los estudiantes, pues garantizar el bienestar físico y nutricional de las y los estudiantes no sólo mejora su rendimiento académico, sino que también fomenta la inclusión, la equidad educativa y el desarrollo comunitario.

La salud y la nutrición escolar constituyen una inversión clave en el aprendizaje de las y los estudiantes y en su bienestar general. Garantizar que las y los estudiantes estén saludables y bien alimentados mejora su rendimiento académico, fomenta la inclusión y la equidad, y contribuye a un sistema educativo más sólido (UNESCO, 2025), por ello, el acceso a una alimentación adecuada dentro de los espacios educativos no es un lujo, sino una condición básica.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, s.f.), los entornos alimentarios escolares son todos aquellos espacios dentro de las instalaciones escolares donde se compran, venden o consumen alimentos y donde se propicia elegir alimentos compatibles con sus dietas y un mayor bienestar. De este modo, las escuelas de educación básica, media superior y superior no sólo son espacios de acceso al conocimiento y al aprendizaje, sino también son entornos de la vida cotidiana que moldean hábitos y prácticas alimentarias. Por ello, la

disponibilidad de espacios, el costo de los alimentos, los horarios de clases y la organización institucional influyen en la capacidad de alimentarnos y por tanto en la capacidad de aprender.

Moctezuma y Murguía (2023) mencionan que la población estudiantil universitaria pasa gran parte de su día en la universidad. Además de las actividades académicas, los estudiantes realizan actividades culturales, deportivas y de ocio. No obstante, se identifica que los universitarios tienen un acceso muy limitado a los alimentos por cuestiones de presupuesto, traslado y transporte, así como gastos en papelería, entre otros. Consecuentemente, esta limitada disponibilidad de alimentos puede derivar en ingesta insuficiente, bajo rendimiento académico, fatiga, ausentismo e incluso abandono de estudios. Aunque las y los universitarios enfrentan diversas limitaciones socioeconómicas, disponer de espacios que faciliten el acceso a alimentos resulta esencial para su bienestar y rendimiento académico.

Cerqueira et al. (2022) explican que los hábitos alimentarios de las y los estudiantes cambian al ingresar a la universidad. La rutina estudiantil influye negativamente en la alimentación, ya que, como consecuencia, una parte de sus comidas se realiza fuera de casa. Esto provoca que las y los universitarios dependan de establecimientos en la universidad o cercanos a ella para cubrir esta necesidad. Es por eso que los espacios universitarios desempeñan un papel importante en la alimentación de la comunidad universitaria por medio de cafeterías institucionales o módulos de alimentación dentro de las instalaciones escolares. Otro estudio realizado por Martínez, Sandoval Copado y Aranzana Juarros (2021) señala que más de la mitad de los estudiantes depende de las cafeterías dentro de las universidades para alimentarse durante su jornada, especialmente quienes cursan materias en horarios mixtos. Esto muestra la importancia de garantizar al menos una opción de alimentación cercana a los espacios académicos, en beneficio no sólo de estudiantes, sino de toda la comunidad que permanece largas horas en la universidad. Sin embargo, no todos los espacios universitarios cuentan con lugares destinados específicamente para la compra y consumo de alimentos, y en situaciones específicas, ni siquiera un lugar cercano en donde adquirir alimentos.

En las siguientes páginas se aborda el caso del campus El Rosedal, espacio universitario de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Uni-

versidad Autónoma del Estado de México, lugar donde se imparten clases teóricas y se encuentran los talleres para las prácticas de la Licenciatura en Gastronomía. Este espacio carece de una cafetería institucional desde el regreso a clases presenciales en el año 2022, tras la emergencia sanitaria por covid-19. Esta situación plantea interrogantes sobre cómo podría afectar la ausencia de un espacio de alimentación en los hábitos, prácticas y decisiones alimentarias de la comunidad universitaria, así como en su bienestar físico, emocional y académico.

De esta forma, el presente capítulo tiene como objetivo conocer las estrategias que ha adoptado la comunidad universitaria del campus El Rosedal para cubrir sus necesidades alimentarias ante la ausencia de una cafetería institucional. A partir de este enfoque, se busca indagar cómo estudiantes, docentes y personal administrativo han respondido ante esta carencia, qué dinámicas de adaptación o redes de apoyo han surgido en el espacio, y de qué manera estas prácticas reflejan formas de organización frente a la falta de condiciones adecuadas para alimentarse dentro del campus.

El texto se desarrolla en cuatro secciones principales. Primero, se expone el marco teórico-metodológico de la investigación. Después, se reconstruye la historia institucional del campus, se plantea la historia de las formas de acceso a la alimentación gestionadas desde la administración, las estrategias desarrolladas por la comunidad ante la falta de una cafetería institucional, así como las opiniones generales de los entrevistados ante las situaciones planteadas. Posteriormente, se incluye la discusión de los resultados en diálogo con los elementos teóricos con el fin de profundizar en la comprensión del problema alimentario en el campus. Es importante mencionar que durante el desarrollo de esta investigación ocurrió un paro estudiantil significativo para el campus, la facultad y la universidad en general, entre abril y agosto de 2025, cuyas demandas están relacionadas con el tema de estudio, por lo que fue incorporado como parte del análisis contextual en la discusión. Finalmente, se presentan las conclusiones, donde se sintetizan los hallazgos relevantes del análisis, se reflexiona sobre el papel de la universidad frente al derecho a la alimentación en contextos educativos, y se sugieren caminos de reflexión para continuar abordando esta problemática desde una mirada crítica.

## Marco teórico-metodológico

Esta investigación parte del activismo alimentario como eje analítico central para comprender las prácticas, discursos y respuestas colectivas que han emergido en torno a la ausencia de una cafetería institucional en el campus El Rosedal. Desde esta mirada, se considera que las acciones vinculadas a la alimentación pueden adquirir un carácter político, especialmente cuando surgen como respuestas colectivas a carencias estructurales. Este enfoque permite interpretar diversas formas de acción, resistencia y organización comunitaria que surgen en los entornos urbanos, en particular aquellas vinculadas con la alimentación.

