

## **LA OFERTA DE ALIMENTOS EN EL CAMPUS DE BOGOTÁ: ES UN DESIERTO ALIMENTARIO**

*Sara Del Castillo Matamoros*  
*Directora IDEA-Bogotá UNAL*

*Nota: Este texto es un documento borrador de circulación restringida, que no corresponde a una postura institucional, sino a una reflexión académica personal*

### ***INTRODUCCIÓN***

La oferta alimentaria que requiere la universidad para más de 40 mil personas entre estudiantes, administrativos, profesores y visitantes del campus, es un gran desafío y es motivo de preocupación para quienes tienen la tarea de organizarla. La situación hoy por hoy desborda toda posibilidad de regulación y amerita acciones integrales, consensos y una firme voluntad de cambio por parte de todas las personas a quienes les importa el campus de la universidad, como ese espacio, donde la vida de la comunidad universitaria transcurre y habitamos tanto o más que en nuestras propias casas, y donde nuestro cuerpo -territorio está siendo afectado por sus dinámicas cotidianas.

Una de esas dinámicas, la que nos cobija a todas y todos, sin distinción, es comer, es alimentarse, es satisfacer nuestras necesidades alimentarias para combatir el hambre de corto plazo en la cotidianidad de la universidad y estar desarrollando en ella las múltiples actividades que convoca a esa totalidad denominada comunidad universitaria.

Lo anterior requiere una oferta alimentaria que pase de ser la satisfacción de una necesidad biológica indiscutible, a un conjunto de acciones que implican que esta se lleve a cabo en condiciones dignas y que aquello que comemos no sea solo por llenar estómagos, porque “somos lo que comemos” y la pregunta es ¿a quién le debe importar? ¿Nosotros y nosotras? o dejar que lo decidan otros, de la misma manera como la dieta de los colombianos la deciden las grandes corporaciones alimentarias que tratan el alimento como esa mercancía, sin importar la salud alimentaria de la gente.

## **DIAGNÓSTICO DE LA OFERTA ALIMENTARIA DEL CAMPUS, SEDE BOGOTÁ**

En la actualidad la Dirección de Bienestar Universitario de la universidad, desde hace varios años hace esfuerzos para mejorar la oferta de alimentos en el campus, sin embargo, está lejos de poder cubrir la demanda alimentaria de la población de estudiantes, profesores, administrativos y sobre todo de la población de visitantes que presiona la oferta organizada desde las instancias del campus que pueden formalizar esta oferta.

A continuación, se incluye en este documento, la información suministrada oficialmente por la Dirección de Bienestar que claramente soporta la anterior observación, adicionalmente a que no es posible contar con datos fiables de las otras formas de oferta de alimentos no formales como las chazas, se identifica lo limitado de la información y las otras opciones de oferta alimentaria tampoco son posibles de tipificar:

### **1. Programa de Apoyo Alimentario**

El programa de apoyo alimentario de la Sede Bogotá se ofrece en las modalidades de apoyo total y parcial, reglamentados por los Acuerdos 04 de 2014 y 023 de 2019 respectivamente del Consejo de Bienestar Universitario; el apoyo alimentario consiste en el suministro de un tiempo de comida, conforme la minuta patrón establecida en el Acuerdo 017 de 2017 del Consejo de Bienestar Universitario y se asigna en los términos de los acuerdos referidos semestralmente.

La Reglamentación vigente enunciada en ocasión a los apoyos es la siguiente con su respectivo enlace de consulta:

- [Acuerdo 04 de 2014 del Consejo de Bienestar Universitario](#) "Por el cual se reglamentan los apoyos socioeconómicos estudiantiles "
- [Acuerdo 17 de 2017 del Consejo de Bienestar Universitario](#) " Por el cual se reglamentan los servicios de alimentación que forman parte del programa Gestión Alimentaria del Sistema de Bienestar Universitario en la Universidad Nacional de Colombia"
- [Acuerdo 03 del 2022 del Consejo de Bienestar Universitario](#): "Por el cual se modifica en algunas disposiciones el Acuerdo 04 de 2014 del Consejo de Bienestar Universitario, respecto a los apoyos socioeconómicos estudiantiles"
- [Acuerdo 23 de 2019 del Consejo de Bienestar Universitario](#) "Por la cual se reglamenta el apoyo parcial para cubrir los costos de los servicios de alimentación que se ofrecen a los estudiantes"

