



CENTRO DE ESTUDIOS DEMOGRÁFICOS, URBANOS Y AMBIENTALES

**INSEGURIDAD ALIMENTARIA URBANA:  
EL AMBIENTE Y LAS RUTINAS ALIMENTARIAS DE ESTUDIANTES DE  
CIUDAD UNIVERSITARIA**

Tesis presentada por

ERICK ALEJANDRO FERRER SÁNCHEZ

Para optar por el grado de

MAESTRO EN ESTUDIOS URBANOS

PROMOCIÓN 2021-2023

Directora de tesis

TIANA BAKIĆ HAYDEN

Lector de tesis

CARLOS ANDRÉS LÓPEZ MORALES

CIUDAD DE MÉXICO

Julio de 2023

## AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecerte a ti madre, Carmen Sánchez, no en sí por tu apoyo incondicional en este proceso formativo y profesionalizante, sino en el proceso más largo, más complejo y contradictorio que es el florecimiento humano, quiero decirte que te admiro porque, a pesar de que yo no soy padre, entiendo la enorme responsabilidad que es formar sujetos competentes. Además, quiero agradecerte por todo el trabajo y sacrificio que has hecho para que yo pudiera concluir una licenciatura y continuar en el posgrado, no solo me refiero a tu apoyo económico, sino a tus cuidados físicos y afectivos. Por escucharme, por todos tus ánimos, por todo tu trabajo y esfuerzo, muchas gracias. Tu estableciste las bases de mi desarrollo temprano, pero los errores que he cometido son responsabilidad mía, sin embargo, este logro quiero compartirlo contigo, así como tu has compartido tu amor conmigo.

Gracias todos mis compañeros, sus participaciones aportaron bastante a las discusiones en las clases. Especial mención merecen mis amigos Rubén y Octavio, ustedes saben que los aprecio demasiado, su amistad es lo que más valoro de mi paso por el Colegio. Ustedes son personas maravillosas que, con su humildad y camaradería, con su imaginación y puntos de vista críticos hacen que no pierda la esperanza en un cambio en la humanidad. Gracias a la coincidencia espacial y temporal que nos reunió en el salón de clases, gracias por todas las charlas, por las risas, sin duda, mi paso por El Colegio no habría sido lo mismo sin ustedes, ustedes fueron un importante apoyo emocional.

Gracias Tiana por asesorarme en esta tesis, que sin duda está marcada por tus observaciones y sugerencias, y gracias por la libertad y confianza que me otorgaste para el desarrollo de ésta. Gracias por tu comprensión y paciencia, disculpa por mi demora en la entrega de avances. Como lector de tesis, quiero agradecerte Carlos por todas tus observaciones y comentarios, además de tus sugerencias de estilo y redacción, gracias por las correcciones de ortografía; así mismo, gracias por tu desempeño como coordinador de la maestría. A ambos quiero agradecerles por su labor docente.

Gracias al Colegio y al CEDUA por abrirme las puertas, por toda la labor que desempeña en la formación de profesionales, en la producción y divulgación del conocimiento, por prestar tus espacios para el diálogo, reflexión y opinión crítica. Gracias a todas las personas que hacen posible el funcionamiento de El Colegio de México y

particularmente del CEDUA. Gracias a toda la planta docente porque aprendí mucho y disfruté demasiado las clases, sus enseñanzas marcaron mi forma de pensar sobre el presente y el futuro de la sociedad.

## RESUMEN

Esta investigación tiene por objetivo analizar cómo los procesos de urbanización repercuten en la forma de la alimentación de los residentes de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México. ¿De qué manera determinadas dinámicas del proceso de urbanización moldean las prácticas alimentarias y cómo éstas repercuten desigualmente en la seguridad alimentaria entre grupos sociales? A medida que las ciudades crecen demográfica y territorialmente los residentes urbanos se enfrentan a desafíos relacionados con la movilidad cotidiana, la mayor distancia y tiempo de traslado, la infraestructura de transporte, el horario de las jornadas laborales y la estructura familiar, entre otros aspectos, influyen en la configuración rutinas alimentarias y en el acceso desigual a la alimentación entre grupos sociales.

Se propone ampliar la comprensión de la inseguridad alimentaria específica de contextos urbanos, a partir de la consideración de las maneras de comer sujetas a la *movilidad cotidiana* que configuran *rutinas alimentaria*, esta propuesta permite identificar a ambientes alimentarios locales y grupos sociales específicos que son vulnerables a la inseguridad alimentaria, como los estudiantes universitarios de CU para quienes las restricciones económicas, de tiempo y de movilidad son impedimentos para acceder a alimentos en la universidad.

Se describe la situación actual del sistema de abastecimiento y de la inseguridad alimentaria de la ZMCM en términos estadísticos. A una escala menor se describe el ambiente alimentario universitario para identificar su posible contribución a la seguridad alimentaria de los estudiantes que transitan este lugar, esta descripción se hace partir de la observación directa realizada en campo. Por último, se intenta comprender las prácticas alimentarias de los estudiantes universitarios sujetas a restricciones espaciales, temporales y sociales que impone la movilidad cotidiana y las propias dinámicas del ambiente alimentario universitario, además se intenta comprender algunos de los significados que tiene la comida en la universidad para los propios estudiantes, específicamente aquellos relativos a la higiene.



## ÍNDICE

<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	1
<b>RESUMEN</b> .....	3
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	6
<i>PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN</i> .....	6
<i>ESTRATEGIA METODOLÓGICA</i> .....	10
<i>ESTRUCTURA DE LA INVESTIGACIÓN</i> .....	15
<b>PRINCIPALES RESULTADOS</b> .....	16
<b>CAPÍTULO I. INSEGURIDAD ALIMENTARIA URBANA</b> .....	18
<i>LA URBANIZACIÓN ALIMENTARIA</i> .....	18
<i>LA DEFINICIÓN MULTIDIMENSIONAL DE LA (IN)SEGURIDAD ALIMENTARIA</i> .....	31
<i>MEDIDAS E INDICADORES DE LA (IN)SEGURIDAD ALIMENTARIA</i> .....	35
<i>HACIA UNA COMPRENSIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA URBANA</i> .....	38
<i>ESTADO DE LA CUESTIÓN</i> .....	44
<i>ORIENTACIONES TEÓRICAS</i> .....	55
<b>CAPÍTULO II. EL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO Y LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA ZONA METROPOLITANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO</b> .....	61
<i>EL SISTEMA DE ABASTO DE LA ZMCM Y SU PROCESO DE MODERNIZACIÓN</i> .....	61
<i>LA MODERNIZACIÓN DE LOS PATRONES DE CONSUMO</i> .....	70
<i>EL ESTADO DE LA (IN)SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA ZMCM CONTEMPORÁNEA ...</i>	73
<i>DEL ESPACIO METROPOLITANO A LOS LUGARES</i> .....	82
<b>CAPÍTULO III. EL AMBIENTE ALIMENTARIO UNIVERSITARIO</b> .....	85
<i>COMERCIO INFORMAL Y MOVILIDAD COTIDIANA</i> .....	85
<i>ESTUDIANTES DE NIVEL SUPERIOR EN LA ZONA METROPOLITANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y SU MOVILIDAD COTIDIANA</i> .....	88
<i>LA DISPONIBILIDAD Y LA ACCESIBILIDAD FÍSICA (O PROXIMIDAD): CRITERIOS DE SELECCIÓN</i> .....	92
<i>LA VARIEDAD: TIPOS DE PUESTOS Y TIPOS DE ALIMENTOS</i> .....	95
<i>ESTRUCTURA DE PRECIOS</i> .....	107
<i>FORMAS DE CONSUMO Y PAUTAS TEMPORALES</i> .....	109
<i>CONTRIBUCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA</i> .....	111
<i>EL PODER EN LA PRODUCCIÓN DEL AMBIENTE ALIMENTARIO UNIVERSITARIO</i> .....	113
<i>DEL LUGAR A LAS PRÁCTICAS</i> .....	115

<b>CAPÍTULO 4. LAS RUTINAS ALIMENTARIAS: PREFERENCIAS DE ESTUDIANTES Y RESTRICCIONES AL ACCESO A ALIMENTOS EN CIUDAD UNIVERSITARIA.....</b>	<b>116</b>
<i>DETERMINISMO ECONÓMICO FRENTE A LA EXPERIENCIA COTIDIANA .....</i>	<i>117</i>
<i>LA MOVILIDAD COTIDIANA DE LOS UNIVERSITARIOS ENTREVISTADOS .....</i>	<i>120</i>
<i>EL AMBIENTE ALIMENTARIO MÁS ALLÁ DE LA UNIVERSIDAD: LOS ESPACIOS INTERMEDIOS ENTRE EL HOGAR Y LA UNIVERSIDAD .....</i>	<i>124</i>
<i>EL AMBIENTE ALIMENTARIO MÁS ALLÁ DE LA UNIVERSIDAD: TIEMPO DISPONIBLE PARA DESAYUNAR EN EL HOGAR .....</i>	<i>125</i>
<i>ECONOMÍA DE LA MOVILIDAD Y COSTOS PARA COMER EN LA UNIVERSIDAD.....</i>	<i>128</i>
<i>PERCEPCIÓN SOBRE LA HIGIENE Y LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS EN LA UNIVERSIDAD .....</i>	<i>133</i>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>140</b>
<i>EL AMBIENTE ALIMENTARIO COMO CATEGORÍA ANÁLITICA RELACIONAL .....</i>	<i>140</i>
<i>DAR POR HECHO EL COMER FUERA DE CASA, UN ASPECTO ESENCIAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA .....</i>	<i>142</i>
<i>LA CONTINUIDAD Y REPRODUCCIÓN COTIDIANA DEL AMBIENTE ALIMENTARIO UNIVERSITARIO.....</i>	<i>145</i>
<b>ANEXO 1. MARCO ESTRATÉGICO DE ACCIÓN DEL PACTO DE POLÍTICA ALIMENTARIA URBANA DE MILÁN .....</b>	<b>147</b>
<b>ANEXO 2. PORCENTAJE DE HOGARES POR ALCALDÍA Y MUNICIPIO DE LA ZMCM QUE PRESENTAN CARENCIA DE ACCESO A LA ALIMENTACIÓN NUTRITIVA Y DE CALIDAD EN 2020.....</b>	<b>151</b>
<b>ANEXO 3. MATRIZ DE ORIGEN-DESTINO DE ESTUDIANTES DE LICENCIATURA O POSGRADO EN LA ZMCM, 2020 .....</b>	<b>152</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>157</b>

## INTRODUCCIÓN

### *PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN*

En un mundo en proceso de urbanización, es esencial comprender cómo las prácticas alimentarias en las ciudades afectan la seguridad alimentaria de las personas de forma desigual. Esta investigación trata sobre la compleja relación entre los espacios y las prácticas alimentarias de estudiantes de Ciudad Universitaria, así como su movilidad cotidiana y los efectos en la seguridad alimentaria de esta población. ¿Qué relación hay entre la comida y la ciudad? ¿Cuáles son las maneras de comer urbanas y qué relación tienen con la inseguridad alimentaria? ¿De qué manera el espacio urbano condiciona las prácticas alimentarias? ¿De qué manera las prácticas alimentarias producen y reproducen el espacio urbano? Estas preguntas generales sobre la relación entre la alimentación y las ciudades, y particularmente sobre las prácticas alimentarias urbanas en relación con la seguridad alimentaria, son el punto de partida de esta investigación.

Las ciudades, al ser centros económicos, de innovación social y tecnológica, son consideradas como el lugar privilegiado donde ocurren y a la vez impulsan las transiciones alimentaria, nutricional y epidemiológica, es decir, la disponibilidad de “más productos procesados y de origen animal, menos cocina doméstica, más grasas, menos carbohidratos, más obesidad, enfermedades cardiovasculares y cánceres, y menos enfermedades transmisibles” (Popkin, 1999, citado en Soula, Yount-André, Lepiller, & Bricas, 2020: 11). La dimensión alimentaria del proceso de urbanización, o la *urbanización alimentaria*, enfoca principalmente estos cambios a partir de analizar los aspectos relativos a cambios en la estructura del sistema de abasto y en los patrones de consumo de alimentos en las ciudades, y sus implicaciones ambientales, económicas, sociales, culturales, y en la seguridad alimentaria, etcétera.

Dada la extensión, variedad y complejidad de problemas que comprende la *urbanización alimentaria* esta investigación no pretende tratar la totalidad de este tema, se limita únicamente a conocer de qué forma determinadas dinámicas del proceso de urbanización moldean las prácticas alimentarias y cómo éstas repercuten desigualmente en la (in)seguridad alimentaria entre grupos sociales. La desigualdad no es únicamente una

cuestión de riqueza, “sino una forma de organización socialmente construida que estructura todas las dimensiones de la vida y se expresa en prácticas e interacciones cotidianas, cultural e históricamente situadas, ancladas a materialidades y espacios específicos” (Hayden & Villagómez, 2023). Las prácticas alimentarias, los lugares en los que éstas ocurren y sus distintos significados asociados, expresan la estructura de desigualdad que clasifica y divide a los grupos sociales entre los que enfrentan desventajas y quienes gozan de prestigio, pero analizar la desigualdad en la forma de la alimentación requiere “indagar en los procesos de construcción de normas y hábitos alimentarios socialmente valorados, así como en la producción y reproducción de prácticas que habilitan a ciertos sujetos para participar en esas normas, mientras otros quedan excluidos de ellas y buscan espacios para resignificar las propias” (Hayden & Villagómez, 2023).

Al tratar cuestiones relativas al consumo alimentario se pone de manifiesto una dimensión moral o simbólica, puesto que *el gusto* es la capacidad para apreciar, juzgar, y enunciar preferencias, que funciona como un esquema de valoración, clasificación y diferenciación de los objetos, las prácticas, lugares, momentos y grupos sociales, que se asocian con el prestigio, o con otras expresiones de valor legitimadas cultural y socialmente, mientras que otras son estigmatizadas y consideradas inferiores, por tanto, las prácticas alimentarias, tanto como los objetos consumidos, los lugares, y momentos en que ocurren son vehículos de signos distintivos que expresan una jerarquía social, es decir que no todos los alimentos tienen la misma valoración social, algunos son considerados alimentos lujosos y otros alimentos populares (en un sentido despectivo), y dependiendo del grupo social y cultural algunos objetos son considerados comestibles (alimentos) y otros no.

Bourdieu distingue entre los *gustos de libertad* o lujo y *gustos de necesidad*, “los primeros son propios de aquellos individuos producto de unas condiciones materiales de existencia definidas por la distancia con respecto a la necesidad, por las libertades o, como a veces se dice, por las facilidades que asegura la posesión de un capital; los segundos expresan, en su propio ajustamiento, las necesidades de las que son producto” (Bourdieu, 1998: 177), esto quiere decir, que la posesión de determinados recursos económicos u otros permite a ciertos individuos una mayor libertad para consumir alimentos prestigiosos, mientras que otros que no poseen los mismos recursos tienen que ajustarse a las restricciones

que la carencia de estos recursos imponen y por tanto consumir alimentos que se asocian con la necesidad, más que con la libertad o el lujo. La propuesta de Bourdieu es una forma útil para analizar la desigualdad en términos de acceso a la alimentación.

A medida que las ciudades crecen demográfica y territorialmente, algunos residentes urbanos enfrentan desafíos relacionados con la movilidad cotidiana, una mayor distancia de viajes y un mayor tiempo de traslado, a la vez un mayor tiempo de permanencia fuera de casa, en el espacio público, en el trabajo o en la escuela, que influyen en la configuración de rutinas alimentarias móviles (Hayden T. B., 2021: 99). Éstas rutinas alimentarias expresan una dimensión de la estructura de la desigualdad, pues quienes residen en lugares con una amplia y variada oferta alimentaria, disponen de tiempo libre y otros recursos, tienen una mayor libertad para elegir qué, cuándo y dónde comer, mientras que quienes residen en lugares con una oferta alimentaria limitada y cuentan con menos tiempo y recursos enfrentan mayores dificultades para acceder a alimentos, por lo que *comer fuera de casa* resulta una actividad común, o incluso una necesidad entre determinados grupos sociales (Martínez-Lomelí, 2020: 53).

El foco puesto en la desigualdad de los ritmos de las jornadas laborales, las distancias y tiempos de los traslados cotidianos, así como en la infraestructura de transporte y la oferta alimentaria en el espacio urbano, permiten identificar grupos poblacionales particulares que son vulnerables a la inseguridad alimentaria. Un conjunto de investigaciones (principalmente desarrolladas en Estados Unidos) ha destacado que los estudiantes universitarios son más vulnerables a la inseguridad alimentaria que la población en general, el principal factor socioeconómico asociado a esta condición es la independencia financiera y de la vida familiar de muchos de los estudiantes (Bruening, Katy, Payne-Sturges, & Laska, 2017); sin embargo, se ha puesto poca atención la relación entre la movilidad cotidiana y la inseguridad alimentaria de este grupo poblacional en particular.

La tesis que se presenta aquí puede contribuir a ampliar el conocimiento de estas cuestiones en el contexto de la Ciudad de México y así mismo acercar la discusión a un público hispanohablante. Tomando el caso de estudio de Ciudad Universitaria (CU) como un *ambiente alimentario local* que es transitado diariamente por una *población móvil de estudiantes*, esta investigación tiene por objetivo describir el ambiente alimentario de CU y

las *maneras de comer* de sus estudiantes, para analizar la configuración de *rutinas alimentarias* y sus implicaciones en la *(in)seguridad alimentaria* de esta población. Me interesa aproximarme a dar respuesta a las siguientes preguntas de investigación: ¿De qué manera el ambiente alimentario y las maneras de comer repercuten en la seguridad alimentaria de los estudiantes universitarios? ¿Cómo es el ambiente alimentario de CU? ¿Cómo la movilidad cotidiana influye en sus maneras de comer? ¿Cuáles son las rutinas alimentarias de estudiantes universitarios? ¿Cómo las rutinas alimentarias de los estudiantes universitarios reproducen cotidianamente el ambiente alimentario de CU?

Las razones de porque me interesa este grupo poblacional en específico es que como se ha mencionado, los estudiantes universitarios pueden ser vulnerables a la inseguridad alimentaria porque cuentan con recursos económicos limitados, y dependen del ingreso de sus padres, becas, prestamos o empleos de medio tiempo, lo que puede dificultar su capacidad para acceder a alimentos de calidad en la universidad. Otra de las razones en relación con los recursos económicos limitados de esta población es el costo de los alimentos, si los alimentos disponibles en la universidad son costosos, también se limita la capacidad de los estudiantes para acceder a alimentos.

Usualmente los estudiantes universitarios tienen horarios muy ocupados entre clases, estudio, trabajo y actividades extracurriculares, y el propio transporte, por lo que disponen de poco tiempo para planificar, preparar y consumir sus alimentos, lo que hace de comer fuera una necesidad. Principalmente estas razones hacen a esta población particularmente vulnerable a la inseguridad alimentaria, aunque también se puede considerar la falta de conocimiento de cocina, o la falta de instalaciones adecuadas para preparar sus alimentos, entre otras.

Esta población también es interesante porque las personas que estudian niveles de licenciatura y de posgrado, la mayoría de las veces son mayores de edad, en esta edad y en el contexto de la universidad se experimenta una mayor libertad que permite afirmar la identidad individual y colectiva, a su vez también se asume una mayor responsabilidad, estas dos cuestiones son relevantes justamente porque en las prácticas y preferencias alimentarias de esta población es como se expresa la identidad y se les puede considerar individualmente como los responsables de su propia alimentación.

En una situación de entrevista las personas suelen responder según las consideraciones morales y simbólicas que se asocian al consumo de lujo, sin embargo, una de las ventajas de mi posición como estudiante universitario es que al dialogar con pares estas cuestiones se ven aminoradas, porque puedo pasar como una persona que es parte del mismo campo de estudio, y no como una autoridad que juzga sus prácticas desde algún aspecto normativo, lo que me permitió acercarme con facilidad a los estudiantes de CU para comprender sus maneras de comer en relación con su movilidad cotidiana.

### *ESTRATEGIA METODOLÓGICA*

Para dar respuesta a la pregunta general de esta investigación: ¿De qué manera el ambiente alimentario y las maneras de comer repercuten en la seguridad alimentaria de los estudiantes universitarios?, se parte de punto de vista relacional, esto quiere decir que se propone enfocar la relación entre los aspectos materiales y simbólicos, que estructuran el *ambiente alimentario universitario* (AAU) en el que los alimentos se encuentran disponibles y donde los estudiantes eligen entre las posibilidades disponibles, con las *maneras de comer* sujetas a la movilidad cotidiana que influye en las prácticas, percepciones, valoraciones y estrategias alimentarias de los estudiantes. En conjunto la disponibilidad de los alimentos, su distribución y su precio, y otras dinámicas del *ambiente alimentario*, y las *maneras de comer* de los estudiantes configuran *rutinas alimentarias* que permiten analizar la capacidad de acceso a alimentos y sus implicaciones en la *(in)seguridad alimentaria* de esta población.

La descripción del ambiente alimentario y la comprensión de las maneras de comer, requieren de una metodología cualitativa que permita la observación de aspectos significativos de contextos locales y la recolección de información desde el propio punto de vista de los estudiantes. A pesar de que lo esencial del enfoque que se propone se encuentra en la relación entre el *ambiente alimentario* y las *maneras de comer* que configuran las *rutinas alimentarias* de los estudiantes universitarios, es útil mantener la separación con fines analíticos y expositivos.

El AAU fue seleccionado como caso de estudio porque es un espacio local que es transitado diariamente por una población móvil de estudiantes, en este espacio hay una concentración muy importante de distintos tipos de comercios de comida, sin embargo, dada

la extensión territorial de CU, esta investigación se limitó a la descripción y análisis de algunos puntos específicos de CU donde más concentración de comercios de comida hay, estos puntos son en primer lugar, las inmediaciones del metro Universidad, en segundo lugar, las inmediaciones de la estación de metro Copilco, específicamente la calle de Filosofía y Letras; en tercer lugar se identificó al comedor de la Facultad de Ciencias, ya que es un lugar que es identificado por los propios estudiantes como la mejor opción para acceder a alimentos variados y asequibles.

A partir del trabajo de campo realizado entre el 14 de marzo al 16 de mayo se realizó una observación directa con el fin de describir estos lugares y analizar su posible contribución y sus principales dificultades para garantizar la seguridad alimentaria de los estudiantes universitarios. La pregunta de ¿cómo este ambiente alimentario en particular contribuye a la seguridad alimentaria de la población móvil estudiantil?, me llevó a una serie de cuestiones más específicas, enfocadas a cada una de las dimensiones de la seguridad alimentaria, como ¿qué tipo de alimentos ofrece? ¿cuáles son sus precios? ¿cómo se distribuyen en el espacio estos puestos de alimentos? ¿en qué condiciones se preparan? ¿quiénes los preparan? ¿quiénes los consumen? ¿cómo los consumen? Con estas y otras interrogantes en la mente, me dispuse a entrar en el campo de estudio y observar las cuestiones de la distribución, variedad, accesibilidad física y la estructura de precios de los alimentos disponibles en estos lugares, así mismo se consideraron aspectos relativos a las pautas de interacción entre los consumidores y los comerciantes, y las pautas temporales de estas interacciones, así como las principales modalidades de consumo.

Para analizar la variedad de los alimentos, distinguí entre tipos de comercios según su grado de movilidad: comercios ambulantes o completamente móviles, comercios semi ambulantes, comercios semi fijo, y comercios fijos; además recuperé la propuesta de calificación de los alimentos según su grado de procesamiento. Propuesta por Monteiro y da Costa Louzada (2015) la clasificación NOVA agrupa a los alimentos según el grado de su procesamiento en los siguientes tipos:

1. Los *alimentos crudos* son los que se pueden consumir directamente sin haber sufrido modificaciones, tales como frutas, verduras, hortalizas, huevos.



2. *Los alimentos mínimamente procesados* son los que previo a su adquisición fueron limpiados, separados de residuos no comestibles o no deseados, secados, refrigerados, fermentados, molidos, refinados o cualquier otro tipo de proceso que no agrega ninguna sustancia al alimento original, pueden ser cereales, legumbres o carnes.
3. Los *ingredientes culinarios* son alimentos fabricados por las industrias mediante la extracción de sustancias que se encuentran presentes en los alimentos crudos o en la naturaleza, estos alimentos rara vez se consumen solos, más bien son usados para sazonar o cocinar alimentos crudos y mínimamente procesados, entre ellos encontramos aceites vegetales, grasas animales, azúcar y sal.
4. Los alimentos propiamente *procesados* son alimentos crudos o mínimamente procesados producidos industrialmente, a los cuales se les ha añadido principalmente azúcar, sal, aceite o vinagre. Estas modificaciones mínimas, relativamente simples se hacen con el fin de preservar los alimentos, alargando su vida útil y hacerlos más apetecibles. Entre estos alimentos se encuentran las conservas de verduras, pescados, frutas en almíbar, quesos, carnes saladas. De este tipo de alimentos es necesario destacar un par de características importantes que son afines a intereses económicos capitalistas. Alargar la vida útil permite que los alimentos permanezcan más tiempo en anaqueles o exhibidores de tiendas y centros comerciales, y al ser más apetecibles inhiben los mecanismos de control del hambre, por lo tanto, tienen más posibilidades de ser consumidos y no representar pérdidas para los productores.
5. Los *ultra procesados* también tienen una mayor vida útil y también son procesados para ser más apetitosos, la diferencia es que generalmente estos alimentos tienen poco o nada de alimentos crudos o mínimamente procesados en su composición, más bien son formulaciones industriales listas para el consumo, hechas total o parcialmente de sustancias extraídas o derivadas de otros alimentos (como aceites, grasas, azúcar, almidón, proteínas); o incluso sintetizadas en laboratorio con base en materias orgánicas (colorantes, aromatizantes, potenciadores de sabor y diversos tipos de aditivos). En este tipo se encuentran galletas, papitas, barras de cereales, cereales para el desayuno, dulces en general, helados, fast food, fideos instantáneos, comidas preparadas o semi preparadas, jugos artificiales, refrescos, bebidas energizantes, bebidas lácteas, panes adicionados con componentes químicos.

Los alimentos ultra procesados son hiperpalatables, es decir, irresistibles, casi adictivos porque contienen altos niveles de azúcares, sodio, y grasas, además de aditivos como saborizantes, emulsionantes, o colorantes sintéticos, son alimentos durables, accesibles, atractivos, no requieren mucho esfuerzo físico para consumirse, ya que son prácticos y se encuentran listos o semi-listos para comerse o calentarse, además están diseñados para comerse en casi cualquier lugar. Pueden ser de dos tipos: los primeros son los snacks, *productos listos para comerse* como refrescos, dulces, galletas o papas fritas, entre otros; los segundos son *productos pre-preparados y listos para calentarse*, típicamente reemplazan las comidas hechas en casa. Son producidos por industrias de alimentos que abastecen grandes cadenas de centros comerciales y de comida rápida, este tipo de establecimientos reemplazan a los pequeños comercios.

Mi primera visita fue el martes 14 de marzo de 2023, en un horario matutino, aproximadamente a las 10:00 hrs, y antes de cualquier intento de observación y descripción exhaustiva, me invadieron los nervios y una sensación de angustia e inseguridad sobre el tema de mi investigación y su pertinencia. Esta sensación me envolvió en una reflexión sobre aquello que Bourdieu (2008) llama “la objetivación participante” es decir, mi propia posición como investigador en el campo de estudio, recordé que tan sólo pocos años atrás, durante la licenciatura, yo mismo fui un estudiante de la UNAM que recorría cotidianamente este espacio para llegar del metro Universidad a la FCPYS y viceversa. Ahora que hacía de ese lugar mi objeto de investigación, consideré que yo mismo podría verme como mi propio objeto de estudio.

Como estudiante de licenciatura transité ese espacio con naturalidad, en distintas ocasiones llegué a comprar y consumir alimentos en los puestos de ahí, recorrí los puestos para conocer las opciones de alimentos que se adecuaban a mi presupuesto y preferencias. En mi experiencia cotidiana, nunca consideré lo práctico que este espacio representaba para acceder alimentos listos para comer a unos cuantos pasos del metro, además recuerdo que sólo tenía que asegurar cinco pesos para un boleto de metro y con el resto de mi presupuesto comprar algo de comer, porque podría llegar caminando a mi casa desde una estación de metro cercana a ésta. Con cierta actitud de distanciamiento, ingenuidad y atención al campo, me convertí en parte de la muchedumbre; el anonimato me permitió pasar desapercibido y

adentrarme para observar y analizar este lugar. Uno puede aparentar ser un estudiante en busca de comida y posar la vista (y los demás sentidos) sobre las distintas opciones de puestos, o preguntar por los precios y las maneras de preparación de los alimentos sin levantar sospechas.

En el trabajo de campo también realicé entrevistas semi estructuradas orientadas a comprender las preferencias desde el punto de vista de los consumidores en relación con las limitaciones en las opciones disponibles en el ambiente alimentario, estas entrevistas fueron fundamentales para comprender por un lado, la particularidad de la inseguridad alimentaria que esta población enfrenta, y cuáles son las estrategias que implementan para cubrir sus necesidades alimentarias, por otro lado. Comprender las prácticas alimentarias de los estudiantes universitarios implica asumir una postura hermenéutica en la que se supone que los estudiantes son individuos reflexivos que valoran la relación costo-beneficio de sus prácticas alimentarias, en las que además están implícitas sus percepciones y significados, por lo que, si se les pregunta, pueden aducir las razones y motivos sobre su comportamiento y preferencias alimentarias.

En total se realizaron 18 entrevistas semiestructuradas a estudiantes universitarios, de distintas licenciaturas, la mitad de las personas entrevistadas fueron mujeres, el mínimo de edades reportadas es de 18 años y el máximo es de 28; las edades que tuvieron mayor frecuencia fueron de 18 y 20 años, con cinco personas cada una. Las entrevistas tienen una duración promedio de 14:30 minutos (las duraciones mínima y máxima fueron de 09:48 y 20:20 minutos respectivamente), asumiendo que los estudiantes contaban con poco tiempo para responder se buscó que las entrevistas fueran cortas, éstas se realizaron a estudiantes que se encontraban de paso, fuera de las estaciones de metro Universidad y Copilco, así como en el espacio del campus central conocido como “las islas”, muchas de las personas fueron entrevistadas incluso mientras consumían sus alimentos. A todos los entrevistados se les pidió su consentimiento para grabar la conversación con la opción de mantener el anonimato, se les comentó someramente de que trataba la entrevista antes de comenzar con el fin de no influir en sus respuestas, posterior a que se realizaran las entrevistas se explicó el objetivo de la investigación de manera más amplia.

Además de la observación directa y las entrevistas semi estructuradas, recurrí al uso de bases de datos y de sistemas de información geográfica, con el fin de presentar una descripción estadística y cartográfica de la situación alimentaria actual de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México. Las bases consultadas fueron el Censo de Población y Vivienda de INEGI 2020, tanto los principales resultados por localidad (ITER) y el cuestionario ampliado, la Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto en los Hogares de INEGI 2020 (ENIGH), el índice de Marginación por AGEB de CONAPO, la Medición Multidimensional de la Pobreza de CONEVAL 2020, el Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas de INEGI 2023 (DENUE), los polígonos de las AGEB y de los municipios que comprende la ZMCM fueron retomados del Marco Geoestadístico de INEGI 2020. Los procesos estadísticos y de representación cartográfica fueron realizados con los programas de *R* y *QGIS* respectivamente.

### *ESTRUCTURA DE LA INVESTIGACIÓN*

La presente investigación se divide en cuatro capítulos. En el primero se exponen las cuestiones conceptuales y teóricas que orientan la reflexión y el análisis de la urbanización alimentaria, la inseguridad alimentaria, el ambiente alimentario, las maneras de comer y las rutinas alimentarias, así mismo se presenta la revisión de la literatura que ha tratado sobre estos temas. En este capítulo se enfatiza la necesidad de considerar los aspectos de la movilidad cotidiana como una dimensión pertinente para la comprensión de la inseguridad alimentaria específica de contextos urbanos; se destaca la pertinencia de las herramientas que brindan los Sistemas de Información Geográfica en la representación del ambiente alimentario a nivel metropolitano, así mismo se resaltan las limitaciones de estas herramientas para tratar ambientes alimentarios locales y se propone un enfoque cualitativo.

En el segundo capítulo se describe estadísticamente la situación de la inseguridad alimentaria actual en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México y los procesos históricos que han posibilitado la transformación del sistema de abastecimiento y de los patrones de consumo de la ZMCM.

En el tercer capítulo se presenta a grandes rasgos la movilidad cotidiana de estudiantes de licenciatura y posgrado, sus principales medios de transporte y el tiempo de transporte a

nivel de la ZMCM, y se identifica a Coyoacán como la principal alcaldía de atracción de esta población. Se describe y analiza el ambiente alimentario de CU, se pone especial énfasis en cuestiones relativas a la distribución, accesibilidad física, variedad y precios de los alimentos disponibles, los tipos de puestos que hay y sus equipamientos, así como las pautas de interacción entre estudiantes con el ambiente alimentario, las principales formas de consumo y las pautas temporales de éste.

Por último, en el capítulo cuatro se analizan las principales maneras de comer sujetas a restricciones espaciales, temporales y económicas que configuran las rutinas alimentarias de los estudiantes universitarios, este análisis permite comprender cómo las rutinas alimentarias que en el fluir mismo de la vida cotidiana adquieren una recursividad que se ordena espacio-temporalmente, reproducen continuamente las condiciones estructurales que las posibilitaron.

## PRINCIPALES RESULTADOS

De manera general esta investigación da cuenta de la desigualdad en el acceso a alimentos en el espacio público, y considera a la población de estudiantes universitarios como una población vulnerable a la inseguridad alimentaria, esto es porque la movilidad cotidiana impone restricciones temporales y espaciales para acceder a alimentos en el recinto universitario. Además se destacan otras restricciones como el precio de los alimentos en relación al presupuesto de cada estudiante, la poca disponibilidad de tiempo para preparar o adquirir sus alimentos y consumirlos, así como la distancia de los puestos de comida con respecto a sus lugares de estudio, un elemento adicional que influye en las decisiones de los estudiantes acerca de qué y dónde comer es la percepción de la higiene de los alimentos.

Se asume que el ambiente alimentario universitario influye en las rutinas alimentarias de los estudiantes, mucho más allá del espacio físico que delimita Ciudad Universitaria, esto es porque las propias dinámicas sociales, temporales y espaciales de este lugar condicionan las posibilidades de abasto, preparación y consumo de alimentos en el hogar.

Uno de los principales aportes de esta investigación es que el foco puesto en la movilidad cotidiana permite ampliar la comprensión del concepto de (in)seguridad

alimentaria en contextos urbanos. Además al tratar el punto de vista de los propios estudiantes se destaca el aspecto reiterativo espacial y temporal de las rutinas alimentarias que contribuyen a reproducir las dinámicas del ambiente alimentario. Otro aspecto relativo a las rutinas alimentarias cotidianas es que la mayoría de los estudiantes dan por hecho el comer en la universidad, esto es relevante en cuanto a que la continuidad del mundo social es un elemento esencial de la seguridad ontológica.

Algunas conclusiones teóricas sobre el concepto de ambiente alimentario son que éste permite el desarrollo de teorías de alcance intermedio entre las teorías generales sobre la urbanización y las investigaciones empíricas en contextos particulares, además permite la combinación de herramientas de análisis geográfico y estadístico, para la caracterización de estos lugares, con técnicas de investigación cualitativa que permiten observar aspectos que las herramientas cuantitativas no permiten, como el comercio informal, las prácticas y los significados de los alimentos.

## **CAPÍTULO I. INSEGURIDAD ALIMENTARIA URBANA**

En este capítulo se exponen las herramientas teóricas y conceptuales que permiten enfocar el tema de la inseguridad alimentaria urbana y se presenta una revisión de la literatura que ha tratado el ambiente alimentario. Se destaca la movilidad cotidiana de poblaciones específicas, como una dinámica que influye en las prácticas alimentarias de los residentes urbanos y en la producción del espacio urbano. Así mismo, al considerar que las prácticas alimentarias son inseparables de la experiencia y de los lugares en los que se adquieren y consumen los alimentos, se retoma la propuesta de considerar a las prácticas alimentarias en relación con el ambiente alimentario y el sistema comercial de alimentos, como un todo complejo que estructura un sistema alimentario.

Se pone especial énfasis en el ambiente alimentario porque este espacio es el que media entre el sistema de abasto urbano, que experimenta tendencias homogeneizadoras de la globalización, y las prácticas alimentarias de los consumidores en contextos locales, que tienen una dependencia histórica e institucional.

### *LA URBANIZACIÓN ALIMENTARIA*

El siglo XXI ha sido caracterizado esencialmente como un siglo urbano, ya que actualmente más de la mitad de la población mundial (56%) reside en zonas urbanas y se prevé que esta proporción continuará aumentando en las próximas décadas. En 2007 la mayor parte de la población residía en áreas urbanas (aproximadamente 3.35 mil millones de personas, mientras que la población rural mundial era alrededor de 3.33 mil millones). En 2020 la población urbana representaba el 56.2% del total de la población mundial. Se espera que para el 2030 y el 2050 esta proporción represente el 60.4% y el 68.4% respectivamente.

Se prevé que este incremento de la población urbana se dará principalmente en las ciudades del sur global, aunque la región de América Latina y el Caribe ya es una de las regiones más urbanizadas del mundo, actualmente cerca del 80% de la población de esta región vive en zonas urbanas, y se espera que para el 2050 esta proporción sea de 87.8% (ONU-Habitat, 2022). El número de megaciudades (población de 10 millones o más) en todo el mundo pasó de diez en 1990 a 33 en 2018; las ciudades grandes (población entre 5 y 10

millones) pasaron de 21 a 48 en el mismo periodo, y para 2030 se estima un aproximado de 43 y 66 respectivamente. América Latina tiene cuatro de las megaciudades más grandes del mundo: la Ciudad de México, México; São Paulo, Brasil; Buenos Aires, Argentina; y Río de Janeiro, Brasil, éstas concentran el 17% de la población urbana de la región. (ONU-Departamento de Asuntos Económicos y Sociales, 2019; ONU-Habitat, 2022).

Si bien se estima que el porcentaje de tierra urbana mundial es menos del 1% de la tierra total (aproximadamente el 0.52% de la tierra en 2020), este porcentaje ha aumentado considerablemente desde 1975 (0.22%), y se espera que para 2030 esta proporción sea aproximadamente de 0.70% (ONU-Habitat, 2022). El ritmo de la extensión territorial del área urbana es más rápido que el del crecimiento demográfico, por lo que la densidad poblacional es relativamente baja, pero crea patrones de poblamiento urbano más dispersos en el espacio. El crecimiento urbano ha sido identificado como uno de los principales desafíos para el desarrollo sostenible.<sup>1</sup>

Sin embargo, lo *urbano* o la *urbanización* es más que un simple criterio cuantitativo sobre el crecimiento de las ciudades, también es más que una simple categoría estática para distinguir entre territorios “urbanos” y “rurales”. Louis Wirth definió la *ciudad* como “un establecimiento relativamente grande, denso y permanente de individuos socialmente heterogéneos” (2005: 4), el *urbanismo* es el *modo de vida* (forma de acción y organización sociales) que caracteriza típicamente a las ciudades, aunque no se restringe únicamente a éstas, así la *urbanización* es considerada como la extensión de este modo de vida más allá de la ciudad como entidad física delimitada en el espacio. Wirth define esta última de la siguiente manera:

Urbanización no denota ya meramente el proceso por el cual las personas son atraídas a un lugar llamado ciudad e incorporadas a su sistema de vida. Refiere también esa acentuación acumulativa de las características distintivas del modo de vida que está asociado al

---

<sup>1</sup> El crecimiento de las ciudades ha sido identificado como uno de los principales desafíos para lograr el *desarrollo sostenible* (el desarrollo que permite satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades (ONU, 1987: 23)), específicamente las ciudades han sido identificadas como lugares clave para hacer frente al cambio climático, puesto que actualmente las ciudades consumen aproximadamente dos terceras partes de la energía mundial y son responsables del 70% de las emisiones de CO2 relacionadas con el consumo de energía, emiten cerca del 80% de los gases de efecto invernadero, y generan cerca del 50% de los desechos globales (OCDE, 2020: 25).



crecimiento de las ciudades, y finalmente, los cambios en la dirección de los modos de vida reconocidos como urbanos y manifiestos en la gente que, dondequiera se halle, ha sufrido el hechicero influjo que la ciudad ejerce en virtud del poder de sus instituciones y personalidades a través de los medios de comunicación y transporte (2005: 3).

Manuel Castells (1999: 26) refiere con el término *urbanización*, al mismo tiempo “tanto a la constitución de formas espaciales específicas de las sociedades humanas, caracterizadas por la significativa concentración de las actividades y poblaciones en un espacio restringido, como a la existencia y difusión de un particular sistema cultural, la cultura urbana”. Castells da cuenta de un proceso simultáneo de concentración de infraestructura, población y otros recursos y actividades en un espacio delimitado, y de la expansión de cierta forma de vida, similar a la idea de Wirth del urbanismo como modo de vida.

Para Lefebvre lo *urbano* debe entenderse como una serie de procesos de implosión-explosión. Esta idea de concentración y expansión es similar a la de Castells en tanto que estos procesos hacen referencia a la “concentración (de agentes, de actividades, de riquezas, de cosas y de objetos, de instrumentos, de medios, de posibilidades y de pensamiento) en la realidad urbana, y el inmenso estallido, la proyección de múltiples y disociados fragmentos (periferia, extrarradios, residencias secundarias, satélites, etc.)” (1972: 21). Además, el *tejido urbano* no se entiende solamente como el espacio físico o material de los edificios o estructuras concentradas en las ciudades, sino como “el conjunto de manifestaciones del predominio de la ciudad sobre el campo” (1972: 10), en este sentido, también las expresiones culturales del urbanismo como modo de vida se comprenden en estos procesos de implosión-explosión.

Por su parte Brenner & Schmid (2015), quienes amplían la propuesta de la *sociedad urbana* de Lefebvre, definen la *urbanización planetaria* como la interrelación dialéctica de tres procesos: la urbanización concentrada; la urbanización extendida; y la urbanización diferencial. El proceso de *urbanización concentrada* refiere a la aglomeración o concentración de población, infraestructura e inversión en lugares específicos situados en un plano territorial más extenso. El proceso de *urbanización extendida* sugiere que la formación, expansión, transformación y reproducción continua de las aglomeraciones urbanas, sus

actividades cotidianas y su dinámica económica son sostenidas por el establecimiento de densas redes de relaciones sociometabólicas que las vinculan con otros lugares, territorios y escalas considerados tradicionalmente como “no urbanos”, para proveerlas de flujos de recursos necesarios para su reproducción tales como alimentos, agua, energía, materias primas, y fuerza de trabajo. Estos procesos de concentración y expansión del tejido urbano implican un proceso de *urbanización diferencial* que expresa las continuas transformaciones socioespaciales y ecológicas en el espacio mundial, impulsadas por la dinámica de acumulación de capital y por la extracción y circulación desigual de flujos de recursos.

Estas definiciones dan cuenta de que la urbanización es sobre todo una serie de procesos de concentración y expansión desigual de estructuras materiales y simbólicas en el espacio mundial, cuya influencia es determinante en la configuración de formas de acción y organización sociales típicamente urbanas, entonces la urbanización también influye en la forma de producir, distribuir y consumir los alimentos, así como estos procesos tienen influencia en la morfología espacial de las ciudades. Esto ha sido reconocido en 2015 por el Pacto de Milán de política alimentaria urbana, donde también se considera que el crecimiento de las ciudades es un área de oportunidad para el desarrollo de sistemas alimentarios justos, saludables, socialmente incluyentes, económica y ambientalmente sostenibles, porque las ciudades son centros de concentración, innovación y desarrollo económico, tecnológico y administrativo que, al concentrar a muchas personas en un área específica pueden lograr una mayor eficiencia en cuanto a la distribución y el acceso a los alimentos.

El pacto de Milán es un acuerdo voluntario que está en sintonía con la agenda política internacional; busca contribuir a los objetivos de la erradicación de la pobreza, el hambre, el desarrollo de ciudades sostenibles, producción y el consumo responsable de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Diversos alcaldes de distintas ciudades del mundo firmaron este acuerdo en 2015 (hasta el momento 260 autoridades locales han firmado, entre ellas la Ciudad de México), para “desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, para asegurar comida sana y accesible a todos en un marco de acción basado en los derechos, con el fin de reducir los desperdicios de alimentos y preservar la biodiversidad y, al mismo tiempo, mitigar y adaptarse a los efectos de los cambios climáticos” (Milan Urban Food Policy Pact, 2015).

El Pacto de Milán es un protocolo de acción internacional para las ciudades; enlista 37 recomendaciones para el desarrollo de políticas alimentarias urbanas<sup>2</sup> que contribuyan a:

- 1) Preparar un contexto favorable para una acción eficaz (gobernanza)
- 2) Promover dietas sostenibles y nutrición
- 3) Asegurar la equidad social y económica
- 4) Promover la producción alimentaria
- 5) Mejorar el abastecimiento y la distribución alimentaria
- 6) Limitar desperdicios de alimentos

Si bien es clara la importancia política de las cuestiones alimentarias urbanas, en tanto problemas públicos que afectan a gran parte de la población mundial; esto nos las hace en sí mismas objeto de investigación de las ciencias sociales y particularmente de los estudios urbanos. El interés cognoscitivo de las cuestiones alimentarias para los estudios urbanos debe considerar la especificidad del objeto de estudio de esta área del conocimiento científico. Entonces las cuestiones alimentarias son significativas para los estudios urbanos al considerar su relación con lo *urbano* o con el *proceso de urbanización*. En este sentido la *urbanización alimentaria* es la dimensión alimentaria de dichos procesos, o la forma en que lo urbano, como formación socioespacial moderna, industrial y capitalista dominante, influye en la organización de un sistema alimentario global y en las prácticas alimentarias cotidianas a nivel local, en los cambios en los hábitos y patrones de consumo de las personas que viven en las ciudades.

La *modernidad o globalización alimentaria* (Contreras Hernández & Gracia Arnaiz, 2005; Aguirre, 2017: 211; Bertran Vilà, 2018) hace referencia a un conjunto de transformaciones sociales, políticas, económicas, tecnológicas, temporales y espaciales de la modernidad, que influyeron en la forma de organizar la producción, el procesamiento y la distribución de los alimentos; y en las prácticas alimentarias cotidianas, la dieta y las representaciones sobre la propia comida.

---

<sup>2</sup> La lista de las 37 acciones recomendadas que comprende el Marco Estratégico de Acción del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán puede consultarse en el [anexo 1](#).

Estas transformaciones comprenden desde la industrialización del campo y la agricultura, innovaciones tecnológicas en la conservación, mecanización de la producción y el transporte y la comercialización al por menor de los alimentos, hasta la formación de un sistema de publicidad. Estas transformaciones dan lugar a una *cocina mundial* (Goody, 2017: 200), es decir, una cocina industrial de escala planetaria que ofrece alimentos principalmente procesados y ultraprocesados, ricos en grasas, azúcares<sup>3</sup> y sales, los cuales generalmente son más accesibles y asequibles, además más publicitados que otros alimentos no procesados o mínimamente procesados. Hoy en día los alimentos procesados representan 80% del total de ventas de alimentos en todo el mundo (Gálvez, 2022: 159).

Las innovaciones en la conservación identificadas por Jack Goody, son la refrigeración y principalmente el enlatado. La estandarización industrial en la producción de alimentos, junto con la mecanización y expansión de la red de transporte, de tiendas y almacenes, permitieron el desarrollo y abastecimiento de las ciudades, pues posibilitaron que los alimentos se conservaran de manera más eficiente, distribuyéndose de manera más amplia en el tiempo y el espacio. Los puntos de comercialización de alimentos incorporaron la refrigeración artificial para asegurar que los productos se conserven frescos hasta que llegan al consumidor, y también modificaron el consumo, pues esta nueva variedad de alimentos fueron incorporados a la dieta de la población asalariada de las zonas urbanas, y las nuevas técnicas de conservación prolongaron la vida útil de los alimentos haciendo que la principal forma de distribución en la economía industrial no sea el “mercado, que en la mayoría de las sociedades avanzadas sigue siendo un residuo ecológico dedicado a lo no envasado, lo no enlatado, lo crudo. El foco es la tienda, el negocio, SUPERmercado, el HIPERMERCADO, estén organizados por compañías, cooperativas o comerciantes” (Goody, 2017: 245).

---

<sup>3</sup> Sidney Mintz (1996) señala que el uso generalizado del azúcar en la producción industrial de alimentos y bebidas (ya sea como conservador o como endulzante) a finales del siglo XIX, trajo consigo cambios en los hábitos alimenticios, la dieta y en las dinámicas de consumo, entre estos cambios considera que hubo una mayor frecuencia de comidas fuera de casa y fuera de contextos familiares, mayor “libertad” de los consumidores, porque les permitió escapar del orden o secuencia de los platillos y sus horarios. También señala Mintz que el consumo masivo de azúcar primero en el Reino Unido a partir de 1850, y después en muchos otros países, se dio principalmente entre los trabajadores industriales pobres de las zonas metropolitanas, porque el azúcar permitió aportarles calorías baratas, y de esta manera este alimento tuvo una afinidad electiva con el desarrollo del capitalismo industrial.

El tipo ideal de la modernidad o globalización alimentaria permite enfocar cómo la desregulación del sistema agroalimentario industrial transnacional, la libre circulación de mercancías, la imposición del neoliberalismo como sistema político-económico mundial, las mejoras tecnológicas en la producción, conservación y transportación reorganizan el tiempo y el espacio de la comida. Esta reorganización está cimentada en una intensa dependencia económica, a la vez que dispersa y distante interacción entre los espacios de producción y consumo (Bertran, 2017: 124-125), lo que provoca la deslocalización y desestacionalización de la comida, es decir, la tendencia a producir y consumir alimentos fuera su lugar de origen y de su temporada.

La *deslocalización* implica que los alimentos recorren largas distancias en el lugar en que se producen y el lugar donde se consumen. La *desestacionalización* refiere a la producción y consumo de alimentos fuera de su temporada natural mediante técnicas como invernaderos o la importación de otros países independientemente para poder tenerlos disponibles todo el año.

La industrialización del proceso de producción y distribución de los alimentos ha logrado aumentar su disponibilidad al reducir el tiempo de trabajo necesario para su producción, con lo que se ha logrado abastecer permanentemente de alimentos a las sociedades más desarrolladas, además de producir mayor variedad de productos y formas de consumo.

Pero relegar la alimentación a la industria y al mercado internacional, sólo trajo una aparente diversidad de alimentos y una aparente mayor libertad individual para elegir entre las posibilidades, lo cierto es lo contrario, la producción agroindustrial requiere de la especialización en unas cuantas variedades de productos, y de la explotación de extensas tierras de monocultivo para obtener grandes rendimientos, por lo que la producción se estandariza a costa de la pérdida de diversidad cultural y biodiversidad de los ecosistemas, lo que provoca una tendencia hacia la homogeneización mundial de los alimentos, “los productos que encontramos en los supermercados son, cada vez con mayor frecuencia, los mismos en las diversas regiones, incluso en distintos continentes” (Fischler, 2002: 369).

A nivel de las prácticas alimentarias cotidianas y la dieta también se produce una reorganización del tiempo y espacio de consumo de los alimentos. Los patrones de consumo tradicionales están asociados a estructuras temporales, espaciales y sociales del hogar y la familia, que definen el qué, cómo, cuándo, y dónde comer. Es decir que la ingesta de alimentos está determinada por los ritmos de obtención y preparación de alimentos (trabajo generalmente desempeñado por mujeres), el espacio del consumo típicamente es el hogar, y los momentos de ingesta están estructurados (según la cultura gastronómica de cada sociedad) por ritmos tanto de la sucesión de los platillos, como por los momentos del día; según la sucesión de los días de la semana o del año, comida cotidiana y comida de fin de semana o comida cotidiana y comida festiva.

Con el advenimiento de las mejoras tecnológicas estas estructuras espaciales, temporales y sociales se modifican, con la incorporación de la mujer a la fuerza laboral asalariada, ocurre un cambio de roles, aumentan las ingestas fuera de casa y aumenta el consumo de comida rápida o lista para comer, la cual no está sujeta a estructuras temporales y sociales tan rígidas, porque se puede consumir en cualquier momento prácticamente, además su consumo se vuelve más individualista.<sup>4</sup>

Se ha señalado que la modernidad alimentaria libera al individuo de las coerciones tradicionales que determinan sus prácticas alimentarias, otorgándole mayor libertad para elegir en un mercado más diverso, sin embargo, al aumentar la distancia entre el productor y el consumidor, también ocurre un desconocimiento del origen y procesos que transforman a la comida (Fischler, 2002: 369), por lo que los individuos se enfrentan a la incertidumbre

---

<sup>4</sup> El análisis antropológico estructuralista de la comida considera a la cocina como un sistema de significados que expresan la estructura o un sistema de reglas de una cultura, de acuerdo con Fischler (2002) y Douglas (2002), las nuevas formas de consumo que la modernidad alimentaria ha creado, desestructuran los patrones de consumo tradicionales que definen el lugar y el tiempo de consumo. Ambos autores recurren a la oposición de tipos ideales como “tradicional” y “moderno” para expresar esta desestructuración. Fischler usa la dicotomía *gastronomía/gastro-anomía*, mientras que Douglas recurre a la oposición *comida/snack*. Douglas (2002: 180) señala que “El *snack* es una situación alimentaria no estructurada, en el curso de la cual se pueden servir uno o más alimentos, independientes los unos de los otros. Se puede decir que una situación es no estructurada en la medida en que no hay una regla que prescriba los alimentos que deben servirse juntos y que no impone una sucesión estricta cuando se sirven varios alimentos. Un *snack* puede ir acompañado o no de bebidas. La comida no comporta en cambio, elementos independientes y está fuertemente sometida a las reglas de combinación y sucesión”.

cotidiana de elegir qué es lo más adecuado para comer, según sus restricciones de tiempo y presupuesto y sus preferencias.