Gravante (2020) sostiene que el activismo alimentario se manifiesta como un fenómeno de inconformidad colectiva que busca transformar a los sistemas de producción, distribución y consumo de alimentos, promoviendo modelos más democráticos, sustentables y culturalmente apropiados. Counihan y Siniscalchi (2014) proponen una tipología útil para analizar este tipo de activismo, distinguiendo entre actos de resistencia, que están compuestos por la no participación explícita en sistemas hegemónicos y los desafíos de éstos; la redistribución, que se encarga de la distribución más equitativa de los recursos, y la acción social que tiene como finalidad la búsqueda de una transformación a fondo del sistema alimentario.

Tradicionalmente, el activismo alimentario ha sido estudiado en contextos de los movimientos campesinos e indígenas, centrados en la defensa de la tierra, los territorios, la autonomía y la soberanía alimentaria como una lucha frente al actual sistema alimentario (Gravante, 2019b). Sin embargo, como señala Gravante (2020), estos estudios han privilegiado una mirada rural del fenómeno, dejando de lado la emergencia de crisis alimentarias en contextos urbanos, por lo que resulta necesario ampliar el análisis hacia las ciudades y periferias, donde también se viven situaciones de vulnerabilidad alimentaria. Y aunque existen diversos tipos de activismo, les atraviesan prácticas comunes como la autogestión, la acción directa y la construcción de alternativas que son clave en su desarrollo (Gravante, 2023).

Desde esta perspectiva, se integran otros conceptos de forma complementaria para profundizar en el análisis de la problemática alimentaria en el campus, uno de los cuales es la prefiguración política (Gravante, 2019a),

donde las acciones y alternativas se desarrollan de forma práctica con la participación de los afectados para generar acciones que transforman el presente para entonces transformar el futuro. Así, con sus formas de organización y acción buscan ser coherentes con sus valores, adoptando principios como la horizontalidad, el consenso, la autogestión y la acción, entre otros, para que la vida cotidiana se transforme en un territorio político donde se materializan formas alternativas de vivir dentro del mundo actual. De este modo, las prácticas cotidianas se pueden convertir en manifestaciones concretas del cambio que se desea lograr (Gravante, 2019a).

Otro de los conceptos centrales para esta investigación es el de inseguridad alimentaria. Éste se entiende como la falta de acceso constante y suficiente a alimentos nutritivos, necesarios para una vida saludable y activa, y que se puede clasificar como crónica o transitoria, dependiendo de la persistencia temporal y de las condiciones que afectan el acceso de la comunidad a los alimentos (Thomson y Metz, 1999).

En cuanto a la metodología, esta investigación utilizó un enfoque cualitativo de tipo exploratorio, para conocer las estrategias de la comunidad universitaria del campus El Rosedal ante la ausencia de una cafetería institucional, y cómo ésta ha respondido ante esta situación desde sus prácticas, discursos y demandas colectivas. Así, la investigación se desarrolló en tres fases:

1. Análisis documental y digital: Se revisaron los Planes Generales de Desarrollo de la Universidad Autónoma del Estado de México, los Planes de Desarrollo de la Facultad de Turismo y Gastronomía, del año 2001 hasta el planteado para el cierre de la administración 2027, y los Informes Anuales de Actividades del mismo espacio académico, del año 2001 hasta el 2024. Esta revisión permitió dar cuenta de la historia administrativa del campus El Rosedal y visibilizar las decisiones institucionales en torno al acceso a la alimentación en el espacio. Específicamente, se analizaron menciones específicas y la ausencia de ellas, sobre módulos de alimentación, cafetería, campus El Rosedal y alimentación. De igual manera, se llevó a cabo una revisión sistemática de publicaciones e información en la página oficial y redes sociales de la Facultad de Turismo y Gastronomía.

2. Entrevistas: Las entrevistas semiestructuradas constituyeron una de las principales herramientas de recolección de información, cuya intención fue el acercamiento a las experiencias, memorias y perspectivas en torno a la historia de la cafetería institucional, su eventual cierre y la posterior ausencia de un espacio destinado formalmente a la alimentación. En total, se realizaron ocho entrevistas dirigidas al personal docente y administrativo de la Facultad de Turismo y Gastronomía, seleccionado mediante un muestreo intencional.<sup>1</sup> Se eligió a estos participantes por su experiencia directa en la gestión académica y administrativa del campus El Rosedal, así como su conocimiento y participación en la evolución del campus, pues la mayoría de los entrevistados ocupó, en algún momento entre el año 2009 y 2025, el cargo de coordinador de la Licenciatura en Gastronomía. También se incluyó al cronista institucional de la facultad como parte de los entrevistados, cuya labor ha sido documentar los procesos históricos y relevantes de la comunidad universitaria. En conjunto, todos los participantes han desempeñado funciones claves en la gestión del campus, ya sea en la administración de espacios, servicios escolares, acompañamiento estudiantil o memoria institucional. Estas entrevistas permitieron explorar distintas dimensiones de la problemática: desde el funcionamiento previo de servicios de alimentos, las razones que llevaron a su desaparición, así como las estrategias desarrolladas por la comunidad para adaptarse a la carencia de este espacio. Dentro de la entrevista semiestructurada, se incluyó un espacio para la opinión respecto de las iniciativas impulsadas por los estudiantes para tener acceso a alimentos, así como las posibilidades o limitaciones institucionales para restablecer un servicio de cafetería. Las entrevistas fueron realizadas en los meses de abril a julio de 2025, de manera presencial o virtual, según las condiciones lo permitieran, y todas las entrevistas fueron grabadas con consentimiento informado y por escrito. A pesar de que más de la mitad de los participantes

---

<sup>1</sup> El muestreo intencional es un tipo de muestreo no probabilístico en el que se eligen casos representativos o convenientes para los fines de la investigación (Otzen y Manterola, 2017).

no manifestó problema en que se mencionara su nombre, se optó por un análisis de forma general y así omitir identificaciones personales, con el fin de proteger su privacidad. Las entrevistas fueron transcritas y organizadas por categorización temática a partir de tópicos comunes como: historia del servicio de cafetería, causas de cierre, percepción de la comunidad, estrategias para el acceso a la alimentación en el campus, estrategias actuales de alimentación, posibles soluciones, opiniones sobre la ausencia de cafetería y opiniones sobre el espacio destinado a una cafetería como salón de clases.

