

Caracterización del entorno alimentario en una Facultad de Nutrición de una Universidad Pública: estudio observacional.

Characterization of the food environment at a public university: an observational study.

Nava-González Edna Judith*, Negrete-López Nohemí Liliana*, Chavero-Torres Magdalena Soledad*, Gutiérrez-López Myriam*, Medellín-Guerrero Alpha Berenice*, González-Guevara Erika*.

* Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Salud Pública y Nutrición, México.

RESUMEN

Introducción: Los entornos alimentarios son el conjunto de factores físicos, económicos, políticos y socioculturales relacionados con la disponibilidad, accesibilidad, asequibilidad y calidad nutrimental de los alimentos y bebidas en una comunidad. **Objetivo:** Observar y describir las características del entorno alimentario dentro y alrededor de la Facultad de Nutrición de una Universidad Pública, en la Ciudad de Monterrey, Nuevo León; México. **Material y Método:** Estudio observacional descriptivo en la Facultad de Nutrición y sus alrededores (500 metros), evaluando 53 establecimientos con el instrumento Nutrition Environment Measures Survey – Restaurants (NEMS-R), adaptado y complementado según sistema NOVA, clasificando los establecimientos como “saludable”, “poco saludable” o “no saludable”. Los datos se registraron en una base codificada y se sometieron a análisis estadístico descriptivo. **Resultados:** De los establecimientos evaluados, 49.1% se clasificaron como “no saludable”, 49.1% “poco saludable” y 1.9% “saludable”. Se observó en alrededores alta concentración de locales donde predomina oferta de productos ultra procesados de bajo valor nutricional. **Conclusión:** Los hallazgos señalan la necesidad de intervenciones que promuevan hábitos alimentarios saludables, establezcan políticas de oferta de alimentos nutritivos y fomenten la colaboración con proveedores locales, de acuerdo con los lineamientos de la Estrategia de Entornos Escolares Saludables.

Palabras Clave: Entorno alimentario, estilo de vida saludable, universidad.

ABSTRACT

Introduction: Food environments encompass the set of physical, economic, political, and sociocultural factors related to the availability, accessibility, affordability, and nutritional quality of food and beverages within a community. **Objective:** To observe and describe the characteristics of the food environment within and around the Faculty of Nutrition at a Public University in Monterrey, Nuevo León, Mexico. **Material and method:** Descriptive observational study conducted in and around the Faculty of Nutrition (within a 500-meter radius), evaluating 53 food establishments using the *Nutrition Environment Measures Survey – Restaurants* (NEMS-R), adapted and complemented with the NOVA classification system. Establishments were categorized as "healthy," "less healthy," or "unhealthy." Data were recorded in a coded database and analyzed using descriptive statistics. **Results:** Of the establishments evaluated, 49.1% were classified as "unhealthy," 49.1% as "less healthy," and only 1.9% as "healthy." A high concentration of outlets offering ultra-processed products with low nutritional value was observed in the surrounding area. **Conclusion:** The findings highlight the need for interventions that promote healthy eating habits, implement policies that support the availability of nutritious foods, and encourage collaboration with local vendors, in alignment with the guidelines of the *Healthy School Environments Strategy*.

Keywords: Food environment, healthy lifestyle, university.

Correspondencia: Edna Judith Nava González edna.navagn@uanl.edu.mx

Recibido: 13 de junio 2025, aceptado: 02 de septiembre 2025

©Autor2025



Citation: Nava-González E.J., Negrete-López N.L., Chavero-Torres M.S., Gutiérrez-López M., Medellín-Guerrero A.B., González-Guevara E. (2025) Caracterización del entorno alimentario en una Facultad de Nutrición de una Universidad Pública: estudio observacional. *Revista Salud Pública y Nutrición*, 24 (3), 45-55. <https://doi.org/10.29105/respyn24.3-891>

Significancia

Este estudio ofrece una evaluación del entorno saludable que rodea a la comunidad universitaria, considerando tanto el ambiente interno de la Facultad de Nutrición como las opciones alimentarias disponibles en su proximidad. Los hallazgos pueden contribuir a desarrollar estrategias de promoción de la salud y políticas universitarias destinadas a fomentar estilos de vida saludables y mejorar el bienestar general de estudiantes, profesores y personal administrativo, abordando tanto el entorno físico y social dentro del campus como la influencia del entorno alimentario externo.

Introducción

Las Comunidades Universitarias integradas por estudiantes, el personal docente y administrativo están expuestas a una compleja interacción de factores ambientales, sociales y conductuales que pueden influir de manera considerable en su salud y bienestar general. Diversos estudios han señalado que el entorno alimentario en las Universidades influye directamente en los hábitos de consumo y en la adopción de estilos de vida saludables (Bernabé-Ortiz et al., 2022; Mazorco-Salas et al., 2021).

