

HACIA UN ENTORNO ALIMENTARIO MÁS SALUDABLE



## CONTENIDO

**No.1**  
**Conceptualización sobre los entornos alimentarios.**

**No.2**  
**Antecedentes en salud.**

**No.3**  
**¿Cómo es el entorno alimentario de nuestra institución?**

**No.4**  
**Acciones para mejorar los entornos alimentarios.**

## INTRODUCCIÓN

El proyecto Entorno universitario saludable, nace con el objetivo de promover reflexiones frente a la elección asertiva de alimentos saludables en la comunidad en universitaria.

Comienza como un proyecto que desea impactar al entorno alimentario de la Corporación Universitaria Remington por medio de la promoción de entornos alimentarios saludables, mediante acciones de vigilancia y educación nutricional enfocadas en prevenir la aparición de enfermedades crónicas y el mejoramiento de la calidad de vida de empleados y docentes.

En esta primera edición de nuestro boletín, queremos entregarte información sobre lo que es un entorno alimentario y cómo está el nuestro, además de recomendaciones para su mejora. **¡Acompáñanos a mejorar nuestro entorno alimentario!**



## EDITORIAL

El entorno alimentario universitario, ese microcosmos donde convergen la juventud, el conocimiento y el futuro, debería ser un espacio que promueva la salud y el bienestar. Sin embargo, nos enfrentamos a una realidad preocupante: los pantanos alimentarios que se caracterizan por la oferta de comida chatarra y productos ultraprocesados que afecta no solo las opciones de comida, sino la salud de nuestros jóvenes y empleados.

En los espacios universitarios, los estímulos para el consumo de alimentos altos en grasas saturadas, azúcares y sodio son evidentes. Las máquinas expendedoras llenas de productos ultraprocesados son abundantes en el entorno, convirtiéndose en tentaciones rápidas para una población que a menudo busca comodidad en medio de sus exigencias académicas y laborales.

Por otro lado, la desinformación acerca de una alimentación saludable, el desconocimiento de como leer los etiquetados nutricionales y el ambiente obesogénico que propicia el sedentarismo hace que la comuni-

dad universitaria se enfrente a una “bomba de tiempo” que traerá consecuencias para la salud. Toda esta tendencia está relacionada con un mayor riesgo de presentar enfermedades crónicas no transmisibles, tales como la diabetes tipo 2, hipertensión arterial, enfermedades cardíacas y algunos tipos de cáncer. Es un precio demasiado alto que pagamos por la conveniencia.

Las políticas públicas emergentes ofrecen un camino hacia la transformación. Los sellos frontales de advertencia, implementados en varios países con éxito, destacan los productos con altos niveles de ingredientes poco saludables. Esta estrategia proporciona a los consumidores información clara y accesible para tomar decisiones informadas.

Por otro lado, los impuestos sobre productos ultraprocesados han demostrado ser una herramienta eficaz para reducir su consumo. Al gravar estos productos es posible disuadir su compra o al menos disminuirla.

## HACIA UN ENTORNO ALIMENTARIO MÁS SALUDABLE

Colombia va por buen camino, la instauración de políticas junto con programadas educativos para la población son importantes de manera conjunta. Desde la ley de entornos alimentarios se busca que todas las instituciones tanto públicas como privadas generen entornos alimentarios saludables para ayudar a disminuir las problemáticas en salud generadas por los malos hábitos de alimentación y el sedentarismo.

Es hora de redefinir nuestro entorno alimentario universitario. Debemos abrazar las políticas públicas progresistas que fomenten opciones más saludables y desalienten el consumo de productos perjudiciales para la salud. Nuestra universidad no solo debería ser un centro de aprendizaje, sino también un lugar donde se forman hábitos que pueden influir en toda una vida.

La implementación de políticas institucionales que vayan acorde a las directrices a nivel nacional es un paso para generar salud en nuestra comunidad universitaria. A medida que avanzamos, trabajemos juntos para transformar nuestra institución en un entorno que nutra no solo la mente, sino también el cuerpo y el espíritu. La salud de nuestra comunidad universitaria depende de ello.