3. Comunidad universitaria: Aunque se tenía previsto aplicar un instrumento durante el mes de mayo de 2025, dirigido a la comunidad universitaria del campus —considerando estudiantes, docentes y administrativos no entrevistados— fue descartado ante la situación de la movilización estudiantil que derivó en la toma de instalaciones de la Facultad de Turismo y Gastronomía, además del inicio de un paro institucional. Por esta razón, y en respeto a la postura colectiva asumida por el estudiantado, se decidió no interferir en dicho proceso. En su lugar, para dar voz a los estudiantes y encontrar una forma de incorporar su perspectiva, se llevó a cabo una revisión sistemática de publicaciones digitales, así como de comunicados estudiantiles, pliegos petitorios, minutas compartidas públicamente y contenidos generados durante el paro universitario del 2025 por parte de la Facultad de Turismo y Gastronomía y la Asamblea Estudiantil Fac TuryGas, lo anterior con la finalidad de conocer las peticiones y necesidades que demandan.

## Resultados

A continuación se presentan los resultados obtenidos. Lo que se expone en las siguientes páginas surge de la sistematización y el análisis de las ocho entrevistas aplicadas. A través de un proceso de categorización temática fue posible organizar las voces de las y los participantes en torno a distintos ejes: la historia de la licenciatura e infraestructura del campus y del servicio de

cafetería, las causas de su cierre, la percepción de los entrevistados sobre la ausencia del espacio, las estrategias actuales para el acceso a alimentos y las implicaciones prácticas e institucionales de esta problemática.

## Historia de la licenciatura e infraestructura del campus

La página oficial de internet de la Facultad de Turismo y Gastronomía (Facultad de Turismo y Gastronomía, s.f.) relata que la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México fue creada en el año de 1999 a través de la Facultad de Turismo, donde se tiene como objetivo formar expertos profesionales en la gastronomía que contribuyeran al desarrollo de servicios de alimentos y bebidas mediante higiene, presentación y oportunidad en la prestación de servicio, así como la solución de problemas en relación con la gastronomía y su relación con actividades turísticas. La demanda y relevancia de la Licenciatura en Gastronomía se reflejó en el rápido incremento de su matrícula: en el Primer Informe Anual de Actividades 2001-2002 se registraban 125 estudiantes inscritos en el programa (Facultad de Turismo, 2002, p. 12), mientras que para el Tercer Informe Anual de Actividades 2007-2008 la cifra había ascendido a 314 estudiantes (Facultad de Turismo, 2008, p. 33). Este crecimiento sostenido en tan sólo seis años evidenció la importancia académica y social de la carrera, fue tal que en el año 2008 la escuela cambió su nombre a Facultad de Turismo y Gastronomía.

En el plan de desarrollo de la Facultad de Turismo, que comprendió la administración de 2001-2005, se identificó que uno de los ejes prioritarios fue la atención a necesidades de infraestructura derivadas de la apertura de la Licenciatura en Gastronomía y sus necesidades de espacio para llevar a cabo talleres necesarios por la naturaleza de la carrera. El documento expone que el rápido crecimiento de la facultad, junto con la implementación de un nuevo programa, exigía la construcción de espacios adecuados para desarrollar actividades prácticas. Además, señala que la instrumentación y puesta en marcha de la Licenciatura en Gastronomía exigía dotar al campus de infraestructura específica para el desarrollo de actividades académicas prácticas. En particular, se planteó como prio-

ridad la construcción de un taller de cocina, así como la elaboración de lineamientos generales para talleres y laboratorios (Facultad de Turismo, 2001, pp. 74-75).

En ese mismo periodo, la consolidación del proyecto de Gastronomía recibió un respaldo institucional significativo, pues en el Primer Informe Anual de Actividades 2001-2002 la Facultad de Turismo redacta explícitamente que existe un apoyo recibido desde Rectoría para la creación de un espacio para la Licenciatura en Gastronomía: “Mención especial merece la consideración que nuestro organismo académico está recibiendo para la construcción y equipamiento de los talleres de gastronomía” (Facultad de Turismo, 2002, p. 22).

En el Segundo Informe Anual de Actividades 2002-2003 de la Facultad de Turismo (Facultad de Turismo, 2003) se redacta que se concluyó la construcción de los laboratorios especializados, que incluían un restaurante, una cocina, una panadería, una cámara de refrigeración, almacenes, bodegas, aulas escolares y oficinas administrativas, espacio que llevaría por nombre Campus El Rosedal, ubicado en la Carretera Toluca-Atzacomulco, Km. 14.5, Tlalachaloya, Estado de México. El informe menciona que las instalaciones fueron entregadas en el mes de marzo del 2003, donde al momento se encontraban 197 estudiantes de cuarto y sexto semestre cursando la licenciatura. Es importante entonces ubicar al año 2003 como el momento clave en el que la comunidad estudiantil de gastronomía comenzó a utilizar este espacio, y que, a pesar del nivel de equipamiento y la cantidad de estudiantes ocupando ese lugar, no se hace mención alguna sobre la incorporación de una cafetería institucional para la comunidad.

A pesar del constante crecimiento de la matrícula en la Licenciatura en Gastronomía dentro del campus El Rosedal, así como la consolidación de talleres de gastronomía, no se identificaron menciones específicas sobre la creación o funcionamiento de espacios destinados para el acceso a la alimentación de la comunidad universitaria en los informes anuales ni en los Planes de Desarrollo consultados entre el 2003 y el 2007.

En junio del 2008, en el Tercer Informe Anual de Actividades del Plan de Desarrollo 2007-2008, se registra una referencia indirecta a un módulo de alimentos. En este informe se redacta la culminación de una segunda etapa de construcción en el campus, que incluyó una biblioteca, aulas esco-

lares, un centro de cómputo, sanitarios, y la mención de la reubicación de un “módulo de alimentos” (Facultad de Turismo, 2008), pero no se menciona con detalle su operación o características. A pesar de ello, se recupera una fotografía, donde se muestra cómo era dicho módulo (figura 7.1).

Figura 7.1. Módulo de alimentos de la Facultad de Turismo y Gastronomía



Fuente: fotografía de Ana Gabriela Cabrera Rebollo (julio de 2008).