Es así como se expande un sistema de significados que producen las distintas instituciones sociales, económicas, políticas que buscan promover el consumo de los nuevos productos industriales y otorgarles seguridad o confianza a los consumidores, estos significados se asocian con la higiene, inocuidad, la salud, la nutrición, la corporalidad, la dicotomía entre un tiempo pasado “tradicional” o un tiempo futuro “moderno”, entre otros, para definir la comestibilidad. Esta polisemia sobre los significados de la comida es característica la modernidad alimentaria (Barthes, 2006).

Entre los procesos de reestructuración del tiempo y el espacio alimentario que caracterizan a la modernidad alimentaria, la urbanización tiene un papel central, por esta razón utilizo el concepto de *urbanización alimentaria* para enfatizar su importancia, y las dinámicas específicamente urbanas que ocurren dentro de ese proceso más amplio. El proceso de urbanización es determinante para la forma de la alimentación contemporánea en aspectos como:

1. La cuestión de la oferta, con el aumento y los cambios en la demanda de alimentos.
2. Problemas relacionados a varios grupos de habitantes urbanos: la inseguridad alimentaria de los pobres; cambios en los hábitos alimenticios que exponen cada vez más a los habitantes de las ciudades a las llamadas enfermedades de la “civilización”
3. Los riesgos relacionados con la contaminación en las distintas etapas de los circuitos alimentarios, que cada vez son más largos (Delisle, 1991).

Actualmente los mercados urbanos demandan cerca del 70% de la producción global de alimentos (Fan, 2017: 13), y a medida que las ciudades crezcan demandarán una proporción mayor de estos y otros recursos necesarios para su reproducción. Asegurar el abasto de alimentos frente a la disminución en la productividad agrícola per cápita (asociada al crecimiento demográfico, la escasez de tierras fértiles, las condiciones tecnológicas actuales, el cambio climático y fenómenos meteorológicos extremos) es uno de los principales desafíos que enfrenta el crecimiento urbano (Ibarrola Rivas & Galicia, 2018).

Pero la cuestión del abasto no es el único problema alimentario del crecimiento urbano, sino que a medida que las ciudades crecen, ciertos problemas se urbanizan o adquieren mayor relevancia en contextos urbanos como la producción y consumo no sostenibles,<sup>5</sup> la desigualdad en el acceso y distribución de los alimentos, y la persistencia de la inseguridad alimentaria, hambre y distintas formas de malnutrición<sup>6</sup> (Fan, 2017: 13). En los países en desarrollo con rápido crecimiento urbano está aumentando la prevalencia de malnutrición en forma de sobrepeso, obesidad, hambre y desnutrición (Graziano da Silva & Fan, 2017: 16). Además en los últimos años estos problemas se han agravado por la pandemia de COVID-19 y el conflicto armado entre Rusia y Ucrania (FAO; FIDA; OMS; PMA; UNICEF, 2022: 13).<sup>7</sup>

De manera general los cambios en la producción, distribución y formas de consumo que ocurren con la urbanización se asocian con lo que algunos autores llaman *transición nutricional* (Popkin, 1998), según la cual, en las últimas décadas del siglo XX la sociedad pasó de la era del hambre a la era de las enfermedades degenerativas como consecuencia de cambios en la dieta.

Si bien la Organización Mundial de la Salud (OMS) define la obesidad y el sobrepeso como “la acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud” y que la causa fundamental de esta acumulación excesiva de grasa se debe a “un desequilibrio energético entre calorías consumidas y gastadas” (OMS, 2021), se ha señalado que la industrialización capitalista de la producción alimentaria, la globalización del sistema

---

<sup>5</sup> Aproximadamente 34% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero provienen actividades relacionadas con la producción, distribución, consumo y gestión de residuos de los alimentarios, (FAO, 2021). Se estima que entre un tercio y un cuarto de la producción mundial de alimentos para consumo humano se pierde o se desperdicia (esto equivale a 1 300 millones de toneladas de alimentos, suficientes para alimentar a 2 000 millones de personas). Se estima que la región de América Latina y el Caribe contribuye con el 6% de las pérdidas y desperdicios globales de alimentos, además alrededor de 15% de los alimentos disponibles en la región se pierde o desperdicia cada año (FAO, 2023).

<sup>6</sup> De acuerdo con la escala de experiencia de inseguridad alimentaria de la FAO en 2021 aproximadamente un 29.3% de la población mundial (2 300 millones de personas) padecía inseguridad alimentaria moderada o grave, y un 11.7% (923.7 millones de personas) inseguridad alimentaria grave. Mientras que la prevalencia de subalimentación (ingesta calórica mínima necesaria), pasó de 8% en 2019 a 9.3% en 2020, y en 2021 alcanzó el 9.8%. El porcentaje de población que padecía subalimentación en 2021 en la región de América Latina y el Caribe fue de 8.6% (FAO; FIDA; OMS; PMA; UNICEF, 2022).

<sup>7</sup> En marzo de 2022 se alcanzó un nuevo máximo histórico en el índice de precios de alimentos de la FAO (medida de variación mensual de los precios internacionales de productos alimenticios), principalmente porque Rusia y Ucrania son actores importantes en el comercio mundial de trigo y maíz, aceite de girasol y fertilizantes nitrogenados (FAO, 2022; FAO, 2023).



alimentario, la expansión de empresas transnacionales que acaparan las tierras agrícolas y recursos naturales de todo el mundo, e inundan el mercado mundial de comestibles con productos *ultraprocesados* que se caracterizan por ser hiperpalatables, baratos, listos para consumir, energéticamente densos, con alto contenido de nutrientes críticos como grasas, sal y azúcares, se asocian el aumento en todo el mundo de la obesidad,<sup>8</sup> y enfermedades crónico-degenerativas de las últimas décadas (Monteiro, Moubarac, Cannon, Ng, & Popkin, 2013: 22); Pero incluso Alyshia Gálvez (2022: 164) señala que la transición nutricional no comenzó con la última fase del comercio globalizado, sino con los procesos de migratorios hacia las ciudades y la adopción de los patrones de consumo urbanos.

Si el proceso de urbanización es más que un simple criterio cuantitativo sobre el crecimiento de las ciudades, entonces las cuestiones alimentarias urbanas también deben ser enfocadas como procesos. La relación entre la oferta y la demanda debe considerarse más allá de una lógica neomalthusiana,<sup>9</sup> en la que el abasto de alimentos es el principal problema del crecimiento de las ciudades, dadas las condiciones tecnológicas y la escasez de recursos; así mismo, las cuestiones de la inseguridad alimentaria deben ser enfocadas más allá de la proporción de población urbana que la experimenta. Ambos problemas deben considerar las dinámicas urbanas que dan forma al sistema alimentario global, a los ambientes alimentarios locales y a las prácticas alimentarias cotidianas.

Desde la ecología política urbana (Heynen, 2006) se considera que el hambre (o de manera más general, la inseguridad alimentaria) es una condición híbrida creada tanto por

---

<sup>8</sup> De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS) en 1975 se detectó entre la población mundial una tendencia al aumento de la prevalencia de sobrepeso y obesidad, se calculó que el número de personas con obesidad se había triplicado a nivel mundial. En 2016 se registró que el 39% de la población mayor a 18 años tenía sobrepeso, y el 13% eran obesas (OMS, 2021).

<sup>9</sup> La lógica neomalthusiana refiere al argumento desarrollado por Malthus en su *Primer ensayo sobre la población* (1798), según el cual la reproducción de la población ocurre de forma exponencial, mientras que la reproducción de los alimentos ocurre de forma aritmética. En 1974 la Conferencia Mundial de la Alimentación aprobó la Declaración Universal sobre la Erradicación del Hambre y la Malnutrición, en este documento se asume una postura neomalthusiana en la definición de la *seguridad alimentaria*, ya que planteó el problema y la solución de la “crisis alimentaria” en términos de *disponibilidad* alimentaria, en la que la escasez de alimentos es el resultado de una producción insuficiente y un exceso de población. “En estas explicaciones, la responsabilidad de la crisis recae directamente en los países menos desarrollados, se reproducen mucho pero no producen suficiente” (García, 1984, p. 3). Esta visión neomalthusiana también está presente en un documento que marcó un hito en la ciencia y la política ambiental de la década de 1970, me refiero al informe encargado por el Club de Roma sobre *Los límites del crecimiento* (Meadows, Meadows, Randers, & Behrens III, 1972: 67-76). En este documento se considera que el crecimiento demográfico mundial y la escases de tierras cultivables imponen límites a la producción per cápita de alimentos.

procesos metabólicos individuales, como por procesos metabólicos urbanos que determinan quién, cómo, cuándo comer, por lo que sugiere que la ecología política del hambre debe considerar cómo las estructuras sociales, políticas y económicas producen espacios urbanos en los que hay un acceso desigual a alimentos y por tanto estas estructuras producen hambre urbana.

Conforme las sociedades se urbanizan aumenta en general el número de restaurantes y de franquicias de comida rápida,<sup>10</sup> de supermercados<sup>11</sup> y tiendas de conveniencia, el auge de las aplicaciones de repartidores de comida en el actual contexto de digitalización de la economía y la persistencia de mercados informales de comida preparada, lista para comer, que responden a la necesidad de la población urbana con tiempo y espacio reducido para preparar y consumir alimentos en sus hogares, y al cambio de roles “tradicionales” de las mujeres en la estructura familiar, y su incorporación al trabajo asalariado.

Al mismo tiempo que la oferta cambia con los procesos de urbanización alimentaria, también “los consumidores urbanos están modificando significativamente su alimentación, reduciendo el consumo de alimentos básicos en favor de pescado, carne, huevos, productos

---

<sup>10</sup> Por ejemplo, McDonald’s que actualmente tiene más de 36 000 restaurantes en más de cien países (McDonald’s, 2022). George Ritzer (1996) señala que McDonald’s, como el tipo ideal de restaurante de comida rápida, se ha expandido por las ciudades estadounidenses y de todo el mundo, porque han incorporado principios de la racionalidad en todos sus procesos, es decir, la eficiencia y calculabilidad económica, la predictibilidad, la división del trabajo, el control y la estandarización de la producción, como consecuencia muchos otros restaurantes de comida rápida han adoptado el modelo de McDonald’s. Según el autor, estos principios brindan al consumidor eficacia y la satisfacción de las expectativas, además de ofrecer gran cantidad de comida por poco dinero, poco esfuerzo y poco tiempo. McDonald’s también es reconocida como una de las primeras franquicias que popularizaron el autoservicio, esto es relevante porque es una clara expresión espacial de lo que llamo la urbanización alimentaria, cómo la producción del espacio urbano (que en este caso privilegia el uso de automóvil) produce ciertas formas de consumo alimentario. La aplicación de los principios de la racionalidad no se han limitado a los restaurantes de comida rápida, lo mismo ocurre, por ejemplo, en los supermercados.

<sup>11</sup> Señala Martín Arboleda (2020) que los supermercados representan una estructura de conectividad entre los espacios rurales de producción agrícola y los espacios de consumo urbanos, ya que permiten la circulación de flujos de alimentos y recursos financieros que se integran en un sistema agroindustrial planetario, porque los supermercados tienen la capacidad de organización e integración vertical de la logística y tecnología de transporte y distribución de alimentos a gran escala, (que paradójicamente, vincula y aleja simultáneamente a los productores primarios con los consumidores finales). Por tanto puede considerarse incluso que la expansión de los supermercados es un proceso de *urbanización extendida* en la que las expresiones de lo urbano y su influencia en la configuración de dinámicas socioespaciales va más allá del espacio geográfico de las ciudades, como lo señalan Brenner y Schmid (2015: 169): “Así como los flujos distantes de materias, energía y trabajo sustentan la dinámica cotidiana de las grandes aglomeraciones metropolitanas, los imperativos de crecimiento y las demandas de consumo de estas últimas median directamente entre la construcción de proyectos de infraestructura a gran escala, la reorganización del uso de la tierra y las transformaciones socioculturales de paisajes aparentemente ‘remotos’”.

lácteos, frutas y hortalizas de mayor valor, y, en general, alimentos con un mayor grado de elaboración” (FAO, 2017: vi). La urbanización alimentaria no sólo modifica el contenido de lo que se consume, sino también la forma en que se consume cotidianamente, a medida que las sociedades se urbanizan “aumentan los ingresos disponibles, los tiempos de desplazamiento y la proporción de mujeres empleadas, con lo que las comidas preparadas y fuera del hogar se convierten en alternativas atractivas” (FAO; OPS; WFP; UNICEF, 2019: 63).

La migración, la proletarización y la urbanización de la población rural implican la pérdida de la capacidad de consumir alimentos que ellos mismos producen de manera autónoma mediante la agricultura de pequeña escala o de subsistencia; así como de formas de intercambio no mediadas por el dinero, lo que aumenta la dependencia al poder adquisitivo y al mercado para poder acceder a alimentos<sup>12</sup> (Bertran, 2017: 124), y modifica sus formas de alimentación “tradicionales”.<sup>13</sup>

La “revalorización” y globalización de la gastronomía tradicional que generan procesos de turistificación, gourmetización y gentrificación, es decir el encarecimiento y elitización de alimentos populares y accesibles, por una mayor demanda de población con

---

<sup>12</sup> Según Marx (2014: 450), la consolidación de la agricultura industrial capitalista separa al ser humano del producto de su trabajo y de los medios de producción, destruye la forma tradicional del campesino y lo sustituye por el trabajador asalariado. Despojados del fruto de la tierra y de los medios necesarios para explotarla, los trabajadores sólo tienen la libertad de vender su fuerza de trabajo a cambio de un salario, el cual pueden intercambiar para adquirir alimentos en el mercado. Al mismo tiempo la división espacial del trabajo distancia al productor y al consumidor, que en el caso de la producción industrial de alimentos ocurre una *ruptura metabólica* entre el hombre y la tierra, entre la ciudad y el campo con consecuencias a la salud y al medio ambiente, es decir, se instaura una visión lineal de la economía en la que los nutrientes extraídos del suelo para la producción de alimentos no regresan a éste, mermando con ello su calidad y fertilidad. La expansión progresiva de esta forma de producción aumenta la influencia del mercado mundial de comestibles en la determinación de la dieta, en el sentido de que la industria agroalimentaria define en gran medida lo que está disponible en el mercado, así los alimentos que ofrece la industria aparecen como *buenos para comer* en tanto que representan menos esfuerzo para el consumidor, al mismo tiempo estos alimentos son *buenos para vender*, en tanto que representan ganancias para la industria, a costa de la salud de los consumidores y el medio ambiente (Harris, 2011: 372).

<sup>13</sup> Como ejemplo de la apropiación de recursos naturales por parte de empresas transnacionales y las modificaciones de patrones de consumo, puede considerarse la expansión de la industria refresquera de Coca-Cola en las zonas rurales de Chiapas, México (Morelos, 2018). Este ejemplo es ilustrativo de la urbanización alimentaria, en tanto que los patrones de consumo típicamente urbanos se expanden más allá del área geográfica de la ciudad, hacia territorios considerados como rurales, donde incluso las vías de comunicación transporte no se han consolidado. El consumo de esta bebida no sólo modifica los patrones de consumo rurales, sino que además ha sido asociado al desarrollo de diabetes tipo 2, por lo tanto, también tiene consecuencias para la seguridad alimentaria de esta población.

mayor poder adquisitivo, también modifican de esta manera el entorno urbano construido y los patrones de consumo, afectando principalmente a la población con menores recursos.

La respuesta política a estas tendencias por parte de los movimientos sociales urbanos que buscan la justicia y soberanía alimentaria, y el surgimiento alternativas como el fortalecimiento de la agricultura urbana y periurbana y de mercados de productos orgánicos locales, en los que hay menos intermediarios entre el productor y el consumidor, también pueden considerarse parte de los procesos de la urbanización alimentaria, entre otros.

### *LA DEFINICIÓN MULTIDIMENSIONAL DE LA (IN)SEGURIDAD ALIMENTARIA*

Como se ha mencionado en la introducción de esta investigación, es esencial comprender cómo el proceso de urbanización influye en las prácticas alimentarias y cómo repercute en la (in)seguridad de los residentes urbanos, por tanto, es preciso definir qué es la *seguridad alimentaria*. La continua evolución en la definición de seguridad alimentaria, desde su primera formulación en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1974 hasta la definición actualmente aceptada por la FAO, refleja su complejidad multidimensional y multiescalar.

La crisis mundial del petróleo en 1973 desencadenó una crisis alimentaria mundial, razón por la cual en 1974 en Roma se llevó a cabo la Conferencia Mundial de la Alimentación, en la cual se aprobó la Declaración universal sobre la erradicación del hambre y la malnutrición (ONU, 1975). Este documento definió la seguridad alimentaria desde el punto de vista de la *disponibilidad* de suministros de alimentos y la estabilidad de sus precios a nivel internacional y nacional, por tanto, para garantizar la seguridad alimentaria los países debían concentrarse en aumentar la productividad agrícola (Clay, 2003; FAO, 2006; FAO, 2011; Ruy-Díaz R. & Gutiérrez Rico, 2016).

Durante la década de 1980 se amplió la definición de la seguridad alimentaria al enfocar la *accesibilidad* de la población vulnerables al suministro de alimentos básicos. Esta nueva definición se basa en el equilibrio entre la demanda y la oferta de alimentos, de esta manera la seguridad alimentaria es vista como la garantía de que todas las personas tengan, en todo momento, *acceso físico y económico* a los alimentos básicos que necesitan (Clay, 2003; FAO, 1982; FAO, 2006; FAO, 2011; Ruy-Díaz R. & Gutiérrez Rico, 2016). En esta

década se consideró la *dinámica temporal* de la inseguridad alimentaria, se introdujo la distinción entre *inseguridad alimentaria crónica*, asociada a la pobreza continua o estructural y bajos ingresos, y la *inseguridad alimentaria transitoria*, que implica periodos de presión intensificados por desastres naturales, crisis económicas o conflictos (Banco Mundial, 1986; Clay, 2003; Ruy-Díaz R. & Gutiérrez Rico, 2016).

En 1994 se publicó el Informe sobre el desarrollo humano del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), en éste se propone una definición de seguridad humana que incluye siete elementos esenciales, de los cuales uno es la seguridad alimentaria.<sup>14</sup> En este documento la seguridad alimentaria significa que “todos, en todo momento, tienen acceso tanto físico como económico a los alimentos básicos que compran” (PNUD, 1994: 30). El informe del PNUD nuevamente enfatiza la cuestión del acceso a los alimentos, considera que la disponibilidad de alimentos es una condición necesaria para la seguridad, pero no suficiente, y que incluso aunque en el mundo haya suficientes alimentos para satisfacer las necesidades calóricas diarias de toda la población, el problema de la inseguridad alimentaria consiste en “la mala distribución de los alimentos y la falta de poder adquisitivo” (PNUD, 1994: 31). Pero más que simplemente reforzar el aspecto de la accesibilidad, este documento es relevante porque amplía la definición de seguridad alimentaria al considerarla un aspecto esencial del desarrollo humano, y por tanto la relaciona estrechamente con una perspectiva de derechos humanos (Clay, 2003).

A pesar de que el enfoque en la alimentación como un derecho humano ya estaba presente en distintos documentos antes del informe del PNUD<sup>15</sup> de 1994, este documento, a diferencia de los anteriores, tiene una mayor resonancia con el trabajo de Amartya Sen (1981) sobre pobreza y hambruna. Sen observa que en una economía de mercado en la que los

---

<sup>14</sup> Los otros seis son la seguridad económica, seguridad en materia de salud, seguridad ambiental, seguridad personal, seguridad de la comunidad y, seguridad política (PNUD, 1994: 28).

<sup>15</sup> El reconocimiento del derecho a la alimentación es una cuestión que data de mediados del siglo XX. En 1948 la Declaración Universal de los Derechos Humanos consideró este derecho en su artículo 25°, donde se señala que “toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación” (ONU, 1948). Fue reconocido en el principio 4° de la Declaración de los Derechos del Niño (ONU, 1959). Así mismo en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales en 1976, este documento reconoce en su artículo 11° el derecho de toda persona a la alimentación adecuada; el derecho de toda persona a ser protegida contra el hambre; y la responsabilidad de los Estados para mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de los alimentos, y asegurar una distribución equitativa de los alimentos en relación con las necesidades (ONU, 1976).

derechos de propiedad son socialmente reconocidos, el derecho a poseer lo que se ha adquirido: 1) por el *trabajo propio*; 2) por la *producción*; 3) por el *comercio* y; 4) por la herencia o *transferencia de recursos*, tienen una influencia muy importante en el *acceso* a los alimentos. Por tanto el informe del PNUD señala que la seguridad alimentaria requiere “no sólo que haya suficiente alimento para todos, sino también que la gente tenga acceso inmediato a los alimentos, que tengan ‘derecho’ al alimento, ya sea porque lo cultiva, lo compra o aprovecha un sistema público de distribución de alimentos” (PNUD, 1994: 30).

Durante la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, se aprobó la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, donde se reconoció el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, el derecho a una alimentación apropiada y el derecho de toda persona a no padecer hambre. Y en su Plan de Acción la Cumbre Mundial sobre la Alimentación señaló que: “Existe *seguridad alimentaria* cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana” (FAO, 1996). Esta definición amplió el concepto de seguridad alimentaria al incluir aspectos sobre la *calidad nutricional* e *inocuidad* de los alimentos, así como las *preferencias* alimentarias. Este documento también tuvo repercusiones en la definición del derecho a la alimentación establecida en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, así en 1999 se presentó la Observación General 12 sobre el derecho a la alimentación adecuada, en la que se señala lo siguiente:

El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla. El *derecho a la alimentación adecuada* no debe interpretarse, por consiguiente, en forma estrecha o restrictiva asimilándolo a un conjunto de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos (ONU, 1999: 3).

El adjetivo “adecuada” en el derecho a la alimentación permite poner de relieve las preferencias culturales y las formas socialmente aceptables en determinadas circunstancias para acceder a alimentos, el significado de “adecuación” está determinado entonces “por condiciones sociales, económicas, culturales, climáticas, ecológicas y de otro tipo imperantes

en el momento” (ONU, 1999: 3). En este documento también se precisó el adjetivo de “sostenible”, éste implica la “posibilidad de acceso a los alimentos por parte de las generaciones presentes y futuras... entraña el concepto de disponibilidad y accesibilidad a largo plazo” (ONU, 1999: 3).

A partir de todos estos elementos la FAO definió en 2001 su concepto actual de la *seguridad alimentaria*, éste se entiende como la:

Situación que se da cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana (FAO; FIDA; OMS; PMA; UNICEF, 2021: 210).

La definición de la seguridad alimentaria plantea la realización simultánea de cuatro dimensiones para que pueda cumplirse esta situación:

1. La *disponibilidad* hace referencia a la presencia física efectiva o potencial de los alimentos; se enfoca en la cantidad de alimentos disponibles por la propia producción o por el comercio e importación de éstos.
2. La *accesibilidad* refiere a la capacidad física y económica de las personas y/o hogares para acceder efectivamente a los alimentos disponibles; principalmente se enfoca en el nivel de ingreso de los individuos u hogares para acceder a alimentos adecuados, así como en la distancia física de los hogares con respecto a la ubicación de los comercios de alimentos.
3. La *utilización* de los alimentos refiere al aprovechamiento, que hacen los individuos y los hogares, de los nutrientes y energía presentes en los alimentos. Se considera que un correcto aprovechamiento es resultado de buenas prácticas sanitarias e higiénicas en relación con la preparación de los alimentos, la diversidad de la dieta y la adecuada distribución de los alimentos dentro del hogar; una de las condiciones necesarias para el correcto aprovechamiento de los alimentos es el acceso a agua potable.
4. La *estabilidad* es la condición de que las tres dimensiones anteriores se cumplan en todo momento, garantizando de esa manera la seguridad alimentaria. Si esta condición no se cumple en el corto plazo puede llevar a la inseguridad alimentaria

aguda; si hay inestabilidad en el mediano o largo plazo se puede presentar inseguridad alimentaria crónica.<sup>16</sup>

La *inseguridad alimentaria* se define como “la disponibilidad limitada o incierta de alimentos nutricionalmente adecuados e inocuos; o la capacidad limitada e incierta de adquirir alimentos adecuados en formas socialmente aceptables” (Ruy-Díaz R. & Gutiérrez Rico, 2016: 51); es por tanto una situación que ocurre cuando una persona “carece de acceso regular a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para un crecimiento y desarrollo normales y para llevar una vida activa y saludable” (FAO, 2022). El hambre es una “sensación física incómoda o de dolor causada por un consumo insuficiente de energía alimentaria” (FAO; FIDA; OMS; PMA; UNICEF, 2021: 208).

#### *MEDIDAS E INDICADORES DE LA (IN)SEGURIDAD ALIMENTARIA*

El carácter multidimensional de la seguridad alimentaria implica que la inseguridad alimentaria se expresa de distintas maneras y tiene diferentes efectos a distintas escalas y niveles de análisis. Existen diferentes maneras de medir y cuantificar las dimensiones y los efectos de la inseguridad alimentaria (FAO; FIDA; PMA, 2013; FAO; FIDA; OMS; PMA; UNICEF, 2021; Crush, 2016; Comité Científico de la ELCSA, 2012; OMS, 2021; CONEVAL, 2010).

A nivel nacional se utilizan hojas de balance de alimentos para medir la disponibilidad como una dimensión de la seguridad alimentaria. Dicho balance se calcula a partir de la oferta y el consumo de alimentos de un país, y considera la necesidad de importar alimentos para

---

<sup>16</sup> Para el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) la seguridad alimentaria refiere a “la existencia de condiciones que posibilitan a los seres humanos a tener acceso físico, económico y de manera socialmente aceptable a una dieta segura, nutritiva y acorde con sus preferencias culturales, que les permita satisfacer sus necesidades alimentarias y vivir de una manera productiva y saludable (IICA, 2009). No hay diferencias sustanciales entre la definición de seguridad alimentaria de la FAO y la del IICA, más bien son similares, y ambas consideran que es multidimensional. La definición del IICA considera cuatro condiciones necesarias para el cumplimiento de la seguridad alimentaria: 1) Disponibilidad física de alimentos en cantidades y calidad suficientes a través de la producción del país y de las importaciones (incluida la ayuda alimentaria). 2) El acceso de todas las personas a los alimentos por medio de la disponibilidad de recursos económicos y de otra índole para adquirir alimentos nutritivos, sanos y en la cantidad apropiada. 3) El logro de un nivel de bienestar nutricional en el que se satisfagan todas las necesidades fisiológicas, gracias a una alimentación adecuada, disponibilidad y acceso de agua potable, sanidad y atención médica (importancia de los insumos no alimentarios). 4) La estabilidad del acceso a los alimentos adecuados en todo momento, sin riesgo de quedarse sin alimentos a consecuencia de crisis políticas, económicas o climáticas repentinas ni de acontecimientos cíclicos (inseguridad alimentaria estacional). Engloba tanto la disponibilidad como el acceso.



satisfacer las necesidades de consumo, estas medidas se relacionan con el concepto de *autosuficiencia alimentaria*. También se pueden hacer hojas de balance ajustadas a la estructura demográfica para estimar la ingesta calórica promedio per cápita.

Las medidas de la dimensión de la accesibilidad se han concentrado en la accesibilidad económica o asequibilidad de los alimentos, estas medidas relacionan el precio de los alimentos con las restricciones presupuestarias. Estas medidas observan principalmente los precios de mercado de los alimentos y la relación entre los ingresos y gastos en alimentos de los hogares. Como regla general se confirma la Ley de Engel, según la cual los hogares con menor ingreso destinan una mayor proporción de éste para la adquisición de alimentos que los hogares con mayores ingresos.

En cuanto a las medidas de accesibilidad física se reconoce que factores como el grado de desarrollo de vías de comunicación y de los sistemas de transporte, así como la movilidad cotidiana de las personas influyen en el acceso a los alimentos, en este sentido se ha caracterizado el espacio a partir de la localización de distintos tipos de comercios de alimentos en él, con el fin de identificar medidas que refieran a la accesibilidad física como la distancia de los hogares con respecto a estos puntos o la densidad de comercios en determinada área.

Ni las medidas de disponibilidad, ni las de accesibilidad económica y física pueden dar cuenta de lo que la gente realmente consume, para ello se utilizan medidas como el consumo calórico per cápita con respecto de los requerimientos recomendados. Para clasificar el grado de inseguridad alimentaria se determinan rangos de privación de consumo de acuerdo con perfiles calóricos según edad, sexo y ocupación, esto es, cuáles son los requerimientos calóricos mínimos para mantener el peso corporal y no padecer subalimentación o privación de energía alimentaria. Por tanto, éstas son una medida del hambre, quienes se encuentran por debajo del mínimo recomendado padecen subalimentación.

Estos métodos usan la frecuencia de ingesta de diferentes grupos de alimentos a través de encuestas en los hogares, los alimentos ingeridos son traducidos a equivalencia calórica, y se contrasta con el mínimo requerido según la composición del hogar. Esta propuesta se

asocia con la metodología de Ronwtree para determinar una línea de pobreza primaria que representa el gasto mínimo necesario para el mantenimiento de la eficiencia física. Ese gasto mínimo es el equivalente monetario de una canasta de productos básicos, en la cual el gasto en alimentos es el más esencial, los hogares pobres son aquellos cuyo ingreso está por debajo de la línea de pobreza.

Algunas medidas sobre el aprovechamiento biológico de los alimentos son las antropométricas, éstas incluyen tres diferentes categorías relacionadas con la malnutrición: la emaciación (bajo peso para la talla); el retraso en el crecimiento (baja talla para la edad); y la insuficiencia ponderal (bajo peso para la edad). También incluyen las medidas que definen a las personas con sobrepeso y obesidad como el Índice de Masa Corporal (IMC); éste es la relación entre peso y estatura, se calcula dividiendo el peso en kilogramos por el cuadrado de la estatura en metros ( $\text{kg}/\text{m}^2$ ).

Un último tipo de medidas son las referidas a la percepción o experiencia de la inseguridad alimentaria en los hogares, ésta se mide a partir de un cuestionario que busca captar las dimensiones de preocupación de los hogares para acceder a alimentos, la cantidad y calidad de alimentos consumidos en el hogar, y el padecimiento de hambre en un periodo retrospectivo al que se realiza la encuesta (Comité Científico de la ELCSA, 2012).

Los diversos indicadores generados por las distintas formas de medición son complementarios en diversos aspectos, por ejemplo, los primeros tipos de mediciones referidas –antropométricas y consumo calórico– no tratan de las causas, ni de la experiencia, sino que se limitan a medir las consecuencias de la inseguridad alimentaria en la salud a nivel individual, las mediciones referidas al porcentaje de gasto de los hogares para la adquisición de alimentos, refieren a las causas, mientras que el tercer tipo enfoca la experiencia de la inseguridad alimentaria. La tabla 1 sintetiza el conjunto de indicadores de la (in)seguridad alimentaria.

Tabla 1. Conjunto de indicadores de la (in)seguridad alimentaria

Conjunto de indicadores de (in)seguridad alimentaria	Dimensión	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Suficiencia del suministro de energía alimentaria promedio</li> <li>Producción de alimentos promedio</li> <li>Proporción del suministro de energía alimentaria derivado de cereales, raíces y tubérculos</li> <li>Suministro de proteínas promedio</li> <li>Suministro de proteínas de origen animal promedio</li> </ul>	Disponibilidad	Factores estáticos y dinámicos
<ul style="list-style-type: none"> <li>Porcentaje de carreteras pavimentadas en el total de caminos</li> <li>Densidad de carreteras</li> <li>Densidad de líneas ferroviarias</li> </ul>	Acceso Físico	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Índice nacional de precios de los alimentos</li> </ul>	Acceso Económico	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Acceso a fuentes de agua mejoradas</li> <li>Acceso a instalaciones sanitarias mejoradas</li> </ul>	Utilización	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Proporción de dependencia de las importaciones de cereales</li> <li>Porcentaje de tierra arable provista de sistemas de riego</li> <li>Valor de las importaciones de alimentos en el total de mercancías exportadas</li> </ul>	Vulnerabilidad	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Estabilidad política y ausencia de violencia/terrorismo</li> <li>Volatilidad de los precios nacionales de los alimentos</li> <li>Variabilidad de la producción de alimentos per cápita</li> <li>Variabilidad del suministro de alimentos per cápita</li> </ul>	Perturbaciones	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Prevalencia de la subalimentación</li> <li>Proporción del gasto en alimentos de los pobres</li> <li>Intensidad del déficit alimentario</li> <li>Prevalencia de la insuficiencia alimentaria</li> </ul>	Acceso	Resultados
<ul style="list-style-type: none"> <li>Porcentaje de niños menores de cinco años con emaciación</li> <li>Porcentaje de niños menores de cinco años con retraso de crecimiento</li> <li>Porcentaje de niños menores de cinco años con insuficiencia ponderal</li> <li>Porcentaje de adultos con insuficiencia ponderal</li> <li>Prevalencia de anemia entre los niños menores de cinco años</li> <li>Prevalencia de la carencia de vitamina A (próximamente)</li> <li>Prevalencia de la carencia de yodo (próximamente)</li> </ul>	Utilización	

Fuente: FAO; FIDA; PMA (2013: 17)

### HACIA UNA COMPRENSIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA URBANA

Es pertinente hacer algunos comentarios críticos sobre cómo se ha interpretado la definición de seguridad alimentaria, tanto en términos de medición de sus diferentes dimensiones, los indicadores que usan para evaluarla, así como de la escala en que se manifiesta, con el fin de desarrollar una comprensión de la (in)seguridad alimentaria particularmente en contextos urbanos.

Antes de describir los principales obstáculos que enfrenta la definición de la (in)seguridad alimentaria específica en contextos urbanos, debemos considerar que, al estar estrechamente vinculada con el derecho a la alimentación, según se interprete el concepto de seguridad alimentaria, repercutirá en las disposiciones jurídicas y obligaciones de los Estado en materia de políticas sociales para garantizar el derecho a la alimentación.<sup>17</sup> La visión jurídica y política del Estado es relevante aquí justamente para identificar las limitaciones en cuanto a la comprensión de la (in)seguridad alimentaria urbana.

El primer obstáculo para el desarrollo de enfoque urbano de la seguridad alimentaria puede conceptualizarse como la “orientación productivista” de la inseguridad alimentaria (Battersby, 2011; Battersby & Gareth, 2018), esta orientación considera la seguridad alimentaria a escala nacional, se interpreta esencialmente como *autosuficiencia alimentaria*,<sup>18</sup> es decir, se enfoca exclusivamente en la dimensión de la disponibilidad de alimentos básicos.

La “orientación productivista” en las políticas alimentarias tiene un sesgo anti urbano porque, como las ciudades no tienen la capacidad para autoabastecerse de los alimentos que requieren, por lo tanto dependen de la transferencia de un excedente en la producción

---

<sup>17</sup> El *derecho alimentario* es “el conjunto de normas, principios, usos y costumbres que tienen por objeto regular la protección de los recursos agropecuarios, así como su transformación, comercialización y consumo con la finalidad de preservar la salud nutricional” (Pacheco Martínez, 2001: 7). Las *políticas alimentarias* son “aquellas que tienen como principal objetivo garantizar que la población pueda tener acceso a los alimentos que les permitan satisfacer sus necesidades y cumplir con los requerimientos nutritivos para llevar una vida saludable” (INSP, 2007 citado en Huesca Reynoso, López Salazar, & Palacios Esquer, 2016: 382). En México, el derecho a la alimentación ha sido reconocido en los artículos 4° y 27° de la Constitución Política, en el primero se reconoce el derecho de toda persona a una “alimentación nutritiva, suficiente y de calidad” y la responsabilidad del Estado garantizar este derecho, en el segundo se considera que el desarrollo rural sustentable debe contemplar la responsabilidad del Estado en garantizar el abasto suficiente y oportuno de alimentos básicos. Algunas leyes particulares que refieren al derecho a la alimentación en México son: la *Ley de Desarrollo Rural Sostenible*, en la que se define a la seguridad alimentaria como “abasto oportuno, suficiente e incluyente de alimentos a la población”, y enlista aquellos alimentos que son considerados básicos y estratégicos para el desarrollo nacional; la *Ley General de Desarrollo Social*, en la que se define el derecho a la alimentación como un derecho para el desarrollo social, así como su consideración especial como parte de la política social y la medición de la pobreza; y la *Ley General de Salud*, en la que principalmente se establecen las acciones políticas para la orientación de los hábitos alimenticios, la inocuidad de los alimentos, el etiquetado y la publicidad (Pasquier, 2019: 104-105).

<sup>18</sup> Generalmente se entiende por *autosuficiencia alimentaria* la capacidad de una población, país o región de satisfacer sus necesidades alimenticias mediante la producción agroalimentaria local. Un concepto relacionado con el de autosuficiencia alimentaria es el de *soberanía alimentaria*, esta es la capacidad de los pueblos o naciones para determinar libremente su propia política agraria y alimentaria, basada fundamentalmente en la producción local nacional.

agrícola, aumentar la disponibilidad requiere mejorar la productividad agrícola del medio rural, o incluso de la agricultura urbana y peri-urbana, sin embargo, por sí mismo el aumento de los alimentos disponibles no garantiza su accesibilidad o utilización.<sup>19</sup>

La misma definición de la seguridad alimentaria implica distintas dimensiones, por lo que enfocar únicamente la disponibilidad de alimentos básicos, por sí misma, no garantiza la seguridad alimentaria. El trabajo de Amartya Sen (1981) mostró que la hambruna no es causada por la falta de disponibilidad de alimentos sino por la desigualdad en la accesibilidad. Sen consideró una serie de derechos por medio de los cuales las personas pueden acceder a los alimentos, éstos son: producción (cultivo de alimentos), comercio (comprar alimentos), trabajo propio (trabajar por comida), y transferencia (recibir alimentos de otros).

Los aportes de Sen permiten identificar un segundo obstáculo, que puede nombrarse como “economicista”. En el ámbito de las políticas alimentarias, se han desarrollado propuestas asistencialistas que consisten en la transferencia de recursos monetarios a personas en situación de pobreza para garantizar el acceso a una canasta alimentaria básica<sup>20</sup>. Señalar el economicismo como un obstáculo no equivale a negar la enorme influencia que tiene la posesión de dinero en la accesibilidad a los alimentos, pues en la ciudad las personas son más dependientes del mercado para acceder a los alimentos (Hayden, 2021: 101; Battersby, 2011: 547), únicamente muestra que el acceso a los alimentos no es unidimensional, no depende únicamente del ingreso, así mismo, que las políticas asistencialistas de transferencia de recursos a la población extrema usualmente incurren en un sesgo anti urbano al identificar a la población pobre, pues se considera que esta población

---

<sup>19</sup> Como ejemplo de este tipo de políticas en México pueden considerarse los programas de apoyo directo a los campesinos como el PROCAMPO y Producción para el Bienestar, y los precios de garantía de los alimentos básicos. En el primer caso se trata de transferencia de recursos financieros, técnicos y otros insumos como semillas y fertilizantes directos a los campesinos con el objetivo de aumentar la productividad del campo y mejorar el nivel de vida de los campesinos. En el segundo caso, se trata de garantizar un precio fijo a los pequeños productores de alimentos básicos, con el fin de incentivar su producción.

<sup>20</sup> En el caso de México, el CONEVAL define los umbrales de pobreza y pobreza extrema a partir de la determinación del precio mínimo de una canasta de productos básicos, así mismo incorpora una dimensión alimentaria en su medición multidimensional de la pobreza en la que se mide la inseguridad alimentaria a partir de la experiencia en hogares, con el objetivo de identificar a la población en situación de pobreza extrema alimentaria, a la cual se destinan los programas de transferencia de recursos, entre los que destaca el de PPROSPERA, y específicamente la estrategia de alivio a la pobreza alimentaria, la Cruzada Nacional Contra el Hambre.

es esencialmente rural, además refuerzan la dependencia al mercado y a las formas de intercambio monetarias para poder acceder a alimentos.

Al considerar que el problema fundamental de la inseguridad alimentaria es una cuestión de desigualdad de acceso, las observaciones de Sen permitieron un cambio en la escala de análisis, del nivel nacional al de los hogares y enfocar la accesibilidad física, además de la económica, sin embargo, en las políticas alimentarias ha dominado una orientación productivista y economicista, y se ha relegado la dimensión espacial en éstas (Espinoza-Ramos & Rodríguez Gámez, 2018: 7).

La dimensión de la accesibilidad física ha sido enfocada por la perspectiva de los *ambientes alimentarios*, específicamente en su conceptualización como *desiertos alimentarios*, ésta es una aproximación a explicaciones de la inseguridad alimentaria por medio de la oferta de alimentos y el tipo de alimentos disponibles en el espacio; considera que los hogares presentan inseguridad alimentaria porque no hay una disponibilidad próxima de comercios de alimentos adecuados en sus vecindarios.

La formulación clásica del desierto alimentario como categoría analítica fundamentalmente considera la distancia de los hogares de un vecindario a los supermercados, estas investigaciones suponen que los supermercados son la única fuente de alimentos saludables, entre más lejos estén los hogares de los supermercados se considera un mayor grado de desierto alimentario. Este enfoque considera que la solución a la inseguridad alimentaria de los hogares es el mejoramiento en la accesibilidad física, por lo que supone que una mayor disponibilidad de supermercados en los vecindarios es una política adecuada para contribuir a la seguridad alimentaria; sin embargo, no considera un elemento muy importante de la misma definición de la seguridad alimentaria: las *preferencias*.

De acuerdo con la *Observación General No. 12* del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1999) dirigida al artículo 11 sobre el *derecho a la alimentación adecuada* del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Económicos de 1976, una alimentación adecuada debe ser *culturalmente aceptable*. En este sentido se deben considerar las *preferencias culturales* en el análisis de la inseguridad alimentaria, por lo cual se cuestiona si la mayor disponibilidad de supermercados es una solución adecuada

culturalmente a los problemas de la inseguridad alimentaria, ya que esta solución puede desplazar o eliminar otro tipo de formas de comercio que son cultural o tradicionalmente aceptadas, como el comercio de alimentos en la vía pública. Este es precisamente un tercer obstáculo para comprender la seguridad alimentaria urbana, éste puede llamarse la “solución de los supermercados” (Bush, 2021).

Si bien se puede afirmar que la falta de disponibilidad de comercios en el espacio limita la accesibilidad a los alimentos, lo contrario no puede ser sostenido, es decir que no se puede asumir que por el hecho de que comercios de alimentos estén disponibles en el espacio próximo a sus vecindarios, la gente consuma automáticamente en esos lugares por la proximidad de éstos. Desde este punto de vista el enfoque de la oferta alimentaria ignora las preferencias de los individuos, al ignorar lo que la gente realmente hace, sus conocimientos prácticos, estrategias y sus *maneras de comer* (Alkon, y otros, 2013). Este es el cuarto obstáculo que puede ser llamado “determinismo espacial o de proximidad”, con esto quiero decir que, si bien la proximidad puede ser un elemento que influye en la elección de qué y dónde comer, no se puede imputar directamente a partir de un espacio abstracto en el que se representen las distancias en un plano cartesiano sin considerar las propias estrategias alimentarias que orientan las elecciones de las personas.

El último obstáculo que considerar es lo que Tiana Hayden (2021: 101) llama “sesgo sedentarista”, esto quiere decir, que las principales categorías analíticas para tratar la seguridad alimentaria –la familia, el hogar o el vecindario– asumen como supuestos que la gente come en sus casas y con sus familias, y no consideran la movilidad cotidiana que se presenta en la realidad de las ciudades contemporáneas. La movilidad cotidiana afecta entonces cómo y dónde adquieren alimentos las personas, por lo tanto, no se puede considerar que el *ambiente alimentario* de las personas es estático (Shannon, 2016; Bosco, Joassart-Marcelli, & O’Neil, 2017).

Comprender adecuadamente la inseguridad alimentaria urbana, implica reconocer que se presenta principalmente en los hogares, y la experimentan individuos en su vida cotidiana, sin embargo, sus causas se extienden más allá de esta escala (Battersby & Gareth, 2018). La inseguridad alimentaria urbana debe ser comprendida en relación con el sistema que determina la disponibilidad, su producción primaria, procesamiento, distribución,

almacenamiento, comercialización, consumo, y el manejo de residuos y desperdicios de los alimentos. Enfocar el sistema alimentario permite cuestionar por qué cierto tipo de alimentos son más disponibles que otros, sin embargo dado el carácter general y abstracto de este nivel de análisis, es pertinente especificar cómo se producen estos procesos a una escala intermedia en contextos particulares.

Además de que la inseguridad alimentaria es mucho más compleja que simplemente garantizar la disponibilidad mediante el aumento de la producción agrícola, fundamentalmente se trata de un problema de accesibilidad, en la cual no sólo es importante la dimensión económica, sino también la física o espacial<sup>21</sup>, como el segundo obstáculo señala. No sólo es importante considerar la asequibilidad y la estructura de precios, ya que la seguridad alimentaria no está asegurada simplemente por poseer suficiente dinero para adquirir alimentos, sino que es necesario incorporar la cuestión de la accesibilidad física en el análisis de la seguridad alimentaria urbana.

Propongo una manera de enfocar la inseguridad alimentaria en contextos urbanos a partir de considerar el *ambiente alimentario* y las *maneras de comer* sujetas a la *movilidad cotidiana* que configuran *rutinas alimentarias* que repercuten en la accesibilidad a alimentos. El ambiente alimentario es un concepto central para analizar la (in)seguridad alimentaria urbana, ya que permite identificar los patrones de distribución espacial de los comercios de alimentos, no obstante, este enfoque debe reconocer la importancia de los comercios informales en la provisión de alimentos asequibles en la vía pública, así como las preferencias, las estrategias y rutinas alimentarias de la población urbana.

---

<sup>21</sup> La complejidad de la (in)seguridad alimentaria urbana se ve reflejada en el Marco Estratégico de Acción del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán, pues este comprende una serie de acciones recomendadas para el desarrollo de una política alimentaria, entre éstas se encuentran algunas orientadas a mejorar la producción, sin embargo, también se destacan cuestiones relativas a la reducir la desigualdad e inequidad en el acceso a los alimentos, así mismo se reconoce el papel clave del sector informal dentro del sistema de abasto alimentario y las preferencias culturales, véase el [anexo 1](#). En la Ciudad de México se han implementado programas sociales relacionados con la alimentación, como la pensión alimentaria a adultos mayores de 68 años, los comedores comunitarios, el programa de desayunos escolares, el programa Aliméntate, además recibió una mención especial en la premiación de los proyectos de 2022 del Pacto de Milán, en la categoría “Producción de alimentos” con el proyecto “Escuela Chinampera. La agroecología chinampera frente a los retos de la sustentabilidad alimentaria y la equidad social y económica”.



## *ESTADO DE LA CUESTIÓN*

A pesar de que las ciudades concentran infraestructura y tecnología, además tienen una mayor densidad poblacional, por lo que la distribución y transporte de los alimentos es más eficiente (en cuanto a que para los proveedores representa menos costos llegar a un gran número de consumidores), se considera que el principal determinante de la inseguridad alimentaria en contextos urbanos no es tanto en sí el abasto del mercado, sino la desigualdad en la *accesibilidad* a los alimentos (Battersby 2011; Hayden, 2021). Tanto el precio de los alimentos en relación con el ingreso de los hogares o personas, como el lugar donde los alimentos se encuentran disponibles en relación con la geografía vivida por los residentes urbanos son las principales dificultades y manifestaciones de la desigualdad en el acceso a los alimentos (Battersby & Haysom, 2018).

La *accesibilidad* comprende la *accesibilidad económica* y la *accesibilidad física*. Por un lado, la población urbana es más dependiente de su ingreso y del mercado para acceder a alimentos que la población rural. Al mismo tiempo (señala la famosa *Ley de Engel* que), las personas con menor ingreso destinan una mayor proporción de éste para obtener bienes básicos que aquellas con un mayor ingreso, además estas últimas pueden permitirse el acceso a bienes de lujo o destinar una mayor parte de su ingreso a la satisfacción de otras necesidades. La población urbana con menores ingresos es más vulnerable al alza de los precios de los alimentos, por tanto, es más vulnerable a la inseguridad alimentaria por carecer de un ingreso suficiente para acceder a una cantidad adecuada de nutrientes de forma regular. Según esta visión puramente economicista, el acceso estable a una dieta variada y de calidad está determinada por el nivel de ingresos de las personas o de los hogares. Dada la disparidad regional de la distribución del ingreso también se presentan desigualdades regionales en cuanto al estado nutricional de la población (Lustig, 1982).

Por otro lado, variables sociodemográficas y socioespaciales tales como el grado de escolaridad, la edad, el número de familiares, la capacidad de movilización, el lugar de residencia y los rasgos étnicos también se consideran relevantes en cuanto que inciden en la formación de hábitos de consumo alimentario (Román Segovia, 1989: 378). Los aspectos relacionados con el *entorno espacial*, la *movilidad* y el *gusto* de los consumidores influyen en el acceso a los alimentos, tales como “la estructura y distribución del sistema comercial,

la localización geográfica del hogar en relación [con] los establecimientos comerciales, la red de transporte, los tiempos de viaje, los costos de transporte, los precios y servicios ofrecidos por los comercios, las preferencias por determinado tipo de establecimiento, etcétera” (Román Segovia, 1989: 378).

Al considerar la accesibilidad como principal determinante de la inseguridad alimentaria urbana, la geografía de la alimentación ha conceptualizado la relación de lugar con la alimentación como *entorno, ambiente o paisaje alimentario*, estos conceptos derivan de la idea general de paisaje, el cual relaciona la actividad humana y el ambiente natural. El *ambiente alimentario* hace referencia “al espacio físico, económico, político y sociocultural donde los alimentos se encuentran disponibles, y que ofrecen las opciones a partir de las cuales las personas toman las decisiones que determinan los patrones alimentarios” (FAO; OPS; WFP; UNICEF, 2018: 63), o como el lugar en que los alimentos son producidos, comprados, y preparados, ya sea en el medio rural o urbano (Bosco, 2020: 74).

Estas condiciones influyen en las elecciones de alimentos y bebidas puesto que “dan forma al contexto de adquisición y consumo de los alimentos” (Reyes-Puente, Peña-Portilla, Alcalá-Reyes, Rodríguez-Bustos, & Núñez, 2022), por tanto, se asume que los ambientes alimentarios influyen en la accesibilidad, pero también en el estado nutricional de las personas (Pérez Ferrer, y otros, 2019: 3347). El análisis del entorno alimentario es fundamental para comprender que las conductas alimentarias de la población se encuentran determinadas por contextos socioespaciales más amplios que facilitan u obstaculizan la elección y el consumo de alimentos (Gálvez Espinoza, Egaña, Masferrer, & Cerda, 2017: 1).

De acuerdo con Gálvez Espinoza, Egaña, Masferrer, y Cerda (2017), el entorno alimentario puede clasificarse en cinco tipos:

1. *Doméstico*; éste constituye el principal espacio de socialización primaria en el que se transmiten los significados de los alimentos.
2. *Via pública*, se refiere a la venta de alimentos en la calle o transporte, se destaca por la presencia de alimentos listos o semi listos para comer.

3. *Institucional y organizacional*, es el lugar en que se venden o proporcionan alimentos a los trabajadores, estudiantes o miembros de alguna institución, como escuelas, universidades, empresas, servicios públicos, hospitales, etc.
4. *Restauración*, incluye restaurantes, locales de comida rápida, bares, hoteles, entre otros.
5. *Abastecimiento*, éste posee una doble dimensión, es en sí mismo un entorno alimentario, pero además posibilita la existencia de los demás entornos alimentarios porque condiciona la disponibilidad y acceso de alimentos dentro de éstos, su principal característica es la distribución espacial de las fuentes de adquisición de alimentos y su accesibilidad.

El análisis del ambiente alimentario ha sido operacionalizado en siete dimensiones (Pérez Ferrer, y otros, 2019: 3447-3448):

1. Abasto de alimentos
2. Provisión
3. Etiquetado
4. Publicidad/promoción
5. Precio
6. Composición
7. Comercio e inversión

La distribución y proximidad espacial de los puntos de venta al por menor de alimentos y el nivel de ingreso como marcador de restricciones económicas en el acceso a ellos ha permitido desarrollar metodologías (principalmente cuantitativas) para evaluar y caracterizar el entorno alimentario, su relación con la calidad de la dieta y sus efectos en la salud. Además se reconoce que el desarrollo de Sistemas de Información Geográfica (SIG) ha permitido analizar desigualdades de acceso espacial al calcular variables como densidades; distancias o identificar la formación de clústeres en el territorio. Estos elementos permiten analizar la organización de los comercios de alimentos según cinco cuestiones (González-Alejo, Propin Frejomil, & Rosales-Tapia, 2019: 136):

1. La calidad, la variedad y el precio de los productos

2. El tipo de tiendas
3. La percepción de la población
4. La accesibilidad espacial;
5. Métodos mixtos

Algunas investigaciones del ambiente alimentario proponen el concepto de *desierto alimentario*, éste “hace referencia a la ausencia de cualquier tipo de comercio de alimentación o de cualquier canal que permitiera su adquisición y posterior consumo” (Ramos Truchero, 2015: 89). El concepto de desierto alimentario se usó por primera vez en 1995 en el informe encargado por el Grupo de Trabajo del gobierno conservador inglés de John Major, en el que se trata la relación entre los bajos ingresos y los problemas de nutrición, en este informe el uso del concepto de desierto alimentario hacía referencia a las “zonas socialmente deprimidas, que tenían un acceso limitado a lo que se consideraba alimentación saludable y económicamente asequible, debido a la ausencia de canales comerciales y de distribución adecuados” (Ramos Truchero, 2015: 89).

El desierto alimentario clásico está formulado fundamentalmente según la distancia de los vecindarios a los supermercados, estas investigaciones suponen que los supermercados son la única fuente de alimentos saludables, entre más lejos esté un vecindario de los supermercados se considera un mayor grado de desierto alimentario. La ausencia de supermercados en un vecindario se consideró como una política discriminatoria de no abasto de ciertas áreas con base en sus características demográficas (Wagner, y otros, 2019: 2).