***Maria Eugenia Muñoz Galeano***

***Docente Programa Nutrición y Dietética***

***Investigadora principal Proyecto Entorno Universitario Saludable***



# 1. CONCEPTUALIZACIÓN SOBRE LOS ENTORNOS ALIMENTARIOS

POR: SARA LÓPEZ RESTREPO – JOVEN INVESTIGADORA UNIREMINGTON

## 1.1. Definición de entorno alimentario

Los entornos o ambientes alimentarios pueden definirse como el conjunto de los diferentes tipos de alimentos que las personas tienen a su disposición y alcance en sus vidas cotidianas, además, de todos los aspectos que rodean esta disponibilidad de alimentos como:

- las prácticas de producción y distribución de alimentos,
- **los espacios físicos:** supermercados, pequeñas tiendas, plazas, puestos ambulantes, cafeterías, comedores escolares, restaurantes y demás lugares donde las personas compran y consumen alimentos,
- **la ubicación y distribución de tiendas de alimentos:** lejanía y cercanía a los comensales,
- **los aspectos económicos:** precio de los alimentos,
- **el ámbito político:** leyes, regulaciones, políticas públicas de etiquetado,
- **la promoción y publicidad de alimentos:** marketing, el rol de la industria alimentaria y



- **las características socioculturales:** preferencias, rechazos, cultura alimentaria

Todo lo que influya en esa disponibilidad, accesibilidad, asequibilidad y calidad de los alimentos en una determinada comunidad o región (1,2).

Los entornos alimentarios tienen un papel determinante ya que influyen en la decisión de compra, las percepciones frente a los alimentos e incluso las preferencias del comprador (1,3).

Diversos estudiosos en la materia han dado diferentes definiciones y clasificaciones de los entornos alimentarios, a continuación, se listan algunos de estos acercamientos:

TABLA 1. ALGUNAS DEFINICIONES DE ENTORNOS ALIMENTARIOS

Autor	Definición
FAO 2016	"El conjunto de todos los diferentes tipos de alimentos que las personas tienen a su disposición y alcance en sus vidas cotidianas, es decir, la variedad de alimentos que se encuentran en supermercados, pequeñas tiendas al por menor, mercado de productos frescos, puestos ambulantes, cafeterías, casas de té, comedores escolares, restaurant y demás lugares donde las personas compran y consumen alimentos" (1).
Ministerio de Salud de Canadá	"Los puntos de venta en los que las personas pueden comprar alimentos, incluyendo las tiendas de conveniencia y los restaurantes, así como los ambientes en los que las personas adquieren alimentos de forma tradicional, como compra directa a los pequeños productores (agricultura y pesca)" (1).
Herforth y Ahmed	"Un entorno alimentario es la variedad de alimentos disponibles, asequibles, convenientes y deseables para las personas en un contexto determinado" (4).
Hawkes et al.	"Comprende las sugerencias cotidianas que impulsan las decisiones alimentarias de los consumidores en direcciones específicas, y que contribuyen a hábitos y preferencias alimentarios que pueden tener efectos a largo plazo, especialmente entre los niños" (5).
Panel de expertos de alto nivel sobre seguridad alimentaria y nutrición (HLPE)	"Es el contexto físico, económico, político y sociocultural en el que los consumidores se involucran con el sistema alimentario para tomar sus decisiones sobre la adquisición, preparación y consumo de alimentos" (6).

## HACIA UN ENTORNO ALIMENTARIO MÁS SALUDABLE

De las explicaciones anteriores se deduce que el entorno o ambiente alimentario es un concepto en constante cambio y que, al mismo tiempo, establece conexiones sólidas entre las personas en sus entornos locales y las esferas políticas que abordan las regulaciones en la esfera alimentaria y nutricional. Esto subraya que la salud vinculada a la dieta no recae únicamente en la responsabilidad individual (determinantes individuales de la salud) sino en los determinantes estructurales como la gobernanza, las políticas y el contexto macroeconómico.

### 1.1. Tipos de entornos alimentarios

Al igual que las diferentes definiciones de entornos alimentarios, se encuentran también diversas maneras de clasificar los entornos o caracterizarlos. Cada una de estas clasificaciones se relacionan con el área geográfica a intervenir, su contexto, sus necesidades; en general, la forma de clasificación para la toma de medidas de intervención hace de este campo un panorama diverso y cambiante.