En este contexto, el concepto de "entorno saludable" en las Universidades ha ganado una atención significativa, impulsado por el movimiento de Universidades Promotoras de la Salud (UPS) (OPS & OMS, 2016). Este movimiento reconoce a las Instituciones de Educación Superior como actores clave en la promoción de la salud y el bienestar de su comunidad, abogando por la creación de entornos que apoyen activamente la adopción de estilos de vida saludables (Gobierno del Estado de México, 2018). Un entorno universitario saludable abarca no solo las características físicas del campus, como son: la disponibilidad de espacios verdes, la calidad del aire y la infraestructura para la actividad física, sino que también los aspectos sociales, incluyendo el apoyo comunitario, las interacciones sociales y la cultura institucional (Dooris et al., 2016).

Se ha demostrado que las características del entorno universitario pueden influir en los hábitos alimentarios (Sánchez Ordóñez & Gimeno Navarro, 2022; Dooris et al., 2016), por lo que, evaluar y comprender estas características es un paso fundamental que permite identificar áreas de oportunidad para la implementación de

intervenciones y políticas que promuevan la salud y el bienestar de la Comunidad Universitaria a través del mejoramiento de los entornos universitarios (FAO, 2015, 2016; OPS & OMS, 2018).

La evaluación de los entornos alimentarios es especialmente relevante porque estos determinan en gran medida las decisiones dietéticas de las personas, facilitando o dificultando el acceso a alimentos saludables. De acuerdo con Swinburn et al. (2013), los entornos alimentarios comprenden el espacio físico, económico, político y sociocultural que influye en la disponibilidad, accesibilidad, asequibilidad y promoción de alimentos, lo que puede condicionar la aparición de enfermedades no transmisibles.

En particular, el entorno alimentario que rodea a las universidades ha sido identificado como un factor crítico que puede influir en las elecciones dietéticas de los estudiantes y la Comunidad Universitaria, como profesores y administrativos (Bernabé-Ortiz et al., 2022). La disponibilidad, accesibilidad, costo y publicidad de alimentos saludables y no saludables en las cercanías de los campus pueden tener un impacto significativo en los patrones de consumo y, en última instancia, en la salud metabólica y el riesgo de enfermedades no transmisibles (ENT).

Dentro de los productos que representan un mayor riesgo para la salud se encuentran los productos ultra procesados, definidos como formulaciones industriales elaboradas principalmente a partir de sustancias derivadas de alimentos —como almidones, azúcares, grasas y proteínas refinadas— con poco o ningún alimento entero en su composición, y que suelen incluir aditivos como colorantes, saborizantes o emulsionantes con el objetivo de imitar las características sensoriales de alimentos frescos o preparados (Monteiro et al., 2019).

La evaluación del entorno alimentario proporciona una visión integral de las condiciones que influyen en la Comunidad Universitaria, permitiendo identificar fortalezas y oportunidades de mejora para diseñar intervenciones que fomenten espacios más saludables, donde este entorno es clave para la salud pública (Pérez-Ferrer et al., 2019).

El presente estudio propone caracterizar, a través de

observación directa, el entorno alimentario tanto al interior como en las inmediaciones de una universidad pública.

Material y Método

Se llevó a cabo un estudio observacional descriptivo de corte transversal en la Facultad de Nutrición de una Universidad Pública, durante el periodo de febrero a marzo 2025, con dos componentes metodológicos: la observación del entorno dentro de la facultad (servicio de alimentación) y la evaluación de los establecimientos de comida cercanos al campus.

Observación del entorno interno de la Facultad de Nutrición

Entorno Observado (Interno): Dentro de la Facultad, se evaluó el servicio de alimentación, zona de comedor, bebederos y la accesibilidad a alimentos y bebidas saludables dentro de la dependencia.

Instrumento de Observación: La recolección de datos se realizó mediante observación directa, utilizando un inventario adaptado, basado en el Inventario de alimentos, bebidas y bebederos desarrollado por el Centro de Investigación en Nutrición y Salud (CINyS) del Instituto Nacional de Salud Pública, orientado a evaluar componentes del entorno alimentario alrededor de escuelas.

Procedimiento de Recolección de Datos: Las observaciones se llevaron a cabo durante dos días (lunes y viernes), en un horario de 9:00 a.m. a 1:00 p.m., mediante recorridos por todas las áreas seleccionadas de la Facultad.

Análisis de Datos: Se realizó un resumen narrativo de las observaciones registradas en campo.

Evaluación del entorno externo: Establecimientos de comida cercanos a la Facultad de Nutrición.

Se evaluó el entorno saludable de los establecimientos de comida ubicados en las inmediaciones de la Facultad de Nutrición de una Universidad Pública, durante el periodo de febrero a marzo de 2025.

Ubicación del entorno evaluado: Los establecimientos incluidos en el estudio se localizaron en las calles aledañas a la Facultad de Nutrición del Campus Universitario, desde la

avenida principal hasta 500 m a la redonda. Se identificaron y marcaron los espacios físicos observados, asignándoles un número para su registro. Con esta información se elaboró un mapa de ubicación de los establecimientos, clasificados en las siguientes categorías: cafetería, restaurante, restaurantes de comida rápida, heladería, tienda de conveniencia y puesto de comida en la vía pública. Además de los establecimientos de venta de alimentos, también se registraron otros tipos de comercios (por ejemplo, farmacias, cajeros automáticos, parques, tiendas que ofrecen materiales médicos y odontológicos, iglesias, plazas comerciales y avenidas principales de la ciudad), aunque estos no fueron incluidos en la evaluación nutricional, sí se contabilizaron para caracterizar el entorno comercial general.