· [Resolución 253 de 2019 de Rectoría](#): "Por medio de la cual se adopta la Política del carné institucional en la Universidad Nacional de Colombia"

Con el fin de asegurar la prestación del servicio, la Dirección de Bienestar Universitario a través de la División de Gestión y Fomento Socioeconómico, celebraron el Contrato de Negociación Global de Precios No 23 de 2018 disponible en: <http://contratacion.bogota.unal.edu.co/> y cuyo objeto es la operación del sistema de comedores de la Sede Bogotá y la prestación del apoyo alimentario a estudiantes en condición de vulnerabilidad socioeconómica.

La Sede cuenta con las siguientes modalidades de servicio:

a. **Apoyo Total:** Consiste en un apoyo en especie en donde la Universidad Nacional de Colombia paga el 100% del valor de cada servicio consumido por el estudiante beneficiario

b. **Apoyo Parcial:** Consiste en un apoyo en donde el estudiante de pregrado y/o posgrado paga directamente al operador un porcentaje del valor al público del almuerzo y el estudiante de posgrado un porcentaje del valor al público del almuerzo o la cena. La Universidad Nacional reconoce mensualmente el porcentaje restante del valor al público del almuerzo y cena (la tarifa de apoyo parcial es fijada por la Dirección de Bienestar Universitario, teniendo en cuenta el presupuesto disponible del contrato específico de adhesión en cada periodo académico).

c. **Apoyo Parcial Jornada 24 horas:** Los estudiantes cuentan con servicio de desayuno, almuerzo y/o cena con un apoyo parcial (tarifa fijada por la Dirección de Bienestar Universitario, de acuerdo al presupuesto disponible del contrato específico de adhesión de cada periodo académico).

Los servicios de alimentación de la Universidad Nacional de Colombia se clasifican de acuerdo con la modalidad de producción en: **centros de producción** cuando la producción es centralizada y **comedor satélite** cuando la producción es descentralizada, es decir que reciben los alimentos preparados y únicamente se realiza el proceso de distribución. La Universidad cuenta con diez (10) comedores dentro del campus universitario, el servicio se elabora dentro de las instalaciones de la Universidad designadas como centros de

producción y es transportado hacia los comedores satélite conforme a las especificaciones técnicas de la CON-BOG-006-018 y el contrato de negociación global, asegurando las condiciones higiénico sanitarias para la correcta prestación del servicio; adicionalmente se presta el servicio en modalidad apoyo total en la Corporación de Residencias Universitarias CRU.

En la tabla 1 se presentan los comedores en los que se presta el servicio y su tipología, en todos los comedores se presta el servicio de almuerzo, el servicio de desayuno se presta en los comedores de matemáticas y central y el servicio de cena únicamente en el comedor central, los horarios de distribución son los establecidos en el contrato de negociación global.

Tabla 1. Sistema de comedores Sede Bogotá

<b>COMEDOR</b>	<b>TIPOLOGÍA</b>
Ciencias Agrarias	Satélite
Biología	Satélite
Ciencias Económicas	Centro de Producción
Hemeroteca	Centro de Producción
Matemáticas	Centro de Producción
Café Campus	Satélite
Central Ciencias Humanas	Centro de Producción Satélite
Odontología	Satélite

Geociencias	Satélite
-------------	----------

Para el periodo académico 2023-01 el apoyo alimentario cuenta con 3637 beneficiarios activos, en la modalidad de apoyo total, y se ha prestado el servicio en modalidad de apoyo parcial a 12071 estudiantes activos de pregrado y posgrado de la Sede. Diariamente se atienden en promedio 4000 servicios para el tiempo de comida del almuerzo.

## 2. Oferta alimentaria institucional

La oferta alimentaria institucional corresponde a los demás expendios de alimentos dentro del campus de la Sede, los cuales conforme al tipo de oferta que pueden suministrar se clasifican en: quioscos, cafetería, barra de café, frutería o restaurantes, además de las máquinas expendedoras de alimentos. La modalidad de contratación, corresponde a contratos de arrendamiento por 2 años, asignados a través de invitaciones directas con comparación de ofertas. En la tabla 2 se presentan los expendios de alimentos al interior del campus y su tipología; para el caso de las máquinas expendedoras de alimentos actualmente se cuenta con 102 máquinas distribuidas en el campus de la sede, unidad Camilo Torres, edificio Uriel Gutiérrez y el Centro Agropecuario Marengo, se cuenta con la oferta de máquinas de café, snacks, bebidas y jugo de naranja, asignadas a través de un contrato de arrendamiento.