**Entorno alimentario saludable:** es aquel que permite que los consumidores tengan disponibilidad a una oferta alimentaria con opciones nutritivas que mejoren la calidad de la dieta y reduzcan el riesgo de la malnutrición especialmente por exceso de peso (7).

**Entorno alimentario obesogénico:** es conocido como el responsable de inducir a que la población tenga exceso de peso, se caracteriza por promover el sedentarismo y brindar una alimentación no saludable, en donde el consumidor tiene acceso a alimentos y/o productos de alta densidad calórica, como azúcares añadidos, grasas, sodio y diferentes ingredientes que tienen efectos negativos en la salud. Un ejemplo serían, los domicilios y autoservicios de comida rápida, muy populares en EEUU (8).



**Pantanos alimentarios:** son sitios (barrios, comunidades, centros comerciales, etc.) carentes de alternativas saludables, en estas áreas generalmente abundan los puestos de comida rápida, comida chatarra e infinidad de opciones poco saludables (9).

**Desiertos alimentarios:** suelen confundirse con los pantanos alimentarios, sin embargo, la definición radica en que son áreas o sitios en los cuales las tiendas de alimentos y supermercados se encuentran a más de un kilómetro y medio de distancia, lo que limita el acceso a alimentos saludables; por tanto, la característica principal es que para acceder a una buena opción de alimentos estaría lejos (9).

### **Clasificación de los entornos según el Ministerio de Salud de Chile (10):**

**Entorno alimentario doméstico:** se refiere a todos los aspectos socioculturales que se transmiten en el hogar como las preferencias alimentarias, los rechazos y la reproducción de prácticas o hábitos alimentarios en el hogar.

**Entorno alimentario de vía pública:** como la palabra lo dice, comprende las áreas públicas, como las ventas ambulantes, alimentos de rápido consumo, y además la inocuidad alimentaria.



## HACIA UN ENTORNO ALIMENTARIO MÁS SALUDABLE

**Entorno alimentario de restauración:** se refiere a restaurantes, lugares de comida rápida, bares y hoteles.

**Entorno alimentario institucional y organizacional:** aquí se puede incluir lugares como casinos, cafeterías, quioscos y máquinas expendedoras de alimentos.



**Entorno alimentario de abastecimiento:** este tipo de entorno se refiere a un área más grande donde están disponibles los alimentos, se pueden incluir, plazas, mercados, ferias, supermercados, legumbrerías y panaderías.



## 2. ANTECEDENTES EN SALUD

Respecto a los estudios de medición y caracterización de los entornos alimentarios, los países líderes en este tipo de investigaciones son: Estados Unidos, Canadá, Australia, España y Reino Unido. En Latinoamérica encontramos que Brasil, México y Guatemala han tenido avances significativos (11).

Los estudios sobre entornos alimentarios nos dan un panorama sobre su influencia en la calidad de la alimentación y el estado nutricional:

- En algunos estudios han encontrado consistentemente una relación positiva entre la disponibilidad de alimentos saludables o puntos de venta de alimentos saludables (como tiendas y mercados especializados en frutas y verduras) y una mejor calidad de la dieta (12).
- Los entornos alimentarios no saludables se asocian con la seguridad alimentaria a través de la falta de disponibilidad y acceso de alimentos saludables y la presencia de exceso de peso. En algunos estudios se ha evidenciado asociación entre el entorno alimentario y presencia de un índice de masa corporal y perímetro de cintura elevado (13).
- La presencia y cercanía de restaurantes de comida rápida se asociaron positivamente con el exceso de peso y la obesidad abdominal (14,15).
- Por el contrario, tener cerca un ambiente alimentario saludable, se relacionó con la adherencia a una alimentación saludable, además, tuvo relaciones significativas e inversas con la presencia de sobrepeso y obesidad en la población estudiada (16).
- Si se vive a menos de 0,04 km (de manera aproximada la mitad de una cuadra) del lugar de comida rápida, se asoció con un mayor riesgo de presentar exceso de peso (17).
- La globalización, la industria, la publicidad influyen la elección y el consumo de productos ultraprocesados, por ejemplo en Colombia se estimó que en la dieta de las personas los alimentos naturales o mínimamente procesados aportaban el 63,3 % de la energía total, mientras que la participación de la energía de los ingredientes culinarios procesados, los alimentos procesados y los ultraprocesados era de 15,8 %, 4,9 % y 15,9 %, respectivamente (18).