Tras la pequeña mención al módulo de alimentos en el 2008, no volvieron a registrarse avances significativos en torno al acceso a la alimentación dentro del campus, al menos no en documentos institucionales disponibles. No fue sino hasta el año 2015 cuando se retomó el tema en el tercer informe anual de actividades de la administración 2013-2017 de la Facultad de Turismo y Gastronomía (Facultad de Turismo y Gastronomía, 2016). En este documento se reconoce y agradece públicamente al rector por su apoyo en la construcción de la cafetería institucional y de una segunda cocina. El informe detalla que en octubre del 2015 se colocó la primera piedra de ambos espacios y que fue el 5 de agosto de 2016 cuando se llevó a cabo la inauguración a cargo del rector Jorge Olvera García. En las entrevistas se menciona que en la construcción de dicha cafetería fungía como directora de la facultad la maestra Elizabeth López Carré y que

fue mediante el financiamiento de la DIGECyN (Dirección General del Conocimiento y Negocios) que se logró la construcción. El informe también menciona que estas obras representarían un beneficio directo para los 373 estudiantes de la licenciatura, así como para el resto de la comunidad universitaria. Esta mención institucional es la primera en la que se reconoce de forma explícita la construcción de una cafetería para el campus y donde marca un cambio en relación con el acceso a alimentación dentro del espacio, donde se incluye un espacio específico para el consumo de alimentos en un entorno académico especializado precisamente en alimentación.

## La primera cafetería

El chef Edgar Gómez, en ese momento docente de la licenciatura, fue el primer concesionario de la cafetería del campus, y, gracias a su experiencia, ésta operó con altos estándares en calidad, variedad, limpieza, servicio, ambiente y alimentación saludable, donde era apoyado por estudiantes del mismo campus para su funcionamiento. Posteriormente, el cargo pasó a otro concesionario, sin embargo, se percibieron cambios como la baja calidad de alimentos, el descuido en la atención y el manejo, una disminución de empleados, insuficientes insumos y una organización mal ejecutada con los estudiantes. Lo anterior trajo consigo su destitución y una etapa de constante cambio de concesionarios. Después de ello, los concesionarios que formaron parte de la cafetería no permanecieron por periodos prolongados a causa del bajo consumo en el campus, además de otros aspectos como son la ubicación en la que se encuentra<sup>2</sup> y las demandas específicas de los estudiantes sobre los alimentos que se vendían.

Fue la cuarentena, consecuencia de la contingencia sanitaria covid-19, lo que aceleró el descuido y desinterés de futuros concesionarios con la cafetería, lo que hizo que después del regreso a clases en el año 2022, no volviera a funcionar de acuerdo con su utilidad principal. Fue en ese mismo

---

<sup>2</sup> El campus se ubica al pie de la carretera Toluca-Atlacomulco, aproximadamente a 16 km del edificio de Rectoría de la Universidad, ubicado en el centro de la ciudad de Toluca.

año, en el mes de agosto, que en la página oficial de Facebook de la Facultad de Turismo y Gastronomía UAEMéx (2022) se anunció que la DIGECyN donó el espacio a la facultad para que éste se convirtiera en un aula de clases para uso de la comunidad, el cual continúa en la actualidad (Facultad de Turismo y Gastronomía UAEMéx, 2022).

Figura 7.2. Instalaciones de cafetería utilizadas para clases de análisis sensorial



Fuente: fotografía de Ana Gabriela Cabrera Rebollo (12 de octubre de 2023).

Una vez perdido el espacio de la cafetería, se intentó abastecer al campus con alimentos mediante la colocación de módulos temporales al interior de las instalaciones. Estos módulos tenían como principal venta *snacks* y comida rápida que, más allá de la baja demanda, enfrentaban condiciones poco favorables, pues carecían de acceso adecuado a electricidad y, durante la temporada de lluvias, las zonas donde se ubicaban solían inundarse. Debido a estas y otras limitaciones, dichos módulos sólo operaron durante algunos meses antes de desaparecer.

Fue poco el tiempo que transcurrió después del regreso a clases presenciales para que, ante la ausencia de una cafetería y la necesidad de acceder

a alimentos, los estudiantes crearan un grupo dentro de una aplicación de mensajería, al que se le denomina “la tiendita”, donde ofrecen alimentos, bebidas y *snacks* a lo largo del día. Ésta ha sido la alternativa más duradera que se ha llevado a cabo después del regreso a clases y que por varios años ha funcionado sin regulación oficial, es decir, sin intervención directa de los administrativos del campus ni de la universidad. No existen lineamientos específicos sobre qué productos pueden venderse o cómo debe de operar, salvo la prohibición del uso de unicel y de bebidas alcohólicas. A pesar de ello, la tiendita cumple con la función de satisfacer las necesidades de acceso a la alimentación.

## Reflexiones del personal docente y administrativo

Las ocho entrevistas realizadas muestran consenso respecto de la necesidad de contar con una cafetería institucional en el campus El Rosedal. Los entrevistados expresaron que su ausencia representa una dificultad cotidiana para toda la comunidad universitaria, especialmente para los estudiantes, quienes enfrentan jornadas de más de seis horas cuando tienen talleres de cocina y clases teóricas, en ocasiones, con clases continuas y sin tiempo suficiente para desplazarse a comer fuera. Ante estas condiciones, las opciones disponibles se reducen prácticamente a la tiendita estudiantil y algunos comercios cercanos, lo que limita la posibilidad de acceder a alimentos variados y saludables. Esto se traduce en una dieta deficiente, centrada en botanas, productos ultraprocesados o comidas rápidas, poco nutritivas y repetitivas. Los entrevistados también subrayan que la falta de un espacio institucional impacta con mayor intensidad en los estudiantes foráneos, quienes viven solos y sin redes familiares de apoyo, por lo que se encuentran en una situación de mayor vulnerabilidad al no contar con una cafetería universitaria que, al menos durante su jornada académica, garantice el acceso a una comida adecuada.