Tabla 2. Oferta alimentaria institucional

ESPACIO TIPOLOGÍA
Espacio 1 Torre Central Frutería
Espacio 2 Torre Central Barra de café
Módulo 1 Polideportivo Cafetería

Módulo 2 Polideportivo Cafetería
Módulo 3 Polideportivo Cafetería
Cercano León de Greiff Quiosco
Quiosco Plaza Santander Quiosco Instituto de Investigación y Extensión Quiosco- IEI
Colegio IPARM Quiosco
Edificio 401 – Insignia Barra de café
Edificio ciencia y tecnología Restaurante
Edificio 601 – IGAC Restaurante
Edificio Aulas de Ciencias Cafetería
Ingeniería Eléctrica Cafetería

En el caso del apoyo alimentario que se basa en un contrato y tiene control sobre la minuta que se oferta a los estudiantes, podría decirse que en lo posible hay una oferta alimentaria adecuada, sin embargo, corresponde a menos del 10% de los estudiantes del campus y los demás integrantes de la comunidad universitaria, descritos arriba, no cuentan con una oferta alimentaria que asegure un consumo saludable.

Las cifras tanto en cobertura de beneficiarios y beneficiarias, como los recursos comprometidos, si bien son importantes, no son suficientes para cubrir las crecientes necesidades de la comunidad universitaria, en particular de los y las estudiantes, quienes en sus hogares sufren las presiones económicas derivadas de la situación económica que se manifiesta en el país y en la ciudad con incremento de la inseguridad alimentaria, que desde el DANE (2023) se informa con un dato diciente donde los estratos socioeconómicos a los que pertenecen la mayoría de nuestros y nuestras

estudiantes, han pasado de 3 a 2 comidas al día, situación que claramente presiona la situación de inseguridad alimentaria de los y las estudiantes de la UNAL y sus familias.

Si se analiza la oferta institucional, que no da abasto para responder al volumen de las y los estudiantes, los administrativos, profesores y los visitantes que no salen del campus universitario a consumir sus alimentos cotidianamente y que no son responsabilidad directa del Bienestar Universitario por el criterio de población vulnerable, están a expensas de una oferta alimentaria que no es saludable, que depende de la decisión individual, pero que está atrapada en la imposibilidad de alternativas saludables que son mínimas aún en las ofertas alimentarias institucionales como las cafeterías, los quioscos y barras de café.

Un aspecto que no puede dejar de notarse como preocupante, es el haberse permitido que en la universidad se instalaran 102 máquinas expendedoras de productos empacados que contravienen todas las recomendaciones suscritas en la Ley 2120 de 2020 *“Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones”*, en particular el artículo 9 que *“promueve entornos saludables es espacios educativos públicos y privados”*.

Se debe ser consciente que opinar desde afuera sobre situaciones tan complejas como la de organizar la oferta alimentaria en el campus es fácil, pero contar con las herramientas, los recursos y la capacidades de respuesta administrativa es difícil, pero ello no significa, que no sea necesario analizar críticamente, situaciones que no aportan a la solución del problema, de una demanda creciente de alimentos preparados en el campus y una comunidad universitaria, pues se incorpora un riesgo para su salud pública, por la vía de una ingesta alimentaria no saludable cotidianamente.

### ***LOS DESIERTOS ALIMENTARIOS***

Una figura que ha tomado creciente relevancia en el marco de estudio del derecho humano a la alimentación, es el de los desiertos alimentarios, en cuanto es una problemática que, a pesar de afectar el estado de seguridad de las comunidades, ha sido poco documentado a nivel global, especialmente en países de bajos y medianos ingresos. Al abordar el concepto de los desiertos alimentarios es imperativo el entender que las manifestaciones en el estado nutricional de las personas son el reflejo de una serie de contribuciones individuales, colectivas y ambientales, que a su vez se

configuran y materializan en un territorio o entorno alimentario, por lo que al analizar de forma holística el entorno alimentario de una comunidad no solo se comprende las relaciones existentes entre sus diferentes actores, sino también como las personas interactúan con los alimentos, no sólo en cuanto a su consumo, sino también como un acto de ciudadanía del cual se desprenden sentires y significados.