### 3. ¿CÓMO ES EL ENTORNO ALIMENTARIO DE NUESTRA INSTITUCIÓN? RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

#### CARACTERIZACIÓN DEL ENTORNO ALIMENTARIO EN UNIREMINGTON SEDE MEDELLÍN

POR: SARA LÓPEZ RESTREPO, MARIA EUGENIA MUÑOZ GALEANO

En el 2022 se realizó la caracterización del entorno alimentario en la Corporación Universitaria Remington sede Medellín, donde se tuvieron en cuenta la totalidad de los establecimientos de venta de comidas en las dos torres (21 establecimientos).

Estos fueron los resultados principales:

Se evaluaron los siguientes establecimientos:

- 1 lugar de comida rápida,
- 1 heladería,
- 2 restaurantes,
- 3 cafeterías y
- 14 máquinas dispensadoras de alimentos/productos

#### ***¿Como era el menú en los establecimientos?***

13 establecimientos ofrecieron alternativas saludables.

19 lugares no tenían clasificadas las opciones saludables.

En 18 establecimientos no vendían fruta.

17 no disponían de verduras cocinadas al vapor o crudas.

20 no ofrecían productos integrales

18 no tenía opciones de platos bajos en grasa.

#### ***¿Había alguna frase o imagen motivadora para mejorar las elecciones alimentarias en los establecimientos de la institución?***

Solo en 2 establecimientos se encontraron imágenes o frases que promovían una sana alimentación.

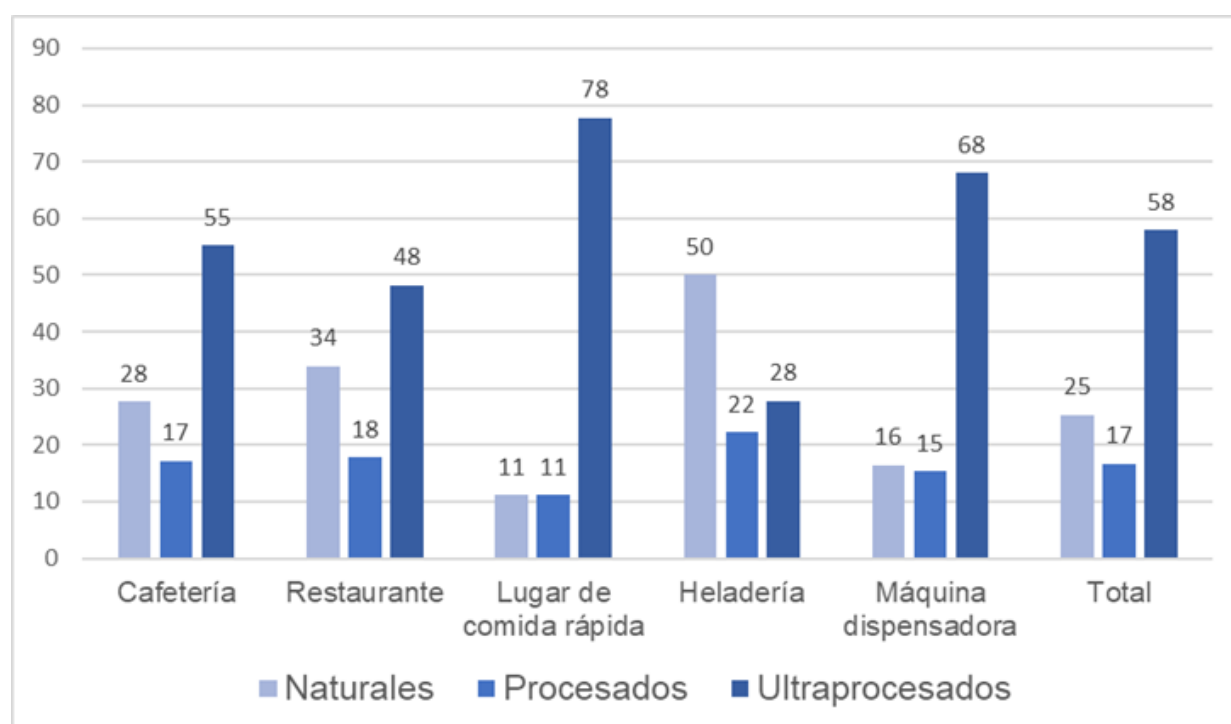
Solo en 7 lugares había información nutricional disponible.