En este sentido, algunos proponen que se pudiera operar bajo un modelo formativo, gestionando por estudiantes y supervisado por docentes, lo cual reforzaría el perfil profesional de los estudiantes. A estas opiniones se suma la perspectiva del cronista institucional, quién refuerza la idea de

que una cafetería dentro del campus debe de considerar las características específicas de su comunidad. Como señala, los estudiantes de gastronomía poseen un conocimiento técnico y cultural particular sobre los alimentos, lo que implica que cualquier servicio alimentario debe estar a la altura de sus expectativas en términos de calidad, sabor y valor nutricional, además, hace énfasis en que el diseño de una cafetería debería de contemplar también su función educativa y de salud, especialmente en el contexto de políticas públicas recientes que buscan mejorar la alimentación en espacios escolares y universitarios. Por ello, considera que con alimentos naturales, accesibles y adecuados no sólo mejorar la nutrición, sino que puede influir positivamente en el estado de ánimo, la concentración y el rendimiento académico de los estudiantes.

En cuanto al impacto de la ausencia de una cafetería institucional, los entrevistados coinciden en que se trata de una carencia significativa que ha afectado tanto a estudiantes como a docentes y administrativos. Los testimonios hacen referencia a casos concretos de estudiantes que han sufrido desmayos por no haber comido, a la dificultad para mantenerse hidratados en jornadas largas, y a la sensación de estrés y desgaste derivada de no contar con un espacio donde alimentarse dignamente, sin olvidar que existen estudiantes que viven solos, además de que algunos estudian y trabajan, lo que hace que su horario para alimentarse o encontrar un lugar cercano para adquirir alimentos se vea perjudicado. La falta de un área designada también ha repercutido en el rendimiento académico y ha reforzado prácticas improvisadas, como comer en espacios inadecuados o durante las clases. Además del aspecto físico, varios entrevistados destacaron que la cafetería cumpliría con una función social y afectiva importante, donde funcione como un lugar de encuentro, descanso y convivencia que fomente el sentido de comunidad dentro del campus, ya que su ausencia ha significado la pérdida de este tipo de vínculos, especialmente entre estudiantes.

En relación con la conversión de la cafetería en aula, la mayoría de los participantes comprende que la decisión respondió a una necesidad urgente de espacios físicos; sin embargo, todos opinan que la solución fue parcial. Mientras que algunos valoran positivamente que el aula se utilice para unidades de aprendizaje prácticas como coctelería o servicio de alimentos y

bebidas, otros lamentan que se haya renunciado al objetivo original del espacio sin una estrategia que atienda el derecho a la alimentación. La percepción de que el cambio fue una buena idea, pero mal ejecutada, es una opinión compartida.

En cuanto a la viabilidad de un proyecto para el rescate, la implementación de una nueva forma de acceso a la alimentación dentro del campus, los entrevistados señalaron que los estudiantes ya mantienen una dinámica arraigada en torno a la venta informal de alimentos. Mencionaron que, debido a los recursos económicos limitados de la mayoría, un nuevo servicio difícilmente resultaría rentable. Ante este panorama, destacaron la necesidad de realizar estudios específicos que permitan evaluar con mayor precisión la viabilidad económica de cualquier propuesta.

En cuanto a la tiendita, los entrevistados reconocen que esta solución espontánea ha sido funcional, pues permite que los estudiantes accedan a alimentos durante su jornada académica, la cual tiene un promedio de siete horas diarias de clases según los horarios oficiales de la Facultad de Turismo y Gastronomía (2025). Se valora que esta venta ha sido una fuente de ingresos para quienes la llevan a cabo, ayudándoles a cubrir gastos escolares como lo son los insumos de sus prácticas o para el transporte. Algunos docentes incluso señalaron consumir con regularidad estos productos como una forma de apoyar a los estudiantes.

Sin embargo, también hubo posturas críticas respecto de la venta informal de alimentos. Varios entrevistados expresaron su preocupación por la falta de regulación e higiene, así como la baja calidad nutricional de los productos, pues consideran que en la oferta predominan botanas, dulces y bebidas azucaradas. También se mencionó el impacto negativo en la dinámica académica, con casos de estudiantes que interrumpen o abandonan las clases para entregar o recibir productos, afectando con ello el desarrollo de las sesiones y la concentración tanto de los vendedores como de sus compañeros y docentes.

De igual manera, existe preocupación constante sobre la ausencia de un control institucional claro sobre esta iniciativa. La mayoría coincidió en que no existe un sistema de vigilancia o acompañamiento formal por parte de la universidad. Aunque desde la coordinación se han mencionado esfuerzos aislados, como restringir el uso de unicef o promover un manejo

ordenado de residuos, estas acciones han sido limitadas y no han derivado a una estrategia integral de la gestión alimentaria dentro del campus.

Entre las propuestas más mencionadas por los entrevistados para mejorar el acceso a la alimentación está la reactivación de una cafetería, aunque se considera que su viabilidad depende de factores como: los costos de renta, el poco consumo potencial, la exigencia del perfil gastronómico de las y los estudiantes, además de las limitaciones impuestas por las nuevas normativas para una alimentación nutritiva, suficiente y de calidad (Secretaría de Educación Pública, 2024). Aun así, algunos entrevistados sugieren que la cafetería podría ser administrada por brigadas de estudiantes junto con docentes, a modo de práctica profesional o servicio social. También se propuso permitir la entrada de cocineras tradicionales de comunidades cercanas para ofrecer platillos típicos en días específicos o adaptar el aula restaurante como espacio fijo para la alimentación.

Seis de los entrevistados subrayaron que la problemática no se limita a la comida, sino a la falta de un espacio de convivencia digna donde los estudiantes puedan descansar, socializar y consumir sus alimentos. Para algunos, la necesidad de la comunidad ha derivado en una red informal de apoyo y subsistencia que, aunque es imperfecta por la falta de organización, las complicaciones derivadas de las dinámicas de venta y el escaso respaldo de los administrativos, ha sostenido el acceso a la alimentación dentro del campus. Sin embargo, también existe preocupación por el rumbo que esta situación puede tomar si no se implementan soluciones institucionales que regulen y garanticen condiciones de bienestar y dignidad alimentaria para la comunidad universitaria del campus El Rosedal.