Participantes (Establecimientos Evaluados): Se incluyeron un total de 53 establecimientos de comida ubicados a la redonda. Fueron clasificados en seis categorías: cafeterías (n=11), heladerías (n=1), restaurantes de comida rápida (n=12), puestos de comida en la vía pública (n=6), restaurantes (no incluye comida rápida) (n=16) y tiendas de conveniencia (n=7). La selección se basó en su cercanía y accesibilidad para la comunidad universitaria.

Instrumento de evaluación: El formulario integró preguntas de un instrumento previamente validado al contexto institucional, según la NEMS-R (*Nutritional Environment Measures Survey in Restaurants*) de Glanz et al. (2007). Se utilizó una encuesta digital estructurada de 18 ítems. Este cuestionario de observación para la caracterización de establecimientos de venta de alimentos para la clasificación del entorno alimentario incluyó: datos generales del establecimiento (nombre, fecha de observación, hora de observación, hora de servicio, ubicación), tipo de establecimiento, venta de alimentos según sistema NOVA, menú, facilitadores, barreras, precio, lugar (publicidad visible).

Los productos fueron clasificados como alimentos naturales o mínimamente procesados, alimentos procesados y alimentos ultra procesados. Para clasificar los alimentos y bebidas observados en los distintos tipos de establecimientos (restaurantes, comida rápida, puestos de comida en la vía pública y tiendas de conveniencia), se aplicó el sistema NOVA

únicamente a productos claramente identificables, tales como: botanas empaquetadas, refrescos, jugos envasados, postres industriales, frutas enteras, yogures, agua embotellada, entre otros. Los menús preparados en el momento no fueron clasificados por falta de información precisa sobre sus ingredientes y métodos de cocción.

Cada producto identificado se asignó a una de las siguientes categorías según sistema NOVA: (1) alimentos sin procesar o mínimamente procesados; (2) ingredientes culinarios procesados; (3) alimentos procesados; (4) alimentos y bebidas ultra procesados. Esta información se utilizó para calcular la proporción de productos por tipo de establecimiento, y como parte de la puntuación total del entorno alimentario del lugar, permitiendo asignar una puntuación a cada establecimiento (Muñoz-Galeano & López-Restrepo, 2024):

Según la NEMS-R, para la puntuación y clasificación del establecimiento después de llenar el formulario de chequeo, se utilizó esta descripción para la escala de clasificación:

-Aplica estrategias suficientes para ser considerado saludable: puntaje mayor o igual a 14 puntos.

-No son suficientes las estrategias llevadas a cabo para considerarse saludable (poco saludable): puntaje entre 9 y 13 puntos.

-Se llevan pocas o ninguna estrategia para promover una alimentación sana. Es considerado un establecimiento no saludable: puntaje menor a 9 puntos.

Procedimiento de Recolección de Datos: Se visitó cada establecimiento y se aplicó el instrumento mediante observación directa de menús, instalaciones, señalización, precios y publicidad. Las observaciones fueron registradas por duplicado para asegurar la confiabilidad de los datos. Cada establecimiento fue visitado en una ocasión, las visitas a los establecimientos fueron realizadas entre lunes y viernes en un horario de 9:00 a.m. a 1:00 p.m.

Análisis de Datos: Se calcularon las puntuaciones medias por tipo de establecimiento en cada categoría. Además, se reportó el promedio general y se utilizó un análisis de frecuencias para clasificar a los establecimientos en función del entorno saludable. Los resultados se organizaron en tablas para facilitar la comparación entre categorías.

El estudio fue aprobado por el Comité de Ética de la Facultad, bajo el número de registro 20-FaSPyN-SA-09, lo que garantiza el cumplimiento de los principios éticos y las disposiciones legales aplicables a la investigación.

Resultados

Observación del entorno interno de la Facultad de Nutrición

La caracterización del entorno alimentario dentro de la Facultad, realizada mediante observación directa, permitió identificar aspectos clave sobre la oferta de alimentos y bebidas, así como la disponibilidad de agua potable en bebederos.

Se observó una oferta variada de alimentos y bebidas disponibles en el servicio de alimentación de la Facultad. Entre los productos identificados se incluyen:

-Bebidas y lácteos: leche, yogur y otros derivados lácteos, así como jugos y bebidas de soya.

-Preparaciones culinarias: alimentos cocinados a la plancha, cocidos, guisados, fritos y empapelados, lo que indica una diversidad de métodos de preparación.

-Frutas y verduras: se encontró disponibilidad de opciones frescas.

-Productos empaquetados saludables como chips de camote, malanga y plátano macho bajos en grasa, obleas de amaranto, maíz inflado y galletas de avena con ingredientes enteros.

-Se identificaron siete bebederos distribuidos en los pasillos de la Facultad de Nutrición, facilitando el acceso al agua potable.