***¿En la institución se promueve la sobrealimentación?***

Si, lamentablemente en la mayoría de los establecimientos (57%) las porciones de los alimentos eran más grandes a las recomendadas, además, en 10 establecimientos existía publicidad que promovía la sobrealimentación en los comensales a través de anuncios y publicidad.

En la mayoría de los establecimientos (62%), el precio de los alimentos saludables era más costoso con respecto a los que no se clasifican como saludables.

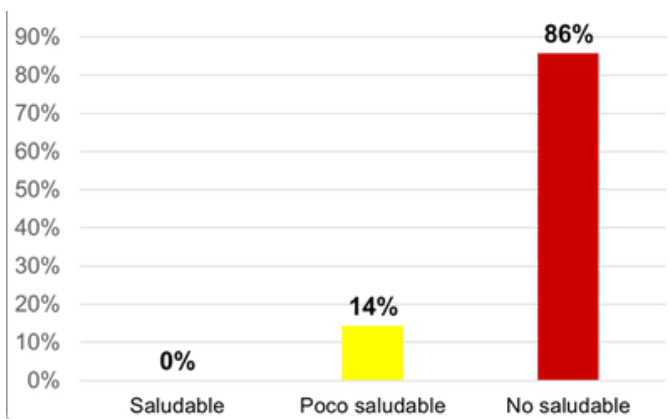
La mayoría de los alimentos disponibles en la institución son perjudiciales para la salud. Los productos comestibles ultraprocesados se caracterizan por ser altos en calorías, azúcares, sal, grasas saturadas y aditivos, son carentes de vitaminas y minerales y además son más baratos, todo ello genera en la población más vulnerable mayores riesgos en salud como el desarrollo de las enfermedades crónicas no trasmisibles. El 58% de los alimentos disponibles en la universidad eran ultraprocesados.

**Gráfico 1. Distribución porcentual de venta de alimentos en la Corporación Universitaria Remington según grado de procesamiento**