## Discusión

Realizar esta exploración dentro de la comunidad universitaria del campus El Rosedal nos ha llevado por caminos que van más allá de conocer las formas en las que se alimentan los estudiantes, docentes y administrativos. Existe una profunda problemática donde las soluciones institucionales han sido escasas y de una corta duración. El análisis de las entrevistas y documentos institucionales permite comprender que la ausencia de una cafete-

ría institucional en el campus El Rosedal no es únicamente un problema logístico o de servicios, sino una manifestación concreta de inseguridad alimentaria en el ámbito universitario, dado que, una vez revisados los planes de desarrollo de la facultad, se entiende que no se contempló la creación de una cafetería institucional para la comunidad universitaria hasta el año 2015. El proyecto de infraestructura para la Licenciatura en Gastronomía se centró en la creación de espacios académicos, pero no consideró otros aspectos vinculados al bienestar, como lo es el acceso a alimentos de los estudiantes, docentes y administrativos.

En este contexto, y de acuerdo con Thomson y Metz (1999), la comunidad del campus El Rosedal ha vivido desde sus inicios una forma de inseguridad alimentaria transitoria, tanto temporal como estacional. A lo largo de su historia, ha tenido periodos intermitentes de acceso a los alimentos, además de que no existió un plan claro para garantizar del acceso regular y suficiente a la alimentación, hasta el año del 2016, aunque sólo por un breve periodo. Además, como se menciona en las entrevistas, hay factores como la falta de tiempo entre clases, la limitación económica para comprar alimentos o incluso la falta de transporte o infraestructura adecuada para adquirir alimentos cercanos al campus, que hacen más crítico el problema.

De acuerdo con los entrevistados, la falta de alimentos se vuelve más evidente en ciertos momentos del semestre, por ejemplo, durante los periodos de evaluaciones, pues aumenta la falta de tiempo y espacios adecuados para comer. Esto genera un patrón cíclico de dificultad en el acceso a la alimentación y con ello una inseguridad alimentaria estacional. De igual manera, la inseguridad alimentaria afecta de forma diferenciada a distintos sectores de la comunidad, donde los estudiantes son los más vulnerables. Algunos enfrentan condiciones precarias, pues gran parte de sus ingresos se destina a cubrir insumos escolares y, en el caso de estudiantes foráneos, al pago del alquiler, dejando menos recursos disponibles para su alimentación.

La ausencia de una cafetería institucional en el campus ha dado lugar a una serie de respuestas organizadas por la comunidad estudiantil, principalmente a través de la creación de la tiendita. Este tipo de iniciativas las podemos mirar desde el marco del activismo alimentario, y en específico, bajo el concepto de prefiguración política propuesto por Gravante (2019a). Esta perspectiva señala que los participantes, en lugar de limitarse a exigir

cambios, eligen implementar directamente alternativas que desean en su entorno, guiándose por principios como la solidaridad, el apoyo mutuo, organización horizontal y el respeto a las necesidades colectivas. En este caso, las acciones de los estudiantes, aunque sean dispersas e informales, muestran una orientación hacia la creación de soluciones alimentarias inmediatas que responden a la inseguridad alimentaria que se vive dentro del campus.

Desde esta mirada, se fortalece el análisis bajo el eje de activismo alimentario, ya que las respuestas comunitarias que han surgido no se limitan a la denuncia, sino que inciden desde lo cotidiano en el control, acceso y distribución de los alimentos. Aunque la tiendita no se suma como una iniciativa explícitamente relacionada con movimientos políticos organizados, la falta de una cafetería ha provocado que las y los estudiantes tengan que buscar solventar sus necesidades alimentarias. De las entrevistas se desprende que esta forma de organización está prohibida dentro de las facultades de toda la universidad, sin embargo, esta solución ha emergido desde la comunidad estudiantil como una forma de resistencia y adaptación, que ha logrado generar un mercado informal que ha sostenido la alimentación de los estudiantes por al menos dos años.

En este caso, la tiendita responde a la necesidad concreta de alimentarse a través de una respuesta colectiva que permite autogestionar el acceso a alimentos para la comunidad del campus, ya que constituye una forma de organización que expresa valores como la solidaridad, la autogestión y la acción colectiva. Counihan y Siniscalchi (2014) explican que estas acciones pueden leerse como actos de resistencia o redistribución ante un sistema institucional que ha fallado en garantizar este derecho básico, incluso si existe desconocimiento sobre su origen, motivaciones o formas de organización.

Ahora bien, estas formas de organización emergentes no pueden analizarse de manera aislada. Para comprender su origen y persistencia es necesario observar las condiciones institucionales que dieron lugar a esta problemática. La precariedad del campus El Rosedal y las omisiones institucionales en torno al acceso a la alimentación revelan un escenario más amplio de desatención, con intermitencia y contradicción, ya que no existe un lugar formal donde la comunidad pueda alimentarse dentro de un espacio donde se imparte enseñanza para tal fin.

Tal como lo explica la FAO (s.f.), los entornos educativos deben de facilitar condiciones adecuadas para el acceso a alimentos, ya que esto beneficia al aprendizaje. En este caso, la falta de una cafetería no sólo representa una carencia logística o un error de planeación del campus, sino que evidencia una problemática importante que no ha sido resuelta y que ha sido poco estudiada bajo estos términos, pues aunque existen estudios sobre cafeterías universitarias, están dirigidos principalmente a temas de salud pública (Torres, 2023), manejo de residuos (Vargas, 2022), o de su relación con la soberanía alimentaria y la responsabilidad social (Vargas y Panchi, 2023).

Aunque el paro estudiantil no formaba parte del diseño original de esta investigación, su relevancia para comprender el contexto actual del campus justifica su inclusión en esta discusión. Esta movilización estudiantil dentro de las instalaciones de la Facultad de Turismo y Gastronomía inició a principios de mayo de 2025, fue convocada por la Asamblea Estudiantil de la Facultad de Turismo y Gastronomía y formalizada el 8 de mayo en ambos espacios: Ciudad Universitaria<sup>3</sup> y el en campus El Rosedal (Asamblea Estudiantil Fac TuryGas, 2025a).

La movilización estudiantil destacó en sus comunicados el abandono en infraestructura, la falta de una cafetería universitaria en el campus El Rosedal y espacios necesarios para la convivencia de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, incluso en su pliego petitorio, se exigieron comedores subsidiados (Asamblea Estudiantil Fac TuryGas, 2025b). Este acontecimiento conecta directamente con la problemática central de esta investigación: el acceso digno a la alimentación dentro de contextos universitarios.