-En la disponibilidad de alimentos en la cafetería de la Facultad de Nutrición se registraron cereales y tubérculos (pan integral, baguettes, tortillas, avena natural, arroz, pasta), frutas (plátano, melón, sandía, papaya, fresas, moras, piña), verduras (jitomate, espinaca, zanahoria, calabacita, elote, lechuga, pepino, aguacate).

-Las bebidas observadas fueron refrescos en su versión regular y dietéticos, jugos y aguas de fruta con azúcar, café con/sin azúcar, aguas saborizadas, agua natural y aguas carbonatadas light.

Estos hallazgos evidencian un entorno saludable, con presencia de alimentos saludables como frutas, verduras y preparaciones caseras y de acuerdo con la clasificación NOVA, la mayoría de los productos disponibles fueron alimentos naturales o mínimamente procesados, con presencia moderada

de procesados y baja de ultraprocesados.

**Evaluación del entorno externo:
Establecimientos de comida cercanos a la
Facultad de Nutrición.**

Los resultados de la clasificación general del entorno saludable de los 53 establecimientos de comida cercanos a la Facultad de Nutrición se presentan en la Tabla 1. del total de establecimientos analizados.

Tabla 1. Clasificación de establecimientos de comida cercanos a la Facultad de Nutrición.

Clasificación	N	Porcentaje (%)
No saludable	26	49.1
Poco saludable	26	49.1
Saludable	1	1.9
Total	53	100

Fuente: Elaboración propia. N=53

Del total de establecimientos analizados, 26 (49.1%) fueron clasificados como "No saludable", otros 26 (49.1%) como "Poco saludable" y solo 1 (1.9%) como "Saludable".

A continuación, se presenta la Tabla 2, donde se describen las características por tipo de establecimiento, así como la clasificación otorgada con base en el instrumento de evaluación.

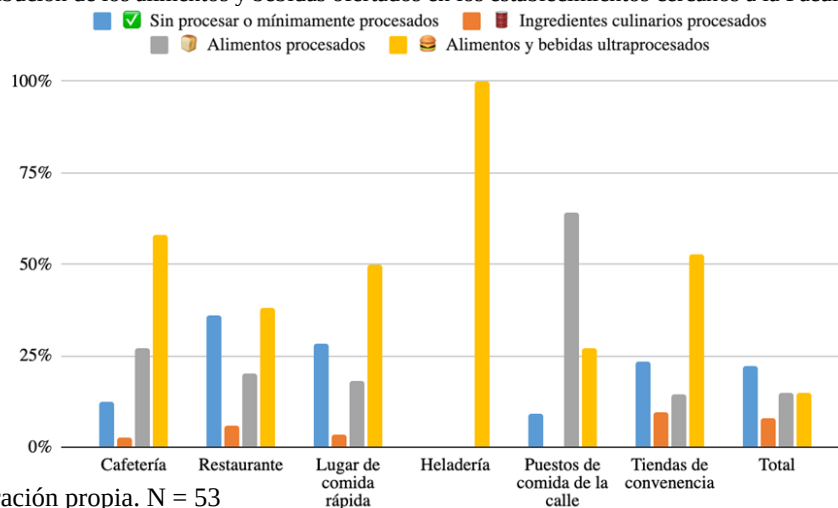
La Figura 1 muestra la distribución porcentual de los alimentos y bebidas ofertados en los establecimientos cercanos a la Facultad de Nutrición, clasificados según su nivel de procesamiento en cuatro categorías: sin procesar o mínimamente procesados, ingredientes culinarios procesados, alimentos procesados y alimentos y bebidas ultra procesados.

Tabla 2. Características y clasificación nutricional de los establecimientos cercanos a la Facultad de Nutrición.

Tipo de establecimiento	Clasificación					
	Saludable		Poco Saludable		No saludable	
	No.	%	No.	%	No.	%
Cafetería	0	0.0	4	7.5	7	13.2
Heladería	0	0.0	0	0.0	1	1.9
Restaurante	1	1.9	9	17.0	6	11.3
Restaurante de comida rápida	0	0.0	5	9.4	7	13.2
Puesto de comida callejera	0	0.0	4	7.5	2	3.8
Tienda de conveniencia	0	0.0	4	7.5	3	5.7

Fuente: Elaboración propia. N=53

Figura 1. Distribución de los alimentos y bebidas ofertados en los establecimientos cercanos a la Facultad de Nutrición.



Fuente: Elaboración propia. N = 53

-En las cafeterías, la categoría predominante fue la de alimentos y bebidas ultra procesados (57%), seguida por alimentos procesados (27%). Las categorías de sin procesar/mínimamente procesados e ingredientes culinarios procesados representaron porcentajes menores (10% y 6% respectivamente).

-En los restaurantes, la distribución fue más variada, con una presencia notable de alimentos y bebidas ultra procesados (37%) y alimentos procesados (28%). Los alimentos sin procesar/mínimamente procesados y los ingredientes culinarios procesados tuvieron una representación similar (23% y 12% respectivamente).