Algunas conceptualizaciones más recientes consideran que el desierto alimentario no debe considerarse simplemente como una cuestión espacial, sino un complejo dinámico de interacciones sociales, económicas y políticas. El concepto de *desierto alimentario ampliado* hace referencia a esta concepción más compleja (Wagner, y otros, 2019: 2). Las investigaciones que amplían el concepto han incorporado más variables de análisis como el nivel de ingreso, la movilidad, el transporte, el tiempo, la estructura familiar, la presencia de diferentes tipos de comercio de alimentos, la diversidad dietética, la educación y las desigualdades estructurales, etcétera.

Las investigaciones que relacionan características de los barrios o vecindarios como el ingreso promedio de los hogares y su composición racial con la distribución de tiendas de alimentos, principalmente de supermercados y establecimientos de comida rápida, muestran que los barrios de las minorías raciales más pobres de Estados Unidos tienen una menor disponibilidad de supermercados y una mayor disponibilidad de cadenas de comida rápida en comparación con los barrios de gente blanca con mayores ingresos (Moore & Diez Roux, 2006; Lamichhane & otros, 2013). En este tipo de investigaciones también se ha puesto especial atención a la disponibilidad de restaurantes de comida rápida próximos a las escuelas en Estados Unidos en relación con las características de los barrios, las conclusiones en éstas son similares, las escuelas que se encuentran en los barrios de minorías raciales y más pobres tienen una mayor disponibilidad de cadenas de restaurantes de comida rápida y menos supermercados en comparación con aquellas escuelas que se encuentran en barrios con mejores condiciones cuya población es principalmente blanca (Austin, y otros, 2005; Lee, 2012).

Algunos autores (Cannuscio, y otros, 2013) consideran que la accesibilidad alimentaria puede estar determinada por la relación entre la distancia de los hogares con respecto a la ubicación de las tiendas de alimentos y la calidad de su oferta. En un barrio económica y racialmente heterogéneo aquellos que viven más cerca de un supermercado con una oferta poco variada y de calidad inferior están dispuestos a viajar más lejos para adquirir sus alimentos, concluyen que la proximidad espacial no es un factor determinante de la accesibilidad, y sugieren que este tipo de investigaciones deben considerar la percepción y las preferencias de los consumidores para adquirir sus alimentos. También Caspi, Kawachi, Subramanian, Adamkiewicz, & Sorensen (2012), quienes exploran la relación de la distancia objetiva entre hogares y supermercados con la percepción de la gente acerca de la accesibilidad a los supermercados, concluyen que la proximidad de los hogares a un supermercado no está asociada a patrones de consumo saludables.

Otras investigaciones proponen clasificar el ambiente alimentario según el tipo de establecimientos, ya sea que oferten alimentos saludables o no (Morland & Filomena, 2007; Duran, Diez Roux, Latorre, & Constante Jaime, 2013). En este tipo de investigaciones han surgido otros conceptos que amplían la idea original de desierto alimentario: *el oasis*

*alimentario*, que hace referencia al territorio que tiene el mejor acceso posible a alimentos frescos o a una dieta saludable.<sup>22</sup> Dada la alta prevalencia de obesidad entre la población mundial, se ha desarrollado el concepto de *pantano alimentario* para referir a entornos en los que hay una gran disponibilidad de alimentos energéticamente densos (González-Alejo, Propin Frejomil, & Rosales-Tapia, 2019: 136; Wagner, y otros, 2019: 2).

Se considera que el pantano alimentario promueve prácticas de consumo no saludables “bien sea mediante la publicidad o bien mediante una amplia oferta de productos alimentarios no saludables e incluso dañinos para la salud, pero de fácil consumo y a precios muy bajos” (FAO; OPS; WFP; UNICEF, 2018: 63). Un concepto similar al de pantano alimentario, aunque con más elementos, es el de *ambiente alimentario obesogénico*, éste “típicamente se caracteriza por un transporte activo bajo y actividad física, infraestructura e instalaciones deficientes, junto con un mayor acceso a alimentos y bebidas azucaradas de bajo costo, listos para comer y de alto contenido energético promovidos por una estrategia de marketing omnipresente” (Barquera, Hernández-Barrera, Rothenberg, & Cifuentes, 2018: 1). Por otro lado, un concepto similar al de oasis alimentario es el de *ambiente alimentario saludable*, éste se define como el espacio en que se encuentra disponible “una amplia variedad de alimentos nutritivos, de calidad, a precios accesibles, en cantidades adecuadas para satisfacer las necesidades energéticas y de micronutrientes (FAO; OPS; WFP; UNICEF, 2018: 63).

La mayoría de las investigaciones que se han realizado sobre ambientes alimentarios desarrolladas, principalmente en Estados Unidos y Europa, consideran únicamente a los supermercados y restaurantes de comida rápida como los principales determinantes de la calidad de la dieta y de la seguridad alimentaria, pero rara vez consideran otro tipo de establecimientos que ofrecen alimentos saludables más allá de los supermercados (Pérez Ferrer, y otros, 2019: 3459). Consideran a los supermercados como los principales puntos de abastecimiento de alimentos frescos, saludables, variados y nutritivos en las ciudades, esto supone que los supermercados ejercen una mayor influencia sobre los patrones de consumo

---

<sup>22</sup> De acuerdo con Thompson (2017: 63) una dieta saludable “debe incluir una amplia variedad de alimentos naturales, no procesados, libres de aditivos y, si es posible, que hayan crecido sin el uso de pesticidas, herbicidas u otros químicos potencialmente tóxicos”.

y sobre la seguridad alimentaria, ya que pueden asegurar la disponibilidad y estabilidad de alimentos. No obstante, la disponibilidad y estabilidad no garantizan la accesibilidad ni una correcta utilización, además se considera que los supermercados pueden promover el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesados, energéticamente densos y ricos en grasa, sal y azúcar que por estar listos para comer o para calentar representan una opción conveniente, dada la dinámica urbana (Crush, 2016: 13).

Además de la falta de consenso en el tipo de patrones de consumo que promueven los supermercados, se ha señalado que los supermercados pueden promover patrones de consumo que no son culturalmente aceptables en contextos distintos a las ciudades norteamericanas y europeas (Bush, 2021). Las ciudades de los países en desarrollo tienen una mayor diversidad en cuanto a las formas de aprovisionamiento, esta podría ser la razón por la cual las investigaciones realizadas en América Latina no han encontrado evidencia contundente de que la densidad de supermercados, tiendas de conveniencia y restaurantes de comida rápida esté asociada con la calidad de la dieta y con la prevalencia de sobrepeso u obesidad (Pérez Ferrer, y otros, 2019: 3459).

Indudablemente los supermercados representan una revolución en el abasto de alimentos que se ha expandido por muchos países en desarrollo, “a mediados de la década de los 2000, los supermercados controlaban del 30 al 50 por ciento del mercado de alimentos en el sudeste asiático, América Central y Argentina, Chile y México” (Ruel, Garrett, & Yosef, 2017: 27). Por tanto el ambiente alimentario de abasto al por menor en América Latina es similar al de Estados Unidos y Europa “ya que existe una fuerte presencia y crecimiento de grandes cadenas de supermercados y tiendas de conveniencia a expensas de los canales minoristas tradicionales, como los mercados locales” (Pérez Ferrer, y otros, 2019: 3459). No obstante, en la mayoría de las ciudades de países en desarrollo, a diferencia de los países más desarrollados, la estructura del sistema comercial urbano se caracteriza por una economía informal de la comida que comprende una red densa y diversa de mercados informales, proveedores, transportadores, comerciantes ambulantes y vendedores de comida callejera, etcétera; cuyas actividades contribuyen a mejorar la seguridad alimentaria urbana, ya que representan importantes puntos de acceso a alimentos (Battersby, 2011: 555; Crush, 2016: 11; Pérez Ferrer, y otros, 2019: 3459).

Las investigaciones que se han hecho en la Ciudad de México sobre ambientes alimentarios, han usado herramientas de análisis de los sistemas de información geográfica para caracterizar el ambiente alimentario y las desigualdades en los patrones de acceso. González-Alejo, Propin Frejomil, y Rosales-Tapia (2019) relacionan información geostadística sobre la densidad de distintos tipos de comercios de comestibles con datos sobre marginación urbana, e identifican lo siguiente: que el 21.9% del área urbana de la ciudad puede caracterizarse como un oasis alimentario, ya que hay una gran disponibilidad de alimentos frescos; el 58% puede ser caracterizado como un pantano alimentario porque dominan las tiendas de conveniencia que ofrecen productos altamente procesados; y que el 20% puede ser considerado un desierto alimentario. De manera general identifican desigualdad en la distribución de los tipos de comercios de alimentos, pues a pesar de que el pantano alimentario se encuentra muy extendido en el territorio y entre los distintos niveles de marginación urbana, la mayor proporción de oasis alimentarios se encuentra en áreas con niveles de marginación bajos, mientras que la mayor proporción de desiertos alimentarios se encuentra en las áreas periféricas menos urbanizadas y con mayor nivel de marginación de la ciudad como Tlalpan, Xochimilco y Tlahúac.

Por otra parte Wagner, y otros (2019) relacionan información estadística sobre la inseguridad alimentaria en los hogares, el comportamiento de consumo en éstos y variables demográficas y económicas. Concluyen que el concepto de desierto alimentario es poco útil en el contexto de la Ciudad de México para explicar la inseguridad alimentaria, más aún cuestionan que este realmente exista en esta ciudad, ya que el principal determinante de la inseguridad alimentaria es la accesibilidad económica.

Otras investigaciones en México ponen mayor énfasis en la dinámica espacio-temporal del ambiente alimentario de abastecimiento, es decir en los cambios ocurridos en éste a partir de 2010 (Pérez-Ferrer, y otros, 2020; Reyes-Puente, Peña-Portilla, Alacal-Reyes, Rodríguez-Bustos, & Núñez, 2022; Ramírez-Toscano, Pérez-Ferrer, Bilal, Auchincloss, & Barrientos-Gutierrez, 2022). Estas investigaciones de manera general concluyen que en México y particularmente en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México ha ocurrido un aumento de supermercados y tiendas de conveniencia, en detrimento de tiendas de comestibles frescos. Esta disminución de tiendas de comestibles se asocia a una mayor



presencia de alimentos procesados y ultra-procesados, y a un mayor riesgo de padecer diabetes.

Todas estas investigaciones tienen la limitación de no considerar la totalidad de la diversidad del sistema de abasto de la Ciudad de México, a pesar de reconocer la importancia del comercio informal de alimentos, éstas no incorporan este elemento característico del ambiente alimentario de la ciudad en sus análisis u otros elementos como la movilidad cotidiana. Señalan que la principal dificultad para incluir estos elementos en su análisis es que precisamente por ser un sector informal de la economía no tienen una permanencia fija en un lugar y muchos de ellos no pagan impuestos, ni están regulados por alguna autoridad oficial, por lo cual no hay suficientes datos geoestadísticos.

Otras investigaciones de ambientes alimentarios en la Ciudad de México han incluido el comercio informal de alimentos, específicamente el análisis de la comida callejera (Rosales Chavez, Bruening, Ohri-Vachaspati, Lee, y Jehn 2021). Estos autores exploran las diferencias estadísticas en disponibilidad y variedad de alimentos vendidos en los puestos de comida callejera según distintas áreas de diferentes niveles socioeconómicos. Utilizan información sobre el nivel de marginación urbana y seleccionan aleatoriamente segmentos de avenidas principales para realizar recorridos en distintos horarios del día e identificar puntos de congregación importantes de personas, como escuelas, centros de trabajo, estaciones de transporte o paraderos de autobuses, entre otros, así como los puestos de comida callejera y el tipo de comida que venden en las áreas seleccionadas. Identifican que a pesar de que las unidades geográficas que tienen niveles medios de marginación son aquellas que tienen mayor presencia de puestos de comida callejera de todos los tipos (carnes cocidas, botanas, frutas/verduras, otros), las cuatro categorías de puestos de comida callejera se encuentran igualmente disponibles en unidades geográficas con niveles bajos y altos de marginación sin diferencias considerables, esto sugiere que la comida callejera es igualmente una alternativa para muchas personas independientemente de su estatus socioeconómico. Esto último lo ha sugerido también Peralta de Legarreta (2022) al decir que actualmente la comida callejera de la Ciudad de México no es un demarcador de clase social como lo fue en el pasado, aunque su enfoque es más bien histórico que estadístico.

Si bien algunas de estas investigaciones incorporan al sector informal de la economía de la alimentación, la mayoría falla en esto principalmente porque adoptan metodologías cuantitativas y técnicas de análisis estadísticas. Una excepción es la investigación de Bridle-Fitzpatrick (2015), quien utiliza métodos mixtos para analizar el ambiente alimentario de tres áreas con diferentes niveles de ingresos de la ciudad de Mazatlán en Sinaloa, México. En esta investigación se seleccionaron las áreas de estudio según el nivel de ingresos, y se realizaron cuestionarios a nivel del hogar sobre los ingresos, la situación laboral, el tamaño de la familia, sexo de los integrantes, nivel escolar y la posesión de automóvil. Se hicieron recorridos para mapear los comercios disponibles en el área de interés, posteriormente se evaluó la variedad y precios de los alimentos disponibles en estos comercios. Realizó entrevistas semi-estructuradas sobre las percepciones del ambiente alimentario. Concluye que las tres áreas analizadas tienen acceso físico a alimentos frescos, sin embargo, hay desigualdades en el acceso económico, por lo que los hogares con menores ingresos tienen mayor dificultad para acceder a ellos. Por otra parte, las tres áreas analizadas tienen una alta presencia de alimentos y bebidas calóricamente densos. Por último señala que las preferencias y elecciones alimentarias pueden estar influidas por la visibilidad y disposición de los alimentos en el ambiente alimentario, por lo que la continua exposición a los alimentos calóricamente densos puede influir las elecciones de consumo.

La mayoría de las investigaciones que se han resumido en estos párrafos fallan en considerar la movilidad cotidiana en sus análisis y consideran al ambiente alimentario como una estructura estática. Si bien la ubicación de los comercios de alimentos es determinante en la accesibilidad, es importante considerar su ubicación relativa, es decir en relación a otras ubicaciones como los hogares de los consumidores o sus lugares de trabajo o estudio, así se ha señalado que la movilidad cotidiana, los sistemas de transporte público, el tiempo de traslado y la disponibilidad de automóvil también son elementos que influyen en la accesibilidad a los alimentos más que la proximidad física a los comercios minoristas, en este sentido se considera que el entorno alimentario no es una estructura estática que determina la dieta de los individuos por el lugar en que residen, sino que reconoce que los individuos se mueven en el espacio, por lo que se conceptualiza el entorno alimentario como una estructura dinámica (Widener, Farber, Neutens, & Horner, 2013; Shannon, 2016).

En síntesis, las investigaciones sobre ambientes alimentarios en la Ciudad de México se han enfocado principalmente en la distribución espacial del sistema de abasto y su relación con indicadores de marginación, el uso de herramientas estadísticas y sistemas de información geográfica, y han considerado esta distribución como un determinante de la accesibilidad y de la seguridad alimentaria. Las herramientas estadísticas y de análisis espacial son muy importantes y útiles para caracterizar el ambiente alimentario a escalas relativamente grandes e identificar patrones de cambio.

Las limitaciones de las investigaciones en ambientes alimentarios muestran que hace falta desarrollar investigaciones que consideren la *economía informal alimentaria*, la *movilidad cotidiana de poblaciones específicas* como trabajadores o estudiantes, y aspectos simbólicos relativos a las preferencias o gusto de los consumidores. Una ausencia significativa en la literatura revisada es que ninguna considera de qué manera las prácticas alimentarias de esta población móvil contribuye a la reproducción cotidiana del ambiente alimentario.

La mayoría de la literatura especializada en la seguridad alimentaria de estudiantes universitarios es de tipo médico, señala que esta población es vulnerable a la inseguridad alimentaria, porque tienden a desarrollar “malos hábitos alimentarios” que se relacionan con enfermedades crónicas y factores de riesgo, al ingresar a la universidad cambian su ritmo de vida, adquieren una mayor libertad e independencia con respecto a sus decisiones de consumo, sus hábitos alimentarios se ven influidos por los horarios de clases, el consumo de alcohol, su situación económica, y su interacción con otros estudiantes, esta población esta predispuesta al consumo de alimentos ultraprocesados.

La dieta de los estudiantes se caracteriza por ser poco variada y de baja calidad nutricional, bajo consumo de frutas y verduras, alto consumo en dulces, alto consumo de grasas, consumo frecuente de alimentos ultraprocesados y comida rápida, salen de casa sin ingerir alimentos o saltan comidas en el día con mucha frecuencia, además los alimentos que se ofertan en las instituciones universitarias suelen ser comidas rápidas con poco valor nutricional (Maza-Ávila, Cadena-Bermejo, & Vivas-Castillo, 2022: 3, 14). Aunque consideran ciertos aspectos ambientales como la oferta de alimentos disponible en las escuelas, este tipo de literatura tiende a enfocar principalmente los aspectos nutricionales de

los patrones alimentarios de los estudiantes y sus efectos en la salud y en el rendimiento académico; además tiende a individualizar la responsabilidad de cada estudiante sobre su alimentación, y restan importancia a los aspectos sociales, económicos, políticos y espaciales que influyen en las prácticas alimentarias de los universitarios.

Los estudiantes son más vulnerables a la inseguridad alimentaria por otras razones, como los altos costos de la colegiatura, el limitado acceso a programas sociales, cuestiones de la vivienda, limitaciones de tiempo y desafíos en el transporte. En conjunto las limitaciones en tiempo, dinero y los problemas de transporte crean barreras que limitan el acceso a alimentos en la universidad, y por tanto repercuten en la seguridad alimentaria de esta población (Dickinson, 2023: 3).

La presente investigación pretende contribuir a desarrollar estas ausencias en la literatura especializada, tomando como caso de estudio el ambiente alimentario de las inmediaciones de Ciudad Universitaria, con el propósito de identificar de qué manera este ambiente alimentario puede contribuir a la seguridad alimentaria de esta población, pero más que asumir un determinismo espacial, es necesario profundizar en lo que esta población realmente hace, analizar las prácticas alimentarias de esta población, ya que asumimos que no necesariamente esta población consume sus alimentos en este lugar, las razones pueden ser económicas, simbólicas u otras.

### *ORIENTACIONES TEÓRICAS*

La alimentación urbana y sus repercusiones en la seguridad alimentaria hacen referencia a la relación compleja entre la ciudad y la alimentación. Carolyn Steel (2020) propuso una manera de mirar esta relación a partir de distinguir las fases interdependientes de producción, distribución, comercialización, preparación, consumo y el manejo de residuos de la comida que mantienen en funcionamiento a las ciudades. El análisis de las relaciones de interdependencia entre estas fases requiere de una perspectiva sistémica e integral, para ello se ha propuesto el concepto de *sistema alimentario*, este se define como el “conjunto de estructuras tecnológicas y sociales que, desde la recolección hasta la cocina y pasando por todas las etapas de producción transformación, permiten al alimento llegar hasta el consumidor y ser reconocido como comestible” (Contreras Hernández & Gracia Arnaiz,

2005: 97). Los sistemas alimentarios son “redes complejas de producción, distribución, venta, comercialización, procesamiento y preparación que moldean lo que comemos, de dónde proviene y cuánto cuesta” (Gálvez, 2022: 32).

El sistema alimentario comprende “el medio ambiente, las personas, insumos y sus procesos, las instituciones y la infraestructura en relación a las actividades de producción, procesamiento, distribución, preparación y consumo de alimentos, así como las consecuencias socioeconómicas y ambientales de este último” (Reyes-Puente, Peña-Portilla, Alacal-Reyes, Rodríguez-Bustos, & Núñez, 2022). La perspectiva sistémica permite ver a la comida desde el metabolismo urbano, es decir, como un flujo que cambia a medida que se mueve desde su lugar de producción al de consumo y atraviesa distintas escalas (Hayden & Zunino Singh, 2020: 280).

Todas las estructuras, procesos y prácticas que hacen posible la alimentación urbana se relacionan con distintas categorías geográficas: *escala, espacio, y lugar*. Estas categorías han sido utilizadas para analizar la alimentación como un *hecho geográfico*, es decir, la relación entre prácticas alimentarias y su dimensión espacial (Bosco, 2020: 73-75).

1. *La relación entre la alimentación y el lugar*, entendido este último como ubicación, dinámica local de la vida cotidiana o sentido de pertenencia, permite pensar en cómo un lugar particular influye en el significado, disponibilidad, diversidad y sabor de la comida; cómo se produce, distribuye y consume; cómo los hábitos alimentarios influyen en la creación y transformación de lugares.
2. *La alimentación en relación con el espacio* se centra en la distribución y variación espacial de las prácticas alimentarias.
3. *La relación entre la alimentación y la escala* se refiere a la extensión y alcance espacial de las prácticas alimentarias en diferentes niveles geográficos, desde el corporal, pasando por el local, regional, y nacional hasta el global.

Se ha sugerido que el sistema alimentario está compuesto de tres elementos que refieren a distintas escalas de análisis: el *sistema de abastecimiento*, el *ambiente alimentario* y el *comportamiento del consumidor* (Reyes-Puente, Peña-Portilla, Alacal-Reyes, Rodríguez-Bustos, & Núñez, 2022). Esta distinción analítica resulta particularmente útil para

el propósito de esta investigación, ya que como he mencionado en el planteamiento del problema, me interesa la relación entre el *ambiente alimentario*, las *maneras de comer* asociadas a la *movilidad cotidiana* urbana y sus efectos sobre la *(in)seguridad alimentaria*. Ya se ha definido el ambiente alimentario como el espacio físico, social, económico y cultural en el que los alimentos se encuentran disponibles, y en el que los individuos adquieren y consumen sus alimentos. Y se ha señalado que éste puede ser de distintos tipos: doméstico; de la vía pública, de restauración, institucional y de abastecimiento, así como las distintas formas en que se ha operacionalizado. Pero el *ambiente alimentario* es también central en el análisis en tanto que es el elemento que media entre el sistema de abasto y las prácticas alimentarias de los consumidores, por tanto, este elemento es una expresión territorial del sistema alimentario en el que es posible observar tanto la disponibilidad de los alimentos como las preferencias de los consumidores.

Los ambientes alimentarios también son la manifestación concreta de un concepto más amplio y abstracto, la *cultura alimentaria*, éste hace referencia a los aspectos simbólicos y otros recursos normativos que definen lo que es comestible e influyen en la manera en que un grupo social percibe, siente y piensa sobre las prácticas alimentarias (Moreno Altamirano, 2016: 109). Por tal motivo se considera que el *ambiente alimentario* está “integrado por dimensiones materiales y simbólicas, que son productores de retóricas e imaginarios sociales, portadores de jerarquías, órdenes y ‘maneras de mesa’” (Licona Valencia & Cortés Patiño, 2017: 10). Esto quiere decir que la alimentación, en tanto que es más que un acto fisiológico, es un acto social que comprende los significados de los alimentos como de los espacios en que éstos se consumen, sean públicos, semi-públicos o privados (Ruiz Velázquez & Licona Valencia, 2017: 52).

El foco puesto en los aspectos simbólicos del ambiente alimentario permite destacar las relaciones de poder que producen este espacio social. La propuesta de Sidney Mintz (2003) resulta útil para identificar cómo el sistema alimentario industrial global y cada vez más urbano tiene el poder de influir en la alimentación cotidiana. Mintz distingue entre *significados externos e internos*, los primeros refieren a las condiciones sociales, políticas y económicas estructurales que determinan el acceso real a los alimentos, en otras palabras, definen los alimentos que realmente se encuentran disponibles y las formas de acceder a

ellos. Estos significados externos funcionan como un marco en el cual es posible producir otros significados que tienen que ver con la intimidad, la familiaridad y la cotidianidad de la comida, estos son los significados internos.

La distinción es pertinente para analizar cómo procesos globales se manifiestan en contextos locales, por lo tanto, se considera que la expansión del sistema alimentario industrial global no es homogénea, sino que el ambiente alimentario local es resultado de un tipo determinado de relaciones sociales de producción y de decisiones políticas y económicas que son dependientes de una trayectoria institucional (Deener, 2017), en la cual se (des)regula la introducción de este sistema alimentario, criminaliza ciertas formas de producir y comercializar alimentos en el espacio público.

Estos procesos son fundamentales en la producción del ambiente alimentario urbano, y de las desigualdades en el acceso a alimentos, expresan el ejercicio de poder sobre la alimentación. En este sentido hay condiciones estructurales como la lógica de acumulación capitalista que determinan la organización social, espacial y temporal de la alimentación, es decir lo que el sistema de abasto produce y distribuye, y por tanto, lo que se encuentra disponible en contextos locales en los que la gente puede elegir qué comer. Pero también se reconoce la capacidad de las personas de dotar de significados a la comida y a los espacios en que la obtienen y consumen, contribuyendo a la configuración de estos espacios locales, esto es lo que Miriam Bertran (2017) llama *domesticar la globalización*.

Por un lado, enfatizar el ambiente alimentario local permite describir la diversidad de opciones disponibles de alimentos en este espacio, reconocer que la comida callejera responde a la necesidad de alimentos accesibles y asequibles en el espacio público (Tinker, 1999; Long-Solis, 2007; Resnick, 2017: 52-53; Hayden, 2021; Bouafou, Beugré, & Amani, 2021; Rosales Chavez, Bruening, Ohri-Vachaspati, Lee, & Jehn, 2021), y analizar su posible contribución a la seguridad alimentaria urbana. Por otra parte, enfocar el comportamiento de los consumidores permite observar lo que los individuos realmente hacen en ese espacio o en otros, así como su movilidad cotidiana, y los significados asociados al gusto o las preferencias de los consumidores, tanto de los alimentos en sí, como de los lugares en los que consumen estos alimentos.

Centrar el punto de vista en el comportamiento de los consumidores permite observar lo que Alkon y otros (2013: 127) llaman *food way* y lo que Bosco, Joassart-Marcelli y O'Neil, (2017) llaman *food journey*. El primer concepto refiere a las maneras de comer, en las que se incluyen las estrategias o prácticas sociales y culturales que afectan el consumo alimentario, incluyendo cómo y qué comen los grupos sociales, dónde y cómo compran, y qué motiva sus preferencias. El segundo concepto es una propuesta relacional para definir el ambiente alimentario como el espacio intermedio entre los destinos, éste es relevante en la forma en que grupos sociales o individuos se relacionan espacial, temporal y afectivamente con la comida, ya que la gente compra, comparte, obtiene, consume, desea e interactúa con la comida al transitar y desplazarse a través de distintos lugares.

El *food journey* enfatiza la experiencia de viajar cotidianamente, más que el destino, esta idea también involucra que la movilidad cotidiana crea la necesidad de comer fuera de casa como una actividad rutinaria, por tanto comer fuera de casa crea una *rutina alimentaria móvil* (Hayden T. B., 2021: 103). Estas rutinas alimentarias móviles y los lugares de adquisición y consumo de alimentos son significados social y culturalmente por consideraciones nutricionales y económicas, entre otras, además el acceso a estos puede variar entre los individuos según su nivel de vida, o movilidad, sus recursos, sus relaciones sociales u otros factores como la edad, el grupo étnico, género, el ingreso y el *gusto*.

En síntesis, analizar la relación entre la comida y la ciudad, así como sus consecuencias socioeconómicas y ecológicas requiere un enfoque sistémico que comprenda todos los procesos, estructuras, prácticas, actores, instituciones, escalas, recursos, etc., que hacen posible la alimentación en las ciudades. El concepto de *sistema alimentario* permite distinguir analíticamente tres elementos interrelacionados: el *sistema de abasto*, el *ambiente alimentario* y el *comportamiento del consumidor*. De estos tres elementos el segundo es fundamental porque en él se puede observar aspectos materiales y simbólicos que median entre el *sistema de abastecimiento* y el *comportamiento del consumidor*.

A partir de esta distinción se ordenan los siguientes capítulos de esta tesis, en el segundo capítulo se describirá el sistema de abastecimiento de la ZMCM en relación con la transición nutricional y la inseguridad alimentaria. En el capítulo tercero se describirá el ambiente alimentario universitario y se analizará su posible contribución a la seguridad



alimentaria de los estudiantes. Por último, en el capítulo cuarto se describen las prácticas y preferencias alimentarias de los estudiantes universitarios sujetas a restricciones espaciales, temporales y sociales asociadas a la movilidad cotidiana.

## **CAPÍTULO II. EL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO Y LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA ZONA METROPOLITANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO**

El *sistema alimentario* comprende una serie de procesos interrelacionados que podemos simplificar por lo menos en tres: la producción, la distribución y el consumo. Así mismo se ha dicho que el sistema alimentario puede distinguirse analíticamente en tres elementos: el sistema de abastecimiento, el ambiente alimentario y el comportamiento de los consumidores. El sistema de abasto corresponde al ámbito de la distribución, es el vínculo entre la oferta y la demanda, o entre la producción y el consumo; en el sistema de abasto se expresan procesos de adecuación a tendencias globales que tienen que ver con cambios en la estructura social y económica, el crecimiento urbano, la expansión del capital internacional, el desarrollo tecnológico y cambios en los hábitos de consumo asociados a un mayor ingreso económico, a la expansión de alimentos industrializados y nuevas formas de comercialización. En este capítulo se describen los cambios ocurridos en el sistema de abastecimiento alimentario en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México (ZMCM), en relación con los procesos de urbanización y globalización neoliberal; así mismo se caracteriza el estado de la inseguridad alimentaria en la ZMCM.

### *EL SISTEMA DE ABASTO DE LA ZMCM Y SU PROCESO DE MODERNIZACIÓN*

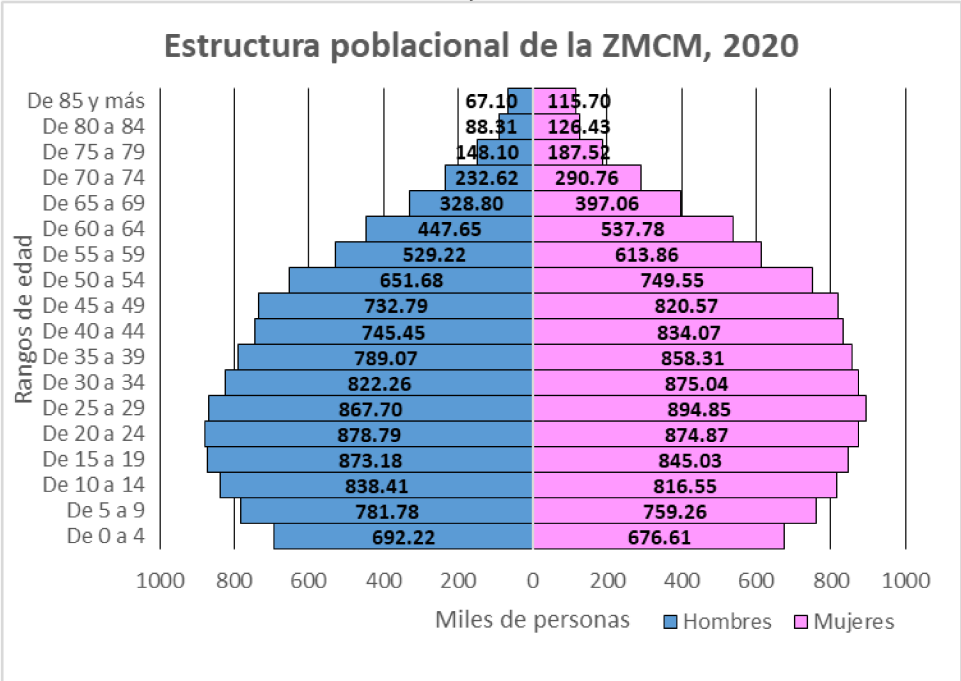
Actualmente la ZMCM tiene una extensión territorial aproximada de 7 866 km<sup>2</sup>; comprende las 16 alcaldías de la Ciudad de México, el municipio de Tizayuca en el estado de Hidalgo y 59 municipios urbanos del estado de México<sup>23</sup>. De acuerdo con el censo de población y vivienda en 2020, en la ZMCM había una población total de 21 804 515 personas, el 42.24% de éstas residen en la Ciudad de México, 56.99% en los municipios del estado de México, y el 0.77% en el municipio de Tizayuca.

---

<sup>23</sup> Los municipios del estado de México que forman parte de la ZMCM son: Acolman; Amecameca; Apaxco; Atenco; Atizapán de Zaragoza; Atlautla; Axapusco; Ayapango; Coacalco de Berriozábal; Cocotitlán; Coyotepec; Cuautitlán; Chalco; Chiautla; Chicoloapan; Chiconcuac; Chimalhuacán; Ecatepec de Morelos; Ecatzingo; Huehuetoca; Hueypoxtla; Huixquilucan; Isidro Fabela; Ixtapaluca; Jaltenco; Jilotzingo; Juchitepec; Melchor Ocampo; Naucalpan de Juárez; Nezahualcóyotl; Nextlalpan; Nicolás Romero; Nopaltepec; Otumba; Ozumba; Papalotla; La Paz; San Martín de las Pirámides; Tecámac; Temamatla; Temascalapa; Tenango del Aire; Teoloyucan; Teotihuacán; Tepetlaoxtoc; Tepetlixpa; Tepetzotlán; Tequixquiac; Texcoco; Tezoyuca; Tlalmanalco; Tlalnepantla de Baz; Tultepec; Tultitlán; Villa del Carbón; Zumpango; Cuautitlán Izcalli; Valle de Chalco Solidaridad; Tonanitla.

La gráfica 1 muestra la estructura de la población de la ZMCM en 2020, según rangos de edad y sexo. Del total de la población de la ZMCM el 51.74% son mujeres; la mayoría de la población es adulta; la población de 0 a 14 años representa el 20.95%, mientras que la población de 65 años y más representa el 9.10%. La población en edad de trabajar (de 15 a 64 años) representa la mayor proporción de la población de la ZMCM (69.95%), esto es relevante porque influye en los patrones de movilidad, ya que ésta es la población que con mayor probabilidad se desplaza cotidianamente al interior de la ZMCM por motivos laborales, además a partir de los 18 años se está en edad de cursar una licenciatura, por lo que esta población también se desplaza cotidianamente en la ciudad por motivos escolares, lo cual repercute en la configuración de rutinas alimentarias de esta población móvil, como se mostrará en otro capítulo.

Gráfica 1



Elaboración propia con datos de INEGI 2020, Censo de Población y Vivienda 2020. Principales resultados por localidad (ITER).

La extensión del territorio, así como el tamaño y diversidad de la población de la ZMCM permiten formar una imagen general de la magnitud y diferenciación del sistema de abastecimiento actual, es decir, el tamaño de la demanda que este sistema debe cubrir, sin

embargo, no puede dar cuenta de la misma estructura del sistema de abastecimiento ni de los patrones de consumo.

La configuración del actual sistema de abastecimiento y los cambios en los patrones de consumo alimentario de la ZMCM, son resultado de procesos históricos que remiten a las dinámicas urbanas previas a la conquista y posterior a ésta, y las respectivas formas de comer de Tenochtitlán y La Nueva España. No obstante, aquí únicamente se remitirá a los procesos de urbanización e industrialización que modificaron la estructura comercial y las prácticas alimentarias en la Ciudad de México y su zona metropolitana desde mediados del siglo XX. El sistema de abastecimiento y los patrones de consumo actuales son resultado de un cambio de modelo de desarrollo económico y social basado en la industrialización por sustitución de importaciones (ISI) vigente desde los años cuarenta y hasta los años setenta del siglo XX, por otro basado en la apertura generalizada al mercado global durante los años ochenta y noventa.

Entre los años veinte y treinta del siglo XX, la ZMCM se convirtió “en el polo dominante del proceso de industrialización basado en la sustitución de importaciones y, junto con ello, en principal centro de atracción de migraciones internas y de la inversión pública, con lo cual se puso en marcha el conocido proceso de concentración territorial acumulativa de la población y de las actividades económicas” (Duhau & Giglia, 2008: 97). La industrialización, la expansión demográfica y urbana de la ZMCM implicó una mayor demanda de alimentos y una mayor diferenciación de las formas de consumo, esto repercutió en la estructura del sistema de abastecimiento de alimentos.

En los años cuarenta, se hizo necesario el establecimiento de un sistema de abastecimiento popular para satisfacer la demanda de alimentos de la ciudad, el nodo central de dicho sistema era el mercado de la Merced, posteriormente en la década de los ochenta, la Central de Abasto se convirtió en el mercado más importante de la ciudad, y en uno de los más grandes del mundo. Durante la década de 1950, conforme la ciudad se expandió, la demanda de alimentos en zonas periféricas de la ciudad hizo necesaria la expansión de una red de mercados públicos, éstos “originalmente representaron espacios comerciales destinados al abasto popular, es decir hacia cubrir la demanda de amplios segmentos de población de bajos ingresos; la mayor parte de estos espacios comerciales se construyeron

entre las décadas de 1950 y 1970, periodo en que la ciudad registró su mayor crecimiento demográfico y expansión física” (Gasca Zamora, 2015: 5). Así mismo, durante los años cuarenta en la Ciudad de México se establecieron los primeros supermercados en el país, con ello se inaugura la “era de los supermercados”, que años más tarde repercutirá en las dinámicas de abasto y consumo de alimentos. “Las cadenas de supermercados crecieron rápido pero por varios decenios fueron minoritarias con respecto a los mercados públicos, los tianguis y los mercados sobre ruedas. Sin embargo, se fueron imponiendo, para inicios del siglo XXI los supermercados significarían más de la mitad de las ventas al menudeo de alimentos” (Luiselli Fernández, 2017: 132). Los supermercados tuvieron una participación marginal en el abasto de alimentos en comparación con los canales tradicionales, porque estaban enfocados a segmentos de población de ingresos medios y altos. (Gasca Zamora, 2015: 11).

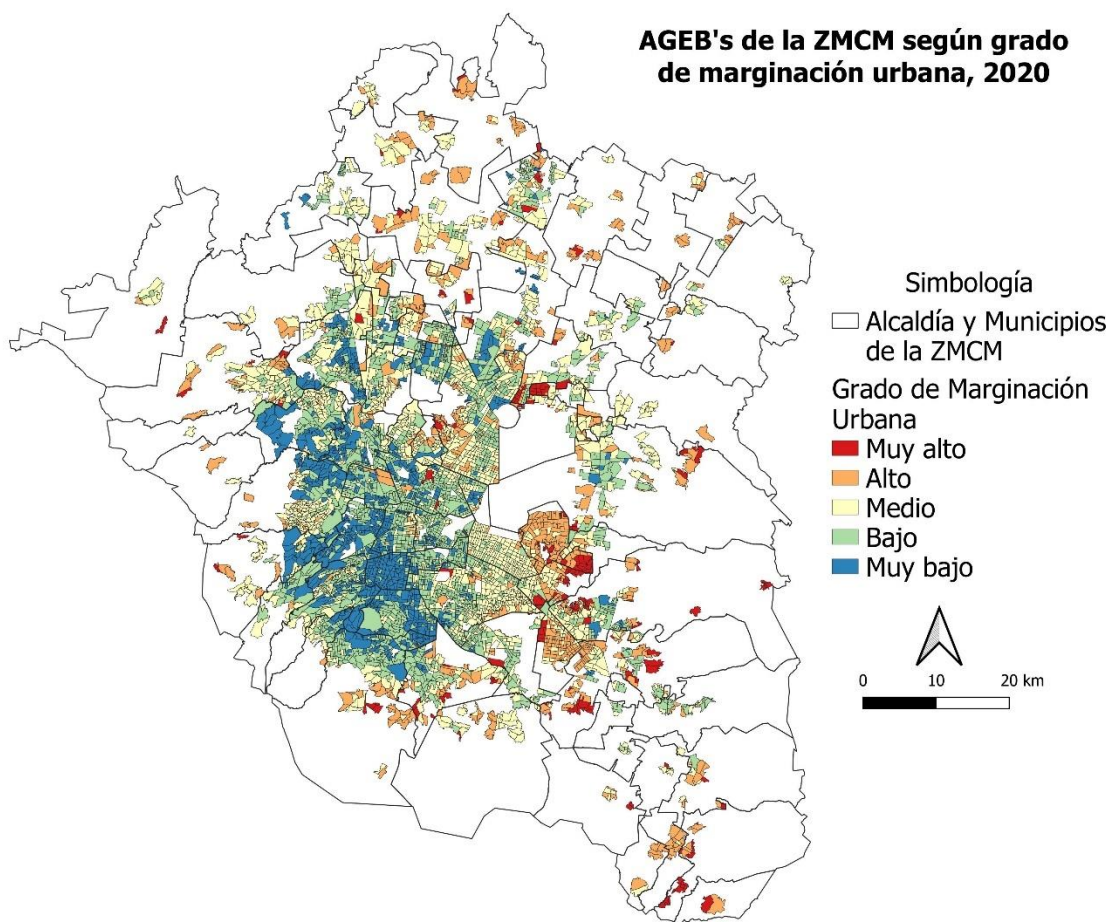
A partir de los años ochenta ocurrieron cambios en la configuración del sistema de abasto a escala metropolitana en relación con procesos de alcance global y con ello cambios en la oferta. Giglia y Duhau (2016: 251-253) han identificado ciertas tendencias en la oferta comercial acaecidas a partir de la implantación del modelo económico neoliberal: En primer lugar, mencionan que la apertura de los mercados nacionales a la globalización ha permitido la difusión de franquicias y cadenas tanto nacionales como multinacionales de supermercados. En segundo lugar, relacionado con el anterior, la difusión de supermercados se ha dado en localizaciones y para consumidores antes ignorados por los mismos: ciudades medianas y pequeñas y localizaciones metropolitanas con predominio de hogares con poder adquisitivo medio bajo y bajo. En tercer lugar, han proliferado los establecimientos de tipo plaza comercial en asociación con franquicias de cines con salas múltiples, en los que el consumo de alimentos es una importante fuente de ganancias, estos lugares se han convertido en los destinos recreativos y de esparcimiento asociados a la modernización y la globalización, y en lugares “públicos” gestionados por el capital trasnacional. En cuarto lugar, ha habido una explosión del comercio informal.

Por su parte Felipe Torres (2011: 65) señala que a partir de la globalización, México ha transitado de un sistema de abastecimiento de alimentos tradicional “que se caracterizaba por la conformación de diversas etapas de intermediación entre regiones de producción y

espacios de consumo, con múltiples canales en la distribución minorista como estanquillos, tianguis, misceláneas o mercados públicos”, por otro sistema moderno, “impuesto por firmas comerciales representadas por supermercados y tiendas integradas en cadenas que puedan responder de manera funcional a demandas segmentadas y diferenciadas de alimentos en las ciudades”.

Distintos autores han destacado la enorme importancia y poder que los centros comerciales, los supermercados (particularmente de Walmart) y las tiendas de conveniencia (particularmente OXXO), ejercieron en la modernización del sistema de abasto de alimentos de México, a partir de la globalización y la apertura de la economía nacional al mercado internacional, y la desregulación neoliberal (Torres Torres, 2003; Torres Salcido, 2003; Durand, 2015; Gasca Zamora, 2015; Duhau & Giglia, 2016; Guzmán Flores, 2020; Gálvez, 2022). Las transformaciones del sistema de abasto se deben a que “el supermercado y los grandes centros comerciales aprovechan su superioridad de los métodos administrativos, de la concentración de capital y la ausencia de leyes regulatorias o apoyos gubernamentales para la modernización de los pequeños comercios” (Torres Salcido, 2003: 28). Además los supermercados y centros comerciales que anteriormente se establecían siguiendo los criterios de distribución espacial de la población con altos ingresos, ahora adoptan estrategias específicas para atraer a consumidores de ingresos bajos, las tiendas de conveniencia se instauran en colonias populares bajo la forma de “tienditas de la esquina”.

Mapa 1. Estructura socio-espacial de la ZMCM, 2020



*Elaboración propia con datos de Índice de Marginación Urbana de CONAPO 2020*

En el mapa 1 se muestran las áreas urbanas según grados de marginación, el total de AGEB's representadas es de 5 707, de las cuales 203 se clasifican en "Muy Alto"; 760 en "Alto"; 1 781 en "Medio"; 1 959 en "Bajo"; y 1004 en "Muy bajo". La estructura socioespacial de la metrópoli en 2020,<sup>24</sup> es decir, "la manera en que se encuentra organizada

<sup>24</sup> Se consideran los grados de marginación urbana como un símil de los distintos estratos socioeconómicos, ya que este índice permite observar desigualdades territoriales asociadas a características de la población de la ZMCM y a la privación o exclusión del disfrute de bienes y servicios básicos para el desarrollo social a una escala local, y por tanto se puede tomar como una representación aproximada de la distribución de la población según estratos socioeconómicos. Este índice se compone de once indicadores de exclusión: 1. Porcentaje de población de 6 a 14 años que no asiste a la escuela; 2. Porcentaje de población de 15 años o más sin educación básica; 3. Porcentaje de población sin afiliación a servicios de salud; 4. Porcentaje de ocupantes en viviendas particulares sin drenaje ni sanitario; 5. Porcentaje de ocupantes en viviendas particulares sin energía eléctrica; 6. Porcentaje de ocupantes en viviendas particulares sin agua entubada; 7. Porcentaje de ocupantes en viviendas particulares con piso de tierra; 8. Porcentaje de ocupantes en viviendas particulares con

la *distribución espacial de los distintos estratos socioeconómicos* que componen la población metropolitana” (Duhau & Giglia, 2008: 163), refleja un patrón de distribución de la marginación en las zonas periféricas de la ZMCM. Las áreas urbanas con un grado de marginación muy bajo se concentran en el centro de la Ciudad de México, en la alcaldía Benito Juárez principalmente, aunque también ciertas áreas de las alcaldías Coyoacán, Cuauhtémoc, y Miguel Hidalgo. Las áreas con marginación baja se distribuyen alrededor de las áreas con un grado de marginación muy bajo, principalmente en la alcaldía Álvaro Obregón, Coyoacán, Iztacalco, Venustiano Carranza y ciertas zonas de Gustavo A. Madero, Iztapalapa. Las áreas con un grado de marginación medio, alto y muy alto se distribuyen principalmente al oriente de la ciudad.

La estructura socioespacial es relevante para el análisis del sistema de abastecimiento de la ZMCM, ya que las investigaciones sobre *desiertos alimentarios* (véase el estado de la cuestión de esta investigación), que relacionan la ubicación de ciertos tipos de comercios de alimentos con el estrato socioeconómico de las áreas urbanas, han mostrado que existen desigualdades territoriales en cuanto a la forma en que se distribuyen los comercios de alimentos, principalmente muestran que los supermercados tienden a concentrarse en las áreas urbanas con mayor nivel socioeconómico, en este sentido la actual distribución de los comercios de alimentos debe considerar los patrones de poblamiento de la metrópoli, ya que explican en gran medida la distribución espacial contemporánea del sistema de abasto de la ZMCM.

La tabla 2 muestra la densidad promedio de algunos comercios de alimentos según grados de marginación de las AGEB de la ZMCM. Del total de las 5 707 AGEB de la ZMCM que se muestran en el mapa 1, se obtuvo información de 182 con grado de marginación “Muy Alto”, 728 con grado “Alto”, 1745 con grado “Medio”, 1 912 con grado “Bajo”, y 896 con grado “Muy Bajo”, se realizó el conteo de unidades económicas en cada AGEB y se dividió el número de éstas entre el área de la AGEB expresada en unidades de 100 km<sup>2</sup>, y se obtuvo el promedio de cada categoría de AGEB según su grado de marginación. Esto permite

---

hacinamiento; 9. Porcentaje de ocupantes en viviendas particulares sin refrigerador; 10. Porcentaje de ocupantes en viviendas particulares sin internet; 11. Porcentaje de ocupantes en viviendas particulares sin celular. CONAPO realiza la clasificación de los grados de marginación según el valor del índice global de la marginación (CONAPO, 2022).



observar el promedio de cuántos comercios de alimentos hay por cada 100 km<sup>2</sup>. Por ejemplo, en las AGEB con Muy Alto grado de Marginación, hay en promedio 5 tienditas de abarrotes o misceláneas por cada 100 km<sup>2</sup>, mientras que, en las AGEB con grado de marginación Muy Bajo en promedio hay casi 3 tienditas por cada 100 km<sup>2</sup>.

*Tabla 2. Densidad Promedio (unidades económicas por cada 100 km<sup>2</sup>) de distintos tipos de comercios según grado de marginación por AGEB de la ZMCM, 2020*

Clave de actividad económica (SCIAN)	Tipo de Comercio/Producto	Grado de Marginación				
		Muy Alto (182)	Alto (728)	Medio (1745)	Bajo (1912)	Muy Bajo (896)
461110	Abarrotes, ultramarinos y misceláneas	5.1875	8.0145	8.5613	6.3941	2.5891
461121	Carnes rojas	0.1493	0.8833	0.9516	1.1011	0.4690
461122	Carne de aves	0.3576	1.0928	1.3757	1.2330	0.5179
461123	Pescados y mariscos	0.0000	0.0383	0.0564	0.0735	0.0309
461130	Frutas y verduras frescas	0.5402	2.4896	1.4360	1.5828	0.6848
461140	Semillas y granos alimenticios, especias y chiles secos	0.1800	0.6448	0.4451	0.4145	0.1286
461150	Leche y otros productos lácteos y embutidos	0.0833	0.5584	0.6208	0.7342	0.3358
462111	Supermercados	0.0006	0.0200	0.0443	0.0695	0.1015
462112	Minisupers	0.0706	0.1507	0.2133	0.4049	0.6168

*Elaboración propia con información de DENUE 2023; el Índice de Marginación Urbana de CONAPO 2020; y el Marco Geoestadístico de de INEGI 2020*

Si bien, esta tabla puede resultar de difícil interpretación, en cuanto a que los valores que se obtienen son muy pequeños como para poder saber cuántos establecimientos de cada tipo hay por cada 100 km<sup>2</sup> en las AGEB según el grado de marginación, tiene la ventaja de hacer comparaciones entre niveles de marginación y mostrar diferencias y desigualdades en cuanto a la distribución de estos establecimientos de manera sintética, además podría emplearse para observar el comportamiento del sistema de abastecimiento en el tiempo, es decir, observar cambios en estos valores retrospectivamente.

Se confirma que los supermercados y minisupers tienen una mayor presencia que otros tipos de comercios de alimentos en las AGEB con un grado de marginación “Muy Bajo”, en comparación con el resto de los grados de marginación. Se confirma también que

las AGEB con un grado de marginación “Muy Alto”, tienen en promedio menos comercios de alimentos no procesados o mínimamente procesados por km<sup>2</sup>, que el resto de las AGEB.

Si bien los supermercados históricamente han buscado localizarse en zonas con poblaciones de ingresos altos, a partir de los noventa se han expandido por la ZMCM y se han enfocado a otros sectores de la población, sumado a lo anterior, la falta de regulación ha producido una saturación de estos comercios en el espacio urbano en detrimento de otras formas populares de abastecimiento, como los mercados públicos y tianguis, y se ha identificado al supermercado y al centro comercial con el espacio público. El proceso de modernización del sistema de abasto muestra ciertas tendencias homogeneizadoras de la dieta entre la mayoría de la población y una cierta diferenciación entre la población de mayores ingresos.

Por su alcance y por la sustitución de otras formas de abastecimiento, los supermercados “determinan en gran medida los patrones de consumo en función de los productos que ofrecen, por lo que hay una clara disminución del consumo de cereales, leguminosas y verduras frescas, al tiempo que se produjo un incremento en el consumo de productos de origen animal y alimentos procesados” (Guzmán Flores, 2020: 70). En México el consumo de alimentos procesados ha aumentado entre 5 y 10% cada año desde 1995 hasta 2003 (Hawkes, 2006; Siegel, 2016, citados en Gálvez 2022: 161). “La transformación económica ha implicado no sólo desarrollo en sentido amplio, también ha impulsado específicamente la accesibilidad y la penetración en el mercado de alimentos procesados, al mismo tiempo que obstaculiza la llegada al mercado y la asequibilidad de alimentos básicos mínimamente procesados y producidos en el lugar” (Galvéz, 2022: 161).

Como se ha mencionado, la expansión de los supermercados, tiendas de conveniencia, así como una mayor disponibilidad y el aumento del consumo de alimentos ultraprocesados, se asocian con el aumento de la prevalencia de sobrepeso, obesidad y diabetes. Incluso algunos autores identifican una correlación estadística entre estos aspectos (Monteiro, Moubarac, Cannon, Ng, & Popkin 2013). En México el aumento en la prevalencia de sobrepeso y obesidad ha sido identificada como una de las principales comorbilidades, lo que contribuye en gran medida a otras causas de muerte; de acuerdo con la ENSANUT 2021, el Estado de México y la Ciudad de México son las regiones del país en donde hay una mayor

prevalencia de sobrepeso y obesidad entre las personas mayores de 20 años; 38.7% y 37.8% respectivamente (Shama Levy, y otros, 2021: 295).

En la ZMCM, los cambios en el sistema de abastecimiento ocurridos a partir de 2010 revelan un aumento de supermercados y tiendas de conveniencia, en detrimento de tiendas de comestibles frescos, esta disminución de tiendas de comestibles se asocia a una mayor presencia de alimentos procesados y ultra-procesados, y a un mayor riesgo de padecer diabetes. (Pérez-Ferrer, y otros, 2020; Reyes-Puente, Peña-Portilla, Alacal-Reyes, Rodríguez-Bustos, & Núñez, 2022; Ramírez-Toscano, Pérez-Ferrer, Bilal, Auchincloss, & Barrientos-Gutierrez, 2022).