En este sentido los desiertos alimentarios son un tipo de entorno alimentario, entendiendo a este último como el ambiente o interfaz en la que las personas interactúan con el sistema alimentario, para de este modo adquirir y consumir alimentos. De este modo el concepto de entorno alimentario se refiere a los ambientes, oportunidades y condiciones físicas, económicas, políticas y socioculturales que generan sugerencias cotidianas y determinan las preferencias y elecciones alimentarias de las personas, así como a su estado nutricional (Turner et al, 2020).

Los entornos alimentarios comparten una serie de características, de las cuales se destaca: Los espacios físicos en los que se comercializan los alimentos y sus características e infraestructura del entorno edificado que permite a los consumidores acceder a estos espacios; los determinantes personales de las elecciones alimentarias de los consumidores (como los ingresos, la educación, los valores o las aptitudes); las normas políticas, sociales y culturales en las que se apoyan estas interacciones. Como consecuencia los principales elementos del entorno alimentario que influyen en las elecciones alimentarias de los consumidores, la aceptabilidad de los alimentos y las dietas son: acceso físico y económico a los alimentos (cercanía y asequibilidad); promoción, publicidad e información relativas a los alimentos; y calidad e inocuidad de los alimentos (HLPE, 2017).

Como consecuencia de la influencia de los entornos alimentarios en las comunidades, se esgrime el concepto de que los entornos alimentarios saludables permiten a los consumidores elegir opciones alimenticias nutritivas con posibilidades de mejorar la alimentación y reducir la carga de la malnutrición. No obstante, al mismo tiempo, los entornos alimentarios de muchas partes del mundo se consideran “no saludables” en el sentido de que promueven elecciones no saludables de los consumidores por medio de comercialización y publicidad engañosas, técnicas de emplazamiento, políticas de precios y envasado de alimentos no saludables (HLPE, 2017).

Recientemente el trabajo en el avance conceptual ha tratado de definir áreas o dominios del entorno alimentario, tanto de forma extrínseca, como intrínseca, aplicables a



entornos globales. El dominio extrínseco presenta dimensiones como: la disponibilidad de alimentos, los precios, las propiedades del vendedor y del producto, y el marketing y la regulación, mientras que el dominio intrínseco consta de factores asociados a lo individual, que incluyen la accesibilidad, asequibilidad, y conveniencia de los alimentos. (Turner et al, 2020).

Al abordar los desiertos alimentarios estos se pueden definir como zonas urbanas o rurales que carecen de condiciones de infraestructura y de oferta de bienes y servicios para el acceso de sus pobladores a una alimentación saludable. Pueden surgir en áreas urbanas que presentan bajos niveles de infraestructura para la prestación de servicios públicos y altos niveles de exclusión económica, o áreas urbanas con condiciones económicas para el acceso económico e infraestructura, pero con ausencia de oferta de bienes y servicios alimentarios. Asimismo, pueden presentarse en zonas rurales que han perdido la producción agropecuaria y/o se encuentran alejadas de los canales y flujos de distribución de alimentos (Molina-Saldarriaga et al, 2017)

De acuerdo con su definición, los desiertos de alimentos están compuestos por tres dimensiones: 1. Físico-espacial, 2. Socio-cultural y 3. Socio-económica. La dimensión físico-espacial puede entenderse como el conjunto de condiciones físicas y espaciales que hacen relación a la existencia de infraestructura para la oferta de bienes y servicios alimentarios. En ella encontramos (i) el modelo de ocupación del suelo, (ii) la vocación y usos del suelo, (iii) las zonas de producción y (iv) la disponibilidad de agua. Por su parte, la dimensión socio-cultural puede entenderse como el conjunto de características sociales, culturales, geográficas y territoriales que se relacionan con las condiciones de acceso, uso y aprovechamiento de los bienes y servicios alimentarios. Esta dimensión está compuesta por (i) el autoconsumo y (ii) los hábitos alimentarios. Finalmente, la dimensión socio-económica hace alusión al conjunto de condiciones y características económicas del territorio y la población en relación con los bienes y servicios alimentarios. En este sentido, se consideran como variables (i) los usos actuales del suelo, (ii) las zonas de oferta de alimentos, (iii) los canales de distribución de alimentos, (iv) la importación de alimentos, (v) la soberanía alimentaria, (vi) las condiciones de empleo de la población y (vii) la distribución de ingresos en el hogar (Molina-Saldarriaga et al, 2017).

