

2025-06-17

## Alimentación al alcance de la comunidad UAM

Autor: Redacción

Género: Nota Informativa

<https://boletines.uam.mx/archivos/numero-369-2/>

Número 369

Los comedores universitarios de la Casa abierta al tiempo brindan cartas equilibradas, variadas, de bajo costo

Un estudiante que aprende bien es porque se siente bien: José Antonio De los Reyes Hereda

Uno de los aspectos que caracteriza a la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) es el cuidado y atención a su alumnado, en tal sentido, se realiza la implementación o reforzamiento de acciones que le brinden un bienestar o apoyen en su desempeño académico.

Muestra de ello son los comedores que posee en sus instalaciones, los cuales ofrecen a la comunidad acceso a una alimentación equilibrada, completa, variada y nutritiva a bajo costo.

Para el rector general de la UAM, doctor José Antonio De los Reyes Heredia, las acciones integrales se reflejan, ya que cuando un alumno aprende bien es porque se siente bien y esa es una de las premisas que se aportan con los comedores universitarios.

Los servicios que se brindan en estos espacios son garantía de consumir alimentos con alto valor nutricional, elaborados en forma higiénica, con un precio que oscila entre los 10 y 12 pesos, como indicó Rafael Díaz García, adscrito al Departamento de Atención a la Salud de la Unidad Xochimilco de la UAM.

Además, el personal que diseña los menús "es especializado y está muy bien preparado" para establecer la planificación de los mismos con al menos siete semanas de anticipación, dijo el también conductor del programa Frecuencia Nutricional, que se transmite desde hace 14 años en UAM Radio 94.1 FM.

La Licenciatura en Nutrición del campus Xochimilco desempeña un papel significativo en la propuesta de los platillos, "creo que de alguna manera también se han valido como un elemento importante para las otras Unidades", procurando una oferta que cumpla "con las leyes de alimentación" para ofrecer cartas equilibradas, variadas, de bajo costo y con ingredientes de temporada que sean del agrado de la comunidad.

Una de las rasgos sobresalientes "en nuestro caso es que algunos de los productos que se emplean provienen del predio Las Ánimas, espacio académico interdisciplinario ubicado en Tulyehualco, que cuenta con una policlínica veterinaria, consultorios de nutrición, medicina y psicología, así como un área agrícola destinada a diferentes cultivos", subrayó el académico.

De este sitio la Unidad Xochimilco recibe jitomates, chiles, brócolis, coles, pepinos y lechugas cultivados en sus espacios; en el pasado también abasteció a la Rectoría General y a las sedes Iztapalapa y Azcapotzalco, explicó el doctor Jesús Manuel Tarín Ramírez, ex coordinador del predio Las Ánimas y actual investigador en dicha sede.

En ese sentido, indicó que los comedores de la UAM son un apoyo crucial para el personal administrativo y los estudiantes, especialmente para aquellos que no pueden pagar 80 o 100 pesos por una comida corrida y en estos espacios el menú balanceado tiene un costo de entre 10 y 12 pesos.

Además de este beneficio económico, "mantienen el ambiente universitario y alimentos variados, que incluyen una ración de carne, pescado o pollo, verduras y postre, lo que resulta en una ingesta nutritiva y saludable".

A lo largo de los años en Las Ánimas se han montado invernaderos que producen una serie de productos y contribuyen al aprendizaje de los alumnos de Agronomía. En el predio se cultiva principalmente jitomate, lo hacen con otras hortalizas, que en un principio se llevaban al mercado, pero la inversión, la ganancia y el movimiento del producto costaba trabajo y dinero, por lo que se consideró más conveniente que fuera incorporado al comedor.

Díaz García aludió al proyecto Red de Producción y Comercialización de Alimentos Sanos, anunciado en 2023 por la Casa abierta al tiempo y el entonces Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías, que contempla ofrecer tortillas de maíz nativo, producido con respeto pleno de los criterios de agroecología y de la economía social y solidaria en los comedores de la Rectoría General y de la Unidad Lerma, como un programa piloto, con el fin de promover una nutrición adecuada y una buena salud.

Con esta iniciativa se apoya a los campesinos que producen a pequeña escala para que sean ellos quienes puedan comercializar los derivados de su cosecha para evitar las cadenas de intermediarios. Estos agricultores provienen principalmente de las alcaldías Xochimilco, Tláhuac y Milpa Alta, aunque participan algunos del Estado de México, sobre todo del municipio de Lerma, contribuyendo con productos de alto valor nutricional y de primera calidad.

Ambos investigadores coincidieron en que la UAM juega un papel relevante en la vinculación con este sector de la población, pues su impacto social deja una huella significativa en el servicio y la vinculación con la sociedad.