### *LA MODERNIZACIÓN DE LOS PATRONES DE CONSUMO*

Los cambios en el sistema de abasto asociados a la industrialización, la urbanización y más recientemente a la globalización neoliberal, ocurren simultáneamente con cambios en los patrones de consumo asociados a un mayor ingreso en los hogares urbanos.<sup>25</sup> De acuerdo con Thompson (2017: 64-66), se pueden definir tipos ideales de patrones de alimentación para identificar cambios en la dieta:

El *patrón tradicional* se caracteriza por un escaso desarrollo industrial, en la dieta predominantemente se encuentra el maíz, el frijol, frutas y verduras de temporada, chile, escasa cantidad de productos animales como huevo, carne, queso, leche, pescados y mariscos. Esta dieta es rica en energía, baja en grasa y rica en vitaminas, minerales y fibra. En las sociedades que tienen este patrón las mujeres no cuentan con un trabajo remunerado y son quienes se encargan de la adquisición, conservación y preparación de los alimentos para la familia. Los productos que se consumen usualmente son frescos porque se carece de lugares adecuados para su conservación durante tiempos prolongados, los pequeños comerciantes son quienes se encargan de la distribución de los alimentos. El problema sanitario principal

---

<sup>25</sup> Así mismo, con los cambios en el sistema de abastecimiento y en los patrones de consumo, ocurren cambios en la estructura de la producción agrícola y en territorios rurales, por ejemplo, un mayor cultivo de sorgo forrajero para satisfacer la demanda urbana de carne, en detrimento del cultivo de alimentos básicos, además, al aumentar la demanda de productos enlatados, procesados, etc., entran con fuerza en el campo mexicano diversas empresas agroindustriales trasnacionales, a costa de los pequeños productores. Aquí no se tratará esta fase del sistema alimentario porque excede el objetivo de esta investigación, basta decir que estos procesos de modificación de territorios rurales dirigidos por la demanda urbana y su sistema de abastecimiento son una expresión del proceso de urbanización alimentaria.

asociado a este patrón es la desnutrición, ya que no se obtienen alimentos en cantidades suficientes.

El *patrón occidental* se encuentra en sociedades que tiene una mejor tecnología para la conservación y procesamiento de alimentos, surgen alimentos con alto contenido energético que además son accesibles y las grandes cadenas de supermercados se encargan ahora de la distribución, sustituyendo a los pequeños comerciantes. Esto permite tener una mayor variedad de alimentos que pueden conservarse por más tiempo, con lo que aumenta el consumo de carnes y productos lácteos, además de pasteles, panes de harina refinada, dulces, margarina, mantequilla, crema, aceites, bebidas endulzadas y comidas fritas. Las mujeres se incorporan al mercado laboral, siguen encargándose de la compra y preparación de los alimentos, no obstante, al contar con mucho menos tiempo para desempeñar esta función, aumenta el consumo de alimentos fuera de casa, principalmente de comida rápida, los cuales típicamente son densos energéticamente y pobres en micronutrientes, cuando se come en casa se recurre a alimentos de fácil preparación, alimentos congelados, precocidos, preenvasados, que son ricos en azúcares refinadas, grasas saturadas, conservadores y de menos riqueza nutricional. Este patrón se asocia con la prevalencia de obesidad.

Otra propuesta para tipificar los patrones de alimentación es la que hace Rivera Barragán (2007, citada en Leal Martínez & Franco San Sebastián, 2017: 34). Más que una perspectiva evolutiva de pares dicotómicos (tradicional/moderno), esta propuesta pone el énfasis en las desigualdad económica y en los patrones de alimentación asociados a distintas clases sociales, así definen los patrones alimentarios como: dieta de grupos marginados, dieta de población proletaria, y dieta de clase media y alta.

1. La *dieta de grupos marginados* es representativa del 30% de la población nacional, principalmente de las zonas rurales. Esta dieta se basa en tortilla, frijol, verduras y frutas locales, se caracteriza por un escaso consumo de micronutrientes y de alimentos con un buen balance proteico.
2. La *dieta de la población proletaria* es representativa del 50% de la población. La mayor parte de la población con este tipo de dieta se encuentra en zonas urbanas, es más variada y suele ser más elaborada que la dieta de grupos marginales, se basa en

tortilla, frijol, pan, pastas, arroz, mayor cantidad de frutas y verduras y alimentos de origen animal.

3. Por último, la *dieta de la clase media y alta* es característica del 20% de la población y es completamente urbana, suele ser equilibrada y diversa, además de muy elaborada, contiene suficientes alimentos de todos los grupos.

Estas tipificaciones permiten observar los cambios en la dieta, conforme el país se urbaniza aumenta el nivel de ingresos y la diferenciación de la población en clases sociales. Así entre 1940 y 1980 “irrumen las dietas típicamente urbanas, más abundantes en alimentos procesados, ricos en proteínas animales, pero también en grasas, azúcares refinados y diversos cereales” (Luiselli Fernández, 2017:130). Estos cambios en los patrones de consumo se asocian con la adopción de las ideas sobre la modernidad promovidas por Estados Unidos posterior a la Segunda Guerra Mundial, en las que “los alimentos procesados fueron presentados como una bendición para las madres trabajadoras o demasiado ocupadas, a las que se les dijo que la ciencia y la tecnología de los aparatos ahorradores de tiempo, la mecanización y el procesamiento podrían liberarlas de la obligación de preparar la comida” (Galvez, 2022: 158-159).

Entre las décadas de 1960 y 1970 la Ciudad de México y otras grandes ciudades tenían dietas más diversificadas y con más alimentos procesados. El pan empaquetado, o de ‘caja’, el café soluble, etc., pasan a formar parte del consumo cotidiano de las mesas de las familias en las principales ciudades del país. Los llamados alimentos ‘chatarra’ se convierten en una moda de creciente consumo” (Luiselli Fernández, 2017:132). La propia dinámica de la vida urbana moderna y la necesidad de un mayor ingreso económico, convirtieron a la comida fuera de casa en una necesidad, y aun cuando es posible comer en casa, “las sopas instantáneas, las latas de frijoles, de sardina o de atún se convierten, junto con las tortillas hechas con harina de maíz, o el pan de caja, en los alimentos socorridos” (Torres Salcido, 2003: 28).

De acuerdo con la ENSANUT 2021, de las personas mayores de 20 años en localidades urbanas (>2 500 habitantes), el 41.6% consume frutas cotidianamente; el 48.1% verduras; el 23.8% leguminosas; 89.5% agua; 37.1% huevo; 65% carnes no procesadas; 26.3% lácteos; 6.7% semillas; el 17.7% carnes procesadas; 19.5% comida rápida y antojitos

mexicanos fritos; 28.4% botanas, dulces y postres; 43.1% cereales dulces y, 69.5% bebidas endulzadas. Mientras que en localidades rurales estas proporciones son 34.8% frutas; 35% verduras; 39% leguminosas; 93.3% agua; 25.8% hevo; 47.9% carnes no procesadas; 20.7% lácteos; 2.2% semillas; 7.9% carnes procesadas; 13.5% comida rápida y antojitos mexicanos fritos; 19% botanas, dulces y postres; 34.2% cereales dulces y, 68.3% bebidas azucaradas (Shama Levy, y otros, 2021: 313).

Se observa que en las ciudades hay una mayor proporción de consumidores de la mayoría de los grupos de alimentos, con excepción de las legumbres y el agua; así mismo se observa que en localidades urbanas hay un mayor consumo de alimentos procesados industrialmente y se destaca que las bebidas endulzadas son consumidas cotidianamente en ambos tipos de localidad.

### *EL ESTADO DE LA (IN)SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA ZMCM CONTEMPORÁNEA*

Los cambios en la estructura del sistema de abastecimiento y los cambios en los patrones de alimentación se asocian con cambios en el estado nutricional de la población, como menciona Luiselli Fernández (2017:158), durante 1979 se llevó a cabo una encuesta nutricional en la que se evidenció que:

... el consumo de los llamados ‘alimentos chatarra’, ya desde entonces, degradaron las dietas, sobre todo entre la población pobre de las ciudades, al aumentar el consumo de refrescos, frituras y otros pseudoalimentos ricos en azúcar y al abandonar o disminuir las dietas ricas en frijoles, tortillas, quelites, caldillos, etc. El estado general nutricional, resultaba en realidad un empeoramiento neto de la nutrición. Es el antecedente directo de la actual crisis de obesidad y diabetes.

Así mismo, Guzmán Flores (2020: 70) señala que:

Estos cambios en el consumo obedecieron principalmente a una oferta abundante y a bajos precios de dichos productos, sin que mediaran políticas para moderar su consumo. Los cambios en las dietas repercutieron, por un lado, en la disminución de la desnutrición en general y en particular en la población infantil, aunque aún persiste en áreas rurales y en la población indígena; por otro lado, es de resaltar que el país vive una epidemia de sobrepeso

y obesidad que afecta a más del 26% de los niños en edad escolar, a 32% de los jóvenes y a 70% de la población adulta, siendo lo anterior determinante en que las tres principales causas de muerte en México (diabetes, tumores malignos y enfermedades del corazón) se deba a padecimientos asociados con una alimentación inadecuada.

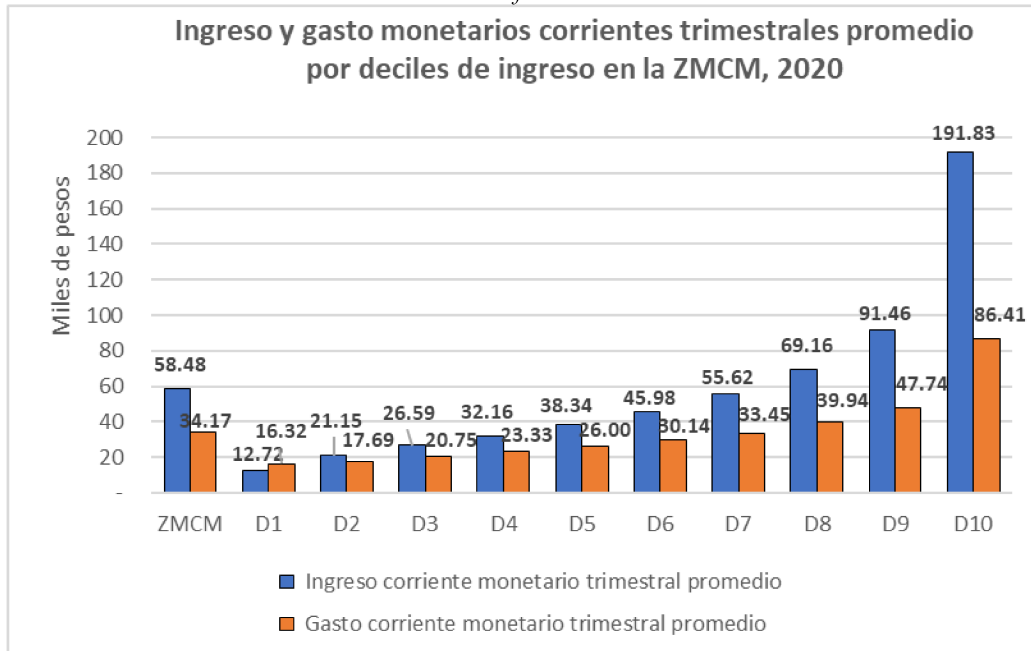
Si bien estos grandes cambios son expresiones de ciertas tendencias globales homogeneizadoras, que repercuten en el estado de la seguridad alimentaria, es pertinente mostrar que no afectan de igual manera a toda la población. Ya se ha dado un vistazo a la distribución desigual de los comercios entre distintas áreas geográficas según su grado de marginación, y a pesar de que haya una correlación entre el aumento de más supermercados y tiendas autoservicio con un mayor consumo de alimentos procesados y ultraprocesados, no es posible establecer una relación de causalidad entre variables geográficas y el estado de la seguridad alimentaria, más bien, es necesario observar el comportamiento real de los individuos y sus prácticas alimentarias, una manera de aproximarse a esto es mediante el análisis de la distribución del ingreso y el gasto entre la población.

La Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares, realizada por el INEGI en 2020 (ENIGH 2020),<sup>26</sup> permite observar el comportamiento de los hogares de la ZMCM con respecto al consumo de alimentos en relación con su ingreso, así como diferencias en el consumo según el nivel de ingreso de cada grupo poblacional. De acuerdo con esta encuesta, en la ZMCM en 2020 había aproximadamente 6 420 425 hogares, cuyo ingreso corriente monetario trimestral promedio fue \$58 480, y el gasto corriente monetario trimestral promedio fue de \$34 170. No obstante, estos promedios no son representativos de todos los hogares de la ZMCM. Como se observa en la gráfica 2, el promedio de ingreso de los primeros siete deciles se encuentra por debajo del promedio de la ZMCM, y el promedio de ingreso del último decil es más de tres veces el promedio de la ZMCM. Además, el promedio de ingreso de los primeros cuatro deciles es menor al promedio de gasto de la ZMCM.

---

<sup>26</sup> Todos los datos obtenidos de la ENIGH 2020 fueron calculados a partir de seleccionar los municipios de la ZMCM, se obtuvieron datos para 55 municipios de los 76 que comprenden a la ZMCM, y se aplicaron los factores de expansión según el diseño de la muestra, los datos fueron calculados con el software de procesamiento de datos estadísticos “R”.

Gráfica 2

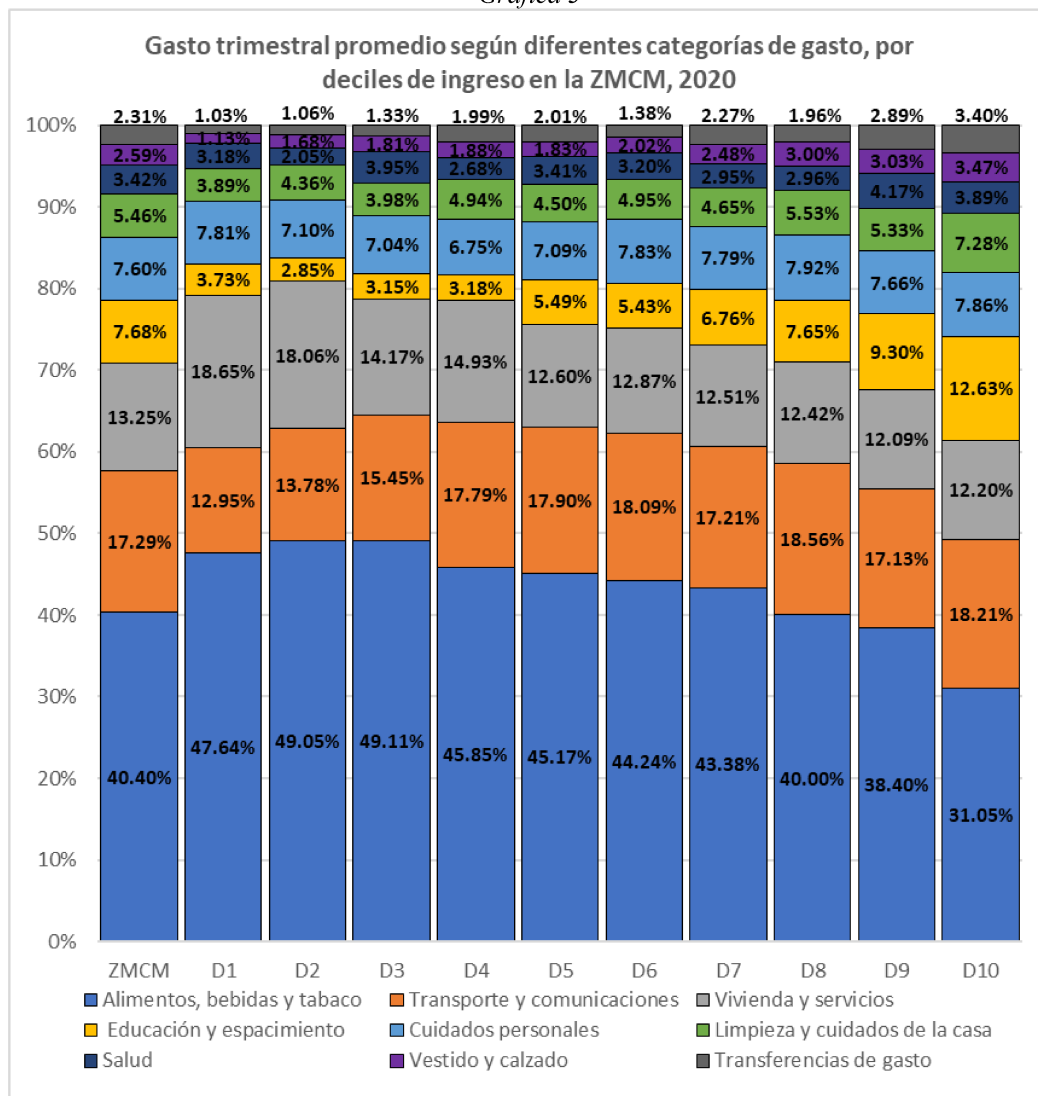


Elaboración propia con datos de INEGI, Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto de los Hogares 2020

La gráfica 3 muestra que el gasto en alimentos representa la mayor proporción de los gastos. Del total de gastos trimestrales de los hogares de la ZMCM, en promedio el 40.40% (\$13 805) es en alimentos, bebidas y tabaco. La gráfica 4 muestra el promedio trimestral que los hogares de la ZMCM gastan en alimentos dentro y fuera del hogar, revela que una proporción importante del gasto en alimentos se realiza fuera del hogar, esto es particularmente relevante para esta investigación en tanto da cuenta de la propia dinámica urbana, que impone la necesidad de comer fuera del hogar. Estas dos gráficas muestran que las prácticas de consumo de alimentos se encuentran estratificadas según el ingreso de los hogares, pues de manera general los hogares con mayores ingresos gastan más en alimentos, y también gastan mucho más en alimentos fuera del hogar.



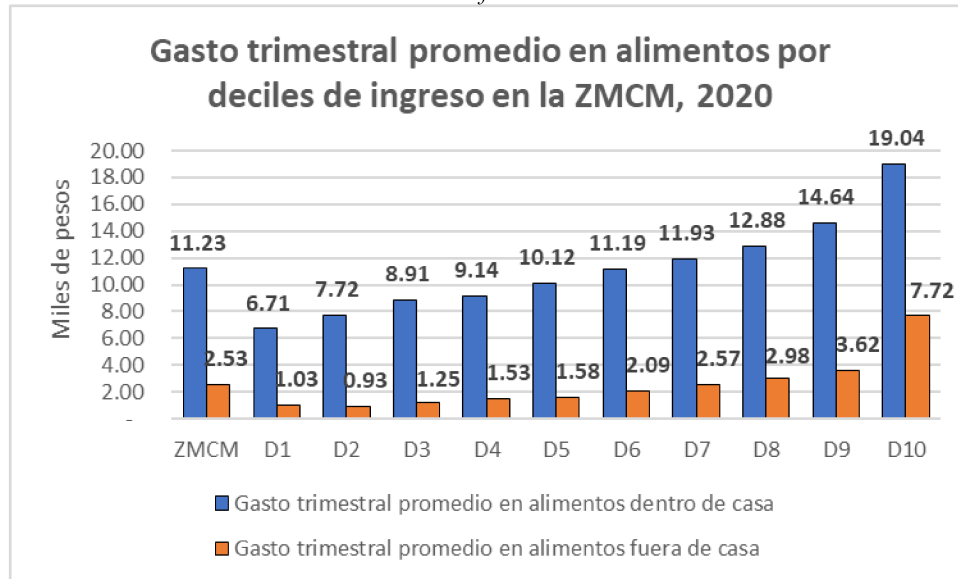
Gráfica 3



Elaboración propia con datos de INEGI, ENIGH 2020

El ingreso es determinante en la accesibilidad a los alimentos, dada la dependencia de los hogares urbanos al mercado de alimentos. Al observar por deciles de ingreso se puede confirmar la Ley de Engel, los hogares con menores ingresos gastan una mayor proporción en alimentos en comparación con los hogares con mayores ingresos, se puede observar que hasta el 70% de los hogares gastan más en alimentos que el promedio de la metrópoli. Esto revela que los hogares con menores ingresos son particularmente vulnerables a la inseguridad alimentaria en caso de un alza generalizada de precios, ya que para muchos hogares el gasto en alimentos representa prácticamente la mitad del total de sus gastos.

Gráfica 4



Elaboración propia con datos de INEGI. ENIGH 2020

La insuficiencia de ingreso y el gasto alimentario están fuertemente relacionados con la medición de la pobreza, desde una perspectiva unidimensional de la pobreza, suele definirse un umbral o línea de pobreza a partir de la determinación del ingreso mínimo necesario para adquirir una canasta de bienes indispensables. En 2004 en México, la promulgación de la Ley General de Desarrollo Social estableció la creación del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL), con el cual evaluar las políticas y programas de desarrollo social que ejecutan entidades públicas; así como definir, identificar y medir la pobreza. El CONEVAL desarrolló una medición multidimensional de la pobreza que relaciona el bienestar económico con la posibilidad de disfrutar de otros derechos sociales, cuya satisfacción no necesariamente está provista por el mercado, y por tanto el ingreso no es el único aspecto relevante para determinar la pobreza. La medición multidimensional de la pobreza de CONEVAL considera catorce indicadores:

1. Población con un ingreso inferior a la línea de pobreza por ingresos
2. Población con un ingreso inferior a la línea de pobreza extrema por ingresos.
3. Carencia por rezago educativo
4. Carencia por acceso a los servicios de salud
5. Carencia por acceso a la seguridad social

6. Carencia por calidad y espacios de la vivienda
7. Carencia por acceso a los servicios básicos en la vivienda
8. Carencia por acceso a la alimentación nutritiva y de calidad
9. Población con al menos una carencia social
10. Población con al menos tres carencias sociales
11. Población vulnerable por ingresos
12. Población en situación de pobreza
13. Población en situación de pobreza extrema
14. Población en situación de pobreza moderada

La pobreza multidimensional se define como la situación que ocurre cuando una persona “no tiene garantizado el ejercicio de al menos uno de sus derechos para el desarrollo social y sus ingresos son insuficientes para adquirir los bienes y servicios que requiere para satisfacer sus necesidades” (CONEVAL, 2019: 33). Aquí, en esta investigación, únicamente son relevantes la población con ingreso inferior a la línea de pobreza extrema y el porcentaje de población que presenta carencia por acceso a la alimentación.

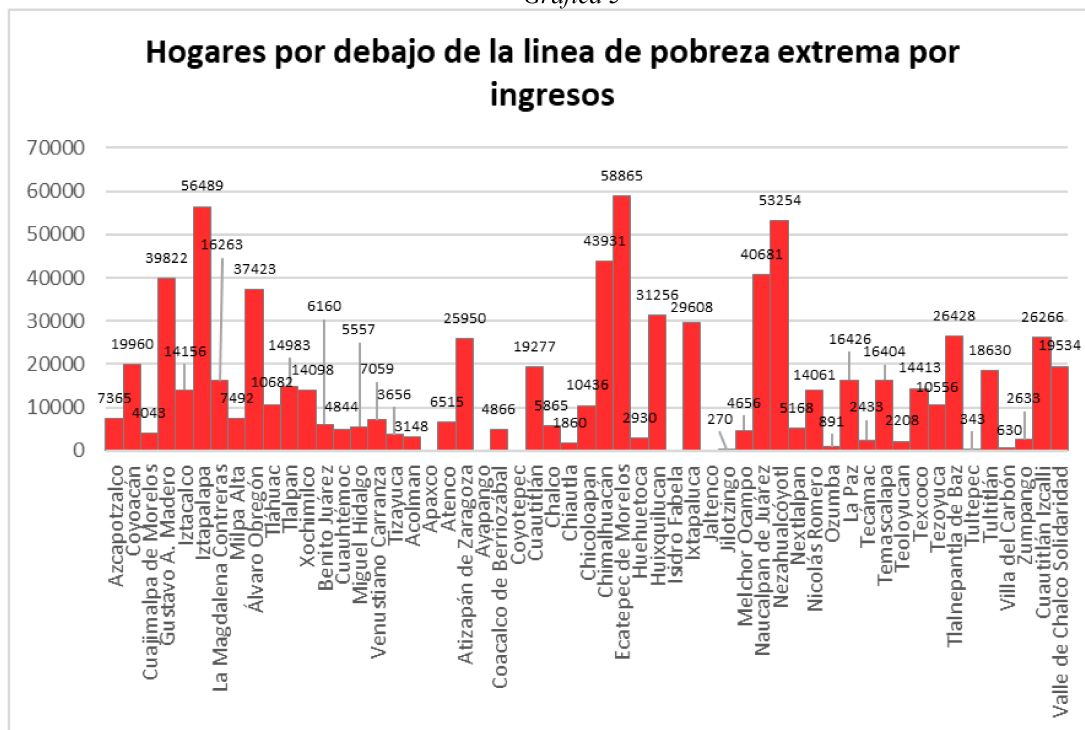
Con el fin de identificar a la población con ingresos insuficientes CONEVAL define una línea de pobreza y una línea de pobreza extrema (pobreza alimentaria). La primera representa el ingreso equivalente para adquirir una canasta de bienes y servicios básicos alimentarios y no alimentarios. La segunda representa únicamente el ingreso equivalente necesario para adquirir una canasta alimentaria. Se considera que una persona está en situación de pobreza o pobreza extrema por ingresos cuando su ingreso está por debajo de las líneas de pobreza respectivas.<sup>27</sup> La línea de pobreza extrema promedio en 2020 se determinó en 1 692 de pesos corrientes por persona al mes. La estimación de la línea de

---

<sup>27</sup> De acuerdo con el CONEVAL la metodología usada para la determinación de las líneas de pobreza está basada en los patrones de gasto de los hogares para aproximar valores de consumo de energía y nutrientes. De manera general la metodología consiste en convertir las cantidades de alimentos comprados por los hogares en nutrientes y dividir este contenido según el número de integrantes del hogar y sus especificaciones por edad, sexo y ocupación, se identifican los alimentos que tienen mayor frecuencia en el gasto de los hogares, y se determinan las cantidades que dicha canasta debe contener con fin de cumplir con las recomendaciones de consumo de proteínas, minerales y vitaminas, una vez determinados el contenido y cantidad de alimentos que componen la canasta se calcula su costo, su costo debe ser actualizado cada periodo según la variación del precio de cada uno de los alimentos que la componen, el costo de esta canasta alimentaria es el equivalente a la línea de pobreza extrema. Para más detalle véase el documento metodológico de la construcción de las líneas de pobreza del CONEVAL (2019).

pobreza extrema más reciente (mayo de 2023) se determinó en 2 177.45 pesos corrientes por persona al mes (CONEVAL, 2023).

Gráfica 5



Elaboración propia con datos de CONEVAL 2020

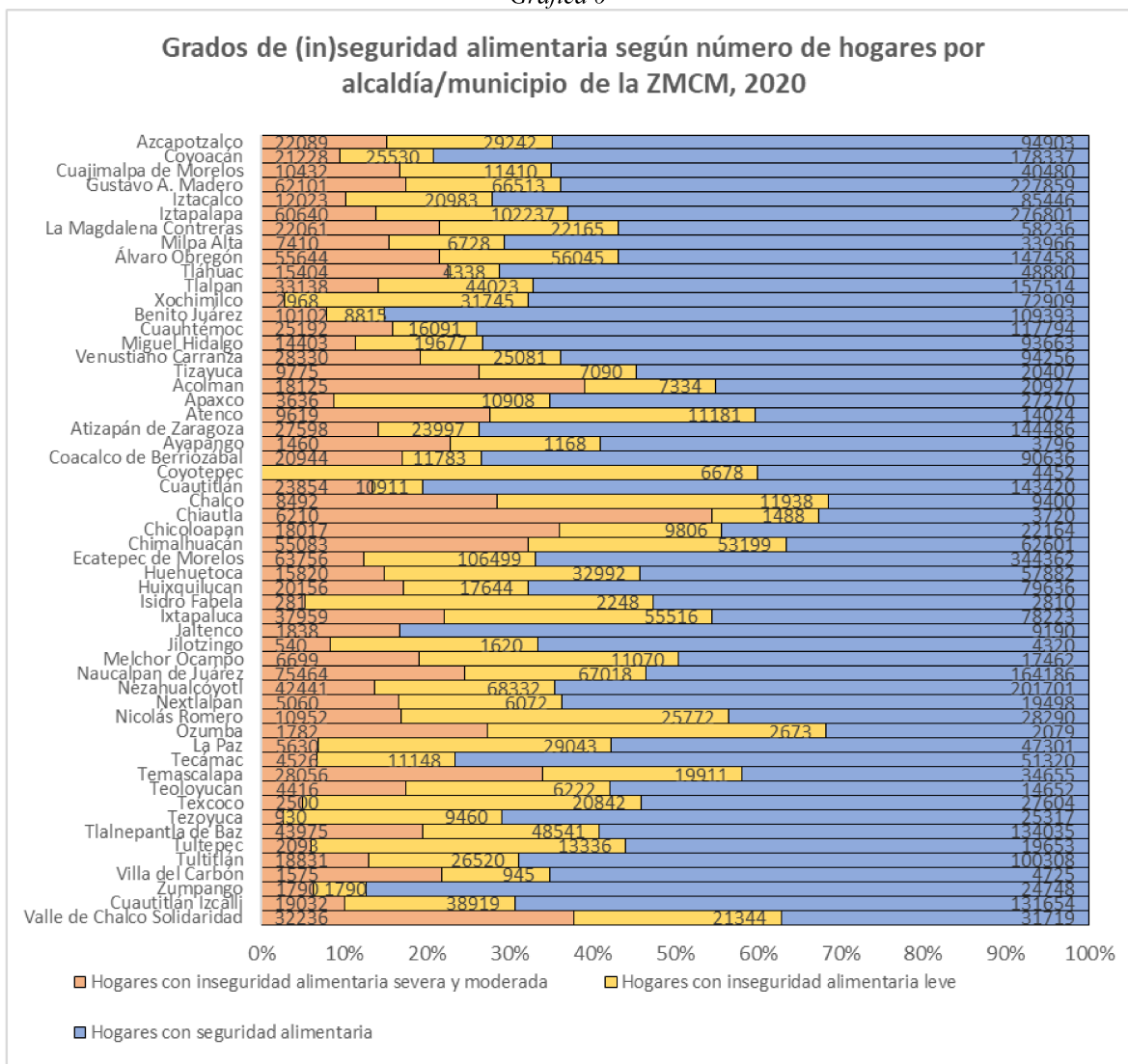
De acuerdo con la medición multidimensional de la pobreza de CONEVAL 2020, del total de 6 420 425 de la ZMCM<sup>28</sup>, el 12.31% (790 444 hogares) se encontraba por debajo de la línea de pobreza extrema o alimentaria en 2020, esto quiere decir que estos hogares aun cuando destinen la totalidad de su ingreso, no es suficiente para satisfacer el mínimo de nutrientes y calorías recomendado para cada una de las personas que lo integran. La gráfica 5 muestra la distribución de los hogares por debajo de la línea de pobreza extrema en cada alcaldía o municipio de la ZMCM.

Además de la línea de pobreza alimentaria, el CONEVAL incorpora en su medición multidimensional de la pobreza un indicador de carencia por acceso a la alimentación

<sup>28</sup> No se cuenta con datos de todos los municipios del estado de México que conforman la ZMCM, únicamente hay información disponible para 38 de ellos, dado que CONEVAL hace sus estimaciones con base en la ENIGH 2020, véase la nota 26.

nutritiva y de calidad, este indicador se construye a partir de la medición de la escala de seguridad alimentaria, y la limitación en consumo de alimentos en los hogares.

Gráfica 6



*Elaboración propia con datos de CONEVAL, 2020*

La escala de la inseguridad alimentaria evalúa aspectos como la preocupación por la falta de alimentos, cambios en la calidad y cantidad de éstos, y la propia experiencia del hambre a nivel de los hogares; reconoce cuatro categorías de inseguridad alimentaria: severa, moderada, leve y seguridad.<sup>29</sup> La gráfica 6 muestra la proporción de hogares según los grados

<sup>29</sup> La escala utilizada por el CONEVAL para medir la inseguridad alimentaria consta de un cuestionario con 12 preguntas cuya información capta la ENIGH 2020. Si en los hogares no hay integrantes menores de 18 años sólo se consideran seis de las doce preguntas, en caso de haber menores se aplica el cuestionario completo.

de inseguridad alimentaria por cada alcaldía/municipio de la ZMCM. Se agruparon las categorías severa y moderada porque el CONEVAL considera en su indicador que un hogar presenta carencia por acceso a alimentos si presenta alguno de estos grados de inseguridad alimentaria. Del total de hogares de la ZMCM el 63.28% (4 062 528 hogares) tienen seguridad alimentaria, por lo que la inseguridad alimentaria, en cualquiera de sus categorías está presente en el 36.72% de los hogares; el 20.30% de los hogares tiene inseguridad alimentaria leve, el 10.87% tiene inseguridad moderada y; el 5.56% inseguridad severa.<sup>30</sup>

Para evaluar el carácter nutritivo y de calidad de la alimentación en su medición de la pobreza, el CONEVAL incorpora además el componente de limitación en el consumo de alimentos, es decir, la frecuencia, cantidad y variedad de los alimentos consumidos en los hogares, en tanto que reconocen que entre mayor variedad de alimentos de consumo aumenta la probabilidad de satisfacer la ingesta de calorías y nutrientes necesarios. Se considera que un hogar presenta carencia por acceso a alimentos nutritivos y de calidad cuando tiene inseguridad alimentaria severa o moderada y además limitación en el consumo de alimentos.<sup>31</sup>

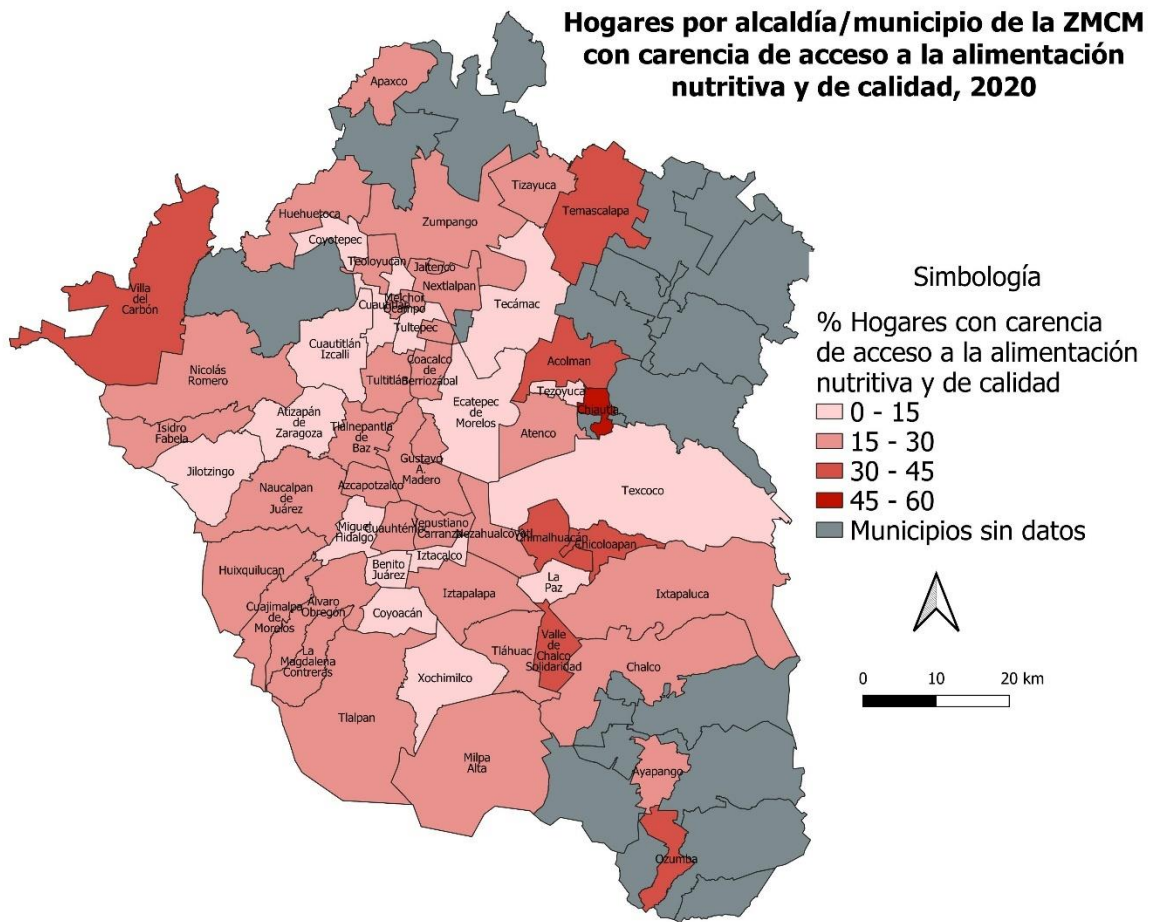
---

Si en los hogares con menores responden afirmativamente entre una y tres preguntas, se considera que tienen inseguridad alimentaria leve; entre cuatro y siete un hogar con inseguridad alimentaria moderada, y entre ocho y doce respuestas afirmativas es un hogar con inseguridad alimentaria severa. Los hogares sin menores son considerados con inseguridad leve si responden afirmativamente entre una y dos preguntas de la escala; moderada si responden entre tres y cuatro; y severa si responden entre cinco y seis.

<sup>30</sup> Los datos de CONEVAL 2020 de la inseguridad alimentaria únicamente para las alcaldías de la Ciudad de México consideran un total de 2 731 683 hogares, de los cuales el 67.28% tiene seguridad alimentaria, el 17.96% tiene inseguridad leve, el 9.20% inseguridad moderada y, el 5.56% inseguridad severa. La estimación de la inseguridad alimentaria realizada por la ENSANUT 2021, revela un aumento considerable de los hogares en inseguridad alimentaria, de acuerdo con ésta, de un total de 2 837 400 hogares en la CDMX, el 42.7% tiene seguridad alimentaria, el 36.5% tiene inseguridad alimentaria leve, el 13.2% tiene inseguridad moderada y, el 7.6% inseguridad severa (Shama Levy, y otros, 2021: 44). Si bien la ENSANUT 2021 no aplica exactamente la misma escala que CONEVAL, ambas son muy similares y están basadas en la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA); el aumento porcentual en los grados de inseguridad alimentaria puede deberse al mismo efecto de la Pandemia de COVID-19 que repercutió en la capacidad de los hogares para acceder física y económicamente a los alimentos, y por tanto en la disminución de la cantidad de alimentos que se consumen habitualmente, o experiencias de hambre y omisión de comidas.

<sup>31</sup> La distribución de los hogares que presentan limitación en el consumo de alimentos por cada alcaldía o municipio de la ZMCM se puede consultar en el [anexo 2](#).

Mapa 2



*Elaboración propia con datos de CONEVAL, 2020*

En el mapa 2 se puede observar la proporción de hogares que presentan carencia de acceso a alimentos nutritivos y de calidad por alcaldías y municipios de la ZMCM. Se puede observar un patrón similar al que se observa en el mapa 1. En las alcaldías centrales de la ciudad hay una proporción baja de hogares con esta carencia, rodeadas por alcaldías con valores también bajos, mientras que los valores más altos se encuentran en los municipios periféricos, particularmente en el oriente de la ciudad, en los municipios de Chimalhuacán, Chicoloapan y Chalco.

### *DEL ESPACIO METROPOLITANO A LOS LUGARES*

Como se ha señalado, el análisis del sistema de abastecimiento, de los patrones de consumo y del estado de inseguridad alimentaria en el espacio urbano a escala metropolitana permite

identificar ciertas tendencias globales, como la expansión de los supermercados y tiendas de conveniencia, el aumento en el consumo de alimentos procesados y el aumento de la prevalencia de obesidad, y diabetes, así como la experiencia de la falta de acceso a alimentos en los hogares, y ciertas desigualdades socioespaciales. El sistema de abastecimiento no sólo expresa la tendencia global hacia la expansión de supermercados y plazas comerciales, sino también a la expansión del comercio informal y callejero de alimentos; ambas tendencias son explicadas por la convergencia de procesos impulsados por la globalización neoliberal: “la escasa generación de empleo por parte de empresas formales y los bajos salarios pagados por dichas empresas; y el relevante papel desdempañado en el sistema político local por las organizaciones que aglutinan y controlan a quienes participan en la gran diversidad de actividades económicas informales” (Duhau & Giglia, 2008: 472).

Estas tendencias en el sistema de abastecimiento deben reconocer las propias dinámicas urbanas y la trayectoria histórica e institucional particular de cada contexto, lo cual revela que dichas tendencias homogeneizadoras se adaptan o son domesticadas en cada contexto particular (Bertran, 2017). Señala Peralta de Legarreta (2022:59) que los flujos migratorios hacia la Ciudad de México a partir de la Revolución a mediados del siglo XIX “habían atraído nuevos habitantes a la urbe, unas veces de forma definitiva y otras solo de manera temporal, proporcionando buenas oportunidades para la proliferación del comercio callejero de alimentos, que vino a paliar la incapacidad de muchos consumidores —locales y foráneos— de pagar por comer en exclusivos restaurantes y fondas mejor establecidas, al tiempo que abría nuevas posibilidades de autoempleo y la subsistencia”.

Por tanto, el sistema de abasto es mucho más diversificado de lo que los datos de DENUÉ permiten apreciar, ya que éstos únicamente permiten una visión general a escala metropolitana de la distribución de los comercios de alimentos formales, sin embargo, ignoran la dimensión informal de la economía de los alimentos, que tienen preponderancia en la ZMCM. A la vez que se expandió la red de mercados públicos y los supermercados y plazas comerciales, también lo hicieron los puestos de comida callejera por tres razones: una es la arraigada vocación comercial de comida en las calles de la Ciudad de México; otra es la propia expansión de la ciudad cuya economía no puede absorber al total de personas que buscan incorporarse al mercado laboral formal, y que encuentran en el comercio callejero de



alimentos una actividad rentable, esta tendencia se refuerza con la precarización y flexibilización laboral neoliberal; la tercera razón es que la propia dinámica de movilidad cotidiana urbana impone restricciones temporales y espaciales, por lo que comer fuera de casa se convierte en una necesidad.

Esta última tendencia es ignorada también por la comprensión de la inseguridad alimentaria en la metodología multidimensional empleada por CONEVAL para evaluar la pobreza en México. Si bien consideran que el problema alimentario no es únicamente una cuestión de ingreso, sino fundamentalmente una cuestión de falta de acceso, además de que estos datos permiten tener una visión general del problema a una escala metropolitana, no obstante, al considerar la experiencia en los hogares, asumen el “sesgo sedentarista” en su medición (Hayden, 2021: 101), es decir asumen que las personas comen en sus hogares con sus familias, no consideran la importancia que tiene el consumo fuera de casa, como se muestra en la gráfica 4, ni de la movilidad cotidiana urbana. Además al considerar la percepción de las personas acerca del hambre y la variedad de la dieta, la escala empleada por el CONEVAL incorpora elementos subjetivos que caen fácilmente en la relatividad, por ejemplo, las personas acostumbradas a tener una dieta muy poco variada podrían no responder afirmativamente a la pregunta sobre la variedad, dado que estas personas experimentan su dieta cotidiana de esa manera, por lo que no consideren limitada su dieta, aún cuando lo sea.

Es por estas razones que el análisis a nivel del espacio metropolitano es útil para tener un panorama general de la variación espacial de la inseguridad alimentaria y del sistema de abasto, sin embargo, a este nivel no es posible observar la importancia que tiene la informalidad y la movilidad cotidiana, por lo que es necesaria una observación de los lugares y prácticas alimentarias a niveles más pequeños, es decir, observar lo que la gente realmente hace para comer y en qué lugares lo hace, sujetos a restricciones espaciales, temporales y económicas.

### **CAPÍTULO III. EL AMBIENTE ALIMENTARIO UNIVERSITARIO**

La movilidad cotidiana y los ambientes alimentarios influyen en el comportamiento de los consumidores, configuran rutinas alimentarias sujetas a restricciones temporales, espaciales y económicas que repercuten en el acceso a alimentos, y por tanto en la seguridad alimentaria. El foco puesto en estos dos aspectos permite identificar poblaciones vulnerables a la inseguridad alimentaria, así como los ambientes alimentarios particulares que son transitados por estas poblaciones y analizar la contribución potencial a la seguridad alimentaria de éstos.

En este capítulo se describe el ambiente alimentario que diariamente miles de estudiantes de Ciudad Universitaria recorren como parte de su ruta o trayecto de su casa a su facultad y viceversa, con el objetivo de analizar de qué manera este ambiente alimentario puede contribuir a las distintas dimensiones de la seguridad alimentaria.

#### *COMERCIO INFORMAL Y MOVILIDAD COTIDIANA*

A medida que las ciudades crecen demográfica y territorialmente, la movilidad cotidiana de los residentes urbanos implica una mayor distancia de viajes y un mayor tiempo de traslado, a la vez que permanecen por más tiempo fuera de casa, en el espacio público o en el trabajo y en la escuela; simultáneamente los problemas relacionados con la pobreza y la inseguridad alimentaria en contextos urbanos cobran mayor relevancia (IFPRI, 2017: 25).

Distintos autores consideran que el principal determinante de la inseguridad alimentaria en contextos urbanos es la *accesibilidad* a los alimentos (Battersby 2011; Hayden, 2021), sin embargo, esto implica reconocer que no solamente la *accesibilidad económica* es un elemento determinante de la seguridad alimentaria, sino que también es importante considerar la *accesibilidad física*, es decir el lugar donde se distribuyen alimentos en relación con la geografía vivida por los residentes urbanos (Battersby & Haysom, 2018).

La movilidad cotidiana de la población urbana tiene implicaciones en la forma en cómo, cuándo y dónde esta población obtiene y consume sus alimentos, y por tanto el enfoque en la movilidad cotidiana permite destacar la importancia de la comida callejera en la accesibilidad y asequibilidad de los alimentos, y por tanto en la seguridad alimentaria urbana (Hayden, 2021: 101).

Las ciudades de los países en desarrollo se caracterizan por la expansión del comercio informal, cuya proporción más significativa es representada por los comercios de provisión, distribución y preparación de alimentos. En la mayoría de las ciudades y particularmente las de países en desarrollo, la economía informal de la comida comprende una red densa y diversa de mercados informales, proveedores, transportadores, comerciantes ambulantes y vendedores de comida callejera, etcétera; cuyas actividades contribuyen a mejorar la seguridad alimentaria urbana. (Battersby, 2011: 555; Crush, 2016: 11).

En estas condiciones la comida callejera respresenta una opción de alimentos accesibles. Irene Tinker (1999: 335) consideró que la demanda de los comercios de comida callejera en las ciudades del mundo aumentaría durante el siglo XXI “a medida que los altos costos de los sistemas de supermercados se hagan evidentes y que los trabajadores y estudiantes que viajan diariamente requieran alimentos disponibles donde trabajan o estudian”.

El Banco Mundial (2018) estima que a nivel mundial los alimentos vendidos en la vía pública representan alrededor del 30% de la ingesta calórica de sus consumidores. Además se calcula que las familias latinoamericanas destinan hasta el 30% de sus gastos en comida callejera informal, este es un porcentaje muy elevado si se considera que los principales consumidores son personas de ingreso bajo o medio, por esta razón se considera que la comida callejera representa una importante oportunidad para la seguridad alimentaria de la región.

En América Latina la difusión de la comida callejera, como en otras regiones del mundo, tiene multiples causas, de entre las cuales se pueden destacar las siguientes:

El deterioro de las condiciones de vida en el campo; la migración a las ciudades y la urbanización acelerada, que originan una enorme congestión urbana; largas distancias recorridas cotidianamente entre el lugar de trabajo y el hogar, y una escasez o ausencia de establecimientos que sirvan alimentos a precios razonables cerca del lugar de trabajo (Arámbulo III et al., 1995: 97).

En décadas recientes se ha observado un aumento en la cantidad de puestos de comida callejera en la Ciudad de México, en 1994 había cerca de 180 000, y en 2006 se estimó que

había aproximadamente 560 000 (Long-Solís, 2007: 219). Para 2012 los puestos callejeros y fondas representaban el 87% de las unidades económicas que expedían alimentos (García Urigüen, 2012, citado en Peralta de Legarreta 2022: 105), Se estima que en 2017 la comida callejera produjo un valor económico de alrededor de 9 577 millones de dolares en todo el país, y aproximadamente un millón de personas en todo el país se dedicaba a vender alimentos en la calle (Valadez, Roberto, 2015, citado en Peralta de Legarreta, 2022: 105).

La importancia de este sector y su aumento en las últimas décadas tiene sus orígenes en la propia urbanización de la ZMCM. Durante el periodo de Industrialización por Sustitución de Importaciones, se impusieron dinámicas de movilidad cotidianas y maneras de comer que favorecieron el crecimiento del comercio informal de alimentos. Ya desde mediados del siglo XX las calles de la ciudad estaban repletas de antojitos, comida callejera, “guajolotas” y todo tipo de puestos ambulantes. En la posguerra, como consecuencia de la incorporación de la estufa de gas y los tanques de gas portátiles, surgieron los característicos puestos de tortas calientes rotulados, los icónicos tacos de suadero y de pastor que se concentraron en parques públicos, equinas, paraderos y entradas de estaciones de metro, así mismo se hizo presente el *fast food*; “la hoy característica cultura del ambulante de alimentos en la Ciudad de México había comenzado su auge en concordancia con la vida agitada de la urbe moderna de mediados del siglo XX” (Peralta de Legarreta, 2022: 78-79).

Una de las principales razones del incremento de puestos de comida callejera es la expansión territorial de las ciudades, lo que obliga a las personas a viajar largas distancias desde sus hogares a sus lugares de trabajo o escuela, y la propia precarización laboral. Peralta de Legarreta (2022: 14-15, 75, 101) señala que:

La permanencia y evolución de la comida callejera se vio influida por la modificación histórica de los horarios de trabajo, la movilidad interna de los habitantes de la ciudad —que recorren grandes distancias al moverse entre el trabajo y el hogar—, la pobreza marginal generadora de informalidad, la migración temporal dentro y fuera de la urbe y la presión homogeneizadora a que se ven sujetas hoy en día las gastronomías locales del mundo... [C]omo consecuencia de los horarios de trabajo y la dificultad para moverse, aparecieron las... fondas, cocinas económicas y comedores en los que se servían ‘comidas corridas’, ofrecieron a muchos la posibilidad de alimentarse como en su propia casa con menús fijos a

precios accesibles y alimentos preparados con sazón, en forma tradicional y práctica, ‘para llevar’... Con cada vez menos tiempo para volver a casa a comer o para preparar tradicionalmente los alimentos, los últimos años del siglo XX y los primeros del XXI plantearon la aparición de una alimentación callejera práctica dictada por la prisa, privada en cierto modo de la comensalidad, además de ser característicamente solitaria, ágil, y de costo casi siempre razonable.

La movilidad cotidiana de la población de la Ciudad de México influyó en el surgimiento de nuevas maneras de comer y de comercios de alimentos informales para satisfacer la necesidad de la población urbana que tiene que salir de casa para trabajar, y a la que los horarios de trabajo y las distancias le impiden volver a casa para comer. La movilidad cotidiana permite destacar, por tanto, las prácticas alimentarias que están sujetas a restricciones espaciales, temporales y económicas, así como, la importancia de la comida callejera en la seguridad alimentaria urbana (Hayden, 2021: 101).

Los puestos de comida callejera desempeña funciones muy importantes para el mejoramiento de la seguridad alimentaria de una población móvil de la Ciudad de México, que en promedio gastan 88 minutos al día en el tránsito, y cerca del 30% de la población gasta más de dos horas (Hayden, 2021: 100); puesto que “aseguran al público comidas nutritivas a precios asequibles y satisface la necesidad de establecimientos para comer cerca de los lugares de trabajo y escuelas” (Long-Solís, 2007: 215), a pesar de su importancia, la comida callejera no ha estado exenta de la criminalización y de los discursos higienistas de renovación urbana por parte de las autoridades.

#### *ESTUDIANTES DE NIVEL SUPERIOR EN LA ZONA METROPOLITANA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y SU MOVILIDAD COTIDIANA*

De acuerdo con el cuestionario ampliado del Censo de Población y Vivienda 2020 (INEGI), en las alcaldías y municipios que conforman la Zona Metropolitana de la Ciudad de México, residen aproximadamente 653 265 personas (51.87% son mujeres) que reportaron asistir a la escuela a nivel de licenciatura o posgrado en alguna alcaldía o municipio de la ZMCM. En la tabla 3 puede consultarse la distribución de estos según sexo y nivel académico.

*Tabla 3*  
*Estudiantes de licenciatura y posgrado en la ZMCM*

<b>Escolaridad (Nivel académico)</b>	<b>Hombres</b>	<b>Mujeres</b>	<b>Total</b>	<b>% Hombres</b>	<b>% Mujeres</b>
Licenciatura	286327	310587	596914	47.97	52.03
Especialidad	5954	5561	11515	51.71	48.29
Maestría	18017	19154	37171	48.47	51.53
Doctorado	4106	3559	7665	53.57	46.43
Total	314404	338861	653265	48.13	51.87

*Elaboración propia con datos de INEGI. Censo de Población y Vivienda 2020, cuestionario ampliado*

Del total de residentes de la ZMCM que asiste a la escuela en los municipios y alcaldías de la ZMCM, en los niveles de licenciatura, especialidad, maestría, y doctorado (653 265 personas), se obtuvo la tabla 4, en la cual se presenta el tiempo de traslado desde su hogar hasta su escuela. Se observa que la mayoría (33.09%) de los estudiantes pasa de 31 minutos hasta una hora en el transporte, únicamente para llegar a su escuela, por lo que el viaje redondo de ida y regreso, implica un tiempo aproximado de entre una y dos horas diarias. La segunda opción con mayor frecuencia es la de más de una hora y hasta dos horas (23.91%), por lo que al considerar el viaje de ida y vuelta se tiene que estas personas pasan entre dos y cuatro horas diarias en el transporte. El tiempo de traslado es un dato relevante del tiempo que esta población pasa fuera de casa, lo cual repercute en su capacidad para ingerir alimentos en sus hogares, a la vez que aumenta su dependencia a consumir alimentos fuera de casa.

*Tabla 4.*  
*Tiempo de traslado a la escuela*

<b>Tiempo de traslado a la escuela</b>	<b>Frecuencia Absoluta</b>	<b>Frecuencia Relativa</b>
Hasta 15 minutos	76305	11.68
16 a 30 minutos	148882	22.79
31 minutos a 1 hora	216149	33.09
Más de 1 hora y hasta 2 horas	156188	23.91
Más de dos horas	26822	4.11
No se traslada	28455	4.36
No especificado	464	0.07
Total	653265	100.00

*Elaboración propia con datos de INEGI, Censo de Población y Vivienda 2020, cuestionario ampliado.*

Al considerar únicamente la población que declaró despazarse cotidianamente de su hogar a su casa (sin considerar a la población que no se traslada y la no especificada) se obtuvo un total de 624 346 personas, de las cuales se identificaron sus principales medios de

transporte. En la tabla 5 se puede observar que el principal medio de transporte en la primera opción de esta población es el camión, autobús, combi o colectivo (34.52%); su segunda opción es caminar (20.27%), y su tercera opción es el metro, tren ligero o tren suburbano (18.86%), el automóvil o camioneta también aparece como uno de los principales medios de transporte con un 16.31%, aunque en conjunto el transporte público (camión, autobús, combi o colectivo y metro, tren ligero o tren suburbano) es sin duda el principal medio. En la segunda opción para llegar a su lugar de asistencia escolar, nuevamente el camión, combi, autobús, o colectivo fue la opción con mayor frecuencia, el metro, tren ligero y tren suburbano fue la siguiente opción con mayor frecuencia.