A diferencia de la tiendita, que surge como una práctica informal para responder con acciones a una necesidad, el paro representa una forma más visible de activismo alimentario, pues exige cambios estructurales que garanticen el derecho a la alimentación dentro de la universidad.

Así, el activismo alimentario se convierte en un marco útil para comprender cómo la comunidad universitaria se moviliza no sólo para evidenciar las deficiencias institucionales, sino para reclamar su derecho a deci-

---

<sup>3</sup> En el campus de Ciudad Universitaria se imparte la Licenciatura en Turismo y en el campus El Rosedal, la Licenciatura en Gastronomía.

dir sobre el acceso, consumo y condiciones de alimentación en el entorno educativo.

Esta revisión histórica no sólo permite comprender cómo se ha originado el espacio físico del campus El Rosedal, sino que, al mismo tiempo, evidencia las condiciones institucionales que han marcado su desarrollo. A pesar de que se trata de un espacio dedicado a la enseñanza gastronómica, el acceso a la alimentación ha sido una necesidad históricamente desatendida. Esto refuerza la urgencia de repensar el papel de la universidad en el resguardo del bienestar de su comunidad, así como la necesidad de reconocer y valorar las formas de organización que han emergido desde la colectividad para hacer frente a estas carencias.

## Conclusiones

Esta investigación permitió visibilizar una dimensión poco atendida en los entornos universitarios, el acceso a una alimentación digna, segura y accesible como parte del derecho a condiciones adecuadas para la educación. A través de un enfoque cualitativo y desde el marco del activismo alimentario, se identificaron distintas formas de solución y respuesta por parte de la comunidad del campus El Rosedal frente a la ausencia de una cafetería institucional.

Uno de los hallazgos centrales es que esta carencia ha derivado en una inseguridad alimentaria transitoria, con momentos de crisis cíclicas durante los periodos de alta demanda académica. Además, se reconoció la existencia de grupos vulnerables, especialmente estudiantes foráneos y quienes trabajan y estudian, quienes se ven más afectados por la falta de opciones accesibles, por la debilidad de las redes de apoyo y por las condiciones particulares del campus. Y si bien no se realizó un estudio detallado sobre las condiciones de los estudiantes, se cree que lo presentado aquí permite mostrar áreas y aspectos que deben ser estudiados a mayor profundidad, pero que, sobre todo, deben ser resueltos para el bienestar de la comunidad universitaria.

La historia del campus muestra que, desde su planeación, la alimentación no fue una prioridad, lo que ha generado condiciones difíciles de

resolver. Esta situación cobra mayor relevancia al tratarse de un espacio dedicado a la enseñanza gastronómica, donde paradójicamente no se garantizan condiciones mínimas para la propia alimentación de su comunidad. Este escenario pone en evidencia la desconexión entre el discurso institucional y las necesidades reales, así como la falta de respuesta sostenida por parte de las autoridades.

La creación de la tiendita refleja una solución colectiva que, si bien surge de la solidaridad y necesidad, también exhibe los riesgos de la autogestión en condiciones precarias como la desigualdad en el acceso a alimentos, la falta de regulación y la afectación a los procesos académicos del espacio. Se trata de hacer frente a la necesidad alimentaria, pero se afecta el desempeño académico. Aunque las formas de autogestión están presentes, no pueden seguir siendo vistas como situaciones menores, hechos aislados o temporales, sino como expresiones de demandas latentes, de necesidades que no han sido resueltas y que deben atenderse de manera prioritaria.

La alimentación en contextos educativos debe ser atendida como una responsabilidad institucional, no como un lujo y mucho menos como una carga que debe ser resuelta exclusivamente por los estudiantes. Por ello, resulta fundamental visibilizar cómo la ausencia prolongada de una cafetería institucional influye en la comunidad universitaria para dimensionar la relevancia de estos espacios, no sólo como servicios con fines económicos, sino como garantía del derecho a la alimentación dentro del ámbito educativo.

Finalmente, esta investigación abre la posibilidad de seguir explorando el activismo alimentario desde experiencias locales y cotidianas, y sugiere caminos para repensar el espacio universitario no sólo como un lugar de reproducción del conocimiento, sino también como un entorno que debe salvaguardar los derechos fundamentales de su comunidad, como la alimentación. Por ello, aún se considera necesario conocer los puntos de vista y experiencias de la comunidad en un sentido más amplio, especialmente de los estudiantes, lo que abre posibilidades para continuar realizando investigaciones sobre las condiciones de alimentación en la comunidad universitaria. Las universidades deben fomentar hábitos alimentarios saludables, crear espacios de convivencia digna y promover una reflexión profunda sobre cómo, por qué y con quién comemos. En este sentido,

garantizar el derecho a una alimentación adecuada dentro de la vida universitaria es también garantizar condiciones para aprender, convivir y vivir con dignidad.