-Los lugares de comida rápida mostraron una alta proporción de alimentos y bebidas ultra procesados (50%), seguidos por alimentos procesados (30%). Las otras dos categorías tuvieron una presencia muy limitada.

-La heladería se caracterizó por una predominancia casi absoluta de alimentos y bebidas ultra procesados (100%).

-En los puestos de comida de la calle, se observó

una mayor proporción de alimentos procesados (63%), seguido por alimentos y bebidas ultra procesados (27%). Los alimentos sin procesar/mínimamente procesados tuvieron una representación baja (10%).

-Las tiendas de conveniencia presentaron una alta proporción de alimentos y bebidas ultra procesados (53%), seguidos por alimentos procesados (27%). Las otras categorías tuvieron una presencia menor.

A nivel total de los establecimientos analizados, la categoría más representada fue la de alimentos y bebidas ultra procesados (30%), seguida por alimentos procesados (32%). Los alimentos sin procesar o mínimamente procesados y los ingredientes culinarios procesados tuvieron una representación menor (23% y 15% respectivamente).

Croquis del Área Circundante a la Facultad de Nutrición

La Figura 2 muestra un croquis del área circundante al Campus Universitario de la Salud, destacando los establecimientos de comida ubicados sobre la “Avenida Principal”.

Figura 2. Croquis del área circundante al Campus Universitario de la Salud



Fuente: Elaboración propia.

Sobre la calle "Avenida Principal" se identificaron establecimientos como *100% Natural y Más*, *El Rey de las Hamburguesas*, *Manolos*, *Kalana*, *Kansas*, *María Bonita*, *Casa Maram*, *Odonto Snack*, *Dulce Amalia*, *Jugos y Licuados Valeria*, *La Baguette* y *Los Abuelos*. También se encuentran dos tiendas de conveniencia *Oxxo* y dos *7 Eleven*.

En las calles aledañas se observaron los siguientes establecimientos:

- Calle 1: *Chilaquiles de la UNI*, *Cata Café*, y un *Oxxo*.
- Calle 2: *El Chilito*.
- Calle 3: *Las Zacatecanas* y *Tacos Los Sabrosos*.
- Calle 4: *Fondita La Esquina*, *Curandero*, *Chilabike*.
- Calle 5: *Mi Fondita La Tía*, *Los Jarritos Salata*, *Sr. Pasta*, *Los Cuates*, *Chilaquiles Conchita*, *Café* y *Sr. Taqueiro*.
- Calle 6: *Tacos y Gorditas Los Chicos*, *Don Sabor*.
- Calle 7: *Hot Dogs GYS* y *More Amore Coffee Shop*.

También se observaron otros establecimientos como *Ixteriols Pizza*, *Fika Coffee*, *1 Like Pizza*, *Granito Querido*, *Monkey Papas*, *Las 3 Huastecas*, *Mokisu Sushi*, *RiKisimo*, *Holly Coffee* y *Mr. Snack*, distribuidos en estas calles.

Este croquis permite visualizar la alta densidad y variedad de opciones alimentarias alrededor del campus, predominando cafeterías, establecimientos de comida rápida y tiendas de conveniencia, lo cual tiene implicaciones relevantes en el entorno alimentario al que está expuesta la comunidad universitaria.

Discusión

El presente estudio caracterizó el entorno alimentario, tanto interno como externo, de la Facultad de Nutrición de una universidad pública en Monterrey, Nuevo León, México. Entre los principales hallazgos, se identificó que dentro del campus predominaba una oferta alimentaria favorable, con disponibilidad de frutas, verduras, preparaciones caseras y agua potable mediante bebederos, clasificándose la mayoría de los productos como alimentos naturales o mínimamente procesados. En contraste, en el entorno externo, compuesto por 53 establecimientos, el 49.1% fue clasificado como "no saludable" y otro 49.1% como "poco saludable", evidenciando una alta presencia de alimentos y bebidas ultraprocesados, especialmente

en cafeterías, tiendas de conveniencia y restaurantes de comida rápida. Estos resultados reflejan una diferencia notable entre ambos entornos, lo que representa un desafío para la promoción de hábitos alimentarios saludables entre la comunidad universitaria.

Este análisis dual del entorno alimentario universitario tanto dentro como fuera de la Facultad resalta la importancia de evaluar de manera integral los factores ambientales que influyen en las decisiones alimentarias de la comunidad académica. La disponibilidad de opciones saludables e hidratación al interior de la Facultad representa un elemento positivo, facilitar elecciones más nutritivas entre la comunidad universitaria. Este dato se alinea con evidencia previa que destaca la importancia de los entornos educativos que, promuevan la salud física y el bienestar integral de estudiantes, personal docente y administrativo (López-Alonso et al., 2021).

Estos resultados coinciden con hallazgos previos realizados en contextos universitarios de América Latina, donde se ha identificado una tendencia hacia entornos alimentarios poco saludables en las zonas cercanas a los campus (Bernabé-Ortiz et al., 2022; Mazorco-Salas et al., 2021). La alta disponibilidad de productos ultraprocesados en las inmediaciones de las universidades genera entornos obesogénicos que puede influir negativamente en las decisiones alimentarias de los estudiantes y el personal universitario, como ha sido documentado en estudios similares (Swinburn et al., 2013; Monteiro et al., 2019).