*Tabla 5.  
Principales medios de transporte de la población estudiantil de nivel superior en la ZMCM 2020.*

Medio de transporte usado para ir a la escuela	1ra opción		2da opción		3ra opción	
	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa	Frecuencia Absoluta	Frecuencia relativa
Caminando	126560	20.27%				
Bicicleta	8794	1.41%	1435	0.72%		
Metro, tren ligero, tren suburbano	117755	18.86%	37579	18.89%	98	0.21%
Trolebús	956	0.15%	1060	0.53%	254	0.54%
Metrobús (autobus en carril onfinado)	28051	4.49%	24706	12.42%	4020	8.53%
Camión, autobús, combi, colectivo	215522	34.52%	114438	57.54%	34652	73.52%
Transporte escolar	5296	0.85%	870	0.44%	886	1.88%
Taxi (sitio, calle, otro)	2956	0.47%	2432	1.22%	1035	2.20%
Taxi (App Internet)	3879	0.62%	2290	1.15%	1088	2.31%
Motocicleta o motoneta	10529	1.69%	1261	0.63%	585	1.24%
Automóvil o camioneta	101834	16.31%	11858	5.96%	3835	8.14%
Otro	1171	0.19%	972	0.49%	679	1.44%
No especificado	1043	0.17%				
Total	624346	100%	198901	100%	47132	100%

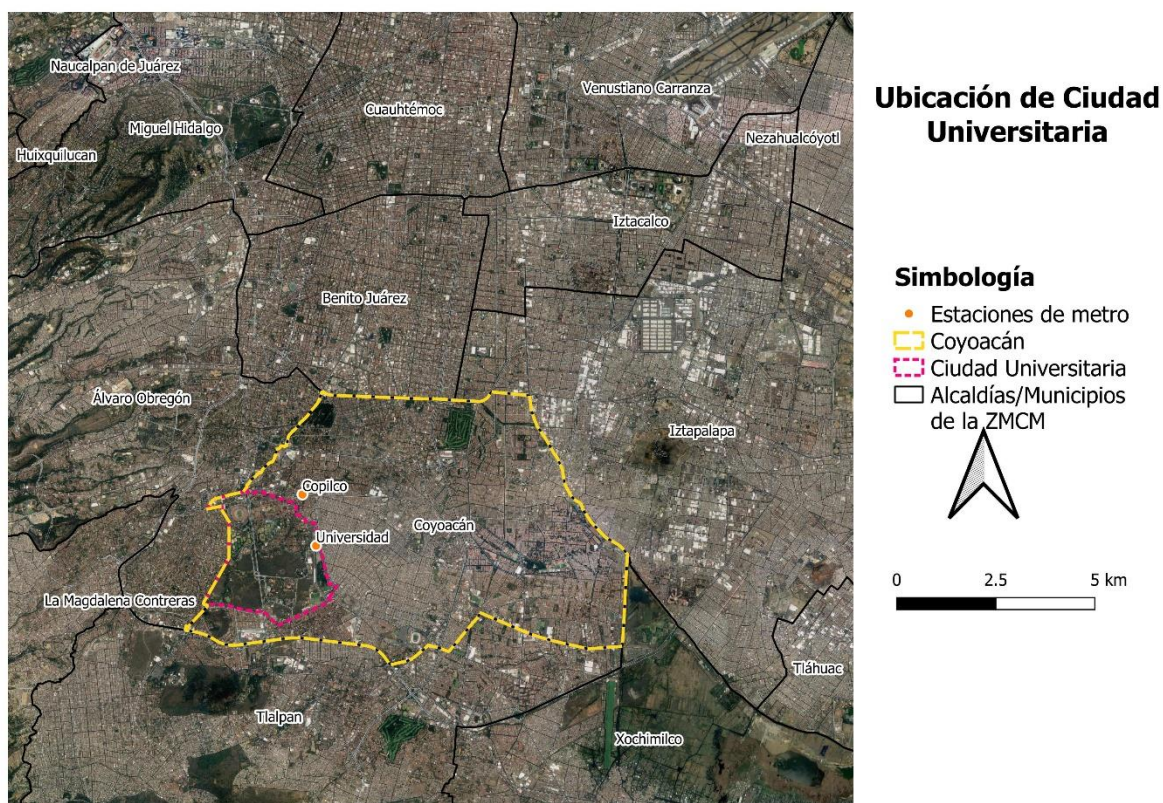
*Elaboración propia con datos de INEGI, Censo de Población y Vivienda 2020, cuestionario ampliado.*

La principal alcaldía de destino de estudiantes de nivel superior es Coyoacán,<sup>32</sup> con un total de 91 304 (13.98% del total de municipios y alcaldías de destino) lo cual no sorprende

<sup>32</sup> A partir de la información del cuestionario ampliado del Censo de Población y Vivienda 2020 de INEGI, sobre el número de personas residentes de la ZMCM que reportaron asistir a la escuela en algún municipio o alcaldía de la ZMCM, y cuyo último grado de estudios fuera licenciatura, especialidad, maestría o

si se considera que en esta alcaldía se encuentra Ciudad Universitaria, la universidad más grande del país. Las principales alcaldías de origen de los estudiantes cuya alcaldía donde asisten a la escuela es Coyoacán son, en primer lugar la propia alcaldía Coyoacán con 19 197 personas (equivalentes al 21.03% del total de 91 304 estudiantes); en segundo lugar se encuentra la alcaldía Iztapalapa con 10 349 personas (11.33%); el tercer lugar es para Tlalpan con 9 773 personas (10.70%).

Mapa 3



*Elaboración propia a partir del Marco Geoestadístico de INEGI 2020 y Google Satellite*

Dado que el metro es uno de los principales medios de transporte y que las estaciones Copilco y Universidad son las más próximas al recinto universitario, los datos oficiales sobre la afluencia de usuarios de estas estaciones puede dar un aproximado de la cantidad de personas que transitan diariamente este lugar. De acuerdo con la información oficial del Sistema de Transporte Colectivo Metro, disponible en su sitio web (Gobierno de la Ciudad

---

doctorado se identificó la principal alcaldía receptora de estos estudiantes, así como las principales alcaldías y municipios expulsores de estudiantes de estos niveles a partir de una matriz de origen destino que puede consultarse en el [anexo 3](#).



de México; Sistema de Transporte Colectivo Metro, 2023), se estima que en el año 2020 hubo un total de 6 302 582 de usuarios de la estación Copilco, mientras que en la estación Universidad hubo un total de 12 146 531, el total de usuarios de las dos estaciones en ese año fue de 18 449 113. Se estima que en promedio, en un día laborable la estación Universidad tiene un total de 77 445 usuarios, esta estación ocupa la séptima posición de la estaciones con mayor afluencia en promedio en un día laborable.

De acuerdo con información estadística de la UNAM (2023), la población escolar de CU de nivel licenciatura en el periodo de 2021 a 2022 fue de 126 162 personas, la población de estudiantes de especialización fue de 17 286, la de estudiantes de maestría fue de 7 081, y la de estudiantes de doctorado fue de 4 163, el total de estudiantes de licenciatura y posgrado fue de 154 692.

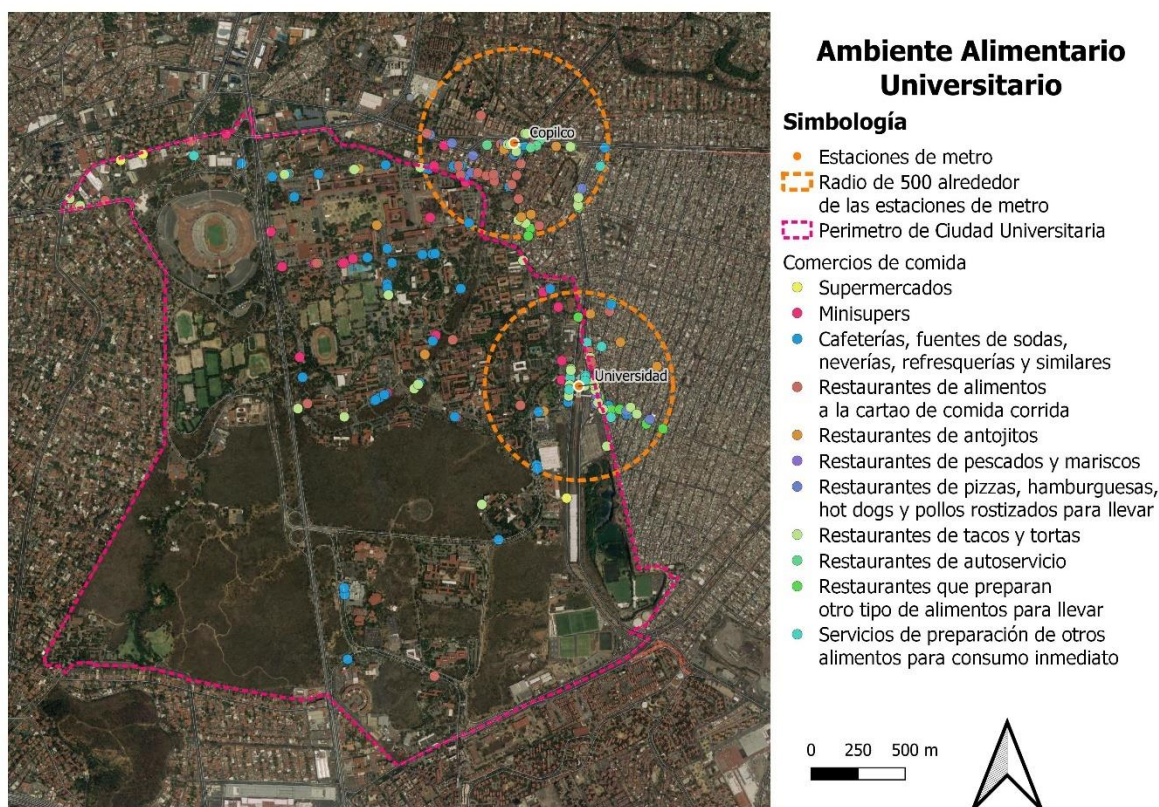
#### *LA DISPONIBILIDAD Y LA ACCESIBILIDAD FÍSICA (O PROXIMIDAD): CRITERIOS DE SELECCIÓN*

Como se ha mencionado, la movilidad cotidiana y los ritmos de las jornadas laborales imponen restricciones en la accesibilidad a la comida. El foco puesto en la movilidad cotidiana permite identificar a poblaciones específicas que son vulnerables a la inseguridad alimentaria, así como los ambientes alimentarios que estas poblaciones transitan cotidianamente, donde la comida callejera tiene una importancia relevante, de esta manera es posible identificar las características de estos ambientes específicos y analizar su potencial contribución a la seguridad alimentaria. Los estudiantes universitarios, son precisamente una población que se desplaza cotidianamente, por esta razón es pertinente analizar las características del ambiente alimentario universitario.

Ciudad Universitaria (CU) es una de las universidades más importantes de la Ciudad de México por la cantidad de estudiantes que ingresan cada año. Diariamente miles de estudiantes pasan horas fuera de casa estudiando, trabajando o recorriendo la ciudad en el transporte para ir de un punto a otro. La prolongada permanencia de los estudiantes en el espacio público y en el transporte y la distancia entre su lugar de estudio y su hogar, dificulta la capacidad de los estudiantes para preparar y consumir sus alimentos en casa, razón por la cual deben recurrir a las distintas opciones de alimentos que encuentran disponibles en la universidad.

Para esta investigación se seleccionaron las estaciones de metro Universidad y Copilco, precisamente porque son las estaciones de metro más cercanas al recinto, concentran un importante flujo de personas y son aquellas donde hay una mayor concentración de puestos de comida; también se consideró el comedor de la Facultad de Ciencias, ya que los propios estudiantes señalaron que éste es uno de sus lugares preferidos para comer en la universidad. La caracterización del ambiente alimentario universitario (AAU) está basada en información de DENUUE y en el trabajo de campo que realicé en estos lugares. En el mapa 4 se presenta la distribución de los comercios de preparación de alimentos, así como supermercados y minisupers/tienditas que se encuentran en el AAU.<sup>33</sup>

Mapa 4

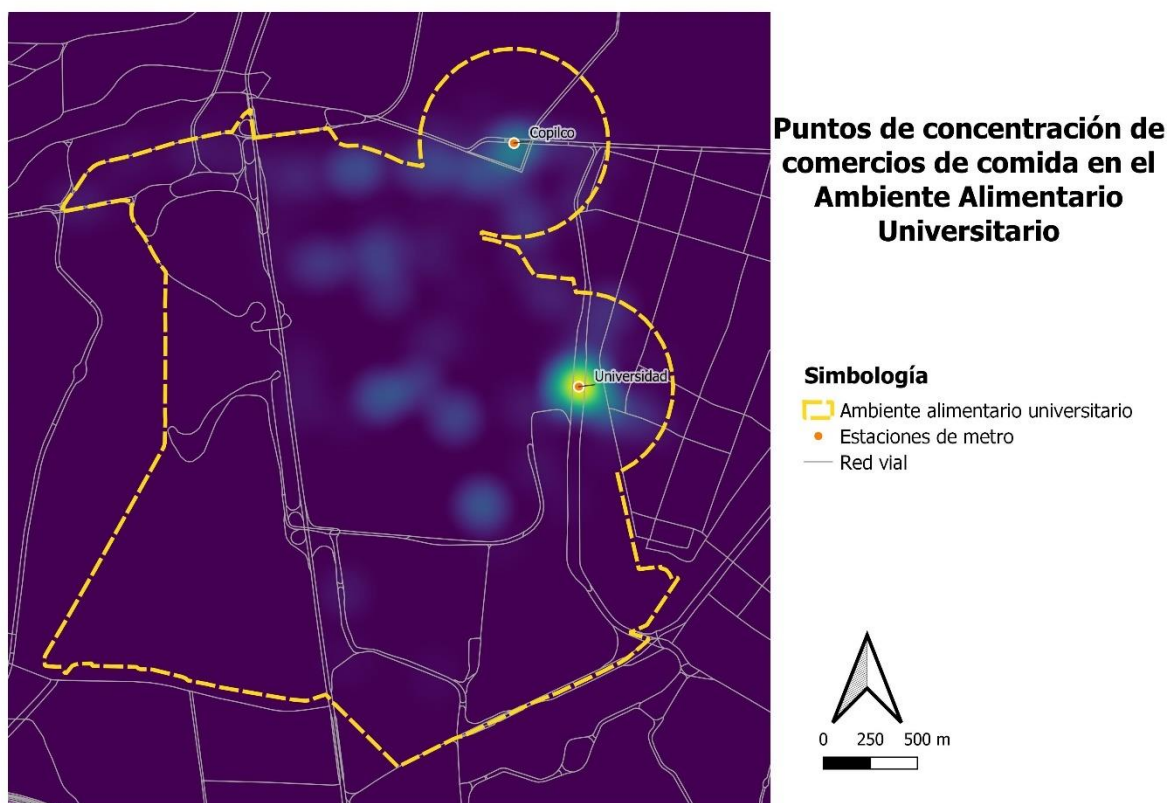


*Elaboración propia con información de DENUUE 2023; el Marco Geoestadístico de INEGI 2020 y; Google Satellite*

<sup>33</sup> El AAU comprende el área de Ciudad Universitaria y un radio de 500 metros alrededor de las estaciones de metro Universidad y Copilco. De acuerdo con algunos autores (Rosales Chavez, Bruening, Ohri-Vachaspati, Lee, & Jehn, 2021: 5579), un radio de 400 metros alrededor de un punto de concentración de gente, como hospitales, nodos de transporte, escuelas o lugares de trabajo, es una distancia adecuada para representar el ambiente alimentario alrededor de estos puntos, porque la disponibilidad a caminar de las personas es aproximadamente de cinco minutos. Se decidió hacer este radio de 500 metros porque permite captar información de los comercios de comida que están entre el perímetro de Ciudad Universitaria y las estaciones de metro.

De acuerdo con diversos autores (Duhau & Giglia, 2016; Hayden, 2021; Long-Solís, 2007; Peralta de Legarreta, 2021; Rosales Chavez, y otros, 2021) los comercios de comida tanto ambulante, como del tipo de locales fijos, tienden a concentrarse alrededor de los lugares en que se congrega un gran número de personas y en los principales nodos de circulación de la red de transporte, constituyendo una parte esencial del ambiente alimentario de intersecciones de calles, mercados, edificios de oficinas, hospitales, escuelas, estaciones de autobús o de metro, sitios en construcción, plazas comerciales, supermercados, entre otros. En el AAU se puede confirmar que los puestos de comida se concentran alrededor de las estaciones de metro, como se muestra en el mapa 5.

Mapa 5



*Elaboración propia con información de DENUE 2023; el Marco Geoestadístico de INEGI 2020 y; Google Satellite*

La selección de las inmediaciones del metro Universidad y Copilco, como caso de estudio del AAU, está basada en dos de las dimensiones de la seguridad alimentaria, estas son: la *disponibilidad* y la *accesibilidad física (proximidad)*. Estas características constituyen a estos lugar como *puntos de acceso* a los alimentos (Rosales Chavez, Bruening, Ohri-Vachaspati, Lee, & Jehn, 2021), es decir, que la concentración de los distintos puestos de

comida en este espacio y su cercanía con respecto al campus universitario, al metro y a otros medios de transporte, son criterios que permiten delimitar estos espacios, pero a la vez estas características son una condición necesaria para que contribuyan a la seguridad alimentaria.

Podría afirmarse que la concentración de distintas opciones de alimentos y su cercanía a lugares donde transita cotidianamente mucha gente contribuyen a la seguridad alimentaria en las dimensiones de *disponibilidad* y *accesibilidad física*, no obstante, más que establecer una determinación dura basada en una medida cuantitativa (densidad o distancia), en la que la disponibilidad o concentración de los alimentos en el espacio y su cercanía a nodos de transporte y espacios de trabajo y/o de estudio determina las prácticas de consumo (como si los transeúntes consumieran automáticamente los alimentos disponibles en el espacio por la simple cuestión de la copresencia física), es necesario hacer una observación más exhaustiva de la dinámica particular de este ambiente alimentario para describir y comprender lo que los transeúntes realmente hacen en este espacio u otros para obtener alimentos.

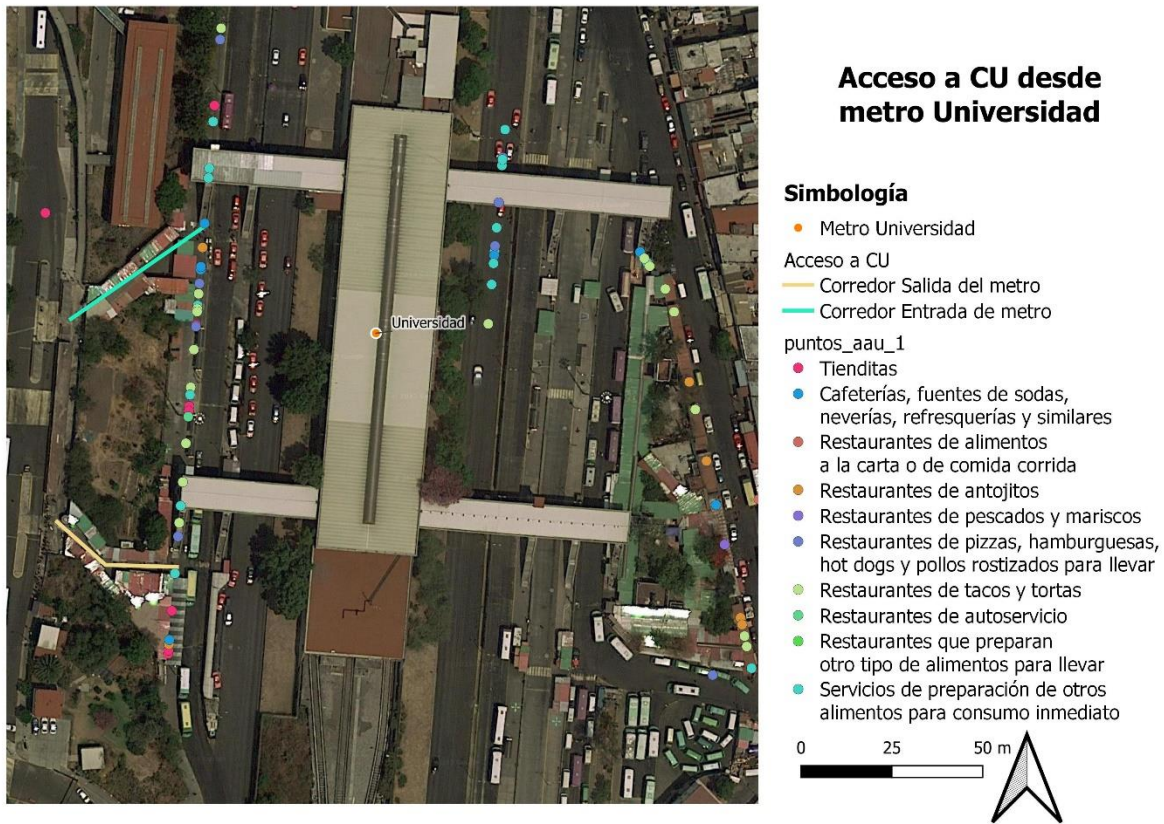
El trabajo de campo permite observar otras características del lugar relevantes para el análisis de la seguridad alimentaria. Por ejemplo, los distintos tipos de alimentos y puestos disponibles que configuran el ambiente alimentario, y su distribución espacial; la estructura de precios; condiciones de higiene; las maneras de preparar y servir los distintos alimentos; las formas en que se consumen y; los residuos que generan, entre otros aspectos.

#### *LA VARIEDAD: TIPOS DE PUESTOS Y TIPOS DE ALIMENTOS*

La *utilización* es la dimensión de la seguridad alimentaria que refiere al aprovechamiento que los individuos y hogares hacen de los nutrientes presentes en los alimentos. Se considera que el aprovechamiento adecuado es resultado de una *dieta diversa* y de *buenas prácticas sanitarias e higiénicas* relativas a la manera de preparar los alimentos. La *variedad de tipos de alimentos* presentes en el ambiente alimentario del metro Universidad es una condición necesaria para tener una dieta diversificada; así mismo la variedad de tipos de alimentos, las maneras de prepararlos, sus condiciones de higiene y de salubridad están determinadas en gran medida por las características físicas de los distintos *tipos de comercios* de alimentos. Por ejemplo, el acceso a agua potable es esencial para la limpieza de los alimentos, la refrigeración puede ser otro aspecto relevante en cuanto a la correcta conservación de éstos y, el equipamiento de cocina es esencial para su cocción y preparación adecuada.



Mapa 6.



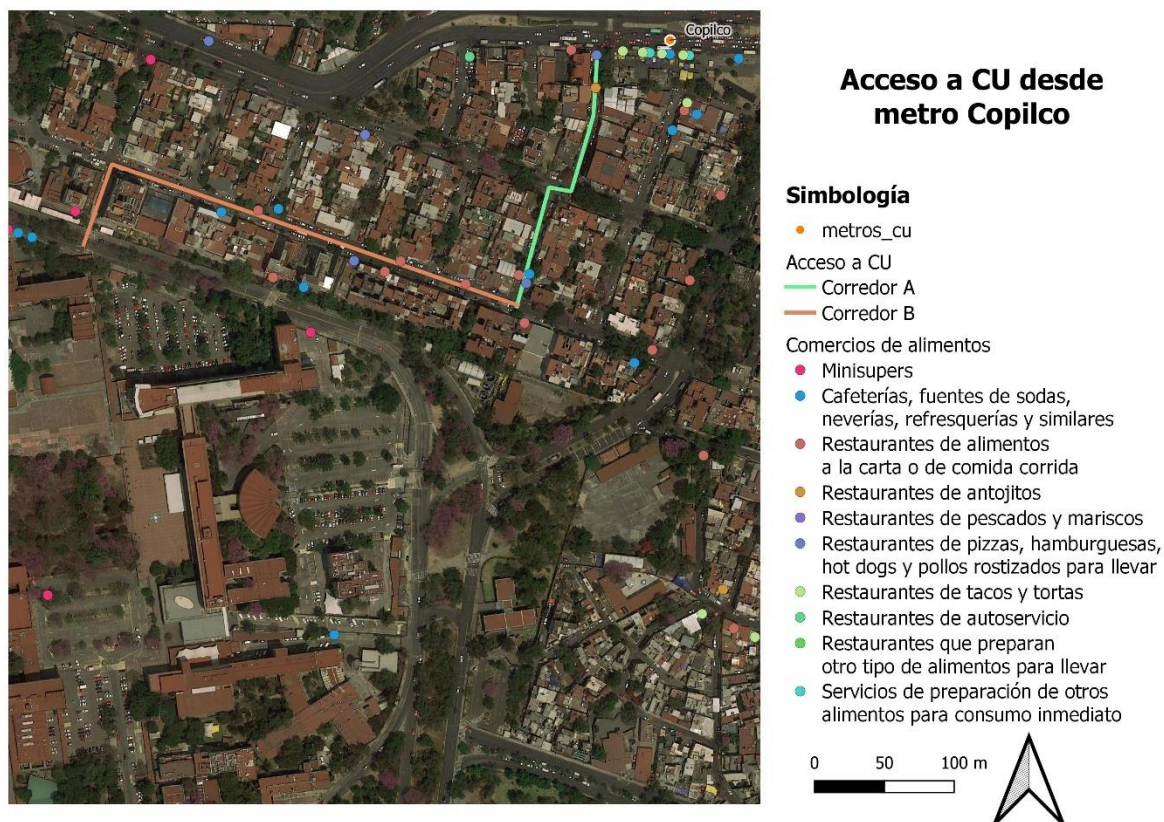
*Elaboración propia con información de DENUE 2023; el Marco Geoestadístico de INEGI 2020 y; Google Satellite*

Entre las estaciones de metro Universidad y Copilco se presentan diferencias en el patrón de concentración de comercios de comida, así como diferencias en el tipo de comercios, y por tanto diferencias en el tipo de alimentos disponibles en AAU. Ubicada al sur de la ciudad, en la alcaldía Coyoacán, sobre la avenida Antonio Delfín Madrigal, la estación de metro Universidad constituye una de las principales rutas de acceso al campus universitario, y como estación terminal es también un paradero de autobuses importante que se conecta con otras rutas. Estas dos características de la estación Universidad hacen de ésta una de las más transitadas diariamente y un lugar de concentración de distintos tipos de puestos de comida, como se observa en el mapa 5.

En los mapas 4 y 6 se puede que entre los comercios de comida que se concentran alrededor del metro Universidad hay una presencia considerable de puestos de antojitos; de tacos y tortas; de pizzas, hamburguesas y hot dogs, tienditas; así como comercios que ofrecen otro tipo de alimentos para llevar y alimentos de consumo inmediatos, en los que se incluyen puestos de tamales y de jugos de frutas.

La estación del metro Copilco, ubicada sobre eje 10 sur, también es una de las más usadas por los estudiantes universitarios, ya que ésta se encuentra más cerca del campus central conocido como “Las Islas”, donde se encuentran la mayoría de las facultades y la biblioteca central, a diferencia del patrón concentración que se presenta en alrededor del metro Universidad, en el metro Copilco se traza un corredor de comercios de comida sobre la avenida Filosofía y Letras y avenida Arquitectura, en dirección al acceso a CU por la entrada de Odontología (Corredor B, en mapa 7). Alrededor del metro Copilco se concentran cafeterías y fondas, aunque también hay algunos comercios de pizzas, y sobre todo a las afueras de la estación también hay una importante presencia de comercios de tortas y tacos.

Mapa 7



*Elaboración propia con información de DENUE 2023; el Marco Geoestadístico de INEGI 2020 y; Google Satellite*

Una de las posibles explicaciones en la diferencia de estos patrones es que la estación Universidad, al estar tan solo a unos pasos del acceso a la universidad, no hay mucho espacio en el que se distribuyan los comercios, así mismo al ser la estación terminal es igualmente un paradero de autobuses muy importante, así como un sitio de taxis, por lo que no solamente son estudiantes quienes consumen en los puestos alrededor, sino los propios choferes de estos

transportes. Igualmente, afuera del metro Copilco hay muchos puestos de tacos y tortas, pero dado el acceso al recinto Universitario está un poco más alejado, los estudiantes tienen que desplazarse una mayor distancia, y los comercios se distribuyen menos densamente en este espacio, así mismo al tener más espacio disponible, los comercios son más grandes y del tipo de locales fijos en los que se ofrecen alimentos de fondas o cafeterías.

Si bien la representación cartográfica del AAU a través de sistemas de información geográfica permite identificar las diferencias en los patrones de concentración y las diferencias en el tipo de comercios de comestibles, no reflejan la disponibilidad de comercios de alimentos en los pequeños tramos de acceso al recinto universitario, en los que se encuentran muchos comercios informales de comida, como en el caso de los corredores de acceso a CU en la estación Universidad o en la avenida Filosofía y Letras, entre la avenida perpendicular homónima y la avenida Copilco (corredor A en mapa 7). Por tanto, es necesaria una observación directa sobre el campo para ver la disposición de los comercios de comida.

La disposición espacial de las instalaciones de la estación Universidad dirige el flujo de personas en dos direcciones: hacia el oeste se encuentra el acceso a CU, el paradero de pumabuses, también el paradero de otras rutas de camiones y combis, así como un sitio de taxis; hacia el este otro paradero de autobuses (ver mapa 6). Los pasillos para ingresar o salir a la estación de metro (tanto en el caso del metro Universidad, como en el de Copilco y fuera de éste), son ya una muestra de la relación entre la comida y la movilidad, porque estos espacios están diseñados para que la gente transite y consuma mientras lo hace, no para que permanezcan en él durante mucho tiempo (si bien mucha gente utiliza las instalaciones para resguardarse en caso de lluvia o como un punto de encuentro, la estación no es un lugar de destino en sí mismo o muy rara vez lo es). En estos pasillos se encuentran tres tipos de puestos, que según su grado de movilidad pueden ser del tipo de *locales fijos anexos* a las instalaciones del metro; *pequeños exhibidores semi móviles*; o *comerciantes completamente ambulantes*. La mayoría de éstos vende alimentos listos para comer como botanas y dulces, muchos otros ofrecen alimentos que ya tienen una preparación previa, y muy pocos preparan alimentos en el lugar, los que lo hacen tienen procesos de preparación muy estandarizados en los que el consumidor tiene muy pocas opciones de personalización, como Pizzas de dos o tres variedades y hot dogs.



*Imagen 1. Exhibidor semimóvil de botanas en el metro Universidad*



*Fotografía propia*

El resto de los locales fijos funcionan como tienditas en los que están presentes alimentos procesados industrialmente como pan dulce, galletas, papas fritas, refrescos, yogures y jugos con saborizantes artificiales. Una variedad del tipo de tienditas es aquella que ofrece “productos naturistas”, entre otros productos ofrece alimentos como: alegrías de amaranto con pasas, nueces y miel por 5 pesos, botanas y dulces envueltos en celofán,



churritos de harina de nopal o maíz, hojuelas de papa o plátano fritas, palanquetas o cacahuates japoneses, habas, garbanzos y chícharos enchilados, galletas de ajonjolí o avena. Muchos de los alimentos que ofrecen las tienditas naturistas también se distribuyen en tienditas donde dominan productos industrializados, así como en los exhibidores semimóviles y por los comerciantes ambulantes, estos últimos además complementan la oferta de alimentos en este lugar vendiendo pan casero: cocoles de anís y marranitos de piloncillo.

Apenas al bajar las escaleras de la estación del metro Universidad es posible encontrar una concentración importante de puestos de comida que configuran un ambiente alimentario en la vía pública y que ofrece distintas opciones de alimentos a la intemperie, sobre la banqueta, entre baños públicos, coladeras encharcadas, calles sucias y enlodadas, smog y ruido de tránsito de personas, automóviles y camiones. Una vez que se desciende de las escaleras, se encuentran *puestos semifijos* metálicos (imagen 2), techados con láminas de aluminio, pintados de blanco y verde, ofrecen películas, ropa, artesanías, artículos para celulares; muchos otros sirven como tienditas o puestos de periódicos en las que es posible hacer recargas para celulares y encontrar cigarros, dulces, botanas y bebidas procesadas industrialmente. Puede ser que estos alimentos no sean considerados una comida como tal, sin embargo, este tipo de tienditas tienen una presencia dominante en el ambiente alimentario y ofrecen opciones accesibles para muchas personas.

La mayoría de estas tienditas se especializan en la venta de bebidas, ya que cuentan con refrigeradores eléctricos o tinas con grandes bloques de hielo en los que se meten botellas de agua natural o de sabor artificial, refrescos regulares y de dieta, jugos o néctares, yogures y bebidas energéticas. Este tipo de tienditas no sólo ofrecen opciones de bebidas para refrescarse en el camino, sino que también es común comprar bebidas en estos puestos para acompañar alimentos que se compren en otros puestos aledaños.

Los *comerciantes ambulantes* y los *semimóviles* son otro tipo de puestos: los primeros son aquellos que transportan y venden directamente sobre triciclos, bicicletas, carritos de supermercado, o bandejas sostenidas por una tijera de madera, usualmente son hombres quienes están a cargo del comercio, ejemplos típicos son el triciclo de tamales. Los puestos

semimóviles consisten únicamente en mesas de plástico o madera, o cualquier otra tabla fácilmente desmontable y transportable que sirva para exhibir sus productos.

Además del triciclo de tamales, las bicicletas que transportan tacos de canasta son otro ejemplo del primer tipo, éstos ofrecen distintas variedades de tacos: de papa, de frijol, de adobo y de chicharrón. Otro ejemplo es el de las bolsitas de churros azucarados, y uno más es el que ofrece paletas de hielo. Típicamente el puesto de tamales es del primer tipo, porque suelen transportarse en triciclos, sin embargo, en el ambiente alimentario que se describe, es del segundo tipo, las variedades son verdes, de mole, rajas y de dulce; también hay oaxaqueños, “guajolotas” y atole. Otro puesto del segundo tipo presente en el AAU, es el de emparedados ya preparados, cubiertos por una servilleta dentro de una bolsa de plástico, donde además se vende pan dulce de grandes panaderías, y bebidas saborizadas artificialmente como leches de chocolate, jugos o yogures.

Por el hecho de tener una mayor movilidad, quizás ninguno de los puestos del tipo ambulante o semi móvil cuenta con equipamiento para la preparación de alimentos en el lugar, todos venden productos que han sido elaborados con anterioridad o procesados y empacados industrialmente; y debido al tipo de alimentos que venden tampoco cuentan con equipamientos para su conservación, como refrigeradores. Tampoco cuentan con equipamientos de agua potable. Es difícil evaluar estas características en relación con la higiene del proceso de preparación, transportación y conservación de los alimentos porque no son visibles, pero podría considerarse como algo positivo el que los alimentos no se preparen en la calle, aunque tampoco podría afirmarse que los procesos de preparación previa sean del todo higiénicos, tanto los industriales como los caseros.

Los puestos semifijos cuentan con energía eléctrica que les permite contar con distintos electrodomésticos como licuadoras, microondas, cafeteras, refrigeradores, planchas o freidoras eléctricas, entre otros, esto les permite preparar o calentar y conservar alimentos en el lugar. Además, muchos de los puestos de este tipo cuentan con estufas conectadas a pequeños cilindros de gas, y también muchos de ellos cuentan con pequeños botes de agua que usan para lavarse las manos, algunos instrumentos o recipientes y los propios alimentos. Estas condiciones hacen de este tipo de puestos un elemento importante del ambiente alimentario que pueden contribuir a la dimensión de la utilización de la seguridad alimentaria,

aunque es necesario un análisis de la calidad del suministro de agua principalmente para afirmar que permite prácticas de preparación higiénicas.

*Imagen 2. Comercios de alimentos del tipo semifijo*



*Fotografía propia*

Los puestos semifijos de tacos y tortas predominan en el lugar, sobre todo del lado de la salida hacia el paradero de autobuses, entre los que se pueden encontrar los clásicos tacos de cualquier parte de la CDMX: suadero, campechanos y pastor (acompañados de salsa, limón, cilantro y cebolla), pero también los de guisado y de carnitas, y otros no tan comunes como los de birria. Las tortas pueden ser de distintas variedades y combinaciones de ingredientes: milanesa, pierna, pollo, salchicha, jamón, chorizo, quesos (amarillo, panela, Oaxaca, manchego), aguacate, cebolla, jitomate y chiles en vinagre o chipotle.

Un puesto de desayunos y comida corrida, burritos de distintas variedades: bistec, campechano, pastor, alambre y vegetariano; “antojitos” típicos, elotes y esquites, comida china, crepas, waffles, banderillas, papas fritas, palomitas de maíz, más pizza, chilaquiles,

emparedados, aguas frescas, jugos naturales, cocteles de frutas con granola, ensaladas de lechuga y pepino, son otros tantos alimentos que los puestos semifijos ofrecen en este lugar.

A unos cuantos metros del metro Universidad se ubica un huerto urbano (justo en el área entre el corredor de entrada y el de salida del metro en el mapa 6), en este lugar se ofrecen productos frescos, pero es muy raro que los estudiantes compren estos dado que requieren de otros procesos de preparación y tiempo del que no disponen. Otro comercio de alimentos frescos es TU Tienda UNAM, también a unos pasos del metro, este es un establecimiento del tipo centro comercial, al ser un establecimiento dirigido a un público más amplio que sólo los estudiantes, muchas personas se abastecen de alimentos en este lugar, es raro que los estudiantes compren alimentos frescos en este lugar, por las mismas razones que no compran en el huerto urbano, más bien recurren a este sitio para comprar alimentos industrializados y a las opciones que se encuentran fuera del supermercado, como pastes, pizzas y cafés de cadenas comerciales.

La oferta de alimentos a las afueras del metro Copilco y en los corredores hacia CU no es muy distinta de la que se encuentra en el metro Universidad. La entrada/salida del metro Copilco se encuentra sobre una explanada rodeada de puestos de comida, y al centro de la explanada se ubican unos baños públicos, en la salida del metro del lado de los departamentos del fraccionamiento Integración Latinoamérica, hay menor concentración de puestos de comida, aunque también es considerable. En general, se encuentran en este lugar puestos de botanas que exhiben sus productos colgados de estructuras de metal móviles, en bolsas de plástico transparentes, bombones cubiertos de chocolate, cacahuates, habas enchiladas, palanquetas, alegrías, gomitas, entre otros. Puestos de papas fritas con sal, queso y chile, de una sola variedad o combinadas, chicharrones de ruedita, papas a la francesa, banderillas y nachos también son parte de su oferta. Puestos de tacos de canasta, de guisado, de suadero, bistec, pastor, longaniza, chuleta y pollo, combinados o con quesillo, distintas opciones de salsas; enchiladas y chilaquiles y todo tipo de garnachas: pambazos, sopes, huaraches, quesadillas, gorditas; así como hamburguesas y hot dogs al carbón, comida china, churros rellenos, crepas, dorilocos, sopas de fideos instantáneas. Un par de puestos de jugos y cocteles de frutas, licuados, y aguas de sabor, distintas variedades de frutas, además vasos transparentes con distintos cereales procesados industrialmente a los que se les agrega leche

o yogurt, tienen garrafones con agua sellados a la vista, para limpiar las frutas o para la preparación de las aguas. Puestos del tipo tiendita y dos tiendas de conveniencia con apenas una cuadra de distancia, establecimientos fijos de tipo local de pizzas y sushi son parte de la oferta en este lugar.

*Imagen 3. Puesto de pizzas afuera de la estación de metro Universidad*



Fotografía propia

En la imagen 2 se observa una concentración de jóvenes con mochilas (posibles estudiantes) en un puesto de pizzas, junto a un puesto de papas fritas, a las afueras del metro Universidad, también se observa que un camión se encuentra parado justo frente a este lugar, pues ahí es su punto de salida, y el chofer espera a recoger pasaje para iniciar su recorrido, así mismo se observa a una niña en edad escolar que transita por ahí. Esta imagen da cuenta de la dinámica de la movilidad cotidiana y las formas de consumo de algunos estudiantes universitarios, así mismo, es una muestra de algunos de los alimentos que tienen una presencia preponderante en el AAU, las pizzas y las papas fritas.

Puestos de metal semifijos de tortas y tacos, con preparación de alimentos en el lugar, con rótulos coloridos y la representación de una torta o tacos, con vitrinas que exhiben ingredientes como huevo y salchichas, milanesas empanizadas (aún no fritas), cuyo proceso de preparación es visible al público, aunque un poco oculto por el menú puesto sobre la propia



vitrina, cuentan la mayoría de ellos con refrigeradores eléctricos repletos de refrescos y otros alimentos. Las tortas tienen nombres de nacionalidades, estados o regiones: rusa, chiapaneca, argentina, michoacana, napolitana, italiana, caribeña, Cancún, mexicana, Copilco, norteña, etc. Todas las opciones tienen una combinación de tres ingredientes los nombres de las tortas hacen alusión a los ingredientes que usan, aunque no necesariamente tienen mucha relación. Los comensales se sientan en banquitos y recargan su plato sobre la barra del puesto. No tienen opciones para el lavado de manos de los comensales. A la vista hay un dispensador de gel antibacterial amarrado a la estructura del puesto, pero está roto, parece que solo fue una medida temporal durante la pandemia.

A diferencia del metro Universidad, en la estación Copilco se encuentran más locales fijos de comida corrida o cafeterías y fonditas, las cuales, al ofrecer alimentos tradicionales, pueden contribuir a una dieta saludable, ya que incorporan verduras y leguminosas, así como pocos carbohidratos de absorción rápida en sus preparaciones, además de que no están adicionados con azúcares excesivos, lo que les da la connotación de saludables aun cuando incorporen grasas en sus preparaciones (Troncoso-Pantoja, 2019).

Otro tipo de alimentos que no se encuentra en la estación Universidad, pero si en Copilco es un puesto de pescados y mariscos, éste cuenta con refrigerador eléctrico, tanque de gas y tienen un garrafón de agua a la vista, dispensador de gel antibacterial. Aparentemente todo se prepara en el lugar, aunque es posible que muchas cosas ya han sido preparadas en otro lugar, como las empanadas, probablemente solo las fríen, pero ya vienen precocidas. Tienen banquitos, sillas y mesas de madera para los comensales, este puesto es un tanto diferente a los demás en cuanto a la imagen que proyectan, es igual de metal, pero está adornado con varas de bambú y macetas al frente con sábilas pequeñas, su techo está cubierto de hojas de palma simulando una palapa y además se protegen de la lluvia con una lona sujeta a postes de luz.

Al interior de la universidad dominan las cafeterías y las tienditas, así como puestos de tortas y tacos. De acuerdo con información del Patronato Universitario (Patronato Universitario, 2023), en CU hay un total de 198 comercios de comida autorizados para la venta de alimentos al interior de la universidad durante el 2023, de los cuales 70 son categorizados como venta de alimentos industrializados, en estas se comprenden los puestos

de tipo tiendita, y 128 como venta de alimentos preparados, en estos últimos están comprendidas las cafeterías y otros puestos de alimentos como torterías, y taquerías. Nuevamente estos datos no dan cuenta de la oferta real al interior del recinto universitario, ya que no contempla a los comercios informales, de hecho, en los “Lineamientos Generales para Evitar el Comercio dentro de la UNAM” (UNAM, 2008), se considera que la proliferación de comercios no autorizado dentro de la universidad es un problema de seguridad, por lo cual se debe reglamentar y supervisar el comercio de alimentos. Esta reglamentación puede ser otra de las razones de porque los puestos de comida se concentran a las afueras del perímetro de CU, alrededor de las estaciones de metro.

Uno de los comedores más importantes dentro de CU es el que se ubica en la Facultad de Ciencias, éste es uno de los preferidos y más frecuentados por los estudiantes de cualquier facultad (en el siguiente capítulo se expondrán las razones de porque es uno de los lugares preferidos para comer al interior de la universidad). Este lugar también concentra diversos puestos de comida, y cuenta con equipamiento para que los comensales puedan sentarse a consumir sus alimentos al aire libre. Hay un par de puestos que sirven como tienditas, pero también hay otros puestos que preparan alimentos en el lugar, la oferta típica de que se encuentra en CU: hamburguesas, hot dogs, pizzas, tortas, molletes, sincronizadas, huaraches, comida oriental, helados, postres, y aguas frescas.

En el comedor de la Facultad de Ciencias, el puesto que más atrae estudiantes es el comedor en el que se ofrecen una gran variedad de guisados como tortas de papa, carnes de res, pollo, o cerdo en distintas salsas, servidos con arroz, frijoles y ensalada, además de tortilla, estos alimentos se exhiben al público en una vitrina, y se preparan en una cocina que es visible también, quienes atienden este lugar siguen medidas de higiene como guantes, redes para el cabello, delantal, y cubrebocas, solo una persona se encarga de recibir el dinero y dar cambio en la caja, esta persona no tiene contacto con los alimentos.

Una ausencia en la oferta de alimentos en el AAU son alimentos vegetarianos o veganos, si bien en muchos puestos ofrecen opciones vegetarianas, la mayoría solamente ofrecen ensaladas de lechuga y otros vegetales, pero realmente es muy limitada la oferta, más aún lo es la oferta de alimentos veganos. La oferta de este tipo de alimentos puede ser limitada porque tengan una baja demanda, lo que pude observar es que este tipo de alimentos se

ofrecen principalmente en las afueras de las Facultades de Filosofía y Letras y de Ciencias Políticas y Sociales, y sobre todo son ofrecidos por los propios estudiantes y por encargo.

En general, los puestos de comida cuentan con equipamientos de cocina y refrigeración adecuados para la conservación y correcta cocción de alimentos, lo que es una contribución importante al aprovechamiento que las personas hacen de los nutrientes presentes en los alimentos, sin embargo, una carencia importante, es que muchos puestos y comerciantes ambulantes no cuentan con medidas de higiene mínimas como, guantes, cubrebocas, redes para cabello, delantales, etc., pero sobre todo, muchos carecen de tomas agua potable ya sea para limpiar los alimentos e instrumentos de cocina, como para la higiene personal, lo que repercute negativamente en la calidad de los alimentos, pero independientemente de esto, muchos comerciantes se las arreglan para traer agua de otros lugares en botes o garrafones, y limpian sus establecimiento y utensilios a la vista de todos.

Si bien la oferta de alimentos en el AAU es variada, de acuerdo con la clasificación NOVA de alimentos, los alimentos *mínimamente procesados*, ensaladas verdes, jugos naturales, cocteles de frutas y cereales, tienen poca presencia en el AAU en comparación con los *ultra procesados*, que tienen una presencia dominante. Ya sea que se vendan en tienditas o en puestos de otros alimentos como bebidas para acompañar, los ultra procesados, precisamente por encontrarse listos para calentarse o consumirse, no requieren platos ni cubiertos para consumirse, y contener aditivos conservadores (a diferencia de los mínimamente procesados) tienen una mayor preponderancia en el AAU. El comedor de la Facultad de Ciencias es un importante lugar que permite tener variedad de alimentos, preparados adecuadamente, este lugar en específico puede considerarse como una contribución importante para la seguridad alimentaria de los estudiantes, sin embargo, no es equidistante entre todas las facultades, por lo que resulta difícil que los estudiantes accedan a este lugar.

### *ESTRUCTURA DE PRECIOS*

La accesibilidad económica o asequibilidad es otra de las dimensiones que componen la seguridad alimentaria, si bien esta dimensión debe considerar el presupuesto de los estudiantes para ser evaluada, podemos considerar la estructura de los precios, es decir,



analizar comparativamente el precio de unos alimentos en relación con otros. De esta manera es posible determinar qué tipo de alimentos son más accesibles en el AAU.

Como se mencionó anteriormente, a las afueras del metro Universidad se encuentra un huerto urbano en el que es posible encontrar alimento *crudos*, producidos localmente con prácticas agroecológicas, la oferta depende de la cosecha. Los alimentos en este huerto urbano son realmente accesibles, lechugas desde \$14 y hasta \$20, apio \$10, quelites \$10, betabel \$10, romeritos \$15. Otra fuente de alimentos crudos es la Tienda UNAM, cuyos precios en general son los de supermercado. Si bien son accesibles, éstos no son realmente opciones para consumir al interior de la universidad ya que requieren de preparaciones que difícilmente pueden realizarse en la universidad por los estudiantes, más bien éstos consumen alimentos preparados.

Los alimentos *mínimamente procesados* presentes en el AAU son algunas botanas elaboradas con granos y semillas, como los dulces tradicionales mexicanos cuyos precios en general son de \$5 a \$10; otras opciones son los jugos de frutas naturales y aguas frescas entre \$15 y \$25 medio litro; y las ensaladas de vegetales y cocteles de frutas entre \$35 y \$50.

Las comidas corridas o menús de tres tiempos generalmente incorporan *alimentos procesados, alimentos mínimamente procesados e ingredientes culinarios*, los precios de estos alimentos rondan entre \$55 y \$80; en el caso del comedor de la Facultad de Ciencias el plato con un guisado y guarniciones tiene un precio de \$35 y con dos guisados \$45. Las opciones de comida china tienen un precio que aproximadamente va desde los \$30 hasta los \$50. Los platillos (porciones individuales) preparados con pescados y mariscos tienen costos que van desde los \$35 hasta los \$50.

Las tortas tienen precios muy variados, pero en general cuestan aproximadamente entre \$25 las versiones sencillas con un solo ingrediente, hasta \$50 con más de un ingrediente, los tacos de suadero o pastor cuestan aproximadamente \$15, y los tacos de guisado cuestan en promedio \$20 cada uno, con excepción de los tacos de canasta que cuestan \$8 la pieza en promedio. Las garnachas van desde los \$15 un sope sencillo, hasta los \$45 un huarache con carne y quesillo.

Algunos de los alimentos que más dominan en el AAU son las papas fritas, éstas tienen precios de entre \$20 y \$25 aproximadamente, otro tipo de alimentos muy presente en el AAU son las pizzas, éstas se venden por rebana a \$16 en promedio, las hamburguesas tienen precios que rondan los \$40, la orden de tres sincronizadas a \$30, los hot dogs entre \$10 y \$17 cada uno. Los alimentos ultraprocesados como galletas, panes, papas y bebidas endulzadas tienen precios un poco más elevado ya que no se distribuyen directamente en tiendas, pero en promedio alguno de estos productos cuestan alrededor de \$20 o \$30 las porciones individuales.

Al comparar los precios de distintos tipos de alimentos podemos observar que las opciones más accesibles económicamente son las botanas como alegrías, palanquetas u otros dulces típicos mexicanos, sin embargo, estos difícilmente pueden considerarse una comida como tal, además de que difícilmente una persona pueda saciar su hambre solamente consumiendo estos productos, más bien pueden complementar el consumo de otros alimentos, o pueden ser una opción para alguien con poco presupuesto tan solo para ingerir algo de paso y volver a casa para comer o cenar. Estos alimentos son una opción más accesible y al ser mínimamente procesados son una mejor que los alimentos ultraprocesados como galletas, panes y papas, que también cumplen con la función de ser alimentos para ingerir de paso, más que una comida como tal, aunque es probable que, por su practicidad, muchas personas únicamente ingieran estos alimentos durante el día. Los cocteles de fruta y ensaladas son opciones de alimentos frescos, sin embargo, comparativamente pueden ser más caros que algunos alimentos como las rebanas de pizza, los tacos, y papas fritas. Los alimentos cuyos costos son más elevados son las opciones de comida corrida, estos alimentos además de ser más caros.

### *FORMAS DE CONSUMO Y PAUTAS TEMPORALES*

El AAU es un lugar que tiene sus propias pautas temporales que configuran su dinámica en cuanto al tipo de alimentos que se consumen, así como las propias formas de consumo. Las pautas temporales son relevantes para el análisis de la seguridad alimentaria, ya que ésta comprende la dimensión de la estabilidad, por tanto, si no es posible garantizar el acceso a los alimentos en todo momento puede vulnerar a ciertas personas. Estas pautas temporales están estructuradas según el flujo de personas que transiten por este lugar. Así que las

dinámicas temporales dependen del propio calendario de actividades de la UNAM, es decir, la oferta de alimentos del AAU depende de si es un día laboral para la universidad o si es periodo vacacional, en el caso de la estación de metro Universidad, la oferta de alimentos hacia el paradero de autobuses se mantiene aún si no es un día laboral, aunque visiblemente hay muchos comercios cerrados.

Otra pauta temporal es el día de la semana, si bien, los sábados hay actividades académicas y culturales en la UNAM, el horario de la última clase del Sistema Universidad Abierta y Educación a Distancia (SUAYED) termina a las 15:00 hrs., a esta hora el acceso a la universidad está cerrado y los comercios de comida en los corredores para acceder al recinto también lo están, muchos ni siquiera abren ese día. Al interior de la universidad se repite esta situación. Esto revela que los estudiantes del SUAYED son más vulnerables a la inseguridad alimentaria en la universidad porque tienen menos opciones para comer, y las que se encuentran disponibles cierran apenas dan las 15:00 hrs o incluso antes, lo que repercute en la capacidad de acceso de los estudiantes que no disponen de un tiempo libre para adquirir y consumir sus alimentos.

Si bien el flujo de personas que entra y sale de la universidad y transita por donde se concentran los puestos de comida es casi permanente durante un día entre semana, se puede considerar que el horario de las clases marca las pautas temporales de los flujos de personas muy fuerte, por las mañanas a las 7:00 u 8:00 hrs el flujo de personas hacia la universidad es el más importante de todo el día, mientras que en el horario vespertino, entre las 13:00 y las 15:00 el flujo de personas que sale de la universidad es el más considerable por la cantidad de personas. Además, cada cambio de hora marca el inicio y fin de las clases (si bien muchas son de al menos dos horas, en conjunto dentro de la universidad, cada cambio de hora hay cambios de clases), razón por la cual cada 15 minutos aproximadamente antes y después de cada cambio de hora hay un flujo muy importante de personas entrando y saliendo de la universidad y recorriendo los puestos de comida.