Por su parte el concepto de desiertos alimentarios en el grueso de la literatura científica se define como **áreas que carecen de acceso a opciones de alimentos saludables,**

**como alimentos frescos, incluidas frutas y verduras cuya manipulación no les haya hecho perder sus nutrientes.** El término se ha utilizado ampliamente en el contexto occidental, particularmente en los Estados Unidos de América (EE. UU.), el Reino Unido (RU) y Australia. Las áreas clasificadas como desiertos alimentarios ofrecen opciones poco saludables, como comidas rápidas, refrigerios ricos en grasas y energía, y alimentos procesados, en lugar de opciones saludables, como frutas y verduras (Dake, 2021)

En términos generales, la investigación sobre desiertos alimentarios se centra en la producción, distribución y consumo de alimentos en un entorno en el que las personas suelen tener menos acceso a ingresos y servicios básicos. Algunos argumentan que los investigadores etiquetan erróneamente a los vecindarios como desiertos alimentarios porque los estudios de casos informan la presencia de supermercados de descuento y pequeñas tiendas de comestibles independientes en áreas desfavorecidas y de bajos ingresos. Sin embargo, hallazgos recientes respaldan la premisa de que, aunque las tiendas de alimentos están disponibles para los residentes de bajos ingresos, la mayoría de los alimentos no son saludables (Karpyn et al, 2019).

Un desierto alimentario denota un tipo de entorno alimentario: el entorno alimentario obesogénico carente de nutrientes que limitan el adecuado desarrollo del proyecto de vida y las condiciones de bienestar del individuo. Por lo tanto, los desiertos alimentarios existen porque también existen entornos con inequidades francas. Algunos académicos afirman que los desiertos alimentarios son equivalentes al acceso a los alimentos; sin embargo, la interacción de los sistemas económicos y políticos locales involucrados en la producción, distribución y consumo de alimentos pueden generar comportamientos obesogénicos y desenlazar en el establecimiento de desiertos alimentarios. Los residentes más afectados por los desiertos alimentarios son pobres y sin poder en los sistemas políticos y socioeconómicos locales. Por lo tanto, la estructura subyacente del desierto alimentario se extiende más allá del lugar o el acceso para centrarse en cuestiones de justicia: el derecho a una alimentación sana y asequible (Gartin, 2012).

#### **EL CAMPUS HOY ES UN DESIERTO ALIMENTARIO**

En materia de calidad, la Universidad se rige por la Resolución 2674 del Ministerio de Salud, donde se indican las características estructurales que deben tener los espacios donde se manipulan alimentos, así como del personal encargado de prestar el servicio y la atención, el cual debe estar capacitado en buenas prácticas y manejo de alimentos.

Sin embargo, no es posible aplicar estos estándares a las chazas que no son ofertas de alimentos “legalizadas” lo cual deja un escenario de mayor riesgo a la población, más allá de los problemas de intoxicación alimentaria, de oferta de comida chatarra y todas las problemáticas nutricionales y de salud que de este consumo permanente deriva.

Si un desierto alimentario *es una área que carece de acceso a opciones de alimentos saludables, como alimentos frescos, incluidas frutas y verduras cuya manipulación les haya hecho perder sus nutrientes*, debemos catalogar el campus como tal, sin ambages y ubicar una hoja de ruta que permita asumir una estrategia concertada entre todos las y los actores involucrados. Sería imperdonable retornar a soluciones simplistas que sólo pretenden combatir los riesgos biológicos de una oferta de alimentos inadecuada, sin ver atrás los intereses de un mercadeo de alimentos que promueve comidas no saludables de bajo costo y fáciles de mantener en estanterías por mucho tiempo, que facilitan ganancias a costa de la salud de la población, asunto que atrapa también las decisiones de la oferta alimentaria de la universidad.

Sería deseable encontrar alternativas para hacer del desierto alimentario que hoy es el campus de la Universidad Nacional Sede Bogotá, un paisaje alimentario saludable para incidir en la construcción de un plan de alimentario para la sede que no simplifique el problema de la oferta alimentaria a respuestas sólo técnicas e incluya por lo menos estos aspectos básicos, los cuales intentan tener en cuenta la profunda complejidad del asunto alimentario y contribuir a abrir espacios, que deben trabajarse de manera colectiva y co- construir con los actores de la comunidad universitaria legítima y no dejar que otros externos decidan el destino de lo que se consume en el campus.