El entorno universitario no solo debe facilitar el acceso a alimentos nutritivos, sino también fomentar una cultura institucional que valore la salud y el bienestar como componentes esenciales de la formación académica.

En contraste con el entorno externo, la oferta dentro de la Facultad de Nutrición se alineó con los principios de las Universidades Promotoras de la Salud, al brindar opciones más saludables y acceso a agua potable, elementos fundamentales para fomentar estilos de vida saludables. Este contraste entre entornos pone en evidencia una disociación entre los esfuerzos institucionales internos y la influencia del entorno alimentario externo, lo cual

también ha sido reportado por Dooris et al. (2016) y Popkin et al. (2012).

En este estudio, el entorno alimentario cercano, la marcada prevalencia de establecimientos clasificados como no saludables o poco saludables, caracterizados por una alta disponibilidad de alimentos ultra procesados, refleja tendencias observadas en otros contextos universitarios (Bernabé-Ortiz et al., 2022) y subraya la influencia de los entornos obesogénicos en las decisiones alimentarias (Swinburn et al., 2011).

La puntuación general media relativamente baja de estos establecimientos sugiere que el entorno alimentario inmediato podría no estar facilitando la adopción de dietas nutritivas, lo que podría tener implicaciones a largo plazo para la salud metabólica de la comunidad universitaria (Popkin et al., 2012). Por lo que caracterizar al entorno alimentario universitario permite visibilizar no solo las condiciones de acceso y disponibilidad de alimentos, sino también las posibles repercusiones en la salud de la comunidad educativa. Morales et al. (2018) evidencian que incluso en poblaciones como la docente, que se presume con mayor conciencia sobre la salud, existe una alta prevalencia de exceso de peso y riesgo cardiometabólico, lo cual señala la influencia del entorno como factor determinante en los hábitos alimentarios.

Reyes Fernández (2018) argumenta que la articulación entre universidad y sociedad es clave para la construcción de entornos saludables sostenibles, ya que permite una intervención más amplia y contextualizada en los determinantes sociales de la salud. En este sentido, la universidad no solo debe atender las condiciones internas de su entorno alimentario, sino también establecer vínculos con actores externos —como proveedores, autoridades locales y organizaciones comunitarias— que favorezcan el acceso equitativo a alimentos saludables.

Los hallazgos del presente estudio coinciden con experiencias previas que demuestran cómo las universidades pueden convertirse en espacios estratégicos para la promoción de la salud a través de intervenciones estructuradas. El proyecto “Científica Saludable” descrito por Jiménez-Ramos, Tume y Olivares-Etchebaster (2020) ejemplifica cómo,

mediante un enfoque institucional de promoción del bienestar, es posible generar cambios positivos en los entornos universitarios. Este modelo de intervención destaca la necesidad de una participación de todos los actores del ámbito académico, desde la administración hasta los estudiantes, para lograr una transformación real del entorno alimentario.

La interacción sinérgica o antagónica entre el entorno interno y externo es un punto crucial. Aunque la facultad pueda ofrecer elementos promotores de la salud, entre ellos la alimentación saludable, la exposición constante a un entorno alimentario desfavorable podría neutralizar estos esfuerzos. La creación de universidades saludables requiere una visión holística que abarque tanto las políticas y prácticas dentro del campus como la influencia del entorno circundante, en consonancia con los principios de la Red Española de Universidades Saludables (REUS), el movimiento de UPS (Gobierno de España & Ministerio de Sanidad, 2016) y la Red Mexicana de Universidades Promotoras de la Salud (RMUPS) que colaboran y son parte de la OPS/OMS y RIUPS (Red Iberoamericana de Universidades Promotoras de Salud).

Entre las fortalezas de esta investigación destaca el uso de instrumentos validados y estandarizados para la caracterización del entorno alimentario, como el NEMS-R y la clasificación NOVA. Asimismo, se empleó una metodología observacional rigurosa con doble observación independiente, lo que permitió aumentar la confiabilidad de los datos. Otra fortaleza es que el estudio cubrió la totalidad de los establecimientos accesibles en el radio analizado, lo que reduce el riesgo de sesgo de selección y aporta una visión amplia del entorno real al que está expuesta la comunidad universitaria.

Los resultados de este estudio observacional refuerzan la necesidad de implementar iniciativas que integren el componente educativo, ambiental y participativo, como vía para fortalecer la salud y los hábitos alimentarios dentro de las universidades públicas.

A nivel del campus, se podría priorizar la mejora de la infraestructura para la salud y la consolidación de programas que continúen fomentando la disponibilidad y compra de alimentos saludables, así como la hidratación. En el entorno cercano, se

podrían explorar colaboraciones con los comerciantes locales para aumentar la oferta de opciones saludables y transparentar la información nutricional (Ropero Lara et al., 2023). Las iniciativas de educación nutricional y concientización dirigidas a la comunidad universitaria son fundamentales para empoderar a los individuos a tomar decisiones informadas, incluso en entornos con opciones limitadas.