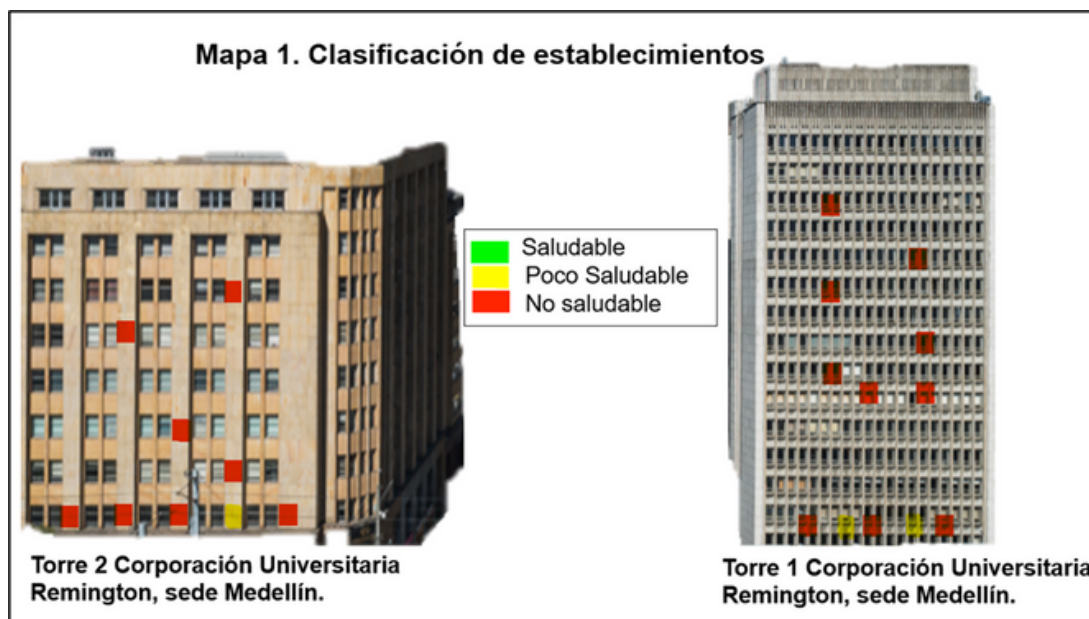
## HACIA UN ENTORNO ALIMENTARIO MÁS SALUDABLE

**¿Y entonces, es nuestro entorno alimentario universitario saludable?**

No, por todo lo anterior y según la escala aplicada, la institución se clasifica como un entorno alimentario no saludable, específicamente un entorno obesogénico y un pantano alimentario, ya que las opciones saludables son limitadas.

**Gráfico 2. Calificación de los establecimientos según entorno alimentario**

**En resumen, los resultados preocupantes de este estudio proporcionan información valiosa para la formulación de una política institucional destinada a mejorar el entorno alimentario, donde se pueda educar a la comunidad académica proporcionando información para mejorar la toma de decisiones alimentarias y así ayudar a la disminución en el riesgo de presentar enfermedades no trasmisibles.**



## 4. ACCIONES PARA MEJORAR LOS ENTORNOS ALIMENTARIOS UNIVERSITARIOS

Son diversas las propuestas que se pueden observar para la mejora de los entornos alimentarios desde el abastecimiento hasta el consumo, de hecho, es importante realizar una vinculación desde los sistemas alimentarios ya que estos relacionan las instituciones y las personas. Así como el consumidor a través de la demanda puede afectar el abastecimiento de los alimentos, el abastecimiento de alimentos también puede afectar las elecciones del consumidor, esta relación es bidireccional.

**Figura 2. Marco conceptual de vínculos entre sistemas alimentarios, entornos alimentarios y calidad de la dieta**



Fuente: GLOPAN (Groupe mondial d'experts sur l'agriculture et les systèmes alimentaires au service de la nutrition). 2016. *Food systems and diets: Facing the challenges of the 21st century*. Londres.

Los entornos alimentarios por tanto se pueden intervenir desde varias dimensiones, incluyendo los sistemas alimentarios. Algunas alternativas para nuestra institución son:

**Educación alimentaria y nutricional a la comunidad universitaria:** es necesario crear reflexiones a través de la educación alimentaria y nutricional para generar conciencia en las personas para que así realicen mejores elecciones de los alimentos en pro de su estado nutricional y su salud.

**Mejoramiento en la calidad de la alimentación:** al mismo tiempo que se realiza educación en la comunidad universitaria, es necesaria la diversificación en la oferta alimentaria mediante la asistencia técnica a los establecimientos de venta de alimentos para que sus menús, ingredientes, inocuidad, oferta de alimentos saludables y métodos de cocción sean de mayor calidad y los comensales tengan mejores opciones para elegir.

**Regular la promoción de productos no saludables:** disminuir las ofertas que promuevan una sobrealimentación y con ello también intervenir los precios. Una alimentación saludable no debe generar un mayor costo para la población.



Fotografías: estudiantes del Programa de Nutrición y dietética realizando educación alimentaria y nutricional a estudiantes y empleados de Uniremington.

**Promover la salud:** se hace necesario enriquecer los entornos alimentarios con mensajes alusivos a la salud, a la elección consciente de los alimentos, a una compra informada, a educar sobre las guías alimentarias y alimentación saludable. Estos mensajes deben estar inmersos en los establecimientos, comedores, lugares de descanso y demás sitios donde se pueda llegar a la población.

**El etiquetado nutricional e impuestos a ultraprocesados:** se debe realizar educación en torno al aprendizaje de la lectura del etiquetado nutricional, además, para que sean más conscientes de los sellos frontales de advertencia e identifiquen los productos comestibles ultraprocesados; todas estas medidas de política pública son estrategias que contribuirán a mejores elecciones alimentarias.