1. RUTAS SEGURAS Y RUTINAS DIARIAS SALUDABLES : Agrupar los alimentos a lo largo de rutas importantes para crear lugares atractivos de encuentro para la comunidad universitaria y destinos alimentarios seguros con una oferta de alimentos que active canales cortos de comercialización, donde inicialmente la estrategia se validará, de manera concertada con todos los actores de la comunidad universitaria que se requiera.

2. IDENTIDAD INSTITUCIONAL PROPIA: Crear una identidad en torno a la comida, adaptando recetas tradicionales, apoyando iniciativas estudiantiles y promoviendo hábitos culinarios.

3. CULTURAS ALIMENTARIAS VINCULANTES: Aumentar la oferta de comida

saludable y la disponibilidad mayor de alimentos naturales, a partir de definir territorios libres de comida chatarra con un marco normativo que inste a diferentes espacios a instaurar dentro de sus instalaciones una oferta de alimentos naturales.

4. ESTRATEGIA PEDAGÓGICA BUEN VIVIR: Eliminación de publicidad de productos ultraprocesados y de manera complementaria se propone, construir una propuesta pedagógica transformadora a hábitos alimentarios saludables en lugares claves de convergencia del campus.

5. LUGARES PARA COMER : Tiendas Universitarias de Comida Saludable TUCS que permitan la promoción de una alimentación saludable y la difusión dentro de sus usuarios para la toma de una decisión informada alrededor de su alimentación y nutrición.

Cada una de estas alternativas y otras que se conocen desde otras experiencias de campus universitarios parecidos y más complejos que el de la UNAL, requieren mayor explicación y desarrollo, que deben ser insumo para construir una propuesta viable y de mayor estructura, que debe ser el paso a seguir, para refrendar la afirmación de que este no es un tema sencillo, pero sí urgente de asumir, como parte de un accionar integral y amplio para lograr un campus universitario que responda a la Universidad que debemos no solo parecer sino ser.

En este punto, la coherencia entre las políticas y medidas dirigidas a transformar la oferta alimentaria en la UNAL como parte del sistema alimentario de la ciudad, debe pensarse la oferta alimentaria del campus como un subsistema alimentario saludable, así como los aceleradores transversales, de un esfuerzo colectivo que haga que el campus deje de ser un desierto alimentario para su comunidad, con todas las implicaciones que ello tiene en lo que representa la Universidad Nacional para la Ciudad y para el país.

#### **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Dake, Fidelia AA. Foodscapes in urban spaces of Africa: implications for food and nutrition security among the urban poor [version 1; peer review: awaiting peer review]. AAS Open Res 2021, 4:44 (<https://doi.org/10.12688/aasopenres.13283.1>)

DANE. (2 de Junio de 2023). Encuesta Pulso Social. Obtenido de Departamento

<https://www.dane.gov.co/files/operaciones/EPS/anex-EPS-ene2023.xlsx>

Gartin, M. (2012), Food deserts and nutritional risk in paraguay. *Am. J. Hum. Biol.*, 24: 296-301. <https://doi.org/10.1002/ajhb.22270>

HLPE. 2017. La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, Roma.

Karpyn AE, Riser D, Tracy T, Wang R, Shen YE. The changing landscape of food deserts. *UNSCN Nutr.* 2019 Summer;44:46-53. PMID: 32550654; PMCID: PMC7299236.

Ley 2120 de 2021: *"Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones"*. Congreso de la República de Colombia. (30 de Julio de 2021). Obtenido de

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=168029>

Molina-Saldarriaga, C., Restrepo-Yepes, O., & Giraldo, D. (2017). Metodología para la evaluación de la desertificación alimentaria. En O. Restrepo-Yepes, & C. Molina-Saldarriaga, *Derecho a la alimentación en el contexto latinoamericano* (págs. 141-159). Medellín: Universidad de Medellín - Pontificia Universidad Bolivariana.

Turner, C., Kalamatianou, S., Drewnowski, A., Kulkarni, B., Kinra, S., & Kadiyala, S. (2020). Food Environment Research in Low- and Middle-Income Countries: A Systematic Scoping Review. *Advances in Nutrition*, 387-397