Las futuras líneas de investigación podrían enfocarse en la evaluación longitudinal del impacto del entorno universitario y sus alrededores en los resultados de salud de los estudiantes y el personal. Estudios de intervención que implementen estrategias más eficaces para modificar tanto el entorno físico como el alimentario podrían proporcionar evidencia sobre la efectividad de diferentes enfoques para la creación de campus más saludables y lograr mejoras en la alimentación a nivel poblacional.

Limitaciones del estudio

Este estudio presenta algunas limitaciones que deben considerarse. En primer lugar, se identificó un posible sesgo de clasificación, ya que la categorización de alimentos como “saludables” o “no saludables” puede resultar ambigua en ciertos casos, especialmente cuando no se emplean criterios nutricionales cuantitativos. Esto podría haber afectado la precisión en la evaluación de la oferta alimentaria. En segundo lugar, la cobertura geográfica se limitó exclusivamente al campus de salud de la universidad, por lo que los hallazgos no pueden generalizarse a otras sedes o espacios de convivencia estudiantil fuera de este ámbito. Para minimizar el sesgo de observación, la recolección de datos fue realizada por dos evaluadores independientes en distintos horarios, comparando registros y resolviendo discrepancias mediante consenso. Asimismo, se incluyó el total de establecimientos accesibles dentro del área de estudio, lo que permitió evitar un sesgo de selección. Finalmente es importante considerar que el estudio no evaluó el consumo real de alimentos, solo la oferta, lo que limita la inferencia sobre hábitos alimentarios.

Conclusiones

Este estudio observacional proporcionó una evaluación del entorno saludable en la Facultad de Nutrición y analizó el entorno alimentario

circundante. Se identificaron aspectos positivos dentro de la Facultad, como la disponibilidad de alimentos y platillos saludables. El análisis del entorno alimentario cercano reveló una preocupante predominancia de establecimientos que ofrecen opciones clasificadas como no saludables o poco saludables, con una alta disponibilidad de alimentos ultra procesados.

Estos hallazgos sugieren que, si bien la Facultad de Nutrición podría contar con elementos que favorecen el bienestar, el entorno alimentario externo presenta un desafío significativo para la adopción de hábitos saludables por parte de la comunidad universitaria.

Por lo tanto, las estrategias para promover un entorno universitario saludable deben adoptar una perspectiva integral, abordando tanto las características del campus como la influencia del entorno alimentario que lo rodea. Futuras intervenciones y políticas deberían considerar la implementación de acciones coordinadas entre la Facultad, los establecimientos cercanos y las autoridades locales para fomentar opciones y comportamientos más saludables en beneficio de toda la comunidad universitaria, con áreas clave de intervención en el marco de los nuevos lineamientos y acciones propuestos por la Estrategia de Entornos Escolares Saludables.

Agradecimientos y financiamiento

El presente estudio no contó con financiamiento externo. Agradecemos la valiosa colaboración de los estudiantes del Área Curricular de Libre elección en prácticas de investigación de la Facultad de Nutrición, quienes participaron activamente en el desarrollo de este trabajo.

Bibliografía

- Bernabé-Ortiz, A., Herrera-Añazco, P., Arellano-Arroyo, E., Alvarado-Jacinto, W., & Pereda-Castro, W. (2022). Percepción del ambiente alimentario universitario y su asociación con sobrepeso y obesidad en estudiantes de Lima, Perú. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, 39(4), e22189.
- Castillo-Cedeño, I., Flores-Davis, L. E., & Miranda-Cervantes, G. (2017). Hacia una universidad de convivencia saludable: Percepción de un grupo de estudiantes de bachillerato del Centro de Investigación y Docencia en Educación (CIDE). *Revista Electrónica Educare*, 21(1), 397–419.
<https://doi.org/10.15359/ree.21-1.20>