Otro importante marcador temporal de los flujos de personas son el arribo y partida de los transportes públicos, por ejemplo, cada tres minutos en promedio los vagones del metro arriban a las estaciones Copilco y Universidad con cientos de usuarios que se dirigen hacia la universidad, generando flujos de personas que atraviesan los puntos de concentración

de puestos de comida. Así mismo, cada tres minutos arriba un pumabus con aproximadamente 30 personas a la estación Universidad (en horario vespertino).

En cuanto al qué y el cómo se consumen alimentos en el AAU, por un lado, ya se ha mencionado que en los puestos dentro del metro hay muy pocas opciones para comer en el lugar, más bien se trata de formas de consumo “para ir comiendo”. Por otro lado, los momentos del día marcan las pautas temporales, por ejemplo, por las mañanas, antes de medio día, la prisa es lo que determina tanto el contenido como las formas de consumo, es común ver a estudiantes comprando charolas de frutas, licuados, jugos, ensaladas, tortas de tamal, atoles y emparedados, los cuales son preparados para llevar o para ir comiendo, así los estudiantes consumen estos alimentos mientras se desplazan usualmente solos, ya sea caminando o en pumabus, para llegar a sus clases.

Por la tarde, los estudiantes que disponen de algún tiempo libre entre clases o que ya terminaron su jornada, pueden consumir sus alimentos en alguna cafetería o fonda, o igualmente comprar alimentos para ir comiendo, esta vez en dirección hacia el metro u otro transporte público para regresar a casa. Los alimentos que más se consumen por las tardes son las pizzas, tacos, tortas, o alguna botana como papas, esquites o dorilocos, a diferencia de por las mañanas, en las tardes es más común que los estudiantes no estén solos, sino acompañados, y que compartan entre sí de los alimentos que compran. Por las noches también se consumen las pizzas, tortas y tacos, así como botanas, el consumo en fondas y cafeterías es menos frecuente, porque muchas ya están cerradas o porque los estudiantes tienen prisa para alcanzar sus transportes de vuelta a casa.

### *CONTRIBUCIÓN A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA*

El análisis del ambiente alimentario universitario nos ha permitido identificar los lugares donde más se concentran los comercios de comida, como el tipo de comercios y el tipo de alimentos que ofrecen, sus formas de preparación y consumo, para identificar de qué manera este lugar puede contribuir a la seguridad alimentaria de los estudiantes universitarios, así como las áreas de oportunidad para su mejoramiento.

Las estaciones de metro Universidad y Copilco son los puntos de mayor concentración de los locales y puestos de comida, éstos lugares contribuyen a la accesibilidad

física de los alimentos, sin embargo, tienen patrones de concentración y distribución de los comercios de comida diferentes, en el metro Universidad hay una concentración muy importante en un espacio un tanto reducido, por lo que la oferta de alimentos en este lugar es principalmente de alimentos prácticos, para llevar o para ir comiendo, o que no requieren mucho tiempo para preparar y que son fáciles de consumir como tortas, tacos y pizzas. Mientras que en el metro al ser mayor la distancia entre esta estación y CU, que la distancia entre la estación Universidad y CU, hay más establecimientos del tipo de locales fijos como cafeterías y fondas, cuya oferta es más variada.

La oferta de alimentos en el AAU es muy variada, desde supermercados y tiendas de conveniencia, así como tienditas que ofrecen alimentos producidos industrialmente cuya practicidad los hace particularmente atractivos: bebidas azucaradas, papitas, panecillos, galletas, dulces, y otras botanas se encuentran listos para comerse y no necesitan de utensilios para ingerirlos, sus envolturas son desechables. También hay una importante presencia de opciones de tipo *fast food*, pizzas, hamburguesas, hot dogs y papas fritas, estos alimentos pueden resultar más económicos que las opciones de comida corrida. El consumo excesivo de estos alimentos se ha asociado con el desarrollo de comorbilidades por lo que la preponderancia de éstos en el AAU hace de éste un ambiente alimentario obesogénico. Un lugar muy importante que contribuye a la accesibilidad económica y a la variedad de la dieta en el AAU es el comedor de la Facultad de Ciencias, pues aquí se ofrecen distintas opciones de guisados diariamente a precios relativamente económicos; las opciones de comidas de tipo fondas, también pueden ser una importante contribución a la variedad de los alimentos y por tanto a la seguridad alimentaria.

Las pautas temporales de los flujos de personas determinan en los horarios de los comercios de comida en el AAU, lo cual repercute negativamente en la seguridad alimentaria de los estudiantes del SUAyED principalmente, pues limita su capacidad de acceso a alimentos en la universidad.

De manera general los puestos de comida en el AAU son adecuados en cuanto a equipamientos de cocina y refrigeración, lo que contribuye a un correcto aprovechamiento de los alimentos, sin embargo, al carecer de un acceso constante a agua potable, puede representar un riesgo para la salud y por tanto vulnera la seguridad alimentaria. Con este

último comentario no intento estigmatizar a los comercios de comestibles que hay en el AAU, más bien quiero señalar un área de oportunidad para el mejoramiento del AAU, además dada la importancia que desempeñan los comerciantes de alimentos en este lugar es importante mejorar las condiciones en que realizan sus actividades y así garantizar la seguridad alimentaria de los universitarios. La universidad ha emitido lineamientos en cuanto a medidas de higiene personal e inocuidad de los alimentos que deben cumplir los establecimientos de venta de alimentos que son necesarias, pero estigmatizan a los comerciantes informales.

Otra área de oportunidad es la gestión de residuos, los materiales dominantes en la que se sirven los alimentos son plásticos, unicel, cartón y aluminio. Muchos de estos materiales son separados por recolectores en los contenedores de basura que están aledaños a las estaciones de metro, pero muchos residuos orgánicos y envolturas de los alimentos permanecen en los contenedores hasta que son llevados por el servicio de recolección de la alcaldía. Las sobras de comida y otros residuos de alimentos pueden favorecer la proliferación de roedores y otros vectores transmisores de enfermedades.

#### *EL PODER EN LA PRODUCCIÓN DEL AMBIENTE ALIMENTARIO UNIVERSITARIO*

El ambiente alimentario universitario puede verse como pequeño fractal en el que se manifiesta localmente lo que ocurre a una escala más amplia, a nivel de la ZMCM y a nivel de tendencial globales. Entonces el AAU puede ser considerado como un sistema termodinámico abierto, en tanto que su reproducción depende de la entrada de flujos económicos, de personas, y de alimentos, y de la salida de estos flujos y de los residuos de los alimentos. Los flujos de entrada de alimentos determinan la oferta disponible, pero es preciso notar que los alimentos son vehículos de significados en los que el poder se manifiesta. “En última instancia, el control del alimentos es poder” (Steel, 2020: 159), poder sobre el espacio y sobre las personas, en tanto que hay empresas, instituciones, y personas que determinan lo que es posible encontrar disponible en el ambiente alimentario, así como los horarios y formas de consumir, son determinados en gran medida por estas empresas e instituciones.

Ya hemos señalado la distinción propuesta por Mintz, entre significados externos y significados internos, pero vale la pena recordar que las “condiciones del consumo en la vida diaria tienen que ver con... los significados *internos*; las condiciones del entorno económico,

social y político con el significado *externo*” (Mintz, 2003: 42). Los significados externos son los que más relación tienen con el poder en tanto que éste es la capacidad para “definir cosas para los demás en circunstancias que hacen difícil para ellos poner a prueba los significados que les atribuimos a esas cosas, ejercemos control sobre la posibilidad de que las utilicen, las consuman o dejen de consumirlas, las valoren o las desdeñen” (Mintz, 1996: 237). Así mismo, Mintz reconoció distintas escalas en el ejercicio del poder: el poder personal; el poder de persuasión; el poder táctico u organizativo y; el poder estructural (Mintz, 2003: 52-53).

Por ahora, de esta tipología del poder, únicamente consideremos al poder organizativo y al poder estructural dentro del AAU. El poder organizativo y estructural en los hábitos alimentarios “define los términos por los cuales la gente obtiene comida, mantiene o modifica sus hábitos y perpetúa sus formas de comer” (Mintz, 2003: 53). El poder estructural es aquel que coordina los entornos mismos en los que se ejerce el poder organizativo, es el poder que estructura la economía política de los alimentos, define unos cursos de acción más que otros, mientras que el poder organizativo controla los entornos en que la gente interactúa con la comida y con otras personas.

El poder estructural dentro del AAU puede identificarse con la reproducción local de grandes tendencias globales en cuanto a las formas de alimentación, es decir, hay presencia de supermercados, tiendas de conveniencia y tienditas cuya oferta es principalmente de alimentos ultraprocesados, así mismo hay una importante presencia de alimentos tipo *fast food*, además de una proporción considerable de comercios de comida informales. La presencia de estos tipos de comercios depende en gran medida de las propias condiciones de precarización laboral y apertura al comercio internacional que ha impuesto el sistema político y económico neoliberal. Por tanto el poder estructural se expresa en el AAU en la propia lógica de acumulación de capital que reproducen los establecimientos de comida.<sup>34</sup>

---

<sup>34</sup> Si bien, es importante considerar las propias motivaciones de los comerciantes de comida para desempeñar esta actividad, ya que lo que significa para ellos vender en el AAU puede ser algo distinto a la cuestión de la acumulación de capital, lo que es un hecho es que estas personas obtienen una ganancia económica al desempeñar estas actividades y por tanto reproducen la dinámica capitalista involuntariamente. Además, acercarse a los vendedores puede arrojar luz sobre otras tensiones de poder que producen el AAU, me refiero a acuerdos con organizaciones políticas que otorgan permisos para vender en este lugar, ya sean permisos legales o no.

El poder organizativo en el AAU son los reglamentos que determinan institucionalmente los horarios y los lugares para el consumo de los alimentos, así como quiénes son comerciantes legítimos para vender alimentos en el AAU y su distribución espacial, y en gran medida determinan la oferta de alimentos en el AAU. En el caso de este ambiente alimentario, las tendencias globales se encuentran presentes, sin embargo, también hay una importante presencia de puestos de comidas típicas mexicanas, por lo cual la supuesta homogeneización de la alimentación por la globalización es domesticada y ajustada al contexto local.

### *DEL LUGAR A LAS PRÁCTICAS*

El ambiente alimentario universitario no sólo puede contribuir a la seguridad alimentaria de los estudiantes, sino que también es una importante fuente de ingresos para muchos trabajadores que se dedican a la venta de alimentos, por esta razón es pertinente considerar al AAU como infraestructura urbana (Hayden, 2021: 108), así la consideración del poder en la producción del AAU permite identificar a este lugar como las condiciones estructurales que restringen y posibilitan cursos de acción dentro de este lugar. Las relaciones de poder posibilitan y restringen las opciones de alimentos disponibles y las maneras de comer en el AAU.

Mintz relacionó los significados externos con el poder, pero reconoció la capacidad de las personas para atribuir significados internos dentro de condiciones estructurales, esta capacidad de agencia nos permite considerar que el ambiente alimentario no determina las maneras de comer de las personas en este lugar, son condiciones que no solo restringen, sino que también posibilitan cursos de acción, en este sentido no se puede imputar un determinismo espacial en el comportamiento alimentario de los estudiantes únicamente al considerar las opciones disponibles de comida en este lugar, es preciso analizar lo que la gente realmente hace en este lugar a pesar de las condiciones restrictivas que se les imponen.



## **CAPÍTULO 4. LAS RUTINAS ALIMENTARIAS: PREFERENCIAS DE ESTUDIANTES Y RESTRICCIONES AL ACCESO A ALIMENTOS EN CIUDAD UNIVERSITARIA**

En este capítulo se presentan los principales hallazgos sobre las prácticas y preferencias alimentarias de jóvenes estudiantes de Ciudad Universitaria. En la práctica de comer fuera de casa se involucran dimensiones objetivas y subjetivas, los espacios y tiempos de consumo son inseparables de la propia experiencia y calidad de las prácticas alimentarias. El objetivo de este capítulo es mostrar que los estudiantes tienen capacidad de agencia en el ambiente alimentario universitario, es decir que, si bien la oferta de alimentos que se encuentra disponible en este lugar es un elemento importante para analizar la seguridad alimentaria de esta población móvil, el espacio no determina sus prácticas alimentarias en un sentido fuerte, sino que las prácticas y rutinas alimentarias son acciones reflexivas que implican la elección y valoración de los estudiantes, además como se ha afirmado en esta tesis, es importante considerar la movilidad cotidiana de esta población para ampliar la comprensión de la seguridad alimentaria urbana.

Al enfatizar el aspecto reflexivo e intensional de las prácticas y rutinas alimentarias de los estudiantes universitarios se pretende aportar a las discusiones sobre inseguridad alimentaria de esta población móvil desde la experiencia o desde el propio punto de vista de los consumidores, en relación con sus alcaldías o municipios de residencia, los alimentos consumidos, los tiempos y lugares de consumo.

Durante mis visitas a Ciudad Universitaria realizadas de forma intermitente en el periodo del 14 de marzo al 16 de mayo, pude realizar 18 entrevistas a estudiantes de distintas licenciaturas e ingenierías; tres de las personas entrevistadas fueron casos excepcionales de estudiantes universitarios: Erick Alfaro es un egresado o pasante en proceso de titulación de la licenciatura en sociología, se encontraba en Ciudad Universitaria para realizar trámites relativos a su titulación; Mariana Rodríguez es una aspirante a la licenciatura en trabajo social, acudió a CU para registrar su examen de nuevo ingreso a la universidad; por último, Mariana Bolaños es una estudiante de licenciatura en sociología del sistema abierto (semi-presencial o sabatino). Se decidió incluir a estas personas para aumentar la heterogeneidad de casos y de respuestas. Una persona mujer prefirió conservar el anonimato y no reportó su

edad; otra persona prefirió no decir la licenciatura en la que estudia. En la tabla 6 se presentan algunas características generales de los estudiantes universitarios entrevistados.

Tabla 6. Características generales de estudiantes universitarios entrevistados

Nombre	Edad	Licenciatura	Tiene Trabajo	Tiene Beca
Erick Alfaro	28	Sociología (pasante)	No	No
Mariana Rodríguez	23	Trabajo Social (aspirante)	Sí	No
Pedro Iván	18	Ingeniería Eléctrica	No	No
Mariana Bolaños	28	Sociología (SUAYED, modalidad abierta)	Sí	No
Kenia	19	Administración	Sí (medio tiempo)	Sí
Daniela	20	Pedagogía	Sí	No
Diego	20	Letras Alemanas	No	No
José Alfredo	18	Ingeniería	No	No
Ana Sofía	20	Medicina	No	Sí
Anónimo (Mujer)		Medicina	No	No
Daniel	21	Economía	No	No
Pablo Nava	21	Economía	No	Sí
Celeste	21	Economía	No	Sí
Rodrigo Estrada	18	No especificado	No	No
Dayana Flores	20	Odontología	No	Sí
Eduardo Bocanegra	18	Odontología	No	No
Azeneth Mendoza	18	Ciencias Políticas	Sí (negocio familiar no remunerado)	Sí
Diego García	20	Ingeniería en Minas y Metalurgia	Sí (vendedor ambulante de dulces)	Sí

Fuente: Elaboración propia con información de entrevistas recabadas en distintos lugares de CU entre el 14 de marzo y el 16 de mayo.

### DETERMINISMO ECONÓMICO FRENTE A LA EXPERIENCIA COTIDIANA

El precio de los alimentos y el presupuesto de cada persona influyen en su capacidad para acceder a alimentos en la universidad. Kenia por ejemplo señala que su frecuencia de compra de alimentos en la universidad depende de si tiene hambre y de su presupuesto: “Pues cuando me da hambre [compra alimentos en la escuela]. Es que a veces sí y a veces no, porque justo intento no consumir tanto, porque *implica gastos*, entonces como unas cuatro veces a la semana”. Kenia se refiere a gastos económicos, o más precisamente monetarios (aunque, como veremos más adelante, éstos no son los únicos gastos que involucra el acceso a los alimentos en la universidad).

El aspecto económico es esencial en la consideración de lo que es una *comida o un alimento accesible*, así por ejemplo, Erick Alfaro considera que una *comida accesible* es aquella que no supere su presupuesto, para él esto puede ser:

comer desde puestos de tacos en la calle o en un comedor, pero que tenga comida corrida o menú del día..., porque justamente no me meto a estos lugares como más restauranteros un poquito más caros no, sino que busco como fondas o así que estén un poquito más económico.

En la tabla 7 se muestra la frecuencia con la que los estudiantes compran alimentos en la universidad, así como el presupuesto que asignan para ello, y si consideran que su presupuesto es adecuado para satisfacer sus necesidades. La mayoría de los entrevistados considera que su presupuesto es adecuado para acceder a alimentos en la universidad, desde los treinta pesos una vez a la semana, hasta los cincuenta o setenta pesos diarios. Esto demuestra que de alguna manera el AAU satisface la accesibilidad económica y las preferencias de algunos de los estudiantes, aunque para otros su presupuesto no es suficiente para satisfacer sus preferencias y necesidades alimentarias en la universidad.

*Tabla 7 Frecuencia de compra y gasto en alimentos en la universidad*

<b>Nombre</b>	<b>Frecuencia de compra de alimentos</b>	<b>Presupuesto para alimentos</b>	<b>Considera que su presupuesto es adecuado</b>
Erick Alfaro	Dos veces por semana	Entre \$70 y \$80	Sí
Mariana Rodríguez	Diario	Entre \$150 y \$200	No
Pedro Iván	Diario	\$70	Sí
Mariana Bolaños	Diario	\$150	Sí
Kenia	Cuatro veces por semana	Entre \$50 y \$100	Sí
Daniela	Cuatro veces por semana	\$50	Sí
Diego	Diario	\$70	Sí
José Alfredo	Diario	\$60	Sí
Ana Sofía	Una vez por semana	\$50	No
Anónimo (Mujer)	Una vez por semana	\$30	Sí
Daniel	Dos veces por semana	Entre \$100 y \$150	Sí
Pablo Nava	De dos a tres veces por semana	\$20	Sí
Celeste	Diario	\$50	No
Rodrigo Estrada	Diario	\$70	Sí
Dayana Flores	Diario	\$50	No
Eduardo Bocanegra	Diario	\$50	No
Azeneth Mendoza	Dos veces por semana	\$25	No
Diego García	Una vez al mes	\$45	Sí

*Fuente: Elaboración propia con información de entrevistas recabadas en distintos lugares de CU entre el 14 de marzo y el 16 de mayo.*

Si bien, el precio de los alimentos y el presupuesto que cada persona asigna influyen las decisiones de qué, dónde, cuándo comer, incluso podría considerarse que este aspecto es el que más repercute en la capacidad para acceder a alimentos en la universidad, no obstante, comprender las prácticas y rutinas, así como la accesibilidad a los alimentos de los estudiantes requiere una visión más amplia que un determinismo económico o incluso espacial, más bien debe considerar las experiencias de los estudiantes desde sus propios puntos de vista. Las *maneras de comer* (Alkon, y otros, 2013), desde el punto de vista de los propios estudiantes revelan un saber hacer que orienta las prácticas y estrategias alimentarias individuales y/o colectivas en las que la capacidad de agencia, las preferencias, las percepciones y valoraciones sobre la comida se manifiestan; son un sentido práctico fundamentado en la experiencia cotidiana, que responde a las distintas restricciones espaciales, temporales y sociales que no pueden ser modificadas por la voluntad de cada individuo.

Los siguientes comentarios de Erick dan cuenta de su propia experiencia en el AAU para acceder a alimentos que valora como adecuados, más allá del precio de éstos. Para Erick la comida en la universidad no sólo puede resultar cara, sino que incluso considera que difícilmente satisface otras de sus preferencias como la calidad o la variedad de la oferta, menciona que “consumir alimentos más saludables puede ser a veces más difícil encontrarlos y a veces más caros”. Diego opina de manera similar al considerar que la comida en la universidad tiene aspectos positivos y negativos:

Negativos el precio, es difícil encontrar algo de 20 pesos, y que sea diferente. Positivos que, si ignoras que hay comida de 30 o 40 pesos, hay buenas opciones, algunas saludables o no rápidas, entonces si hay variedad, pero *a veces el precio sí impide*.

Así mismo, Rodrigo expresa sus consideración sobre la oferta de alimentos: “Sí y no [le permite tener una dieta variada]. Porque sí hay diferentes puestos de comidas y platillos, pero normalmente lo más accesible son los tacos de canasta.” En estos comentarios implícitamente se expresan las preferencias y valoraciones de lo que consideran adecuado y accesible en el AAU según su propia experiencia, pero el siguiente comentario de Diego García revela exactamente el sentido práctico fundado en la experiencia cotidiana en el AAU:

Pues normalmente siento que, para lo que llegan a ofrecer llegan a tener precios elevados en general y ahora sí que hay que *andar buscando* en varios lugares, ahora sí que opciones buenas, bonitas y baratas, y también que no sean como que muy dañinas porque si hay lugares en los que dices “no hay que comer aquí porque hay mucha probabilidad de que me dé algo.” Entonces normalmente creo que es eso que para lo que ofrecen, siento que llegan a ser precios elevados.

Ese *andar buscando* al que hace referencia Diego García, implica que los estudiantes perciben y valoran la oferta de alimentos que hay en el AAU, estas valoraciones incluyen las económicas por supuesto, pero también de otro tipo como la calidad de los alimentos, y con base en estas percepciones, valoraciones, preferencias y la propia experiencia deciden qué y dónde comer, incluso revela un saber hacer o en este caso un *saber comer en la universidad*, que no está determinado únicamente por el precio de los alimentos. Con esto quiero decir que si bien, el ambiente alimentario universitario acota las opciones y precios de los alimentos disponibles en este lugar, y por tanto restringe determinados cursos de acción, esto no determina las prácticas alimentarias, sino que la experiencia y las preferencias en relación con las posibilidades del AAU y la movilidad cotidiana, son en conjunto los elementos que configuran las rutinas alimentarias de los estudiantes, incluso más allá del espacio físico que comprende la universidad.

#### *LA MOVILIDAD COTIDIANA DE LOS UNIVERSITARIOS ENTREVISTADOS*

La movilidad cotidiana constituye una parte esencial de las rutinas alimentarias de los estudiantes universitarios, condiciona las formas de su consumo, su acceso físico y económico, los lugares y momentos en los que adquieren y consumen alimentos. La mayoría de los entrevistados (14 personas) residen en alcaldías de la Ciudad de México, las cuatro restantes residen en municipios del Estado de México. Los estudiantes entrevistados pasan al menos seis y hasta catorce horas fuera de casa (considerando el tiempo de traslado), la mayoría pasa entre diez y doce horas y consume alimentos en la universidad con bastante frecuencia. En la tabla 7 se resumen las principales características de la movilidad cotidiana de los estudiantes entrevistados.

Tabla 8. Características de la movilidad cotidiana de los estudiantes entrevistados

Nombre	Alcaldía o Municipio de residencia	Medios de Transporte	Costo de transporte al día	Tiempo en transporte al día
Erick Alfaro	Nicolás Romero	Colectivo o Autobus y Metro	\$50	5 horas
Mariana Rodríguez	Cuatitlán Izcalli	Camión o combi y Metro	\$50	4 horas
Pedro Iván	Nezahualcóyotl	Metro	\$10	2:30 horas
Mariana Bolaños	Cuauhtémoc	Metro	\$10	2 horas
Kenia	Iztapalapa	Camión y Metro	\$30	4 horas
Daniela	Coyoacán	Pumabus	\$0	30 minutos
Diego	Gustavo A. Madero	Pecera y Metro	\$24	3 horas
José Alfredo	Gustavo A. Madero	Cablebus y Metro	\$24	3 horas
Ana Sofía	Álvaro Obregón	Combi y Metro	\$25	2 horas
Anónimo (Mujer)	Álvaro Obregón	Camión	\$10	2 horas
Daniel	La Magdalena Contreras	RTP o Camión	Desde \$8 hasta \$14	45 minutos
Pablo Nava	Iztapalapa	Camión y Metro	\$16	2 horas
Celeste	Azcapotzalco	Autobús y Metro	\$22	4 horas
Rodrigo Estrada	Benito Juárez	Metrobús	\$12	30 minutos
Dayana Flores	Álvaro Obregón	Metro	\$10	1 hora
Eduardo Bocanegra	Coyoacán	Autobús	\$14	1 hora
Azeneth Mendoza	Milpa Alta	Camión y combi	\$45	6 horas
Diego García	Ecatepec	Metro	\$10	4 horas

Fuente: Elaboración propia con información de entrevistas recabadas en distintos lugares de CU entre el 14 de marzo y el 16 de mayo.

Las diferencias y desigualdades del trayecto de sus hogares a la universidad, tanto como en los medios de transporte que utilizan, repercuten en la configuración de sus rutinas alimentarias y en la seguridad alimentaria. La dotación de infraestructura con que cada alcaldía y municipio cuenta también tiene implicaciones para la seguridad alimentaria de los estudiantes, pues el tiempo y el costo del traslado también dependen de estos servicios, y al residir más lejos de la universidad es probable que se incurra en mayores gastos de transporte en comparación con aquellas personas que viven más cerca, lo que condiciona su capacidad para acceder a alimentos (tanto económicamente como físicamente).

Así por ejemplo, Pedro Iván y Diego quienes residen en municipios del Estado de México, sólo usan el metro para llegar a la estación más cercana a su casa y llegan caminando, por lo que únicamente gastan diez pesos en el viaje redondo, si bien el viaje de ida les lleva más de una hora, el tiempo de éste, además del costo, es mucho menor en comparación con el caso de Azeneth quien vive en Milpa Alta, tiene que tomar dos camiones y una combi, gasta 45 pesos en el viaje redondo y pasar seis horas en el traslado de su casa a la universidad

y de vuelta. Así mismo se pueden considerar los casos de Mariana Rodríguez y el de Erick Alfaro, quienes gastan cincuenta pesos diarios únicamente en transporte, ambos toman más de un medio de transporte y pasan cuatro y cinco horas cada día en el transporte de su casa a la universidad respectivamente.

La movilidad cotidiana influye en la configuración de las rutinas alimentarias de cada individuo, es decir que, las decisiones, estrategias, valoraciones y prácticas alimentarias están sujetas al tiempo y el costo del transporte que ésta implica acotan las posibilidades reales de acceder a alimentos. La principal diferencia y desigualdad entre las distintas movilidades cotidianas que repercute en la configuración de rutinas alimentarias es que los residentes de las alcaldías y municipios más alejados al recinto universitario tienen una mayor dificultad para volver a casa, preparar e ingerir sus alimentos en su hogar, que aquellos que viven en la propia alcaldía de Coyoacán o en alcaldías aledañas. Se puede considerar, por un lado, que las personas que viven más lejos al recinto universitario son más vulnerables a la inseguridad alimentaria y, por otro lado, estas personas son más propensas e incluso dependientes de comer fuera de casa porque pasan más tiempo en el espacio público y recorren distancias más largas cotidianamente, por lo cual disponen de menos tiempo para adquirir, preparar y consumir sus alimentos.

Daniela y Eduardo Bocanegra, son residentes de la alcaldía Coyoacán, ambos asignan aproximadamente \$50 diarios para gastar en comida y, también ambos preparan sus alimentos desde casa para consumir en la escuela. Daniela utiliza el Pumabús<sup>35</sup> para llegar a su facultad, por lo que no incurre en gastos por transporte, además únicamente necesita 15 minutos para volver de su facultad a su casa, en total pasa media hora en el transporte al día. A pesar de vivir cerca, ella afirma consumir alimentos fuera de casa al menos cuatro veces a la semana. En cuanto a sus preferencias alimentarias, Daniela comenta:

“En la escuela pues depende, pero casi siempre traigo fruta y a veces vamos [se refiere a su grupo de amigas] a buscar qué comer, pero es muy variado... no soy mucho de comer carne, no me gusta mucho, entonces prefiero más la fruta o la verdura”.

---

<sup>35</sup> El Pumabús es un servicio de transporte gratuito para la comunidad universitaria y visitantes que circula al interior de la universidad por trece rutas diferentes y permite realizar diferentes traslados entre las distintas escuelas, facultades, institutos de investigaciones, centros culturales y edificios administrativos.

Eduardo Bocanegra gasta 14 pesos diarios en transporte en el viaje redondo, el cual le toma una hora aproximadamente, también come en la universidad con bastante frecuencia. Sobre sus preferencias y rutinas alimentarias en la universidad, Eduardo comenta:

“Yo desayuno ya aquí lo que traigo preparado en mi casa. Almuerzo aquí normalmente una torta o un cuernito también. Y ya ceno en mi casa un licuado o un yogurt con avena. [¿Ay alguna razón por la que prefieras estos alimentos?] Porque es como lo más completo que puedo comprar a ese precio”.

Estos primeros dos casos revelan similitudes y diferencias simultáneamente. Ambos consumen alimentos fuera de casa con frecuencia, sus casos permiten enfatizar la disponibilidad de tiempo que ambos tienen por vivir cerca del recinto universitario, ya que ellos mismos preparan los alimentos que llevarán a la universidad. Sin embargo, Eduardo, quien pasa más tiempo en transporte, no ingiere alimentos en casa antes de salir, menciona que no le da tiempo y que prefiere dormir un poco más, a diferencia de Daniela a quien únicamente le toma 15 minutos llegar a su facultad, ella desayuna todos los días porque considera que “el desayuno es la comida más importante”.

En estos casos también se revelan diferencias en las preferencias alimentarias, Daniela prefiere alimentos frescos, frutas y verduras, los cuales son menos accesibles física y económicamente, pues se encuentran disponibles con menor frecuencia en el ambiente alimentario, mientras que las preferencias de Eduardo, tortas y cuernitos, son relativamente más accesibles tanto física y económicamente. Considerando que Daniela desayuna en casa y que pasa menos tiempo fuera (seis horas) que Eduardo (hasta doce horas) para ella es suficiente complementar los alimentos que preparó en casa comprando frutas y verduras fuera de casa, y esperar a volver a casa para cenar. Eduardo, al no desayunar antes de salir de casa, recurre a lo que considera “algo más completo”, refiriéndose a más llenador o satisfactorio para él en relación con el precio y su presupuesto, para poder pasar todo el día fuera de casa. A pesar de que ambos asignan \$50 diarios para gastar en alimentos, Daniela considera que ese presupuesto es suficiente para satisfacer sus preferencias y necesidades energéticas y nutricionales, mientras que Eduardo considera que para él no, “Sobre todo cuando estamos aquí todo el día, entonces no es suficiente”.



## *EL AMBIENTE ALIMENTARIO MÁS ALLÁ DE LA UNIVERSIDAD: LOS ESPACIOS INTERMEDIOS ENTRE EL HOGAR Y LA UNIVERSIDAD*

Como han señalado Bosco, Joassart-Marcelli y O'Neil (2017), el ambiente alimentario no es estático, sino que comprende todos aquellos lugares en los que las personas adquieren y consumen alimentos día a día, y los lugares intermedios entre los destinos que implican la movilidad cotidiana. Por lo tanto, la variedad y los precios de la oferta de alimentos disponibles en el AAU, así como las dinámicas espaciales, temporales de este lugar influyen en la configuración de rutinas alimentarias más allá del espacio físico que comprende la universidad, sin embargo, esto como he dicho, no determina sus rutinas alimentarias, sino que la movilidad cotidiana y su relación más amplia con el espacio metropolitano configura un saber hacer fundado en la experiencia, las preferencias y las posibilidades reales de acceder a alimentos en el AAU. Por ejemplo, Mariana Bolaños señala que la experiencia le permite identificar los lugares donde comer entre su hogar y su escuela o cualquier otro destino: “Incluso hay veces que *trazo una especie de ruta*, es decir, que los lugares a donde vaya, encuentre algo de comer que ya conozca”.

Otro ejemplo es el caso de Azeneth, quien considera que la comida en la universidad “Está muy cara. Está excesivamente cara”. Ella percibe que en el AAU los alimentos son caros porque sabe por experiencia que hay lugares donde el mismo producto le cuesta más barato, continúa diciendo que:

Acostumbraba a comer cuernitos, ya sea que los comprara aquí en la facultad [de Ciencias Políticas y Sociales] o alrededor del metro y están como en \$35, cuando en otras zonas de la ciudad, por ejemplo, en Milpa Alta te cuesta unos \$18. Entonces es muy grande la diferencia, desde que me di cuenta de eso prefiero comprar algo antes de salir de la alcaldía que comprarlo aquí.

La experiencia en la movilidad cotidiana y su valoración sobre los alimentos le hace desarrollar estrategias alimentarias que revelan su capacidad de agencia y su saber comer en la universidad, en este caso comprar algo de comer en el espacio intermedio de su casa a la universidad porque le resulta más barato, este espacio intermedio entre destinos es también

parte de cómo experimentan los estudiantes las posibilidades para acceder a alimentos en el AAU.

*EL AMBIENTE ALIMENTARIO MÁS ALLÁ DE LA UNIVERSIDAD: TIEMPO  
DISPONIBLE PARA DESAYUNAR EN EL HOGAR*

Como se ha dicho, la movilidad cotidiana y las propias dinámicas espaciales y temporales del AAU influyen en la configuración de rutinas alimentarias incluso a través de la relación de los estudiantes con la comida en sus propios hogares. Nuevamente la experiencia cotidiana de los estudiantes en el AAU y en la movilidad diaria orienta sus prácticas alimentarias en el hogar. Por ejemplo, José Alfredo quien reside en la alcaldía Gustavo A. Madero, tarda una hora y media para llegar de su casa a la universidad, cuenta que a pesar de que consume alimentos todos los días en la universidad: “Siempre desayuno o trato de comer algo antes, porque es muy largo el trayecto de mi casa a la escuela, entonces prefiero comer antes de salir.” Igualmente, Pablo cuenta que: “En mi caso, bueno, *me da tiempo para desayunar*. Entonces nunca salgo sin desayunar”.

Estos casos ejemplifican que para muchos estudiantes comprar y consumir comida en la universidad es más un antojo o un complemento de su dieta que una necesidad diaria, ya sea porque no acostumbren a salir de casa sin desayunar porque para ellos el desayuno es la comida más importante para aguantar todo el día en la escuela y en el trayecto; o bien que prefieren no comer en la universidad y aguantar el hambre hasta llegar a casa, en cualquier caso, la mayoría de los estudiantes entrevistados prefieren comer en sus hogares, sin embargo, en muchas ocasiones los horarios de clases y el tiempo de traslado a la universidad reducen la disponibilidad de tiempo para adquirir, preparar y consumir alimentos en el hogar y hacen que el consumo de alimentos en la universidad sea una necesidad.

Por ejemplo, Celeste, quien tarda dos horas en el transporte de su casa a la universidad, acostumbra a salir de casa sin ingerir alimentos y come en la universidad diariamente, argumenta que: “En mi caso porque *no me da tiempo* de desayunar, salgo temprano”; por otro lado, Azeneth, quien no consume alimentos en la universidad con mucha frecuencia y pasa tres horas en el transporte de su casa a la universidad, tampoco ingiere alimentos antes de salir de casa, al preguntar el por qué, respondió: “Porque me levanto muy

temprano y *no me da tiempo* de pasar a desayunar”. Un último ejemplo, es el caso de Diego, quien acostumbra a desayunar antes de salir y también consume alimentos en la universidad todos los días, menciona que el horario de sus clases influye en que no coma antes de salir de casa: “Porque tengo una clase los jueves y es a las 8:00 hrs, entonces *no me da tiempo*”.

A pesar de que los horarios de las clases y el tiempo de traslado limitan la disponibilidad de tiempo para preparar y consumir alimentos en el hogar, esto en sí mismo no determina las rutinas alimentarias, el uso del tiempo también revela las preferencias y capacidad de agencia de los estudiantes, por ejemplo: Rodrigo Estrada no desayuna antes de salir de casa, a pesar de que únicamente tarda 15 minutos en llegar de su casa a la universidad, en su caso, al preguntar por la razón de esto respondió: “Difícilmente desayuno, porque *administro mal mi tiempo*”. Rodrigo reconoce su capacidad para tomar decisiones dentro de los límites temporales, es decir, él decide cómo organiza sus actividades y su tiempo, por tanto, revela que sus preferencias están jerarquizadas, y por tanto, prefiere realizar otras actividades más que desayunar. Igualmente, Eduardo residente de la alcaldía Coyoacán comenta que prefiere dormir un poco más, en lugar de tomar el tiempo para desayunar.

Preparar alimentos en casa para llevar y consumir en la universidad, es una práctica común entre los estudiantes, muchos de ellos lo hacen, incluso muchos de ellos los prefieren, sin embargo, nuevamente la disponibilidad de tiempo aparece como un determinante de esta práctica, Azeneth comenta lo siguiente: “Sí, lo traigo de casa [su almuerzo] la mayoría de las veces, pero hay veces que o no hay nada en mi casa para traer o *no me da tiempo*, entonces como algo que compro aquí”. Diego comenta: “Si pudiera prepararlos en mi casa sería mejor, pero *por el tiempo y el traslado* no puedo hacerlo entonces pues si lo hago en puestos de la calle”. José Alfredo igualmente comenta lo siguiente: “Preferentemente preparar mis alimentos en mi casa, pero como *la mayoría de las veces no me da tiempo* entonces prefiero en algún puesto callejero”.

A pesar de que todos los entrevistados que comen en casa antes de salir o que preparan alimentos para llevar y consumir en la universidad, afirman que ellos mismos preparan sus alimentos, la estructura de los integrantes del hogar también repercute en el tiempo disponible para el abasto, la preparación y el consumo de alimentos en el hogar, así como en el costo económico que esto representa. Long-Solís (2007: 220) ha señalado que comer fuera de casa

puede resultar más conveniente para una o dos personas, en vez de preparar una comida completa para ellos en casa. Mariana Rodríguez, quien vive con su pareja come todos los días fuera de casa y, ni ella, ni su pareja disponen de tiene tiempo para preparar alimentos, además como ambos tienen que salir cotidianamente realmente no les conviene preparar comida en casa porque se echa a perder, más que preferir tal cual la comida fuera de casa y específicamente la comida callejera, le resulta práctica, Mariana Rodríguez, cuenta que come en estos puestos porque:

Pues *no me da tiempo*, ... es que vivo con otra persona, pero esa persona también todo el tiempo come afuera, bueno al menos la mayoría de las veces, entonces pues si hacemos algo en casa se echa a perder porque muchas veces *no tenemos el espacio o tiempo* para comer en casa, *entonces preferimos* comer en la calle. Muy rara vez preferimos comer en casa... *No es que los prefiera* [los puestos de comida callejera], simplemente es como en la vida cotidiana como pasamos corriendo, ya tenemos 15 o 20 minutos para comer, entonces en una cocina económica francamente *no nos da tiempo para comer*, o ahora sí que ya quieres comer algo rápido y ya lo más rápido es una gordita y ya.

Mariana Bolaños, quien vive sola es la única persona que deliberadamente prefiere consumir alimentos en la universidad y, en general fuera de casa todos los días, porque para ella esta opción resulta ser económica, además de práctica, en sus propias palabras:

[M]uy económica, sobre todo práctica porque *ya no tengo que invertir tiempo* en ello, pues compensa ese tiempo en que estoy apresurada para llegar a algún lado o el poco tiempo que tengo para ir, no sé, de una clase a otra, entonces creo que ahí hay una parte. No tengo que estar cargando, ni lavar trastes.

Así mismo Kenia comenta lo siguiente: “en mi casa sólo vivimos mi hermana y yo, entonces mi hermana trabaja y a veces *yo tampoco tengo mucho tiempo*, entonces pedimos comidas en fondas”. Nuevamente se puede inferir que la estructura de los integrantes del hogar repercute en las decisiones de qué y dónde comer, las personas que viven solas o en un hogar con un número reducido de personas, que además tienen que salir de casa por motivos de trabajo o escolares, disponen de menos tiempo para preparar y consumir sus alimentos en el hogar, ya que tradicionalmente son las madres amas de casa quienes se

encargan de preparar los alimentos que se consumen en casa o de preparar alimentos para llevar a la escuela.

### *ECONOMÍA DE LA MOVILIDAD Y COSTOS PARA COMER EN LA UNIVERSIDAD*

La poca disponibilidad de tiempo es uno de los principales elementos configuracionales de las rutinas alimentarias de los estudiantes universitarios, no sólo porque la distancia y el tiempo de la movilidad cotidiana y los horarios de las clases acotan el tiempo disponible para preparar y consumir alimentos en el hogar, sino que incluso en el AAU, además del precio de los alimentos en relación con el presupuesto de cada persona, el poco tiempo de que disponen los estudiantes para buscar, ordenar, comprar, y consumir alimentos entre clases; así como la distancia de los puestos donde se vende comida con respecto a las facultades, estaciones de metro o paradas de autobuses, Metrobús, combi, camión, etc., aparecen como restricciones para acceder a los alimentos considerados “adecuados” por los propios estudiantes en este lugar.

La mayoría de los entrevistados comenta que el tiempo que disponen entre clases influye en sus decisiones de qué comer, Kenia por ejemplo, cuenta las razones de sus preferencias en el AAU: “Me gustan mucho los cuernitos y los chilaquiles, porque son muy *rápidos y es fácil comerlos*”. Azeneth también cuenta un poco acerca de los alimentos que prefiere consumir en la universidad.

Que se pueda llevar, o sea que sea *fácil de transportar*, porque, por ejemplo, hay puestos de tacos, no sé de pozole y cosas así en la calle, que no me puedo llevar, o sea me tengo que quedar ahí a comerlos, entonces que se pueda transportar fácilmente.

La rapidez y la facilidad de consumo, así como la capacidad para transportarse remiten a la preferencia de los estudiantes por la practicidad de ciertos alimentos, esta preferencia por la practicidad responde justamente a las condiciones que imponen los horarios de clases, entonces el tiempo del que disponen los estudiantes para consumir alimentos no sólo influye en el qué deciden consumir, sino también en sus decisiones de dónde comer, y más aún influye en el cómo comen. Mas adelante volveremos al dónde, por ahora ilustraremos como los horarios influyen en el cómo o la forma de consumo. Por

ejemplo, Mariana Bolaños comenta que dispone de muy poco tiempo para consumir sus alimentos entre clases, y por tanto tiene que hacerlo muy rápido.

Realmente es poco [tiempo], porque me preocupa el poder regresar a mi siguiente clase a tiempo, porque no tenemos un espacio para ir, si acaso son *unos quince minutos*. Incluso cuando llego al puesto o al “localito”, es como *comer super rápido* para poder entrar a la siguiente clase.

De manera similar, en el siguiente fragmente de la rutina de Pedro se identifican el tiempo disponible para comer y la manera en que lo hace, y la preferencia por la practicidad del consumo de ciertos alimentos:

Vengo acá a la escuela, entro dos horas a clase, de 13:00 a 15:00 y ya en el lapso para pasar a mi otra clase de 15:00 a 17:00 voy a comprar algo de comer, y ya *como en diez minutos*, o sea *como rápido* y ya después otra vez entro a clase... En realidad nada más entre clases, son como *diez minutos* que voy a comprar alimentos, y si tengo hambre ya saliendo, como ahorita, *me compro una pizza o algo así*.

Diego García comenta que el tiempo para consumir sus alimentos depende del horario de sus clases y otras actividades, en su caso él practica lucha grecorromana y además es vendedor ambulante de dulces:

Depende del tiempo que tenga libre entre clases, que pueden ser *entre quince minutos*, en los días en que *no tengo mucho tiempo libre*. Ya cuando tengo una clase libre pues ya tengo una media hora para buscar más o menos lo que hay, y otra en comer.

El otro informante de nombre Diego (estudiante de letras alemanas) también señaló que dispone “entre 20 minutos y 40 minutos más o menos [para comer]... Porque es entre clases entonces *tengo que hacerlo rápido*. También puedo hacerlo en el salón, pero de preferencia no”. A Diego no le gusta consumir sus alimentos en el salón de clases, pero es algo común entre algunos estudiantes, sobre todo en los horarios matutinos. Azeneth, por ejemplo, cuenta que ella desayuna en su primera hora de clase lo que preparó en su casa o lo que compró antes de llegar a la universidad, de ahí su preferencia por los alimentos prácticos, como los emparedados. Es importante señalar que a pesar de que la mayoría de los salones en CU tienen letreros indicando que está prohibido ingerir alimentos y bebidas en esos

lugares, muchos profesores permiten el consumo en el salón o incluso dan un poco de tiempo de tolerancia para iniciar la clase para que los estudiantes compren y/o consuman algo antes.

Regresemos ahora a ilustrar cómo el tiempo disponible influye en el dónde consumen alimentos los estudiantes en la universidad. Al preguntar si la proximidad de los puestos de comida alrededor del metro y/o facultades influye en sus decisiones de qué y dónde comer, Diego respondió lo siguiente:

¿La proximidad?, sí. Por ejemplo, aquí en economía hay tacos de guisado, tienen arroz y frijoles. Entonces es bueno, pero como está hasta economía, pues lo hago sabiendo que voy a llegar media hora tarde [a la Facultad de Filosofía y Letras]. Entonces sí influye.

Pablo comenta que por el poco tiempo del que dispone opta por consumir alimentos que encuentre cerca: “Bueno, es que muchas veces que estás aquí más tiempo, o sea, estás ocupado, entonces buscas lo que está más cerca”. Azeneth y Rodrigo también consideran que la proximidad influye en sus decisiones de dónde comprar o consumir alimentos. Azeneth argumenta su respuesta de la siguiente manera:

Sí, porque cuando vengo a la escuela usualmente tengo prisa y lo que llevo a comprar es porque está cerca, que no me voy a tardar más de 15 minutos comprando, entonces sí influye... si me gustaría tener más tiempo, por ejemplo, para ir al centro de CU a comer otra cosa. O sea, sí me gustaría tener más tiempo para ir a otros lados a comer a lo mejor cosas más chidas. Pero siempre tengo que comer a las prisas porque ya es hora de la clase y no te permiten comer dentro.

La respuesta de Rodrigo Estrada fue la siguiente:

Sí, porque, bueno son muchas cosas, pero a veces lo que más me gusta comer a mí, es en la *cafetería de ciencias*, pero a veces por la lejanía no, y también por el tiempo que tenga. Entonces depende a veces, de qué tan lejos está el lugar para ir a comer.

Daniel explícitamente destaca que su tiempo disponible y la proximidad limitan su acceso a una mayor variedad de alimentos: “Por ejemplo, aquí como no hay muchas cosas cerca te limita mucho, tanto entre clases, *te limita a comer en los puestecillos que hay por ahí* [alrededor de la facultad de economía]”. Mariana Rodríguez también señala la limitación en el acceso a una mayor variedad de alimentos fuera de casa: “por lo regular lo que se

encuentra es grasa, chucherías, todo eso, entonces, aunque uno quiera a veces consumir también bien, no lo tiene como a la mano”.

Por su parte, Daniela destaca que la comida en el espacio de proximidad influye en sus decisiones de qué y dónde comer a través de los estímulos sensoriales del olfato y de la vista: “Supongo que sí [influye la proximidad], porque el olor o luego como se ven las cosas pues se te antoja”. Este fragmento ilustra lo que Bridle-Fitzpatrick (2015: 211) menciona sobre cómo la distribución de los alimentos disponibles en el ambiente alimentario influye en la percepción de los consumidores y en sus elecciones, la sobreexposición a determinados alimentos y no a otros. Pablo también señala la influencia de los estímulos sensoriales para en su caso, no consumir en determinados lugares: “El olor, el olor del lugar, a veces la comida huele medio grasosa, por así decirlo, entonces pues ya como que se van las ganas.” Pedro, también destaca el aspecto de la visibilidad como una forma en la comida en el espacio de proximidad influye en sus decisiones: “Sí, la verdad sí [influye la proximidad], porque casi siempre agarro *lo que voy viendo en el camino*, por ejemplo, ahorita que vi la pizza la compré y si veo tacos pues los compro.” Este fragmento de Pedro, ilustra al mismo tiempo cómo la proximidad influye en el qué, el dónde y el cómo come. En cuanto al qué, nuevamente se manifiesta la preferencia por la practicidad, como una rebanada de pizza, el dónde es un lugar que se encuentre de paso, y el cómo es justamente comer mientras se desplaza.

En un apartado anterior se mencionó que los gastos económicos, o monetarios, no son los únicos gastos que los estudiantes deben cubrir para acceder a alimentos que consideren adecuados para ellos. Erick Alfaro respondió que la proximidad si influye en sus decisiones, porque la lejanía implica más gastos:

Principalmente porque si me desplazo un espacio muy grande, digamos de donde estoy hacia donde quiero comer, *gasto* mucha energía, *gasto* mucho tiempo y no me gusta. Entonces que esté cerca sí influye.

A pesar de que Ana Sofía no consume alimentos fuera de casa con frecuencia, también considera que la proximidad de los puestos de comida influye en sus decisiones de qué y dónde comer, a la misma pregunta respondió: “Sí, porque está cerquita, entonces no *gasto* tanto tiempo en ir”. De igual manera, Celeste respondió: “En mi caso también porque *ahorras*



tiempo en moverte y dinero también”. Estos casos dan cuenta de que el esfuerzo y el tiempo en relación con la distancia que implica desplazarse para adquirir alimentos también representa un gasto para los estudiantes y limita las posibilidades de acceder a alimentos que impliquen un gasto mayor al que los estudiantes están dispuestos a aceptar, por tanto, las prácticas alimentarias en el AAU suelen restringirse al espacio de proximidad; Duhau y Giglia llaman *economía de la movilidad* a esta influencia de la proximidad sobre las prácticas de consumo, la cual consiste en “conseguir las cosas con el menor esfuerzo y en el menor tiempo posible” (2003: 470).

La mayoría de los entrevistados están dispuestos a caminar hasta media hora en busca de alimentos, al preguntar cuanto tiempo está dispuesto a caminar para encontrar algo de comer Diego respondió: “Depende mucho de si tengo clases o no, pero así a lo mucho unos 15 o 20 minutos”. Además del tiempo libre, la disponibilidad a desplazarse más allá del espacio de proximidad se ve influida por las experiencias previas en lugares donde la comida ha resultado satisfactoria, y por la socialización con otras personas, por ejemplo, al plantearle la situación hipotética de que tuviera tiempo libre de sobra, Diego comentó: No estaría muy dispuesto [a desplazarse], porque no conozco mucho por aquí [¿Y si por ejemplo te quedaras de ver con alguien, más o menos en un punto medio?] En ese caso sí, una media hora más o menos”.

Kenia comentó algo similar:

A pues a lo mejor a mi amiga no le gusta lo que a mí me gusta, entonces estoy dispuesta a ceder en esa parte de que comamos algo que nos guste a las dos, aunque eso implique un poquito más de tiempo de traslado para encontrar justo esa comida que nos guste a ambas.

Y Mariana Bolaños también comentó lo siguiente, sobre su disposición a desplazarse caminando para encontrar alimentos:

Hasta media hora, pero eso sería si estuviera de antojo, por ejemplo, o porque voy a ver a alguien más, no porque quiera hacerlo.

El tiempo disponible de cada estudiante, la distancia a los puestos de comida, la socialización con pares y la experiencia previa son algunos de los elementos que influyen en

la disposición a desplazarse de los estudiantes, y por tanto en su capacidad para acceder a los alimentos en el AAU, pero aún hay otro aspecto que es relevante en la configuración de las rutinas alimentarias de los estudiantes, me refiero a la percepción sobre la higiene y la calidad nutricional de la oferta de alimentos en la universidad.

### *PERCEPCIÓN SOBRE LA HIGIENE Y LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS EN LA UNIVERSIDAD*

El AAU no sólo es el espacio físico, social y económico en que se encuentran disponibles los alimentos y cuyo acceso implica pautas de interacción entre roles de comerciantes y comensales, además de intercambios monetarios, sino que al mismo tiempo es un espacio donde se manifiestan las percepciones, valoraciones, jerarquizaciones, ideas, creencias y demás aspectos relativos a la dimensión simbólica de los alimentos y de los lugares donde se preparan y consumen. Entre las percepciones y valoraciones que orientan las prácticas alimentarias de los estudiantes la cuestión de la higiene y la calidad nutricional son algunas de las más importantes.

Erick Alfaro, a pesar de no ser un consumidor frecuente de alimentos en puestos de comida callejera en la universidad, considera que es una alternativa que sirve como “válvula de escape” para los estudiantes, más que realmente sea lo que se ajuste a sus preferencias o necesidades, o que considere adecuados los alimentos que ofrecen.

principalmente para mí que soy estudiante o que ya estoy en mi proceso de titulación que a veces digamos careces del tiempo en la casa para prepararte tu alimento o que careces de tiempo por estar estudiando o por estar haciendo otras actividades, digamos la comida callejera se presenta como una *válvula de escape que muchas veces no es la mejor*, pero que justamente termina siendo eso, una válvula de escape.

Con “válvula de escape”, Erick quiere decir que la comida de los puestos callejeros alrededor del metro y de las facultades resulta ser práctica para los estudiantes, justamente porque disponen de poco tiempo para buscar una alternativa que se ajuste más a sus preferencias, pero menciona que muchas veces no es la mejor, le pregunté a Erick qué quería decir con esto último y me respondió:

Pues que te puedes encontrar una comida muy mala, me ha pasado por eso te lo comento, y comida que está realmente bien, o sea en cuanto costo, en cuanto a sabor, en cuanto *higiene*, o sea realmente bien. [¿Entonces el costo no es lo único que influye en tus decisiones de qué y dónde comer?] Realmente busco un poquito más de higiene. [¿Consideras que la oferta de comida en CU es higiénica?] No es del todo higiénica, y por eso mismo busco un lugar que se adapte más a mis condiciones. [¿Cuáles son esas condiciones?] Más que nada evito los lugares donde pase la gente excesivamente, por ejemplo, en las estaciones del metro o las paradas así de camiones, donde concurre mucha gente es donde los evito o procuro evitarlos.