## Referencias

- Asamblea Estudiantil Fac TuryGas. (2025a, 8 de mayo). *No a la desinformación, seguimos abiertos a cualquier duda o aclaración por parte de nuestros compañeros*. Facebook. <https://www.facebook.com/photo?fbid=122101555868863513yset=pcb.122101556048863513>
- Asamblea Estudiantil Fac TuryGas. (2025b, 25 de mayo). *Minuta del día de ayer*. Facebook. <https://www.facebook.com/asamblea.estudiantil.fac.turygas/posts/pfbid029t6Y5Er2gJq3LAHMsbxJuBErQ99PAXeSa3GXfQYmfeMW4Dcxuwssihv94eD-Ya54wI>
- Betancourt-Núñez, A., Díaz, R., Nava-Amante, P. A., Bernal-Orozco, M. F., Díaz-López, A., González Palacios, A., Márquez-Sandoval, F., Velarde-Camaqui, D., y Vizmanos, B. (2024). Beyond the classroom: The influence of food insecurity, mental health, and sleep quality on university students' academic performance. *Foods*, 13(16), 2508. <https://doi.org/10.3390/foods13162508>
- Canbolat, Y., Rutkowski, D., y Rutkowski, L. (2023). Global pattern in hunger and educational opportunity: a multilevel analysis of child hunger and TIMSS mathematics achievement. *Large-scale Assessments in Education*, 11(1), 13.
- Cerqueira Sousa, I., Fontenelle Catrib, A. M., Teixeira Medeiros, N., Pereira da Silva Godinho, C., Ferreira Carioca, A., Marinho Holanda, G., Nogueira Bezerra, I., y Vasconcelos Abdon, A. P. (2022). Conocimiento de estudiantes de salud sobre alimentación saludable y factores asociados al entorno universitario. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, 39(4), 425-433. <https://doi.org/10.17843/rp-mesp.2022.394.11349>
- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. (2024). *Diario Oficial de la Federación*. <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/CPEUM.pdf>
- Contreras, J., y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Counihan, C., y Siniscalchi, V. (eds.). (2014). *Food activism: Agency, democracy and economy*. Bloomsbury Publishing.
- Facultad de Turismo y Gastronomía. (2016). *Tercer informe anual de actividades 2013-2017*. Universidad Autónoma del Estado de México.
- Facultad de Turismo y Gastronomía. (2022, 18 de agosto). El día de hoy las autoridades de nuestra Facultad [publicación]. Facebook. <https://www.facebook.com/share/p/15jr9TFrZy/>
- Facultad de Turismo y Gastronomía. (2025). *Plantilla docente Licenciatura en Gastronomía, periodo 2025B*. Universidad Autónoma del Estado de México.

- Facultad de Turismo y Gastronomía. (s. f.). *Reseña histórica*. <https://turismoygastronomia.uaemex.mx/conoce-tu-espacio/rese%C3%B1a.html>
- Facultad de Turismo. (2001). *Plan de desarrollo 2001-2005*. Universidad Autónoma del Estado de México.
- Facultad de Turismo. (2002). *Primer informe anual de actividades 2001-2002*. Universidad Autónoma del Estado de México.
- Facultad de Turismo. (2003). *Segundo informe anual de actividades 2002-2003*. Universidad Autónoma del Estado de México.
- Facultad de Turismo. (2008). *Tercer informe anual de actividades del plan de desarrollo 2007-2008*. Universidad Autónoma del Estado de México.
- Gravante, T. (2019a). Prácticas emergentes de activismo alimentario en la Ciudad de México. *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, 14(28), 105-125.
- Gravante, T. (2019b). Prácticas y redes de autonomía alimentaria en la Ciudad de México: un acercamiento etnográfico. *Interdisciplina*, 7(19), 163-179.
- Gravante, T. (2020). Activismo alimentario y prefiguración política: las experiencias de las redes alternativas alimentarias en la Ciudad de México. *Estudios sobre las culturas contemporáneas*, (50), 11-28.
- Gravante, T. (2023). Activismo de base prefigurativo y futuros alternativos. Una propuesta de análisis. *Andamios*, 20(51), 133-166.
- Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible (LGAAYS) de 2024. Ley General de la Alimentación Adecuada y Sostenible. DOF 17-04-2024 [https://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5723626yfecha=17/04/2024](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5723626yfecha=17/04/2024)
- Lorenzana, P. (1999). Seguridad alimentaria, tecnología y nutrición. *Revista agroalimentaria*, 5(8), 49-57.
- Martínez, V. R., Sandoval Copado, J. R., y Aranzana Juarros, M. (2021). Acceso a los alimentos y hábitos alimentarios de jóvenes universitarios, Estado de México. *RESPYN Revista Salud Pública y Nutrición*, 20(3), 36-45. <https://doi.org/10.29105/respyn.20.3-5>
- Moctezuma, S., y Murguía, M. V. (2023). La construcción de la soberanía alimentaria desde las cafeterías universitarias. En Vargas, H., y Panchi, V. (coords.), *Cafeterías sostenibles y alimentación soberana desde la responsabilidad social universitaria* (pp. 67-87). Comunicación Científica.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s.f.) *Entornos alimentarios escolares saludables*. <https://www.fao.org/school-food/areas-work/food-environment/es/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (2025, 7 de abril). Salud y nutrición escolares. <https://www.unesco.org/es/health-education/nutrition#:~:text=M%C3%A1s%20recursos-,Una%20buena%20salud%20y%20nutrici%C3%B3n%20son%20los%20cimientos%20del%20aprendizaje,la%20educaci%C3%B3n%20y%20la%20salud.>
- Otzen, T., y Manterola, C. (2017). Técnicas de muestreo sobre una población a estu-

- dio. *International Journal of Morphology*, 35(1), 227-232. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-95022017000100037>
- Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco). (2016, 14 de marzo). *El derecho a una alimentación saludable*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/profeco/documentos/el-derecho-a-una-alimentacion-saludable?state=published>
- Secretaría de Educación Pública. (2024, 21 de octubre). *Presenta SEP nuevos lineamientos y acciones de Vida Saludable en las escuelas*. [https://educacionmediasuperior.sep.gob.mx/es\\_mx/sems/Presenta\\_SEP\\_nuevos\\_lineamientos\\_y\\_acciones\\_de\\_Vida\\_Saludable\\_en\\_las\\_escuelas](https://educacionmediasuperior.sep.gob.mx/es_mx/sems/Presenta_SEP_nuevos_lineamientos_y_acciones_de_Vida_Saludable_en_las_escuelas)
- Thomson, A., y Metz, M. (1999). *Implicaciones de las políticas económicas en la seguridad alimentaria. Manual de capacitación, 40*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- Torres Oregón, F. (2023). Universidad pública y alimentación: Un camino complejo hacia entornos alimentarios sanos de la comunidad universitaria. *Sociedades y Desigualdades*, 8(15), 117-137.
- Vargas Cancino, H. C., y Panchi Vanegas, V. P. (coords.) (2023). *Cafeterías sostenibles y alimentación soberana desde la responsabilidad social universitaria*. Comunicación Científica. DOI 10.52501/cc.147
- Vargas Flores, E. (2022). *Análisis del manejo de residuos en las cafeterías de la unidad biomédica UAEM campus Chamilpa*. [Tesis de licenciatura]. Universidad Autónoma del Estado de Morelos.