- Dooris, M., Farrier, A., Doherty, S., Holt, M., Monk, R., & Powell, S. (2016). The UK Healthy Universities Self-Review Tool: Whole system impact. *Health Promotion International*. Advance online publication. <https://doi.org/10.1093/heapro/daw099>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2016). *Influencing food environments for healthy diets* (Vol. 45). FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/14a2828e-2b07-444a-a0b2-af111b0efd30/content>
- Glanz, K., Sallis, J. F., Saelens, B. E., & Frank, L. D. (2007). Nutrition Environment Measures Survey in stores (NEMS-S): development and evaluation. *American journal of preventive medicine*, 32(4), 282–289. <https://doi.org/10.1016/j.amepre.2006.12.019>
- Gobierno de España, & Ministerio de Sanidad. (2016). *Red Española de Universidades Saludables (REUS)*. <https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/prevPromocion/promocion/UniversidadesSaludables/REUS.htm>
- Herforth, A., & Ahmed, S. (2015). *The food environment, its effects on dietary consumption, and potential for measurement within agriculture-nutrition interventions*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3803.8249>
- Instituto de Salud del Estado de México. (2018). *Salud en la Universidad*. https://salud.edomex.gob.mx/isem/salud_universidad
- Instituto Nacional de Salud Pública & Secretaría de Salud. (2010). *Documento técnico de recomendaciones para guías de alimentación en escuelas primarias públicas: Caracterización del ambiente escolar en escuelas primarias de estados de la República Mexicana y recomendaciones para un “refrigerio escolar saludable”* [PDF]. https://www.insp.mx/images/stories/Centros/cinys/Docs/DOC_TECNICO_GUIAS_INSP_SSA_2010.pdf
- Jiménez-Ramos, F. S., Tume, F., & Olivares-Etchebaster, M. (2020). “Científica Saludable”: Un proyecto de universidad saludable basado en el enfoque de promoción de la salud y bienestar. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 24(4), 398–400. <https://doi.org/10.14306/renhyd.24.4.1110>
- López-Alonso, A., Liebana Presa, C., Sánchez-Valdeón, L., López-Aguado, M., Quiñones-Pérez, M., & Fernández-Martínez, E. (2021). La universidad como un entorno saludable: Un estudio transversal. *Enfermería Global*, 20(3), 221–243. <https://doi.org/10.6018/eglobal.441601>
- Mazorco-Salas, J. E., Rojas-León, G. A., Gómez-Romero, R. F., Duarte-Rueda, J. R., & Granados-Mendoza, M. C. (2021). Diseño de una metodología para la co-creación de ambientes saludables en entornos educativos universitarios. *Hacia la Promoción de la Salud*, 26(2), 49–67. <https://doi.org/10.17151/hpsal.2021.26.2.5>
- Monteiro, C. A., Cannon, G., Levy, R. B., Moubarac, J.-C., Jaime, P. C., Martins, A. P. B., Canella, D., Louzada, M. L. C., & Parra, D. (2019). *Ultra-processed foods: What they are and how to identify them*. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936–941. <https://doi.org/10.1017/S1368980018003762>
- Morales, J., Matta, H., Fuentes-Rivera, J., Pérez, R., Suárez, C., Alvines, D., & Carcausto, W. (2018). Exceso de peso y riesgo cardiometabólico en docentes de una universidad de Lima: Oportunidad para construir entornos saludables. *Educación Médica*, 19, 256–262. <https://doi.org/10.1016/j.edumed.2017.08.003>
- Muñoz-Galeano, M. E., & López-Restrepo, S. (2024). *Caracterización del entorno alimentario de una universidad en Medellín, Colombia: Retos para la promoción de una alimentación saludable*. *Revista Chilena de Nutrición*, 51(1), 76–85. <https://doi.org/10.4067/s0717-75182024000100076>
- Organización Panamericana de la Salud (OPS), & Organización Mundial de la Salud (OMS). (2018). *Universidades promotoras de salud: Estrategias para la implementación de entornos universitarios saludables*. <https://www.paho.org/es/documentos/universidades-promotoras-salud-estrategias-para-implementacion-entornos-universitarios>
- Pérez-Ferrer, C., Auchincloss, A. H., de Menezes, M. C., Kroker-Lobos, M. F., Cardoso, L. de O., & Barrientos-Gutiérrez, T. (2019). The food environment in Latin America: A systematic review with a focus on environments relevant to obesity and related chronic diseases. *Public Health Nutrition*, 22(18), 3447–3464. <https://doi.org/10.1017/S1368980019002891>
- Popkin, B. M., Adair, L. S., & Ng, S. W. (2012). Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. *Nutrition Reviews*, 70(1), 3–21. <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2011.00456.x>
- Reyes Fernández, R. M. (2018). La universidad y su articulación con la sociedad en la búsqueda de entornos saludables en Yaguajay. *Humanidades Médicas*, 18(3), 576–597. http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-81202018000300576&lng=es&tng=es
- RMUPS – Red de Universidades Saludables. (s/f). *Rmups.org*. Recuperado el 13 de junio de 2025, de <https://rmups.org/>
- Ropero Lara, A. B., Beltrá García-Calvo, M., & Reina Vaíllo, R. (2023). El contexto universitario como espacio promotor de hábitos saludables. *Revista Española de Salud Pública*, 97(3), e202305032. <https://doi.org/10.4321/S1135-57272023000300005>
- Sánchez Ordóñez, J. M., & Gimeno Navarro, M. Á. (2022). Universidades saludables: Conceptos, dimensiones y enfoques para la construcción de entornos

universitarios saludables. *Hacia la Promoción de la Salud*, 27(1), 234–250.

<https://doi.org/10.17151/hpsal.2022.27.1.16>

Swinburn, B. A., Kraak, V. I., Rutter, H., Vandevijvere, S., Lobstein, T., Sacks, G., & Hawkes, C. (2013). Strengthening of accountability systems to create healthy food environments and reduce global obesity. *The Lancet*, 382(9894), 378–386.

[https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(13\)61443-9](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(13)61443-9)

Swinburn, B. A., Sacks, G., Hall, K. D., McPherson, K., Finegood, D. T., Moodie, M. L., & Gortmaker, S. L. (2011). The global obesity pandemic: Shaped by global drivers and local environments. *The Lancet*, 378(9793), 804–814. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(10\)62037-5](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(10)62037-5)