La mayoría de los informantes consideran que la oferta de comida en el AAU no es adecuada para ellos, tanto para satisfacer sus preferencias como sus necesidades nutricionales y energéticas. Mariana Bolaños, por ejemplo, menciona lo siguiente: “Es suficiente en el sentido en el que me permite mantenerme de pie, tampoco creo que sea lo más adecuado.” Al preguntarle a Daniela qué considera un alimento adecuado respondió:

Para mí sería una comida higiénica y saludable. Una comida higiénica sería una que se prepara lavándose bien las manos, con los utensilios limpios, eso sería la higiénica y la saludable la que va más con verduras, con proteína [¿Consideras que la comida que encuentras en la universidad te permite acceder una comida adecuada?] Creo que no porque más que nada se encuentran antojos en la calle, entonces creo que no es una comida apropiada.

En las narrativas de los estudiantes se puede identificar una tensión entre, por un lado, la practicidad y la economía que representa la oferta de alimentos en el espacio de proximidad, y por el otro, la percepción de la higiene y la calidad nutricional de los alimentos. Al preguntarle a José Alfredo qué aspectos positivos y negativos considera sobre la oferta de alimentos en general fuera de casa y en particular en la universidad, respondió lo siguiente: “Los aspectos positivos es que es rápida y barata en algunos casos y los negativos es que muchas veces no se sabe que tan saludable o que tanta limpieza haya en los alimentos”. Kenia considera que: “en cuestión de rapidez y eficacia está super bien, pero siento que no es lo recomendable.” Ana Sofía respondió: “Pues aspectos positivos es que cuando tienes hambre en cualquier puesto puedes encontrar algo de comer, rápido y barato. Pero lo malo es que casi todo, como que no es tan buena su higiene y entonces te puedes enfermar”.

A la misma pregunta Pedro respondió:

O sea, lo positivo es que te ahorran mucho tiempo en preparar alimentos, o sea nada más las compras, y además son baratos algunos de los alimentos. Lo negativo es que no siempre es comida saludable y como ahorita que tiene un buen de harina [señala su rebanada de pizza de pepperoni] hace daño a largo plazo a la salud... No, no es del todo higiénica, por ejemplo, en el metro, adentro del metro o aquí [afuera del metro CU]. Cuando veo que la comida no pasa como muchos procesos de higiene, pues no la compro.

Otro ejemplo es el caso de Mariana Rodríguez, quien respondió lo siguiente:

Los positivos que pues... si no tienes tiempo de preparar algo en tu casa, comes algo rápido afuera, pero lo negativo es que pues muchas veces pues ya está contaminado todo, entonces, por ejemplo, pasa el aire y ya levantó bichos y pues la gente tiene ahí sus gorditas, la carne, y todo eso, entonces pues realmente aunque la comida esté en buenos términos por así decirlo, muchas veces se contamina por mismo de pues todos los bichos que les caen, entonces pues por eso nos enfermamos como muy seguido.

La informante anónima señaló que prefiere preparar sus alimentos en casa, o comer en una cafetería porque considera que es más higiénico y comentó algo similar a la respuesta anterior:

No se debería consumir diario, y que les falta higiene. No sé. No es recomendable. No es sano comer ahí. Más si son así ambulantes, que no tienen locales vaya, que les puede dar el humo de un camión o algo.

La percepción de los estudiantes sobre la higiene y la calidad nutricional, o el origen de los alimentos es lo que orienta sus elecciones alimentarias en la universidad, incluso estas percepciones sobre la comida en la universidad están en la base de la preferencia de la mayoría de los estudiantes por comer o preparar alimentos en sus propios hogares. Así por ejemplo, Ana Sofía, argumentó sus preferencias:

Prefiero preparar mis alimentos, y si no, me gusta comer en las fonditas, me gusta mucho. [¿Por qué?] No sé, desde que estoy..., no sé, soy muy mañosa, muy piqui piqui. Y con este calor siento que todo se echa a perder y que todos los alimentos están sucios.

En la narrativa de Sofía hay un silencio después de preguntarle sobre el porqué de sus preferencias, interpreto que quiso decir “desde que estoy estudiando medicina”, ya que de

hecho, quiere especializarse en gastroenterología, por esta razón, es posible que los conocimientos especializados en nutrición, salud, o inocuidad de los alimentos influyan en las prácticas alimentarias de algunos estudiantes. Aunque es preciso decir que las percepciones y preferencias de los estudiantes no necesariamente están basadas en conocimientos especializados, sino más bien de sentido común, por lo que no es necesario ser un estudiante de medicina para considerar la calidad e higiene de los alimentos como criterios para decidir qué y dónde comer.

Diego García, también prefiere preparar sus alimentos en casa por cuestiones de higiene, menciona lo siguiente:

Normalmente prefiero traer alimentos desde casa por cuestión de que uno sabe cómo está preparado y en cuestión de higiene, no soy como que muy fan de comer en puestos de la calle, digamos por lo mismo de la higiene vaya, es lo que me pongo a pensar mucho. Y pues cuando no me queda de otra que comprar comida pues si prefiero comprar en algún lugar que se vea limpio, ya sea en algún comedor de la *facultad [de ciencias]* o en algún restaurancillo.

El caso de Rodrigo Estrada también es ejemplo de las preferencias por preparar alimentos en casa y llevarlos para consumir en la universidad, en su narrativa nuevamente se observa la tensión entre la practicidad y la preocupación por la inocuidad de los alimentos:

Prefiero traer mi comida porque es mi dieta, lo que estoy acostumbrado a comer, y siento más seguridad por cómo están preparados mis alimentos. [¿Qué opinas de la oferta de comida en la universidad?] Creo que depende de la facultad, pero opino que en general la comida es algo cara, creo que pocas son las fonditas que ofrecen un buen precio por lo que dan, y a veces conviene más comer en los puestecitos, pero el problema es que *no es comida que sea recomendable comer a diario*, por ejemplo, los tacos de canasta o las garnachas, o cosas así.

Como se puede observar, en la mayoría de las narrativas los estudiantes hablan de sus preferencias alimentarias, la cuestión de la higiene es un criterio recurrente en lo que cada estudiante considera un alimento adecuado para ellos. Al preguntarle qué cosas observa para considerar que la comida es higiénica, Sofía comenta lo siguiente:

Observo mucho, si ellos reciben el dinero con la misma mano con la que preparan los alimentos, o que no se lavan las manos, o se lavan con agua ya muy sucia, o luego los alimentos los lavan con esa agua con la que ya se lavaron las manos.

En este fragmento se destaca la importancia de disponer de agua potable para la limpieza de los alimentos y las manos de quienes los preparan. Azeneth también destaca la importancia de la limpieza de los platos y vasos donde sirven los alimentos, así como la limpieza de las manos de los propios comensales.

Pues por ejemplo que los platos y vasos donde te están sirviendo pues estén limpios, que el lugar en donde vas a comer esté limpio y que se vea ese servicio de sanidad, o sea que haya lugares para lavarte las manos o a lo mejor gel.

Kenia también comenta que cuando sale de casa o está en la universidad prefiere comer en una fonda porque considera que éstas son más higiénicas. En su caso se destaca la importancia de la limpieza en los utensilios de cocina con que se preparan los alimentos, así como la limpieza de los alrededores en que se ubican los comercios de alimentos:

Pues justo como sus instrumentos o en el lugar en el que están. A veces puede ser un lugar en la calle y justo alrededor hay mucha basura o ni siquiera está barrido donde está o, por ejemplo, los trastes, todo eso se ve sucio. Entonces en las fondas o así, pues se procura tener limpio.

De igual manera, al preguntarle Diego García cómo identifica la higiene en la comida, destacó la importancia de la limpieza del lugar en que se ubican los comercios de comida, en los utensilios de cocina, y de las propias manos de quienes preparan los alimentos:

Normalmente, hablando de puestos de la calle, me fijo mucho como el tipo de lugar en que está ubicado, muchas veces están ubicados en un lugar sucio, o en plena vía pública muy transitada, y se ve luego luego, digamos los puestos de carnitas que pues tienen el aceite muy viejo, o los casos están sucios, los utensilios igual, el modo de preparación en algunos casos es directamente con las manos, y sus manos se ven pues de trabajo, que ya llevan varias horas trabajando y se ven sucias vaya, y es en lo que uno se fija.

Diego (de letras alemanas), señala la importancia de los equipamientos con que cuentan los comercios, como mesas y sillas, para que los comensales consuman sus alimentos, además destaca el carácter de la formalidad de los establecimientos como un criterio de calidad e higiene, esto es interesante destacarlo, porque justamente los comercios de comida que están al interior del recinto universitario deben someterse a reglamentos y

evaluaciones de calidad e inocuidad de los alimentos para poder vender alimentos en la universidad de manera formal. Diego comenta:

Porque ya son puestos más fijos, que ya sé que hay alguien encargado de atender ahí, y que no es simplemente una mesa que ponen y a veces está y a veces no, sino que ya es algo más formal o establecido. Y ahí es donde se elevan los precios, pero se ve en donde se le dedica más a la higiene y la calidad... Desde el hecho de que hay sillas, un lugar donde sentarse y una mesa dónde comer o un comedor. Aquí en los puestos de esta facultad [de Filosofía y Letras] es parado y un plato de unícel.

Para José Alfredo la higiene de los alimentos puede identificarse de la siguiente manera:

Primero en cómo sirven los alimentos, segundo si utilizan medidas como guantes, la limpieza de los cubiertos, si es que te los ofrecen, de igual manera ver si no hay algún rastro de suciedad alrededor, roedores o alguna plaga. [¿Consideras que la oferta de comida que hay aquí en CU es adecuada para tener una dieta variada y de calidad?] Sí, considero que sí encuentras cosas balanceadas, pero depende de las facultades y lugares donde busques, donde yo voy a comer lo encuentro muy balanceado y de calidad. [¿Dónde es ese lugar?] En *la facultad de ciencias*.

José Alfredo considera que no toda la oferta de comida que hay disponible en CU es apropiada para tener una dieta variada y de calidad, sino que depende de lo que hay disponible en cada facultad, pero en general considera que sí es posible encontrar alimentos adecuados, además, como otros informantes han señalado, considera que en la Facultad de Ciencias es la mejor opción para comer. Igualmente, Daniel considera que depende de cada facultad, la calidad de la oferta, y también destaca a la Facultad de Ciencias como un lugar apropiado para comer. Daniel comenta:

Pues depende, hay muchos lugares. Hay algunos que digamos son limpios y otros que, si dan asco como preparan las cosas, por ejemplo, unos tacos por aquí, en primer semestre los comí y me enfermaron. Siento que al menos por aquí [Detrás de la Facultad de Economía] no hay algo muy chido, porque, por ejemplo, aquí en economía lo único que hay son estos tacos y otro puesto que está por allá. Pero siento que está mejor en *facultades como en Ciencias* que tienen sus cafeterías chidas, muchos compañeros de aquí se quejan de que la comida de la cafetería está fea... Te das cuenta, por ejemplo, de que tienen las medidas de seguridad, la

red que se ponen en el cabello, o guantes y cubrebocas. Luego hay otros que tienen la comida así al aire, no tienen protección.

En síntesis, en este capítulo se han señalado algunas de las principales restricciones al acceso a alimentos considerados adecuados por los propios estudiantes en la universidad, entre estas restricciones se encuentran por su puesto el precio de los alimentos en relación con el presupuesto de cada estudiante, pero también se ha señalado que la movilidad cotidiana de los estudiantes repercute en el tiempo disponible para preparar y consumir alimentos en el hogar, y por tanto configura rutinas alimentarias que repercuten en su seguridad alimentaria, porque muchos no disponen de tiempo para consumir alimentos antes de salir de casa. La movilidad cotidiana de los estudiantes revela que el AAU influye en las rutinas alimentarias de los estudiantes más allá del perímetro del recinto universitario, influye también en las prácticas alimentarias en el hogar y en los espacios intermedios entre el hogar y la universidad. Se ha enfatizado que el ambiente alimentario impone restricciones al acceso y por tanto restringe determinados cursos de acción aunque no determina las prácticas alimentarias, ya que los estudiantes son individuos reflexivos que en el acto mismo de su consumo alimentario en la universidad se expresan las valoraciones y preferencias alimentarias de cada uno, así como las estrategias que cada uno emplea para sortear las restricciones que impone el AAU.



## CONCLUSIONES

### *EL AMBIENTE ALIMENTARIO COMO CATEGORÍA ANÁLITICA RELACIONAL*

Rober Merton definió la teoría de alcance intermedio como “teorías intermedias entre esas hipótesis de trabajo menores pero necesarias que se producen abundantemente durante las diarias rutinas de la investigación, y los esfuerzos sistemáticos totalizadores por desarrollar una teoría unificada que explicara todas las uniformidades observadas de la conducta, la organización y los cambios sociales” (2002: 56). Esto quiere decir que las teorías de alcance intermedio son un sistema de proposiciones teóricas que son lo suficientemente abstractas como para integrarse a teorías sociales más amplias, pero están lo suficientemente cercanas a las verificaciones empíricas particulares.

Las teorías de alcance intermedio se sitúan entre lo general y lo particular, entre lo macro y lo micro, son proposiciones teóricas abstractas pero verificables empíricamente sobre temas específicos. En esta investigación el ambiente alimentario puede ser visto como una categoría analítica a partir de la cual desarrollar una teoría de alcance intermedio, entre los procesos de urbanización en general que modifican la estructura del sistema de abasto de alimentos en la ciudad, y el comportamiento de los consumidores.

Esta investigación comenzó con una reflexión sobre una categoría muy amplia y abstracta, la *urbanización*, dicha categoría es incluso el objeto de estudio de los estudios urbanos, que comprende distintos procesos que tratan sobre la urbanización en general, pero al enfocar la dimensión alimentaria de dichos procesos se desatacaron aspectos relativos a los cambios en la oferta y en los patrones de consumo alimentario, así como en las consecuencias en la seguridad alimentaria, que imponen el crecimiento y expansión de las ciudades. Estos elementos son lo suficientemente abstractos y generales como para proponer el desarrollo de una teoría de la *urbanización alimentaria*, incluso la sociología y la antropología de la alimentación han desarrollado el concepto de *modernidad o globalización alimentaria* en la que se señala la homogeneización de la forma y el contenido de la alimentación contemporánea.

Si bien tendencias globales y homogeneizadoras, como el crecimiento y expansión de los supermercados y restaurantes en el espacio urbano, un aumento de consumo de alimentos

ultraprocesados y consumos fuera de casa, entre otras, se comprueban en la Zona Metropolitana de la Ciudad de México, también es cierto que cada contexto particular se expresa y adapta estas tendencias de acuerdo con su propia trayectoria histórica y su estructura social y cultural. De esta manera el ambiente alimentario resulta ser una categoría analítica en la que es posible observar las tendencias globalizantes y su expresión particular en contextos locales.

El ambiente alimentario como categoría analítica relacional permite identificar lugares y grupos poblacionales específicos a partir de los cuales generar abstracciones que permitan el desarrollo de teorías más amplias y generales sobre la forma de comer en las ciudades. En nuestra investigación las proposiciones más generales permitieron identificar a la movilidad cotidiana como una dinámica específicamente urbana que influye en la manera de comer, y que repercute en la capacidad de acceder a alimentos, por lo que tiene implicaciones para la seguridad alimentaria. Orientada bajo esta proposición, esta investigación identificó a Ciudad Universitaria como un ambiente alimentario local que es transitado por estudiantes quienes son vulnerables a la inseguridad alimentaria.

A partir del caso específico de los estudiantes de Ciudad Universitaria es posible suponer que existen otros grupos poblacionales vulnerables a la inseguridad alimentaria porque tienen que desplazarse cotidianamente, así es posible identificar por ejemplo ambientes alimentarios en lugares específicos de la ciudad, así como a las poblaciones específicas que transitan dichos lugares, un ejemplo, puede ser la concentración de puestos de comida alrededor de hospitales y a los médicos como la población específica. El desarrollo de otras investigaciones de ambientes alimentarios particulares que permitan verificar, contrastar y comparar sus resultados entre sí, permitirá el desarrollo de teorías más amplias sobre este tema.

Además de ser una expresión particular de tendencias globales, el ambiente alimentario es una categoría que media entre la estructura del sistema de abasto de alimentos en las ciudades y el comportamiento de los consumidores, en otras palabras, el ambiente alimentario sirve como un vínculo entre lo macro y lo micro, entre la estructura y la acción, entre elementos objetivos y subjetivos, así como una categoría que puede mediar entre los métodos cuantitativos y los cualitativos. En esta investigación se caracterizó al ambiente

alimentario en términos estadísticos recurriendo a bases de datos y sistemas de información geográfica, sin embargo también se consideraron los aspectos relativos a las propias prácticas y significados de comer en la universidad desde el propio punto de vista de los estudiantes. Por estas razones, el ambiente alimentario puede considerarse como una categoría relacional.

### *DAR POR HECHO EL COMER FUERA DE CASA, UN ASPECTO ESENCIAL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA*

El análisis del ambiente alimentario universitario (AAU) permitió identificar algunos aspectos relevantes sobre su posible contribución a la seguridad alimentaria de los estudiantes, pues ofrecen alimentos relativamente accesibles física y económicamente, sin embargo, no es posible asumir un determinismo espacial en las prácticas y preferencias de los estudiantes que transitan este lugar, sino que es preciso comprender sus rutinas alimentarias en relación con las restricciones que impone el ambiente alimentario y la movilidad cotidiana de esta población específica.

Al enfocar las rutinas alimentarias de los estudiantes universitarios desde su propio punto de vista, se constató que diariamente los estudiantes universitarios pasan gran parte de su día fuera de casa y en transporte lo que tiene repercusiones en su capacidad para acceder a alimentos que consideran adecuados en la universidad, así como en su hogar. Pasar tanto tiempo en el espacio público, realizando actividades escolares, académicas, laborales, de ocio y en transporte implica estar todo el día fuera de casa, por lo que volver a su hogar para preparar y consumir sus alimentos no es una opción para muchas personas y hace de comer fuera de casa una necesidad (aunque esta acción puede verse motivada por razones de socialización o por el simple hecho de satisfacer un antojo, más que una necesidad en sí), por ejemplo, al indagar sobre las prácticas alimentarias fuera de casa la mayoría de los estudiantes entrevistados refirió que consume alimentos fuera de casa cotidianamente cuando tiene que ir a la universidad. José Alfredo, menciona que come fuera de casa: “Prácticamente diario, porque consumo alimentos fuera de mi casa cuando estoy en horas de escuela.”

Los estudiantes tienen la capacidad de reflexionar sobre sus propias prácticas y preferencias alimentarias, en sus narrativas se expresa un vínculo entre lo deseable y lo posible, en éstas se muestra que, a pesar de ser una necesidad cotidiana para muchas personas, el comer fuera es una práctica que está sujeta a la valoración, percepción de cada individuo

por lo que no se puede afirmar que los individuos consumen lo que encuentran en su ambiente alimentario de forma automática, sino que las prácticas cotidianas y representaciones de cada individuo en relación con el conjunto de espacios habitados en el espacio metropolitano, estas experiencias y conocimientos de sentido común configuran las rutinas alimentarias que cada uno de los individuos reproduce cotidianamente.

Independientemente de la variación, cada individuo reproduce rutinas alimentarias, desde desayunar antes de salir, preparar alimentos en casa para comer fuera, aguantar el hambre hasta volver a casa, o identificar los lugares que se ajusten a las preferencias, el presupuesto, la disponibilidad de tiempo y las actividades cotidianas de cada persona. Comer fuera de casa es una actividad que casi todos los entrevistados dan por hecho y que hacen con frecuencia. Esta actitud se adquiere por experiencia y por conocimientos de sentido común que no son cuestionados. Al preguntar por qué da por hecho el comer fuera de casa, Azeneth respondió: “Por experiencia, porque sales de casa y ves muchos puestos en la calle, entonces sabes que no importa (entre comillas) tanto que no lleves de comer, sino que puedes encontrar de comer en cualquier lado”.

Cada persona traza sus propias rutas, o rutinas alimentarias con base en sus propias experiencias y su relación con otros espacios, esto es precisamente a lo que Fernando Bosco, Joassart-Marcelli y O'Neil (2017) se refieren con *food journeys* y Tiana Hayden (2021) con *rutinas alimentarias*. Dar por hecho la posibilidad de encontrar comida fuera de casa tiene relación con la seguridad ontológica de cada individuo, dimensión que no ha sido enfocada en las definiciones de seguridad alimentaria. De acuerdo con Giddens (1999: 91) la *seguridad ontológica* hace referencia “a la confianza que la mayoría de los seres humanos depositan en la continuidad de su autoidentidad y en la permanencia de sus entornos, sociales o materiales de acciones”. En el caso de la seguridad alimentaria de los estudiantes universitarios, esto quiere decir que dar por hecho la posibilidad de comer fuera de casa está fundada en una actitud de confianza en la continuidad de encontrar alimentos accesibles fuera de casa.

Tal es la actitud de confianza en la proyección del hecho de comer fuera de casa y de la continuidad en la permanencia del ambiente alimentario universitario, que incluso las entrevistas sobre las prácticas alimentarias que los estudiantes dan por hecho permitieron crear una ruptura con el sentido común, es decir, que se cuestionaran cosas que en el curso

de la vida cotidiana pueden parecer obvias, precisamente algunos de los informantes, al preguntarles si deseaban agregar algo más a la conversación o dar alguna opinión sobre la entrevista, argumentaron este punto.

Un elemento más que forma parte de la seguridad ontológica de los estudiantes es la confianza en determinados *sistemas expertos*, con esto Giddens se refiere a “sistemas de logros técnicos o de experiencia profesional que organizan grandes áreas del entorno material y social en que vivimos” (1999: 37). En el ámbito de la imbricación entre la seguridad alimentaria y la seguridad ontológica a la que nos hemos referido, esto quiere decir, que al ser cada vez más lejana la cadena de intermediarios entre los productores primarios y los consumidores finales, se desconoce el verdadero origen y procesos que han atravesado los alimentos hasta llegar al ambiente alimentario en el que son adquiridos y consumidos, por lo que en general, cualquier residente urbano y particularmente los estudiantes deben de confiar en las instituciones que regulan los procesos de producción, procesamiento y distribución de los alimentos y que garantizan su inocuidad, así como en el conocimiento de nutriólogos, marketing, u otros sistemas simbólicos que buscan definir la comestibilidad de los alimentos y dan confianza a los consumidores de que lo que consumen no conlleva algún riesgo para su salud.

Sin embargo, los estudiantes revelan que no necesariamente recurren al conocimiento de los sistemas expertos para determinar una actitud de confianza en el ambiente alimentario, si bien este tipo de conocimientos influye en los comportamientos alimentarios según se organicen los ambientes alimentarios siguiendo criterios normativos producidos por estos sistemas, en la vida cotidiana se recurren a conocimientos prácticos y de sentido común que tienen que ver con la percepción de la higiene y calidad de los alimentos. Las cuestiones relativas a la higiene son recurrentes en todos los estudiantes entrevistados, este recurso de los propios estudiantes para decidir qué y dónde comer, puede contribuir a la propia organización del ambiente alimentario, pues los comerciantes al ser conscientes de ello, y de la competencia entre ellos, adoptarán prácticas sanitarias como estrategia para atraer consumidores.

## *LA CONTINUIDAD Y REPRODUCCIÓN COTIDIANA DEL AMBIENTE ALIMENTARIO UNIVERSITARIO*

La continuidad y reproducción cotidiana del ambiente alimentario y del sistema alimentario en general, también depende de esta seguridad ontológica y actitud de confianza en la continuidad de la personalidad de los individuos, en sus prácticas y preferencias alimentarias. Así independientemente de las razones o motivos de cada comerciante para dedicarse a la venta de alimentos en un ambiente alimentario particular, cada comerciante debe ajustar desde su oferta, sus precios en relación con sus costos, sus prácticas de preparación, conservación y presentación de los alimentos, hasta su trato con los clientes, según las preferencias y percepciones de los consumidores, en este caso de los estudiantes, para obtener una ganancia económica.

De manera tal que no sólo los significados externos, en este caso los significados asociados con el interés económico de las empresas transnacionales a través del sistema alimentario en general, el interés económico de los propios comerciantes y los reglamentos para vender alimentos en un ambiente alimentario particular, ejercen poder en la configuración y reproducción de determinados ambientes alimentarios, sino que los significados internos asociados a las prácticas alimentarias cotidianas también influyen en la configuración de éstos, por lo que no se puede considerar que la alimentación contemporánea responde únicamente a las tendencias homogeneizadoras de la modernidad alimentaria. El ejemplo más concreto es la continuidad de las preferencias de los estudiantes universitarios, si cambian las preferencias de los estudiantes, los vendedores ajustarán su oferta, o surgirán alternativas que satisfagan estas preferencias, como el caso de los propios estudiantes que ofrecen comidas vegetarianas y/o veganas, y de esta manera modificarán el ambiente alimentario.

Ahora bien, las rutinas alimentarias de los estudiantes, precisamente implican una recursividad espacial y temporal, que reproduce las condiciones que las posibilitaron, es decir, el ambiente alimentario universitario es una configuración espacial, temporal y social en la que ciertas formas de comer son posibles y otras no, principalmente las formas de comer para llevar o para ir comiendo, son las que dominan, mismas que en general podrían considerarse como formas prácticas de comer, tanto en un sentido de economía monetaria

como de economía de movilidad. Estas condiciones son reproducidas por las propias preferencias de los estudiantes por la practicidad de ciertas formas de comer.

La contribución a la comprensión de la seguridad alimentaria desde estas breves conclusiones puede insertarse en la dimensión de la estabilidad, pues se ha argumentado que la continuidad de determinado ambiente alimentario requiere un enfoque relacional en el que se consideren también las preferencias de los propios consumidores, y que un cambio en las maneras de comer requiere igualmente cambios en las opciones disponibles en el ambiente alimentario. La continuidad en el ambiente alimentario incorporada a las discusiones sobre seguridad alimentaria en su dimensión de estabilidad temporal, permite además identificar la interrupción en la continuidad del ambiente alimentario como un aspecto que vulnera la seguridad alimentaria de los estudiantes.

Las políticas que buscan reubicar o remover permanente a los comerciantes informales del ambiente alimentario pueden repercutir en la capacidad de los estudiantes para acceder a alimentos adecuados en la universidad. Fuera del contexto de la universidad, las políticas de restricción a la movilidad impuestas por el gobierno federal a causa de la pandemia de COVID-19, pueden considerarse como un ejemplo, que atentó contra la estabilidad del ambiente alimentario y limitó la capacidad de la población que no suspendió sus actividades laborales para acceder a alimentos en el espacio público urbano.

## ANEXO 1. MARCO ESTRATÉGICO DE ACCIÓN DEL PACTO DE POLÍTICA ALIMENTARIA URBANA DE MILÁN

Objetivos	Acciones recomendadas
<p><i>Preparar un contexto favorable para una acción eficaz (gobernanza)</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Fomentar la colaboración entre agencias y departamentos municipales</b> y buscar la alineación de las políticas y programas que afectan al sistema alimentario en los diferentes sectores y niveles administrativos, adoptando y promoviendo un enfoque basado en los derechos; las diferentes opciones pueden incluir la contratación de personal fijo a nivel municipal, la reasignación de los encargos y de los procedimientos y la redistribución de los recursos.</li> <li>2. <b>Promover la participación de las partes interesadas</b> a nivel municipal a través del diálogo político y, en su caso, el nombramiento de un consejero para la política alimentaria y/o el desarrollo de una plataforma que reúna las diferentes partes interesadas o un consejo para la alimentación, y a través de actividades de educación y sensibilización.</li> <li>3. <b>Identificar, mapear y evaluar las experiencias locales</b> y las iniciativas alimentarias de la sociedad civil con el fin de transformar buenas prácticas en programas y políticas, con el apoyo de los entes de investigación ó instituciones académicas locales.</li> <li>4. <b>Desarrollar o revisar las políticas y los programas alimentarios urbanos</b> y garantizar la asignación de recursos adecuados para las políticas y programas en campo alimentario dentro de las administraciones ciudadanas; revisar, armonizar y consolidar los reglamentos municipales; desarrollar capacidades estratégicas a favor de un sistema alimentario más sostenible, justo y saludable, equilibrando los intereses urbanos y rurales.</li> <li>5. <b>Desarrollar o mejorar sistemas de información multisectoriales</b> orientados al desarrollo de políticas y a la asunción de responsabilidad, aumentando la disponibilidad, calidad, cantidad, cobertura, gestión e intercambio de datos relativos a sistemas alimentarios urbanos, incluida la recogida formal de datos y de datos generados por la sociedad civil y otros socios.</li> <li>6. <b>Desarrollar una estrategia de reducción del riesgo de catástrofes</b> para mejorar la resiliencia de los sistemas alimentarios urbanos, en incluidas las ciudades más afectadas por los cambios climáticos, las crisis prolongadas y la inseguridad alimentaria crónica en las áreas urbanas y rurales.</li> </ol>
<p><i>Promover dietas sostenibles y nutrición</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. <b>Promover dietas sostenibles</b> (saludables, seguras, culturalmente adecuadas, ambientalmente sostenibles y fundadas en los derechos) a través de programas pertinentes en el campo de la educación, la promoción de la salud y la comunicación, con especial atención a escuelas, centros de atención, mercados y medios de información.</li> <li>8. <b>Luchar contra las enfermedades no trasmisibles asociadas a dietas inadecuadas y obesidad</b>, con especial atención, cuando sea necesario, a reducir la aportación de azúcar, ácidos grasos trans, carnes y productos lácteos-queseros, y aumentando el consumo de fruta, verdura y alimentos no elaborados.</li> <li>9. <b>Desarrollar directrices a favor de dietas sostenibles</b> con el fin de informar a los consumidores, los planificadores urbanos (en particular en relación con la contratación pública de alimentos), los proveedores de servicios alimentarios, los minoristas y los operadores en el campo de la producción y la transformación alimentaria, y promoviendo campañas de comunicación y formación.</li> </ol>



	<p>10. <b>Adecuar las normas y los reglamentos con el fin de garantizar el acceso a dietas sostenibles y agua potable</b> en las estructuras públicas como hospitales, estructuras sanitarias y de asistencia a la infancia, lugares de trabajo, universidades, escuelas, servicios alimentarios y de restauración, oficinas públicas y lugares de detención y, dentro de lo posible, en la gran distribución privada, en la distribución al por mayor y en los mercados.</p> <p>11. <b>Estudiar instrumentos normativos y voluntarios</b> para la promoción de dietas sostenibles, con la implicación de sociedades privadas y públicas, dependiendo de los casos, a través de políticas de comercialización, publicidad y etiquetado; incentivos o desincentivos económicos; agilizar las normas que regulan la comercialización de comidas y bebidas sin alcohol para los niños, de acuerdo con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud.</p> <p>12. <b>Promover una acción conjunta por parte de los sectores de la alimentación y de la salud</b>, con el fin de actuar estrategias centradas en las personas, a favor de estilos de vida saludables y de inclusión social.</p> <p>13. <b>Invertir y comprometerse para lograr el acceso universal al agua potable y a un saneamiento adecuado</b>, con la participación de la sociedad civil y otros colaboradores, según proceda.</p>
<p><i>Asegurar la equidad social y económica</i></p>	<p>14. <b>Utilizar las transferencias de alimentos y de dinero</b>, y otras formas de protección social (bancos de alimentos, comedores comunitarios, despensas de emergencia, etc.) para asegurar el acceso a una comida sana a los segmentos vulnerables de la población, teniendo en cuenta las convicciones, culturas, tradiciones, costumbres y preferencias alimentarias específicas de las diferentes comunidades, en el respecto de la dignidad humana y para evitar una mayor marginación.</p> <p>15. <b>Redefinir los programas de los comedores escolares</b> y otros servicios alimentarios institucionales con el fin de ofrecer comida sana, de procedencia local/regional, de temporada y producida de manera sostenible.</p> <p>16. <b>Promover un empleo decente para todos</b>, a través de relaciones económicas equitativas, una retribución justa y una mejora de las condiciones de trabajo en ámbito alimentario y agrícola, con la plena inclusión de las mujeres.</p> <p>17. <b>Fomentar y apoyar actividades de economía social y solidaria</b> con especial atención a actividades en campo alimentario que favorezcan medios de vida sostenible para los segmentos marginados de la población en los diferentes niveles de la cadena alimentaria y faciliten el acceso a alimentos sanos y seguros en las áreas urbanas y rurales.</p> <p>18. <b>Promover la constitución de redes y apoyar las actividades de la sociedad civil</b>, (como huertos y comedores comunitarios, comedores sociales, etc.) destinadas a crear inclusión social y proporcionar comida a los segmentos marginados.</p> <p>19. <b>Promover la educación la capacitación y la investigación participativas</b>, para reforzar la acción local destinada a aumentar la justicia social y económica, promover enfoques basados en los derechos, reducir la pobreza y favorecer el acceso a alimentos adecuados y nutritivos.</p>
<p><i>Promover la producción alimentaria</i></p>	<p>20. <b>Promover y consolidar la producción y la transformación alimentaria urbana y periurbana</b> a través de enfoques sostenibles e integrar la agricultura urbana y periurbana en los programas municipales para la resiliencia.</p> <p>21. <b>Promover la coherencia en las interacciones entre las ciudades y la producción y transformación alimentaria en las áreas rurales colindantes</b>, centrándose en los pequeños productores y las empresas</p>

	<p>agrícolas familiares, y con atención especial a empoderar mujeres y jóvenes.</p> <p>22. <b>Adoptar un enfoque ecosistémico para orientar una planificación holística e integrada del uso del territorio</b>, en cooperación entre las autoridades urbanas y rurales y otros entes para el manejo de los recursos naturales, combinando las características del territorio con estrategias para la reducción de los riesgos, con el fin de aumentar las oportunidades de producción agroecológica, la protección de la biodiversidad y del suelo agrícola, la adaptación a los cambios climáticos, el turismo y el tiempo libre y otros servicios ecosistémicos.</p> <p>23. <b>Proteger y permitir el acceso seguro y la propiedad de tierras</b> para una producción alimentaria sostenible en las áreas urbanas y periurbanas, incluyendo parcelas para huertos comunitarios y pequeños productores, por ejemplo a través de bancos de tierras o fideicomisos de tierras comunitarias; asegurar el acceso a tierras municipales para producción agrícola local y promover la integración con planes y programas de uso del territorio y de desarrollo urbano.</p> <p>24. <b>Fomentar la erogación de servicios para los productores alimentarios en las ciudades y zonas colindantes</b>, incluida la formación técnica y la asistencia financiera (crédito, tecnologías, seguridad alimentaria, acceso al mercado, etc.) para la creación de un sistema alimentario multigeneracional y económicamente sostenible, que promueva prácticas como el uso de abonos derivados de residuos alimentarios, de aguas residuales, de energía generada por residuos etc., asegurando al mismo tiempo que estas actividades no contrasten con el consumo humano.</p> <p>25. <b>Apoyar las cadenas de suministro cortas</b>, las organizaciones de productores, las redes y las plataformas de productor a consumidor, y otros sistemas de mercado que integren las infraestructuras sociales y económicas para un sistema alimentario urbano que conecte las áreas urbanas a las rurales. Esto podría incluir iniciativas de la sociedad civil y de economía social y solidaria, así como sistemas de mercado alternativos.</p> <p>26. <b>Mejorar la gestión y la reutilización de las aguas (residuales)</b> en la agricultura y la producción alimentaria, a través de políticas y programas que adopten enfoques participativos.</p>
<p><i>Mejorar el abastecimiento y la distribución alimentaria</i></p>	<p>27. <b>Evaluar los flujos alimentarios hacia y dentro de las ciudades</b>, para asegurar el acceso a alimentos frescos y económicamente accesibles en los barrios de bajos ingresos y menos dotados de servicios, fomentando al mismo tiempo modos de transporte y logística sostenibles con el fin de reducir las emisiones de CO<sub>2</sub>, gracias a combustibles o medios de transporte alternativos.</p> <p>28. <b>Fomentar la mejora de las tecnologías e infraestructuras de almacenamiento, transformación, transporte y distribución alimentaria</b>, conectando las áreas periurbanas con las áreas rurales colindantes, con el fin de garantizar el consumo de alimentos de temporada y reducir la inseguridad alimentaria, la pérdida y derroches de elementos nutrientes y de géneros alimentarios, prestando especial atención, dentro de la cadena de valor, a las empresas alimentarias medianas y pequeñas, fuente de ocupación digna y estable.</p> <p>29. <b>Evaluar, revisar y/o consolidar sistemas de control alimentario</b> a través de la actuación de un sistema de normas y disposiciones locales en materia de seguridad alimentarias que 1) garanticen que los productores y los proveedores a lo largo de la cadena alimentaria operen responsablemente; 2) eliminen las barreras de acceso al mercado para las</p>

	<p>empresas agrícolas familiares y los pequeños productores; 3) integren seguridad alimentaria, salud y protección ambiental.</p> <p>30. <b>Revisar las políticas públicas en materia de abastecimiento y comercio</b>, con el fin de facilitar el abastecimiento alimentario por cadenas cortas de suministro a través de la conexión entre ciudades y asegurar el abastecimiento de alimentos sanos, favoreciendo al mismo tiempo el acceso al empleo, unas condiciones de producción justas y una producción sostenible para los segmentos más vulnerables de productores y consumidores, aprovechando el potencial del abastecimiento público para concretizar el derecho a la alimentación para todos.</p> <p>31. <b>Desarrollar políticas y programas en apoyo de los mercados municipales públicos</b>, incluidos los mercados agrícolas, los mercados informales, los mercados al por mayor y al por menor, restaurantes y otros sujetos que operan en el sector de la distribución alimentaria, reconociendo las diferencias entre ciudades respecto al papel de los operadores públicos y privados en el sistema de los mercados.</p> <p>32. <b>Mejorar y ampliar las infraestructuras</b> en relación con los sistemas de mercado que conectan los compradores urbanos a vendedores urbanos, periurbanos y rurales, favoreciendo al mismo tiempo la cohesión social y la confianza, apoyando el intercambio cultural y asegurando medios de vida sostenibles, especialmente para mujeres y jóvenes emprendedores.</p> <p>33. <b>Reconocer la contribución del sector informal</b> en los sistemas alimentarios urbanos (en términos de abastecimiento alimentario, creación de puestos de trabajo, promoción de dietas locales y gestión ambiental) y asegurar un apoyo y una formación adecuados en áreas como la seguridad alimentaria, la alimentación sostenible, la prevención y gestión de los residuos.</p>
<p><i>Limitar desperdicios de alimentos</i></p>	<p>34. <b>Reunir los operadores del sistema alimentario con el fin de evaluar y monitorear la reducción de las pérdidas y de los desperdicios de alimentos</b> en todas las fases de la cadena alimentaria ciudad/región (producción, transformación, embalaje, preparación alimentaria segura, presentación y gestión, reutilización y reciclaje), y de asegurar una planificación y un diseño holísticos, la transparencia, la responsabilidad e la integración de las políticas.</p> <p>35. <b>Sensibilizar la población en materia de desperdicios y pérdidas de alimentos</b> a través de eventos y campañas específicas; identificar puntos focales tales como instituciones educativas, mercados comunitarios, tiendas de empresas y otras iniciativas de solidaridad o de economía circular.</p> <p>36. <b>Colaborar con el sector privado, instituciones educativas y de investigación, y organizaciones comunitarias</b> para desarrollar y revisar, en su caso, políticas y normas municipales (por ejemplo procedimientos, normas estéticas y de clasificación, fechas de caducidad, etc.) para la prevención de los desperdicios alimentarios o para recuperar de modo seguro alimentos y embalajes a través de un sistema que fomente el uso y no el desperdicio de la comida.</p> <p>37. <b>Favorecer, cuando esto sea posible, la recuperación y redistribución de alimentos seguros y nutritivos destinados al consumo humano</b>, a riesgo de pérdida, desecho o derroche, procedentes de la producción, la fabricación, la venta al por menor, la restauración, el comercio al por mayor y el sector de la hostelería.</p>

**ANEXO 2. PORCENTAJE DE HOGARES POR ALCALDÍA Y MUNICIPIO DE LA ZMCM QUE PRESENTAN CARENCIA DE ACCESO A LA ALIMENTACIÓN NUTRITIVA Y DE CALIDAD EN 2020**

Porcentaje de hogares por alcaldías y municipios de la ZMCM que presentan carencia de acceso a la alimentación nutritiva y de calidad, 2020						
Alcaldía/Municipio	Total de hogares	Diversidad de la dieta			%Limitación en el consumo de alimentos	%Carencia de acceso a la alimentación nutritiva y de calidad
		%Pobre	%Limítrofe	%Aceptable		
Azcapotzalco	146234	0.00	0.98	99.02	0.98	16.09
Coyoacán	225095	0.00	2.01	97.99	2.01	10.94
Cuajimalpa de Morelos	62322	0.00	0.00	100.00	0.00	16.74
Gustavo A. Madero	356473	0.00	2.48	97.52	2.48	19.55
Iztacalco	118452	0.00	4.76	95.24	4.76	12.49
Iztapalapa	439678	0.00	5.27	94.73	5.27	17.56
La Magdalena Contreras	102462	1.16	1.20	97.64	2.36	22.69
Milpa Alta	48104	0.00	0.27	99.73	0.27	15.56
Álvaro Obregón	259147	0.48	5.50	94.02	5.98	24.95
Tláhuac	68622	0.00	7.11	92.89	7.11	27.32
Tlalpan	234675	0.50	5.44	94.07	5.93	18.77
Xochimilco	107622	0.00	2.49	97.51	2.49	5.16
Benito Juárez	128310	0.00	2.49	97.51	2.49	10.37
Cuauhtémoc	159077	0.67	3.26	96.07	3.93	17.35
Miguel Hidalgo	127743	0.00	0.00	100.00	0.00	11.27
Venustiano Carranza	147667	0.94	2.09	96.98	3.02	20.17
Tizayuca	37272	2.25	5.22	92.53	7.47	29.19
Acolman	46386	0.00	4.51	95.49	4.51	39.07
Apaxco	41814	0.00	13.04	86.96	13.04	17.39
Atenco	34824	1.32	0.00	98.68	1.32	27.62
Atizapán de Zaragoza	196081	0.00	3.50	96.50	3.50	14.96
Ayapango	6424	0.00	9.09	90.91	9.09	27.27
Coacalco de Berriozábal	123363	0.00	1.59	98.41	1.59	16.98
Coyotepec	11130	0.00	0.00	100.00	0.00	0.00
Cuautitlán	178185	0.00	3.72	96.28	3.72	14.55
Chalco	29830	1.09	2.19	96.72	3.28	29.56
Chiautla	11418	0.00	3.26	96.74	3.26	57.65
Chicoloapan	49987	0.00	0.00	100.00	0.00	36.04
Chimalhuacán	170883	0.00	5.88	94.12	5.88	35.32
Ecatepec de Morelos	514617	0.37	2.88	96.75	3.25	14.54
Huehuetoca	106694	2.33	10.13	87.54	12.46	20.29
Huixquilucan	117436	2.05	5.05	92.89	7.11	19.22
Isidro Fabela	5339	0.00	10.53	89.47	10.53	15.79
Ixtapaluca	171698	0.17	4.69	95.13	4.87	24.27
Jaltenco	11028	0.00	0.00	100.00	0.00	16.67
Jilotzingo	6480	0.00	0.00	100.00	0.00	8.33
Melchor Ocampo	35231	0.00	0.00	100.00	0.00	19.01
Naucalpan de Juárez	306668	2.47	4.77	92.76	7.24	28.95
Nezahualcóyotl	312474	0.59	2.65	96.76	3.24	16.23
Nextlalpan	30630	0.00	0.00	100.00	0.00	16.52
Nicolás Romero	65014	0.00	6.59	93.41	6.59	23.43
Ozumba	6534	0.00	9.09	90.91	9.09	31.82
La Paz	81974	0.00	0.00	100.00	0.00	6.87
Tecámac	66994	0.00	0.00	100.00	0.00	6.76
Temascalapa	82622	0.00	11.37	88.63	11.37	38.70
Teoloyucan	25290	0.00	8.73	91.27	8.73	17.46
Texcoco	50946	0.00	0.00	100.00	0.00	4.91
Tezoyuca	35707	0.00	1.74	98.26	1.74	3.47
Tlalnepantla de Baz	226551	0.00	5.64	94.36	5.64	21.83
Tultepec	35082	0.00	0.00	100.00	0.00	5.97
Tultitlán	145659	0.00	4.39	95.61	4.39	15.67
Villa del Carbón	7245	0.00	13.04	86.96	13.04	30.43
Zumpango	28328	0.00	18.59	81.41	18.59	24.91
Cuautitlán Izcalli	189605	0.00	2.42	97.58	2.42	12.46
Valle de Chalco Solidarid.	85299	0.00	10.64	89.36	10.64	41.84

*Elaboración propia con datos de CONEVAL 2020*

## ANEXO 3. MATRIZ DE ORIGEN-DESTINO DE ESTUDIANTES DE LICENCIATURA O POSGRADO EN LA ZMCM, 2020

	DESTINO															
	Azacapotzalco	Coyoacán	Cuajimalpa de Morelos	Gustavo A. Madero	Iztacalco	Iztapalapa	La Magdalena Contreras	Milpa Alta	Ávaro Obregón	Tláhuac	Tlalpan	Xochimilco	Benito Juárez	Cuauhtémoc	Miguel Hidalgo	Venustiano Carranza
Azacapotzalco	6132	1684	52	1970	194	211	0	0	234	0	538	48	362	1492	1911	71
Coyoacán	403	19197	275	507	236	1643	66	0	1116	171	2171	949	1594	1345	582	133
Cuajimalpa de Morelos	70	627	2450	185	22	17	73	0	897	0	114	45	228	735	264	30
Gustavo A. Madero	3624	5103	120	21585	720	532	57	0	588	0	885	544	1301	4803	1950	552
Iztacalco	374	2858	43	983	4122	2024	20	0	246	58	811	250	931	1180	567	147
Iztapalapa	984	10349	0	1977	1495	21342	243	236	404	1041	5002	1797	2861	3623	653	171
La Magdalena Contreras	93	2450	265	157	40	127	777	0	862	26	836	262	448	520	95	2
Milpa Alta	62	1482	11	198	114	310	22	523	50	288	307	259	102	175	242	11
Ávaro Obregón	638	4723	1549	679	237	860	282	41	9624	202	1971	318	2955	2414	1004	74
Tláhuac	372	3873	0	410	214	2258	32	176	275	2780	850	714	358	598	310	76
Tlalpan	185	9773	751	271	183	969	80	11	1132	106	9132	1008	1051	1284	382	43
Xochimilco	95	3915	63	249	124	592	0	187	311	223	2317	2013	249	635	226	93
Benito Juárez	610	5457	733	568	315	841	92	0	1140	29	1366	368	9852	2920	925	152
Cuauhtémoc	1028	3089	205	1208	426	797	0	0	329	44	556	76	940	11861	1354	39
Miguel Hidalgo	616	1888	482	743	126	96	26	0	755	47	339	119	865	1989	5706	23
Venustiano Carranza	677	1580	52	1506	756	600	25	0	104	25	723	286	576	1390	367	2839
Tizayuca	43	0	0	68	82	13	0	0	13	0	34	0	0	33	0	0
Acolman	19	70	0	147	17	18	0	18	17	0	38	39	0	94	54	19
Amecameca	0	4	4	5	3	12	0	11	0	0	0	6	0	0	0	0
Apaxco	17	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0
Atenco	20	28	0	71	4	4	0	4	4	0	8	12	0	24	0	4
Atizapán de Zaragoza	450	271	345	399	0	0	0	0	54	0	138	26	80	172	413	52
Atlautla	5	8	5	4	0	9	0	0	0	0	0	18	0	0	5	4
Axapusco	3	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	0
Ayapango	2	9	0	6	0	4	0	3	0	0	2	2	0	6	0	0
Coacalco de Berriozábal	262	248	32	289	17	33	0	0	31	17	0	17	17	164	163	0
Cocotitlán	4	28	0	6	0	19	0	27	7	0	7	7	0	2	2	7
Coyotepec	15	6	0	17	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0
Cuautitlán	177	80	0	92	37	18	0	0	19	0	57	0	105	144	73	0
Chalco	193	628	0	161	123	425	0	63	104	125	142	49	22	266	122	102
Chiautla	20	16	0	21	11	11	0	6	5	0	5	5	4	16	6	9
Chicoloapan	84	300	0	284	0	558	0	63	0	29	78	144	27	155	51	0
Chiconcuac	21	31	0	27	5	11	0	0	5	5	14	15	0	10	13	0
Chimalhuacán	201	659	28	393	169	548	0	0	88	0	115	34	1	230	236	29
Ecatepec de Morelos	1389	2523	77	4011	775	634	0	0	536	0	601	152	569	1678	1008	148
Ecatzingo	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4	0	0	0
Huehuetoca	51	0	0	13	0	0	0	0	13	0	27	0	37	12	50	0
Hueyoxtlá	14	0	0	25	12	13	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0
Huixquilucan	58	291	423	173	0	27	0	0	239	0	164	25	138	16	341	54
Isidro Fabela	3	4	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	0
Ixtapañuca	206	804	0	356	336	1409	24	12	96	114	249	105	160	346	244	90
Jaltenco	20	18	0	27	0	8	0	0	0	0	18	0	5	32	17	0
Jilotzingo	16	3	0	9	2	0	0	0	0	0	0	0	0	3	6	0
Juchitepec	0	0	0	5	3	6	0	3	0	0	0	6	3	0	0	0
Melchor Ocampo	29	7	0	27	7	0	7	0	0	0	0	0	0	14	8	0
Naucalpan de Juárez	954	406	123	814	305	63	58	0	699	0	187	240	311	714	1906	21
Nezahualcóyotl	532	3062	59	1828	1112	3086	63	0	414	0	345	544	351	1817	1061	180
Nextlalpan	13	2	0	43	0	9	0	0	1	0	1	1	2	11	1	0
Nicolás Romero	130	319	0	336	26	0	0	0	28	0	48	0	0	132	198	47
Nopaltepec	14	0	0	2	3	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Otumba	6	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0
Ozumba	6	6	3	2	0	9	0	0	4	0	5	10	0	3	0	2
Papalotla	3	1	0	3	1	2	0	0	1	0	3	1	2	4	0	0
La Paz	90	528	0	264	272	767	0	24	223	56	105	89	31	143	59	32
San Martín de las Pirámides	0	6	0	25	12	0	0	0	0	0	0	0	0	17	5	0
Tecámac	228	435	10	959	95	19	0	0	37	38	92	42	40	552	292	135
Temamatla	0	2	0	0	0	4	0	3	0	2	0	2	0	0	0	0
Temascalapa	0	22	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tenango del Aire	0	9	0	7	2	9	0	6	0	2	3	2	3	4	1	1
Teoloyucan	6	15	0	9	6	0	0	0	6	0	3	0	0	9	0	0
Teotihuacán	21	14	0	56	0	0	0	0	0	0	16	0	0	10	16	0
Tepetlaoxtoc	4	24	4	19	4	12	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0
Tepetlixpa	8	8	0	0	0	4	0	0	0	0	0	12	0	4	0	0
Tepotzotlán	194	25	9	22	17	0	0	0	38	0	24	8	0	8	24	0
Tequixquiac	19	4	0	20	0	0	0	0	0	0	0	7	4	13	0	0
Texcoco	76	374	0	372	9	130	0	0	8	0	156	177	16	54	13	6
Tezoyuca	10	39	0	54	17	0	0	0	4	0	8	1	2	12	12	0
Tlalmanalco	0	43	0	21	0	40	0	7	0	3	7	0	13	0	16	0
Tlalnepantla de Baz	1013	580	96	2453	144	205	0	0	149	0	189	104	288	1221	335	47
Tultepec	147	39	0	196	35	0	0	0	0	0	33	18	13	39	68	22
Tultitlán	430	274	0	428	26	54	0	0	79	0	65	33	35	109	129	33
Villa del Carbón	7	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0
Zumpango	78	180	0	167	14	0	0	0	0	60	63	0	8	177	106	0
Cuautitlán Izcalli	507	268	0	845	185	1	0	0	113	0	52	8	140	299	414	8
Valle de Chalco Solidaridad	97	531	0	206	56	1001	0	40	37	379	193	84	74	61	120	37
Tonanitla	9	4	0	17	5	9	0	0	0	0	0	0	1	2	1	0
TOTAL	23889	91304	8269	49028	13282	42435	1947	1464	21147	5870	31222	11112	27179	45814	24142	5545

# ANEXO 3. CONTINUACIÓN 1

	DESTINO														
	Tizayuca	Acolman	Amecameca	Apaxco	Atenco	Atizapán de Zaragoza	Atlautla	Axapusco	Ayapango	Coacalco de Berriozábal	Cocotitlán	Coyotepec	Cuautiltán	Chalco	Chiautla
Azcapotzalco	0	0	0	0	0	78	0	0	0	0	0	0	25	0	0
Coyoacán	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	66	0	0
Cuajimalpa de Morelos	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Gustavo A. Madero	0	0	0	0	0	296	0	0	0	0	0	0	353	0	0
Iztacalco	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186	0	0
Iztapalapa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	163	0
La Magdalena Contreras	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56	0	0
Milpa Alta	0	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0
Álvaro Obregón	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	116	0	0
Tláhuac	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	65	0
Tlalpan	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	91	40	0
Xochimilco	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Benito Juárez	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cuahtémoc	0	0	0	0	0	0	0	0	0	115	0	0	38	0	0
Miguel Hidalgo	0	0	0	0	0	76	0	0	0	0	0	0	0	23	0
Venustiano Carranza	0	0	0	0	0	53	0	0	0	26	0	0	155	0	0
Tizayuca	1164	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Acolman	0	861	0	0	18	18	0	41	0	130	0	0	0	0	0
Amecameca	0	0	390	0	0	0	38	0	44	0	0	0	0	143	0
Apaxco	6	0	0	200	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0
Atenco	0	8	0	0	191	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84
Atizapán de Zaragoza	0	0	0	0	0	6654	0	0	0	0	0	0	373	0	0
Atlautla	0	0	65	0	0	0	124	0	12	0	0	0	0	36	0
Axapusco	5	6	0	0	0	0	0	104	0	0	0	0	0	0	0
Ayapango	0	0	20	0	0	0	9	0	63	0	0	0	0	31	0
Coacalco de Berriozábal	0	0	0	0	0	149	0	0	0	6001	0	0	402	0	0
Cocotitlán	0	0	17	0	0	0	0	0	6	0	21	0	0	67	0
Coyotepec	0	0	0	1	0	21	0	0	0	0	102	99	0	0	0
Cuautiltán	0	0	0	0	0	227	0	0	0	113	0	0	1995	0	0
Chalco	0	0	108	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	4197	0
Chiautla	0	4	0	0	13	5	0	0	0	0	0	0	0	0	211
Chicoloapan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	85	0
Chiconcuac	0	4	0	0	6	0	0	0	0	10	0	0	0	0	5
Chimalhuacán	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	59	31	0
Ecatepec de Morelos	0	75	0	0	74	0	0	0	0	388	0	0	148	0	0
Ecatzingo	0	0	27	0	0	0	23	0	2	0	0	0	0	30	0
Huehuetoca	0	0	0	0	0	27	0	0	0	30	0	0	78	0	0
Hueypoxtla	43	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0
Huixquilucan	0	0	0	0	0	66	0	0	0	0	0	0	27	0	0
Isidro Fabela	0	0	0	0	0	60	0	0	0	2	0	0	6	0	0
Ixtapaluca	0	0	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	520	0
Jaltenco	0	0	0	0	0	4	0	0	0	114	0	0	43	0	0
Jilotzingo	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	7	0	0
Juchitepec	0	0	28	0	0	0	8	0	5	0	0	0	0	95	0
Melchor Ocampo	0	0	0	0	0	7	0	0	0	49	0	0	170	0	0
Naucalpan de Juárez	0	0	0	0	0	1146	0	0	0	0	0	0	315	0	0
Nezahualcóyotl	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	191	114	0
Nextlalpan	0	0	0	0	0	15	0	0	0	37	0	0	42	0	0
Nicolás Romero	0	0	0	0	0	2574	0	0	0	28	0	0	349	0	0
Nopaltepec	3	6	0	0	0	3	0	25	0	0	0	0	0	0	0
Otumba	0	14	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0
Ozumba	0	0	56	0	0	0	24	0	5	0	0	0	2	62	0
Papalotla	0	2	0	0	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	11
La Paz	0	0	11	0	0	18	0	0	0	0	0	0	17	98	0
San Martín de las Pirámides	0	4	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0
Tecámac	19	43	0	0	0	34	0	0	0	261	0	0	44	0	0
Temamatla	0	0	11	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0	84	0
Temascalapa	43	8	0	0	0	0	0	21	0	5	0	0	0	0	0
Tenango del Aire	0	0	33	0	0	2	2	0	7	0	1	0	0	60	0
Teoloyucan	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6	0	0	129	0	0
Teotihuacán	0	24	0	0	4	13	0	62	0	5	0	0	0	0	0
Tepetlaoxtoc	0	16	0	0	9	0	0	0	0	4	0	0	4	0	45
Tepetlaxpa	0	0	15	0	0	0	26	0	11	0	0	0	0	42	0
Tepotzotlán	0	0	0	0	8	71	0	0	0	36	0	0	127	0	0
Tequixquiác	0	0	0	16	0	8	0	0	0	0	0	0	22	0	0
Texcoco	0	17	3	0	22	0	0	0	0	43	0	0	6	29	153
Tezoyuca	0	65	0	0	6	0	0	2	0	2	0	0	4	2	18
Tlalmanalco	0	0	69	0	0	9	11	0	22	0	0	0	0	241	0
Tlalnepantla de Baz	0	0	0	0	0	1159	0	0	0	48	0	0	242	0	0
Tultepec	0	0	0	0	0	124	0	0	0	1213	0	0	385	0	0
Tultitlán	0	0	0	0	0	298	0	0	0	1972	0	0	687	0	0
Villa del Carbón	0	0	0	0	0	129	0	0	0	0	0	0	7	0	0
Zumpango	0	0	0	0	0	27	0	0	0	29	0	0	192	0	0
Cuautiltán Izcalli	0	0	0	0	0	1220	0	0	0	115	0	0	240	0	0
Valle de Chalco Solidaridad	0	0	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	390	0
Tonanitla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	11	0	0
TOTAL	1283	1157	949	217	383	14688	265	297	196	10811	22	102	7554	6710	527

O R I G E N

## ANEXO 3. CONTINUACIÓN 2

	DESTINO														
	Chicoloapan	Chiconcuac	Chimalhuacán	Ecatepec de Morelos	Ecatzingo	Huehuetoca	Hueyoptla	Huixquilucan	Isidro Fabela	Ixtapaluca	Jaltenco	Jilotzingo	Juchitepec	Melchor Ocampo	Naucaipan de Juárez
Azcapotzalco	0	0	0	91	0	0	0	74	0	24	0	0	0	0	985
Coyoacán	0	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0	100
Cuajimalpa de Morelos	0	0	0	6	0	0	0	233	0	0	0	0	0	0	181
Gustavo A. Madero	0	0	0	1323	0	0	0	117	0	0	0	0	0	0	476
Iztacalco	0	0	0	128	0	0	0	0	0	27	0	0	0	0	184
Iztapalapa	81	0	0	81	0	0	0	0	0	336	0	0	0	0	596
La Magdalena Contreras	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	91
Milpa Alta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	53
Álvaro Obregón	0	0	0	0	0	0	0	76	0	0	0	0	0	0	566
Tláhuac	0	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	45
Tlalpan	0	0	0	0	0	0	0	64	0	0	0	0	0	0	145
Xochimilco	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	78
Benito Juárez	0	0	0	62	0	0	0	159	0	0	0	0	0	0	226
Cuauhtémoc	0	0	0	132	0	0	0	93	0	38	0	0	0	0	556
Miguel Hidalgo	0	0	0	47	0	0	0	356	0	0	0	0	0	0	684
Venustiano Carranza	0	0	51	257	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	75
Tizayuca	0	0	0	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	47
Acolman	17	0	36	574	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amecameca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	55	0	0	29	0	0
Apaxco	0	0	0	9	0	6	0	4	0	0	0	0	0	0	4
Atenco	0	0	64	194	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Atizapán de Zaragoza	0	0	0	54	0	0	0	476	0	0	0	0	0	0	1578
Atlautla	0	0	0	5	0	0	0	0	0	20	0	0	30	0	0
Axapusco	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ayapango	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0	7	0	0
Coacalco de Berriozábal	0	0	0	1038	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	480
Cocotitlán	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33	0	0	3	0	3
Coyotepec	0	0	0	2	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	47
Cuautilián	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56	462
Chalco	0	0	34	0	0	0	0	0	0	488	0	0	0	0	42
Chiautla	0	6	5	30	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Chicoloapan	1144	0	365	89	0	0	0	0	0	109	0	0	0	0	0
Chiconcuac	0	40	16	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15
Chimalhuacán	60	0	5083	118	0	0	0	0	0	54	0	0	0	0	28
Ecatepec de Morelos	0	0	0	25368	0	0	0	0	0	74	0	0	0	0	685
Ecatzingo	0	0	0	0	9	0	0	0	0	1	0	0	11	0	0
Huehuetoca	0	0	0	0	0	1331	0	0	0	0	0	0	0	0	25
Hueyoptla	0	0	0	20	0	0	38	0	0	0	0	0	0	0	12
Huixquilucan	0	0	0	6	0	0	0	4399	0	0	0	0	0	0	587
Isidro Fabela	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	25	0	0	28
Ixtapaluca	14	0	50	13	0	0	0	0	0	6133	0	0	0	0	22
Jaltenco	0	0	0	80	0	0	0	0	0	0	52	0	0	0	19
Jilotzingo	0	0	0	0	0	0	0	14	24	0	0	112	0	0	184
Juchitepec	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	0	0	112	0	0
Melchor Ocampo	0	0	0	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	260	46
Naucaipan de Juárez	0	0	0	0	0	0	0	822	0	0	0	19	0	0	11498
Nezahualcóyotl	0	0	414	1314	0	0	0	0	0	115	0	0	0	0	113
Nextlalpan	0	0	0	60	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	21
Nicolás Romero	0	0	0	48	0	0	0	0	110	0	0	32	0	0	1311
Nopaltepec	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Otumba	0	0	4	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
Ozumba	0	0	0	0	0	0	0	2	0	17	0	0	62	0	0
Papañotla	0	1	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
La Paz	91	0	183	88	0	0	0	0	0	92	0	0	0	0	0
San Martín de las Pirámides	0	0	0	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tecámac	0	0	44	1596	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34
Temamatla	0	0	0	1	0	0	0	0	0	20	0	0	8	0	0
Temascalapa	0	0	0	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
Tenango del Aire	0	0	0	1	0	0	0	0	0	16	0	0	25	0	2
Teoloyucan	0	0	0	0	0	27	0	0	0	0	0	0	0	3	80
Teotihuacán	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
Tepetlaoxtoc	0	0	12	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4
Tepetlixpa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0	30	0	0
Tepotztlán	0	0	0	16	0	100	0	0	0	0	0	0	0	0	152
Tequixquiac	0	0	0	11	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	15
Texcoco	0	8	260	130	0	0	0	0	0	39	0	0	0	0	43
Tezoyuca	15	2	2	169	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Tlalmanalco	0	0	7	11	0	0	0	0	0	112	0	0	12	0	0
Tlalnepantla de Baz	0	0	0	239	0	0	0	145	0	0	0	0	0	0	1391
Tultepec	0	0	0	204	0	0	0	0	0	0	0	0	0	57	247
Tultitlán	0	0	0	569	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	679
Villa del Carbón	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	14
Zumpango	0	0	0	178	0	117	0	0	0	0	0	0	0	8	49
Cuautilián Izcalli	0	0	0	219	0	37	0	160	0	0	0	0	0	0	1324
Valle de Chalco Solidaridad	0	0	76	40	0	0	0	0	0	354	0	0	19	0	0
Tonanitla	0	0	5	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	2
TOTAL	1422	57	6717	34995	9	1653	38	7324	166	8238	68	188	348	388	26363

### ANEXO 3. CONTINUACIÓN 3.

	Nezahualcōyotl	Nextlalpan	Nicolás Romero	Nopaltepec	Otumba	Ozumba	Papalotla	La Paz	San Martín de las Pirámides	Tecámac	Temamatla	Temascalapa	Tenango del Aire	Teoloyucan	Teotihuacán
Azacapotzalco	145	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	0
Coyoacán	203	0	0	0	0	0	0	46	0	0	0	0	0	0	0
Cuajimalpa de Morelos	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0
Gustavo A. Madero	1682	0	0	0	0	0	0	58	0	0	0	0	0	0	0
Iztacalco	525	0	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0
Iztapalapa	1659	0	0	0	0	0	0	489	0	85	0	0	0	0	0
La Magdalena Contreras	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Milpa Alta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Álvaro Obregón	76	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0
Tláhuac	162	0	0	0	0	0	0	65	0	0	0	0	0	0	0
Tlalpan	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Xochimilco	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Benito Juárez	132	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cuauhtémoc	200	0	0	0	0	0	0	38	0	0	0	0	0	0	0
Miguel Hidalgo	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0
Venustiano Carranza	718	0	0	0	0	0	0	26	0	0	0	0	0	0	0
Tizayuca	13	0	0	0	0	0	0	0	0	390	0	28	0	0	0
Acolman	65	0	0	0	0	0	0	0	0	233	0	0	0	0	42
Amecameca	6	0	0	0	0	91	0	6	0	0	0	0	0	0	0
Apaxco	0	0	6	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	29	0
Atenco	36	0	0	0	0	0	0	22	0	128	0	0	0	0	0
Atizapán de Zaragoza	0	0	862	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33	0
Atlautla	5	0	0	0	0	42	0	6	0	0	0	0	0	0	0
Axapusco	0	0	0	0	32	0	0	0	5	14	0	0	0	0	26
Ayapango	3	0	0	0	0	19	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Coacalco de Berríozábal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Cocotitlán	5	0	0	0	0	9	0	3	0	0	0	0	0	0	0
Coyotepec	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	76	0
Cuautitlán	40	0	15	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	190	0
Chalco	209	0	0	0	0	23	0	62	0	0	0	0	0	0	0
Chiautla	20	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0
Chicoloapan	163	0	0	0	0	0	0	138	0	0	0	0	0	0	0
Chiconcuac	10	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0	5
Chimalhuacán	1577	0	0	0	0	0	0	266	0	0	0	0	0	0	0
Ecatepec de Morelos	1819	0	0	0	0	0	0	0	0	1371	0	0	0	0	0
Ecatzingo	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Huehuetoca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	413	0
Hueyoxtlá	0	0	0	0	0	0	0	0	0	205	0	0	0	17	0
Huixquilucan	0	0	0	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0
Isidro Fabela	0	0	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Ixtapaluca	379	0	0	0	0	0	0	362	0	0	0	0	0	0	0
Jaltenco	4	0	0	0	0	0	0	0	0	28	0	0	0	5	0
Jilotzingo	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Juchitepec	5	0	0	0	0	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Melchor Ocampo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	0
Naucalpan de Juárez	60	0	129	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nezahualcōyotl	13214	0	0	0	0	0	0	286	0	63	0	0	0	0	0
Nextlalpan	2	114	1	0	0	0	0	0	0	49	0	0	0	18	0
Nicolás Romero	26	0	4496	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Nopaltepec	3	0	0	10	11	0	0	0	18	25	0	0	0	0	13
Otumba	0	0	0	0	154	0	0	0	10	31	0	0	0	0	22
Ozumba	6	0	0	0	0	129	0	6	0	0	0	0	0	0	0
Papalotla	2	0	0	0	0	0	4	1	0	0	0	0	0	0	0
La Paz	714	0	0	0	0	0	0	1925	0	0	0	0	0	0	0
San Martín de las Pirámides	4	0	0	0	21	0	0	0	78	69	0	0	0	0	46
Tecámac	237	0	0	0	0	0	0	0	0	7716	0	0	0	0	0
Temamatla	3	0	0	0	0	8	0	3	0	0	30	0	0	0	0
Temascalapa	0	7	0	0	0	0	0	0	0	175	0	34	0	0	15
Tenango del Aire	1	0	0	0	0	17	0	1	0	0	0	0	48	0	0
Teoloyucan	0	6	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	346	0
Teotihuacán	0	0	0	0	35	0	0	10	5	143	0	0	0	0	424
Tepetlaotoc	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
Tepetlaxpa	4	0	0	0	0	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tepotzotlán	0	7	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	86	0
Tequixquiac	0	0	0	0	0	0	0	0	0	63	0	0	0	16	0
Texcoco	145	0	0	0	0	0	0	127	0	3	0	0	0	0	5
Tezoyuca	3	0	0	0	4	0	0	0	0	56	0	0	0	0	40
Tlalmanalco	19	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tlalnepantla de Baz	94	0	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tultepec	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	74	0
Tultitlán	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	61	0
Villa del Carbón	6	0	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zumpango	0	0	0	42	0	0	0	0	0	615	0	0	0	112	8
Cuautitlán Izcalli	37	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	310	0
Valle de Chalco Solidaridad	251	0	0	0	0	0	0	193	0	0	0	0	0	0	0
Tonanilitla	5	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	0	0	4	0
TOTAL	24874	134	5756	52	257	518	4	4254	116	11647	30	62	48	1847	658



## ANEXO 3. CONTINUACIÓN 4

	DESTINO															TOTAL
	Tepetlaoxtoc	Tepetlixpa	Tepotztlán	Tequiquiac	Texcoco	Tezoyuca	Tlalmanalco	Tlalnepantla de Baz	Tultepec	Tultitlán	Villa del Carbón	Zumpango	Cuautitlán Izcalli	Valle de Chalco Solidaridad	Tonanitla	
Azacapotzalco	0	0	0	0	0	0	23	939	0	0	0	0	121	0	0	17453
Coyoacán	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	30903
Cuajimalpa de Morelos	0	0	0	0	0	5	0	20	0	0	0	0	0	0	0	6226
Gustavo A. Madero	0	0	0	0	60	0	0	1243	0	62	0	0	290	0	0	48324
Iztacalco	0	0	0	0	61	0	0	122	0	0	0	0	19	0	0	15887
Iztapalapa	0	0	0	0	83	0	0	163	0	0	0	0	168	84	0	56166
La Magdalena Contreras	0	0	0	0	0	0	0	65	0	0	0	0	29	0	0	7238
Milpa Alta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	4304
Álvaro Obregón	0	0	0	0	41	0	0	374	0	0	0	0	0	0	0	28860
Tláhuac	0	0	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	5	23	0	13756
Tlalpan	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	11	0	0	26828
Xochimilco	0	0	0	0	0	0	0	62	0	0	0	0	0	0	0	11463
Benito Juárez	0	0	0	0	0	0	0	68	0	31	0	0	67	0	0	26113
Cuauhtémoc	0	0	0	0	38	0	0	215	0	0	0	0	0	0	0	23415
Miguel Hidalgo	0	0	0	0	0	0	0	224	0	0	0	0	0	0	0	15278
Venustiano Carranza	0	0	0	0	0	0	0	78	0	0	0	28	81	0	0	13079
Tizayuca	0	0	0	0	14	0	0	14	0	0	0	32	0	0	13	2038
Acolman	0	0	0	0	274	0	0	36	0	0	0	84	0	0	0	2979
Amecameca	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	886
Apaxco	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	54	19	0	0	0	397
Atenco	0	0	0	0	310	0	0	12	0	0	0	24	0	0	0	1256
Atizapán de Zaragoza	0	0	0	0	0	0	0	1455	0	0	0	0	594	0	0	14479
Atlautla	0	32	0	0	5	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	444
Axapusco	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	226
Ayapango	0	4	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	15	0	227
Coacalco de Berriozábal	0	0	0	0	0	0	0	363	101	573	0	16	87	0	0	10516
Cocotitlán	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	15	0	306
Coyotepec	0	0	10	0	0	0	0	32	6	6	0	27	230	0	0	731
Cuautitlán	0	0	20	0	19	0	0	335	96	59	0	69	1057	0	0	5570
Chalco	0	0	0	0	0	0	4	65	0	0	0	0	0	67	0	7841
Chiautla	0	0	0	0	227	6	0	6	0	4	0	4	0	0	0	688
Chicoloapan	0	0	0	0	813	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4679
Chiconcuac	0	0	0	0	207	0	0	11	0	0	0	0	4	0	0	552
Chimalhuacán	0	0	0	0	520	0	0	31	0	0	0	0	28	0	0	10616
Ecatepec de Morelos	0	0	0	0	151	0	0	391	0	402	0	0	149	0	0	45196
Ecatzingo	0	8	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	153
Huehuetoca	0	0	66	0	0	0	0	121	0	12	0	211	246	0	0	2763
Hueyoxtlá	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	155	0	0	0	566
Huixquilucan	0	0	0	0	0	0	0	119	0	0	0	0	0	0	0	7176
Isidro Fabela	0	0	0	0	0	0	0	19	0	0	0	0	4	0	0	258
Ixtapaluca	0	0	0	0	185	0	0	101	0	0	0	0	23	164	0	12546
Jaltenco	0	0	0	0	0	0	0	12	5	31	0	95	11	0	0	648
Jilotzingo	0	0	0	0	0	0	0	21	0	0	0	0	3	0	0	481
Juchitepec	0	6	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	363
Melchor Ocampo	0	0	0	0	0	0	8	70	83	23	0	65	228	0	0	1182
Naucalpan de Juárez	0	0	0	0	0	0	0	1288	0	56	0	0	87	0	0	22221
Nezahualcóyotl	0	0	0	0	56	0	0	177	0	0	0	0	62	0	0	30573
Nextlalpan	0	0	0	9	0	0	0	6	14	3	0	168	31	0	0	675
Nicolás Romero	0	0	36	0	0	0	0	1026	0	23	55	0	287	0	0	11665
Nopaltepec	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	166
Otumba	0	0	0	0	28	0	0	4	0	0	0	6	0	0	0	329
Ozumba	0	29	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	468
Papalotla	0	0	3	0	58	0	0	3	0	0	0	2	1	0	0	124
La Paz	0	0	0	0	134	0	0	0	0	18	0	0	0	10	0	6082
San Martín de las Pirámides	0	0	0	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	381
Tecámac	0	0	0	0	54	0	0	68	0	0	0	101	0	33	0	13258
Temamatla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	185
Temascalapa	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	47	0	0	0	501
Tenango del Aire	0	2	0	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	9	0	279
Teoloyucan	0	0	9	0	0	0	0	75	9	11	0	29	361	0	0	1163
Teotihuacán	0	0	0	0	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	922
Tepetlaoxtoc	29	0	0	0	332	0	0	4	0	0	0	4	0	0	0	577
Tepetlixpa	0	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	289
Tepotztlán	0	0	348	0	0	0	0	156	0	8	0	32	936	0	0	2468
Tequiquiac	0	0	0	76	0	0	0	14	3	0	0	318	11	0	0	643
Texcoco	79	0	0	0	5429	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	7935
Tezoyuca	0	0	4	0	193	85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	834
Tlalmanalco	0	29	0	0	17	0	133	0	0	0	0	0	8	60	0	958
Tlalnepantla de Baz	0	0	0	0	0	0	0	10635	0	95	0	0	235	0	0	21154
Tultepec	0	0	17	0	10	0	0	261	1103	329	0	54	314	0	0	5034
Tultitlán	0	0	15	0	0	0	0	1087	76	3787	15	10	576	0	0	11604
Villa del Carbón	0	0	0	0	13	0	0	22	0	0	127	6	20	0	0	431
Zumpango	0	0	0	0	0	0	0	157	8	60	0	1716	60	0	0	4231
Cuautitlán Izcalli	0	0	157	0	0	0	0	1092	74	0	0	42	12466	0	0	20340
Valle de Chalco Solidaridad	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	19	2085	0	6439
Tonanitla	0	0	0	0	0	0	0	12	0	4	0	17	3	0	42	280
TOTAL	108	188	685	90	9463	96	174	23003	1578	5597	197	3418	18934	2638	55	653265

Elaboración propia con datos de INEGI, Censo de Población y Vivienda 2020, Cuestionario ampliado.

## BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Argentina: Lugar.
- Alkon, A. H., Block, D., Moore, K., Gillis, C., DeNuccio, N., & Chavez, N. (2013). Foodways of the urban poor. *Geoforum*, 48, 126-135. doi:<https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2013.04.021>
- Arámbulo III, P. V., Almeida, C. R., Cuéllar Solano, J. A., & Belotto, A. J. (1995). La venta de alimentos en la vía pública en América Latina. *Boletín de La Oficina Sanitaria Panamericana (OSP)*, 118(2), 97-107. Obtenido de <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/15621/v118n2p97.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Arboleda, M. (2020). Towards an agrarian question of circulation: Walmart's expansion in Chile and the agrarian political economy of supply chain capitalism. *Journal of Agrarian Change*, 20, 345-363. doi:10.1111/joac.12356
- Austin, S. B., Melly, S. J., Sanchez, B. N., Patel, A., Buka, S., & Gortmaker, S. L. (2005). Clustering of fast-food restaurants around schools: A novel application of spatial statistics to the study of food environments. *American Journal of Public Health*, 95(9), 1575-1581. doi:10.2105/AJPH.2004.056341
- Banco Mundial. (10 de Enero de 2018). *Comer fuera: para muchos significa ir a un puesto de comida callejera*. Recuperado el 10 de Enero de 2023, de <https://www.bancomundial.org/es/news/feature/2018/01/10/comer-fuera-para-muchos-significa-ir-a-un-puesto-de-comida-callejera>
- Barquera, S., Hernández-Barrera, L., Rothenberg, S. J., & Cifuentes, E. (2018). The obesogenic environment around elementary schools: food and beverage marketing to children in two mexican cities. *BMC Public Health*, 18, 461. doi: <https://doi.org/10.1186/s12889-018-5374-0>
- Barthes, R. (2006). Por una psico-sociología de la alimentación cotidiana. *Empiria. Revista de Metodología en Ciencias Sociales*(11), 213-221. doi:<https://doi.org/10.5944/empiria.11.2006.1114>
- Battersby, J. (Octubre de 2011). Urban food insecurity in Cape Town, South Africa: an alternative approach to food access. *Development Southern Africa*, 28(4), 545-561.
- Battersby, J., & Haysom, G. (2018). Linking urban food security, urban food systems, poverty, and urbanization. En J. Battersby, & V. Watson, *Urban food systems governance and poverty in african cities* (págs. 56-67). Inglaterra: Routledge.
- Bertran Vilà, M. (2018). Introducción. Modernidad a la carta: manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México. En M. V.-M. Bertran Vilà, *Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México* (págs. 7-20). México: Icaria; UAM-X.
- Bertran, M. (2017). Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. *Anales de Antropología*, 51(2), 123-130. doi:<https://doi.org/10.1016/j.antro.2017.05.003>
- Bosco, F. J. (2020). Geographies of food: place, space, and scale in food studies. *The geographic teacher*, 17(3), 73-76. doi:10.1080/19338341.2020.1796744

- Bosco, F. J., Joassart-Marcelli, P., & O'Neil, B. (2017). Food journeys: Place, Mobility, and the everyday food practices of young people. *Annals of the American Association of Geographers*, 107(6), 1479-1498. doi:10.1080/24694452.2017.1310019
- Bouafou, K. G., Beugré, G. F., & Amani, Y. C. (2021). Street food around the world: a review of the literature. *Journal of Service Science and Management*, 14, 557-575. doi:https://doi.org/10.4236/jssm.2021.146035
- Bourdieu, P. (1998). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. España: Taurus.
- Bourdieu, P. (2008). Objetivación participante. *Antropología. Revista Interdisciplinaria Del INAH*(83-84), 95-105. Obtenido de <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/antropologia/article/view/2883>
- Brenner, N., & Schmid, C. (2015). Towards a new epistemology of the urban? *City*, 19(2-3), 151-182.
- Bridle-Fitzpatrick, S. (Octubre de 2015). Food deserts or food swamps?: A mixed-methods study of local food environments in a Mexican city. *Social Science & Medicine*, 142, 202-213. doi:10.1016/j.socscimed.2015.08.010
- Bruening, M., Katy, A., Payne-Sturges, D., & Laska, M. N. (2017). The struggle is real: a systematic review of food insecurity on postsecondary education campuses. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 117(11), 1767-1791. doi:http://dx.doi.org/10.1016/j.jand.2017.05.022
- Bush, S. B. (2021). Food desert and supermarket culture in Denver, Colorado. *Journal of Economic Issues*, LV(3), 697-716. doi:10.1080/00213624.2021.1945888
- Cannuscio, C. C., Tappe, K., Hillier, A., Buitenhuis, A., Karpyn, A., & Glanz, K. (2013). Urban food environments and residents' shopping behaviors. *American Journal of Preventive Medicine*, 45(5), 606-614. doi:http://dx.doi.org/10.1016/j.amepre.2013.06.021
- Caspi, C. E., Kawachi, I., Subramanian, S. V., Adamkiewicz, G., & Sorensen, G. (2012). The relationship between and perceived and objective access to supermarkets among low-income housing residents. *Social Science & Medicine*, 75, 1254-1262. doi:http://dx.doi.org/10.1016/j.socscimed.2012.05.014
- Castells, M. (1999). *La cuestión urbana*. México: Siglo XXI.
- Clay, E. (2003). Food security: concepts and measurement. En FAO, *Trade reforms and food security* (págs. 25-34). Roma: FAO. Obtenido de <https://www.fao.org/3/y4671e/y4671e.pdf>
- Comité Científico de la ELCSA. (2012). *Escala latinoamericana y carbeña de seguridad alimentaria (ELCSA): manual de uso y aplicaciones*. FAO. Recuperado el 23 de septiembre de 2022, de <https://www.fao.org/3/i3065s/i3065s.pdf>
- CONAPO. (2022). *Índices de marginación 2020*. México: Diseño editorial apoyado con recursos del Plan de Trabajo MEX07POP "Temas Emergentes de la Política de Población en México", entre el Consejo Nacional de Población y el Fondo de Población de las Naciones Unidas. Obtenido de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/828844/urbana.pdf>
- CONEVAL. (2010). *Dimensiones de la seguridad alimentaria: evaluación estratégica de nutrición y abasto*. México: CONEVAL.
- CONEVAL. (2019). *Construcción de líneas de pobreza por ingresos. Documento metodológico*. México: CONEVAL.

- CONEVAL. (2019). *Metodología para la medición multidimensional de la pobreza en México* (Tercera ed.). México: CONEVAL.
- CONEVAL. (2023). *Evolución de las líneas de pobreza por ingresos*. Recuperado el 15 de Junio de 2023, de Medición de la pobreza: <https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/Lineas-de-Pobreza-por-Ingresos.aspx>
- Contreras Hernández, J., & Gracia Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. España: Ariel.
- Crush, J. (Mayo de 2016). *HCP Discussion Paper No. 1 Hungry cities on the global south*. Recuperado el 23 de septiembre de 2022, de Hungry Cities Partnership: <https://hungrycities.net/publication/hungry-cities-of-the-global-south/>
- Deener, A. (2017). The origins of the food desert: urban inequality as infrastructural exclusion. *Social Forces*, 95(3), 1285-1309.
- Delisle, H. (1991). Les styles alimentaires urbains. (FAO, Ed.) *Food, nutrition and agriculture = Alimentación, nutrición et agriculture = Alimentación, nutrición y agricultura*(1). Recuperado el 20 de Enero de 2023, de <https://www.fao.org/3/U3550T/u3550t05.htm#urbanisation%20et%20styles%20alimentaires>
- Dickinson, M. (2023). Skipping meals on campus: college student food insecurity and urban mobility. *Food, Culture & Society*, 18. doi:DOI: 10.1080/15528014.2023.2187579
- Douglas, M. (2002). Las estructuras de lo culinario. En J. Contreras, *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (págs. 171-197). México: Alfaomega.
- Duhau, E., & Giglia, A. (2008). *Las reglas del desorden: habitar la metrópoli*. México: Siglo XXI.
- Duhau, E., & Giglia, A. (2016). *Metrópolis, espacio público y consumo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Duran, A. C., Diez Roux, A. V., Latorre, M. d., & Constante Jaime, P. (2013). Neighborhood socioeconomic characteristics and differences in the availability of healthy food stores and restaurants in Sao Paulo, Brazil. *Health & Place*, 23, 39-47. doi:10.1016/j.healthplace.2013.05.001
- Durand, C. (2015). Walmart en México, una trayectoria exitosa y sus causas. En C. Alba Vega, & P. Labazée, *Metropolización, transformaciones mercantiles y gobernanza en los países emergentes* (págs. 145-166). México: El Colegio de México.
- Espinoza-Ramos, J., & Rodríguez Gámez, L. I. (Julio-Diciembre de 2018). La geografía de la pobreza alimentaria en México. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 28(52), 26. doi:DOI: <http://dx.doi.org/10.24836/es.v28i52.574>
- Fan, S. (2017). Food policy in 2016-2017: Food security and nutrition in an urbanizing world. En IFPRI, *Global food policy report 2017* (págs. 6-13). Washington, DC: International Food Policy Research Institute. doi:<https://doi.org/10.2499/9780896292529>
- FAO. (1982). Director-General's report on world food security: a reappraisal of the concepts and approaches., (pág. 30). Roma.

- FAO. (1996). *Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial y Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación*. Recuperado el 20 de Marzo de 2022, de Cumbre Mundial sobre la Alimentación:  
<https://www.fao.org/3/w3613s/w3613s00.htm#:~:text=La%20Declaraci%C3%B3n%20de%20Roma%20sobre,%2C%20nacional%2C%20regional%20y%20mundial.>
- FAO. (30 de Junio de 2006). *Policy Brief: Food Security - Issue 2*. Recuperado el 5 de Diciembre de 2022, de reliefweb: <https://reliefweb.int/report/world/policy-brief-food-security-issue-2-june-2006>
- FAO. (Febrero de 2011). *Seguridad alimentaria y nutricional. Conceptos básicos*. Recuperado el 5 de Diciembre de 2022, de <https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>
- FAO. (2017). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Aprovechar los sistemas alimentarios para lograr una transformación rural inclusiva*. Roma: FAO. Obtenido de <https://www.fao.org/publications/card/es/c/I7658ES/>
- FAO. (9 de Marzo de 2021). *Los sistemas alimentarios representan más de un tercio de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero*. Obtenido de <https://www.fao.org/news/story/pt/item/1379490/icode/>
- FAO. (2022). *Hambre e inseguridad alimentaria*. Recuperado el 30 de 11 de 2022, de <https://www.fao.org/hunger/es/>
- FAO. (2022). *Repercusiones del conflicto entre Ucrania y la Federación de Rusia en la seguridad alimentaria mundial y asuntos conexos en relación con el mandato de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)*. Obtenido de <https://www.fao.org/3/nj164es/nj164es.pdf>
- FAO. (2023). *Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe*. Obtenido de <https://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/239393/#:~:text=El%20desperdicio%20de%20alimentos%20se,venta%20de%20comida%20y%20consumidores.>
- FAO. (3 de Marzo de 2023). *Situación Alimentaria Mundial*. Obtenido de Índice de precios de los alimentos de la FAO: <https://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/es/>
- FAO; FIDA; OMS; PMA; UNICEF. (2021). *El estado de la seguridad alimentaria en el mundo 2021*. Italia: FAO. Obtenido de <https://www.fao.org/3/cb4474es/cb4474es.pdf>
- FAO; FIDA; OMS; PMA; UNICEF. (2022). *Versión resumida. El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022*. Roma: FAO. doi:<https://doi.org/10.4060/cc0640es>
- FAO; FIDA; PMA. (2013). *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2013*. Roma: FAO. Obtenido de <https://www.fao.org/3/i3434s/i3434s.pdf>
- FAO; OPS; WFP; UNICEF. (2018). *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2018. Desigualdad y sistemas alimentarios*. Chile.
- FAO; OPS; WFP; UNICEF. (2019). *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2019*. Chile: FAO. doi:<https://doi.org/10.37774/9789251319581>
- Fischler. (2002). Gastro-nomía y gastro-anomía: Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. En J. Contreras, *Alimentación y cultura* (págs. 357-380). México: Alfaomega.

- Gálvez Espinosa, P., Egaña, D., Masferrer, D., & Cerda, R. (2017). Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile. *Revista Panamericana de Salud Pública*, 41, 9. doi:<https://doi.org/10.26633/RPSP.2017.169>
- Gálvez, A. (2022). *Comer con el TLC.. Comercio, políticas alimentarias y la destrucción de México*. México: Fondo de Cultura Económica.
- García, R. (1984). *Food systems and society: a conceptual and methodological challenge*. Ginebra: United Nations Research Institute for Social Development.
- Gasca Zamora, J. (2015). Tensión en los modelos de comercio y consumo en la Ciudad de México a partir de la expansión de supermercados y plazas comerciales. En S. E. Serrano Oswald, *Pasado, presente y futuro de las regiones en México y su estudio* (pág. 30). México: UNAM.
- Giddens, A. (1999). *Consecuencias de la modernidad*. Madrid: Alianza.
- Gobierno de la Ciudad de México; Sistema de Transporte Colectivo Metro. (2023). *Estaciones de mayor afluencia 2020*. Obtenido de [https://www.metro.cdmx.gob.mx/estaciones\\_de\\_mayor\\_afluencia2020](https://www.metro.cdmx.gob.mx/estaciones_de_mayor_afluencia2020)
- González-Alejo, A. L., Propin Frejomil, E., & Rosales-Tapia, A. R. (2019). Spatial patterns of access to retail food outlets in Mexico City. *Finisterra*, 54(111), 133-152. doi:<https://doi.org/10.18055/Finis16456>
- Goody, J. (2017). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. México: Gedisa.
- Graziano da Silva, J., & Fan, S. (2017). Smallholders and urbanization: Strengthening rural-urban linkages to end hunger and malnutrition. En IFPRI, *Global food policy report 2017* (págs. 14-24). Washington, DC: International Food Policy Research Institute. doi:<https://doi.org/10.2499/9780896292529>
- Guzmán Flores, J. (2020). La transformación del sistema alimentario en México. En D. Prunier, J. Le Gall, A. G. Pasquier Merino, & D. M. Espinosa de la Mora, *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura* (págs. 67-72). México: UNAM; CEMCA; École Urbaine de Lyon, Université de Lyon; Fundación Heinrich Böll. Obtenido de [https://cous.sdi.unam.mx/justicia\\_y\\_soberania\\_alimentaria\\_en\\_las\\_americas/resources/Justicia\\_y\\_Soberania\\_Alimentaria\\_en\\_las\\_America.pdf](https://cous.sdi.unam.mx/justicia_y_soberania_alimentaria_en_las_americas/resources/Justicia_y_Soberania_Alimentaria_en_las_America.pdf)
- Harris, M. (2011). *Bueno para comer*. España: Alianza.
- Hayden, T. B. (2021). Street food as infrastructure: consumer mobility, vendor removability and food security in Mexico City. *Food, Culture & Society*, 24(1), 98-111. doi:<https://doi.org/10.1080/15528014.2020.1859920>
- Hayden, T. B., & Villagómez Ornelas, P. (s.f.). La alimentación como práctica socioespacial: relevancia para las desigualdades urbanas.
- Hayden, T. B., & Zunino Singh, D. (2020). Food and mobility. *The Journal of Transport History*, 41(2), 278-288. doi:10.1177/0022526620916889
- Hayden, T., & Villagómez, P. (2023). La alimentación como práctica socioespacial: relevancia para las desigualdades urbanas . En C. Salazar, L. J. Sobrino, & M. Schteingart, *Desigualdades territoriales*. México: El Colegio de México.

- Heynen, N. (2006). Justice of eating in the city. The political ecology of urban hunger. En N. Heynen, M. Kaika, & E. Swyngedouw, *In the nature of cities. Urban political ecology and the politics of urban metabolism* (págs. 129-142). New York: Routledge.
- Huesca Reynoso, L., López Salazar, R., & Palacios Esquer, M. d. (2016). El Programa de Apoyo Alimentario y la política social integral en la Cruzada contra el Hambre en México. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*(227), 379-408.
- Ibarrola Rivas, M. J., & Galicia, L. (2018). Seguridad y sustentabilidad alimentarias en México. *Ciencia. Revista De La Academia Mexicana De Ciencias*, 69(4), 14-21. Obtenido de <https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/index.php/vol-69-numero-4/371-seguridad-y-sustentabilidad-alimentarias-en-mexico>
- IICA. (Marzo de 2009). *La seguridad alimentaria para el IICA*. Recuperado el 6 de Diciembre de 2022, de [http://repiica.iica.int/otrosdocumentos/SeguridadAlimentarias\\_Quees\\_Esp.pdf](http://repiica.iica.int/otrosdocumentos/SeguridadAlimentarias_Quees_Esp.pdf)
- Lamichhane, A. P., Warren, J., Puett, R., Porter, D. E., Bottai, M., Mayer-Davis, E. J., & Liese, A. D. (2013). Spatial patterning of supermarkets and fast food outlets with respect to neighborhoods characteristics. *Health and place*, 23, 157-164. doi:<https://doi.org/10.1016/j.healthplace.2013.07.002>
- Leal Martínez, F., & Franco San Sebastián, D. (2017). El gradiente económico en la alimentación. En P. Lavielle Sotomayor, & Ó. C. Thompson Chagoyán, *La alimentación. Aspectos psicosociales* (págs. 26-42). México: Siglo XXI.
- Lee, H. (2012). The role of local food availability in explaining obesity risk among young school-aged children. *Social Science & Medicine*, 74, 1193-1203. doi:10.1016/j.socscimed.2011.12.036
- Lefebvre, H. (1972). *La revolución urbana*. España: Alianza.
- Licona Valencia, E., & Cortés Patiño, A. (2017). Introducción. En E. Licona Valencia, & A. Cortés Patiño, *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos* (págs. 9-13). México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Long-Solis, J. (2007). A survey of Streets Foods in Mexico City. *Food and foodways*, 213-236.
- Luiselli Fernández, C. (2017). *Agricultura y alimentación en México*. México: Siglo XXI.
- Lustig, N. (1982). Distribución del ingreso y consumo de alimentos: estructura, tendencias y requerimientos redistributivos a nivel regional. *Estudios Demográficos y Urbanos*, 16(02), 107-145. doi:<https://doi.org/10.24201/edu.v16i02.535>
- Martínez-Lomelí, L. (2020). Eating out in Mexico City. En A. Soula, C. Yount-André, & O. Lepiller, *Eating in the city: Socioanthropological perspectives from Africa, Latin America and Asia* (págs. 52-65). Francia: Quae. doi:10.35690/978-2-7592-3282-6
- Marx, K. (2014). *El capital: crítica de la economía política, tomo I, libro I. El proceso de producción del capital*. México: Fondo de Cultura Económica .
- Maza-Ávila, F. J., Cadena-Bermejo, M. C., & Vivas-Castillo, A. C. (2022). Hábitos alimenticios y sus efectos en la salud de los estudiantes universitarios. Una revisión sistemática de la literatura. *Psicogente*, 25(47), 1-31. doi:<https://doi.org/10.17081/psico.25.47.4861>

- McDonald's. (2022). *Acerca de nosotros*. Obtenido de <https://www.mcdonalds.com/us/es-us/about-us>
- Meadows, D. H., Meadows, D. L., Randers, J., & Behrens III, W. W. (1972). *Los límites del crecimiento. Informe al Club de Roma sobre el Predicamento de la Humanidad*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Merton, R. (2002). Sobre las teorías sociológicas de alcance intermedio. En R. Merton, *Teoría y estructura sociales* (págs. 56-91). México: Fondo de Cultura Económica.
- Milan Urban Food Policy Pact. (15 de Octubre de 2015). *Pacto de Milán de política alimentaria urbana*. Recuperado el 22 de Enero de 2023, de <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/the-milan-pact/>
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia contemporánea*. México: Siglo XXI.
- Mintz, S. (2003). La comida en relación con los conceptos de poder. En S. Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Reina Roja; CONACULTA; CIESAS.
- Monteiro, C. A., Moubarac, J.-C., Cannon, G., Ng, S. W., & Popkin, B. (Noviembre de 2013). Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obesity reviews*, 14(Supl. 2), 21-28. doi:doi: 10.1111/obr.12107
- Moore, L. V., & Diez Roux, A. V. (2006). Associations of neighborhood characteristics with the location and type of food stores. *American Journal of Public Health*, 96(2), 325-331. doi:<https://doi.org/10.2105/AJPH.2004.058040>
- Morelos, M. (29 de Mayo de 2018). Somos lo que bebemos, el bienestar de la sociedad mexicana en juego. *CONACYT*. Obtenido de <https://conacyt.mx/somos-lo-que-bebemos-el-bienestar-de-la-sociedad-mexicana-en-juego/>
- Moreno Altamirano, L. (2016). Alimentación y cultura. En P. Lavielle Sotomayor, & Ó. C. Thompson Chagoyán, *La alimentación. Aspectos psicosociales* (págs. 107-125). México: Siglo XXI.
- Morland, K., & Filomena, S. (2007). Disparities in the availability of fruits and vegetables between racially segregated urban neighborhoods. *Public Health Nutrition*, 10(12), 1481-1489. doi:10.1017/S1368980007000079
- OMS. (9 de junio de 2021). *Malnutrición*. Recuperado el 23 de septiembre de 2022, de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition#:~:text=El%20%C3%A9rmino%20%C2%ABmalnutrici%C3%B3n%C2%BB%20se%20refiere,de%20nutrientes%20de%20una%20persona.>
- OMS. (9 de Junio de 2021). *Obesidad y sobrepeso*. Recuperado el 05 de Mayo de 2022, de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight#:~:text=Desde%201975%20la%20obesidad%20se,y%20el%2013%25%20eran%20obesas.>
- ONU. (10 de Diciembre de 1948). *Declaración Universal de los Derechos Humanos*. Recuperado el 21 de Octubre de 2020, de <https://www.un.org/es/universal-declaration-human-rights/index.html>



- ONU. (1959). *Declaración de los Derechos del Niño*. Recuperado el 4 de Diciembre de 2022, de <https://www.oas.org/dil/esp/Declaraci%C3%B3n%20de%20los%20Derechos%20del%20Ni%C3%B1o%20Republica%20Dominicana.pdf>
- ONU. (1975). *Report of the World Food Conference, Rome, 5-16 November 1974*. Nueva York: ONU. Recuperado el 5 de Diciembre de 2022, de <https://digitallibrary.un.org/record/701143>
- ONU. (3 de enero de 1976). *Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales*. Recuperado el 5 de Diciembre de 2022, de <https://www.ohchr.org/es/instruments-mechanisms/instruments/international-covenant-economic-social-and-cultural-rights>
- ONU. (1987). *Informe de la Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo "Nuestro futuro común"*.
- ONU. (2019). *World Urbanization Prospects: The 2018 Revision (ST/ESA/SER.A/420)*. Nueva York: ONU. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de <https://population.un.org/wup/publications/Files/WUP2018-Report.pdf>
- ONU-Habitat. (2022). *World Cities Report 2022*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de [https://unhabitat.org/sites/default/files/2022/06/wcr\\_2022.pdf](https://unhabitat.org/sites/default/files/2022/06/wcr_2022.pdf)
- Pacheco Martínez, J. M. (2001). *Derecho alimentario mexicano*. México: Porrúa.
- Pasquier, A. (2019). Narrativas contrastantes en torno al concepto de "seguridad alimentaria". El caso del programa Sin Hambre. En B. Rubio, & A. Pasquier, *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza: una visión multidisciplinaria* (págs. 95-130). México: UNAM-IIS.
- Patronato Universitario. (2023). *Dirección General del Patrimonio Universitario*. Recuperado el junio de 2023, de <http://www.patrimonio.unam.mx/patrimonio/descargas/autorizados.pdf>
- Peralta de Legarreta, A. (2022). *La mesa de todos. Historia de la gastronomía callejera en la Ciudad de México*. México: Siglo XXI.
- Pérez Ferrer, C., Auchincloss, A. H., Carvalho de Menezes, M., Kroker Lobos, M. F., Oliveira Cardoso, L., & Barrientos Gutierrez, T. (2019). The food environment in Latin America: a systematic review with focus on environments relevant to obesity and related chronic diseases. *Public Health Nutrition*, 22(18), 3447-3464. doi:doi:10.1017/S1368980019002891
- Pérez-Ferrer, C., Auchincloss, A. H., Barrientos-Gutierrez, T., Colchero, M. A., de Oliveira Cardoso, L., & Carvalho de Menezes, M. (Noviembre de 2020). Longitudinal changes in the retail food environment in Mexico and their association with diabetes. *Health and Place*(66), 102461. doi:doi: 10.1016/j.healthplace.2020.102461
- PNUD. (1994). *Informe sobre desarrollo humano*. México: Fondo de Cultura Económica. Recuperado el 5 de Diciembre de 2022, de <https://hdr.undp.org/system/files/documents//hdr1994escompletonostatspdf.pdf>
- Ramírez-Toscano, Y., Pérez-Ferrer, C., Bilal, U., Auchincloss, A. H., & Barrientos-Gutierrez, T. (Septiembre de 2022). Socioeconomic deprivation and changes in the retail food environment of Mexico from 2010 to 2020. *Health and Place*, 77, 102865. doi:doi: 10.1016/j.healthplace.2022.102865

- Ramos Truchero, G. (2015). Revisión teórica y limitaciones del concepto de desiertos alimentarios. *Revista de Humanidades*(25), 85-102. doi:<https://doi.org/10.5944/rdh.25.2015.14211>
- Resnick, D. (2017). Governance: informal food markets in Africa's cities. En IFPRI, *Global food policy report 2017* (págs. 50-57). Washington, DC: IFPRI.
- Reyes-Puente, A. L., Peña-Portilla, D. G., Alcalá-Reyes, S., Rodríguez-Bustos, L., & Núñez, J. M. (2022). Changes in food environment patterns in the metropolitan area of the Valley of Mexico, 2010-2020. *International Journal of Environmental Research and Health*, 19(15), 8960. doi:10.3390/ijerph19158960
- Ritzer, G. (1996). *La McDonalización de la sociedad*. España: Ariel.
- Román Segovia, G. M. (1989). El consumo alimentario de la población de bajos ingresos en la ciudad de México. *Estudios Demográficos y Urbanos*, 4(2), 377-394. doi:<https://doi.org/10.24201/edu.v4i2.731>
- Rosales Chavez, J. B., Bruening, M., Ohri-Vachaspati, Lee, R. E., & Jehn, M. (Diciembre de 2021). Availability, variety and distribution of healthy and unhealthy foods and beverages sold at street food stands in Mexico City. *Public Health Nutrition*, 24(17), 5577-5588. doi:doi:10.1017/S136898002100330X
- Rosales Chavez, J. B., Bruening, M., Ohri-Vachaspati, Lee, R. E., & Jehn, M. (9 de Abril de 2021). Street food stand availability, density, and distribution across income levels in Mexico City. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(8), 3953. doi:doi:10.3390/ijerph18083953
- Ruel, M., Garrett, J., & Yosef, S. (2017). Food security and nutrition: Growing cities, new challenges. En IFPRI, *Global food policy report 2017* (págs. 14-23). Washington, DC: International Food Policy Report Institute. doi:<https://doi.org/10.2499/9780896292529>
- Ruiz Velázquez, G., & Licona Valencia, E. (2017). La construcción social del espacio culinario gourmet. En E. Licona Valencia, & A. Cortés Patiño, *Alimentación, cultura y espacio. Acercamientos etnográficos* (págs. 37-59). México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Ruy-Díaz R., J. A., & Gutiérrez Rico, R. E. (2016). La seguridad alimentaria en el siglo XXI. En P. Lavielle Sotomayor, & Ó. C. Thompson Chagoyán, *La alimentación. Aspectos psicosociales* (págs. 43-62). México: Siglo XXI.
- Sen, A. (1981). *Poverty and famines. An essay on entitlement and deprivation*. Oxford: Clarendon Press.
- Sen, A. (2001). Propiedad y hambre. *Precedente*, 103-113.
- Shama Levy, T., Romero Martínez, M., Barrientos Gutiérrez, T., Cuevas Nasu, L., Bautista Arredondo, S., A., C. M., . . . Rivera Dommarco, J. (2021). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020 sobre Covid-19. Resultados Nacionales*. México: Instituto Nacional de Salud Pública.
- Shannon, J. (2016). Beyond the supermarket solution: Linking food deserts, neighborhood context, and everyday mobility. *Annals of the American Association of Geographers*, 106(1), 186-202. doi:<https://doi.org/10.1080/00045608.2015.1095059>
- Soula, A., Yount-André, C., Lepiller, O., & Bricas, N. (2020). Introduction - viewing food through the lens of urban eaters. En A. Soula, C. Yount-André, O. Lepiller, & N. Bricas, *Eating in the city:*

- Socioanthropological perspectives from Africa, Latin America and Asia* (págs. 11-16). Francia: Quae. doi:DOI: 10.35690/978-2-7592-3282-6
- Steel, C. (2020). *Ciudades hambrientas. Cómo el alimentos moldea nuestras vidas*. España: Capitán Swing.
- Thompson, Ó. (2017). Alimentación y salud. En P. Lavielle Sotomayor, & Ó. C. Thompson Chagoyán, *La alimentación. Aspectos psicosociales* (Primera ed., págs. 63-106). Ciudad de México, México: Siglo XXI Editores.
- Tinker, I. (Septiembre de 1999). Street foods into the 21st century. *Agriculture and Human Values*, 327-333.
- Torres Salcido, G. (2003). Introducción: Las políticas de abasto popular de alimentos. Estado actual y perspectivas. En G. Torres Salcido, *Políticas de abasto alimentario. Alternativas para el Distrito Federal y su zona metropolitana* (págs. 11-48). México: Casa Juan Pablos; UNAM-FCPYS.
- Torres Torres, F. (2003). El abasto alimentario y su readecuación a los mercados globales. En G. Torres Salcido, *Políticas de abasto alimentario. Alternativas para el Distrito Federal y su zona metropolitana* (págs. 145-170). México: Casa Juan Pablos; UNAM-FCPYS .
- Torres Torres, F. (2011). El abasto de alimentos en México. Hacia una transición económica y territorial. *Revista Problemas del Desarrollo*, 166(42), 63-84.
- Troncoso-Pantoja, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 21(1), 105-114. doi:DOI: 10.17533/udea.penh.v21n1a08
- UN, Department of Economic and Social Affairs, Population Division. (2019). *World Urbanization Prospects: The 2018 Revision (ST/ESA/SER.A/420)*. New York: United Nations. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de <https://population.un.org/wup/publications/Files/WUP2018-Report.pdf>
- UNAM. (8 de diciembre de 2008). LINEAMIENTOS GENERALES PARA EVITAR EL COMERCIO DENTRO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO. *Gaceta UNAM*, págs. 21-22. Recuperado el junio de 2023, de [http://www.patrimonio.unam.mx/patrimonio/descargas/lineamientos\\_comercio.pdf](http://www.patrimonio.unam.mx/patrimonio/descargas/lineamientos_comercio.pdf)
- UNAM. (2023). *Portal de Estadística Universitaria*. Obtenido de [https://www.estadistica.unam.mx/series\\_inst/index.php](https://www.estadistica.unam.mx/series_inst/index.php)
- UN-Habitat. (2022). *World Cities Report 2022*. Recuperado el 5 de Noviembre de 2022, de [https://unhabitat.org/sites/default/files/2022/06/wcr\\_2022.pdf](https://unhabitat.org/sites/default/files/2022/06/wcr_2022.pdf)
- Wagner, J., Hinton, L., McCordic, C., Owuor, S., Capron, G., & González Arellano, S. (2019). Do urban food deserts exist in the Global South? An analysis of Nairobi and Mexico City. *Sustainability*, 11(7), 15. doi:<https://doi.org/10.3390/su11071963>
- Widener, M. J., Farber, S., Neutens, T., & Horner, M. W. (2013). Using urban commuting data to calculate a spatiotemporal accessibility measure for food environment studies. *Health & Place*, 21, 1-9. doi:<http://dx.doi.org/10.1016/j.healthplace.2013.01.004>
- Wirth, L. (2005). El urbanismo como modo de vida. *Bifurcaciones*(2), 15. Obtenido de [http://www.bifurcaciones.cl/bifurcaciones/wp-content/uploads/2012/12/bifurcaciones\\_002\\_reserva.pdf](http://www.bifurcaciones.cl/bifurcaciones/wp-content/uploads/2012/12/bifurcaciones_002_reserva.pdf)