**Disposición de máquinas expendedoras de alimentos saludables:** disminuir paulatinamente las máquinas expendedoras de ultraprocesados y reemplazar sus productos por alimentos más nutritivos como frutas, cereales integrales, nueces y lácteos. Esta estrategia ha sido efectiva en otros países y es posible implementarla.



Fotografías: Auxiliares de investigación del proyecto Entorno Universitario Saludable, realizando clips educativos sobre etiquetado nutricional para las redes sociales de Uniremington.

## HACIA UN ENTORNO ALIMENTARIO MÁS SALUDABLE

Con el proyecto entorno saludable se ha avanzado en la generación de estas propuestas. Desde el Programa de Nutrición y Dietética se seguirán proponiendo acciones en pro de la mejora de nuestro entorno alimentario y la salud de la comunidad universitaria.

Síguenos en nuestras redes sociales y pagina web para ampliar la información.

YouTube:

<https://youtube.com/@EntornoUniversitarioSaludable?si=shL0nqs-3ByUGos9>

Facebook: Entornouni Saludable

Instagram: entornouni.saludable

Pagina web: <https://entornosaludable.wixsite.com/entornos-alimentario>

**Espera más boletines sobre el tema. Hasta la próxima.**



## HACIA UN ENTORNO ALIMENTARIO MÁS SALUDABLE

Con el proyecto entorno saludable se ha avanzado en la generación de estas propuestas. Desde el Programa de Nutrición y Dietética se seguirán proponiendo acciones en pro de la mejora de nuestro entorno alimentario y la salud de la comunidad universitaria.

Síguenos en nuestras redes sociales y pagina web para ampliar la información.

YouTube:

<https://youtube.com/@EntornoUniversitarioSaludable?si=shL0nqs-3ByUGos9>

Facebook: Entornouni Saludable

Instagram: entornouni.saludable

Pagina web: <https://entornosaludable.wixsite.com/entornos-alimentario>

**Espera más boletines sobre el tema. Hasta la próxima.**



**EQUIPO INVESTIGADOR**

*Maria Eugenia Muñoz Galeano*  
Investigadora principal

*Beatriz Elena Gil Gil*  
Jefe del Programa

*Yudi Paulina García Ramírez*  
Coinvestigadora

*Claudia Estela Restrepo*  
Coinvestigadora

*Sara López Restrepo Flórez*  
Joven investigadora

*Dahiana María Echeverri López*  
Auxiliar de investigación

*Diana Carolina Ramos Quejada*  
Auxiliar de investigación

*Yorleidy Marcela Mosquera Córdoba*  
Auxiliar de investigación

*Gabriel Alfonso Contreras Diaz*  
Auxiliar de investigación

## Bibliografía

1. Lartey A, Hemrich G, Amoroso L, Remans R, Grace D, Albert JL, et al. Influencing food environments for healthy diets. FAO [Internet]. Roma: FAO; 2016 p. 154. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i6484e.pdf>
2. Swinburn B, Sacks G, Vandevijvere S, Kumanyika S, Lobstein T, Neal B, et al. INFORMAS (International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support): overview and key principles. *Obes Rev.* 2013;14(S1):1-12.
3. Organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura, Organización Mundial de la Salud. El desafío de la nutrición: soluciones desde los sistemas alimentarios. Organización Mundial de la Salud. [Internet]. 2018 p. 12. Report No.: WHO/NMH/NHD/18.10. Disponible en: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/277441>
4. Herforth A, Ahmed S. The food environment, its effects on dietary consumption, and potential for measurement within agriculture-nutrition interventions. *Food Secur.* junio de 2015;7(3):505-20.
5. Hawkes C, Smith TG, Jewell J, Wardle J, Hammond RA, Friel S, et al. Smart food policies for obesity prevention. *The Lancet.* junio de 2015;385(9985):2410-21.
6. United Nations System Standing Committee on Nutrition. Food environments: Where people meet the food system [Internet]. *Nutrition* 44; 2019. Disponible en: Available from: <https://www.unscn.org/uploads/web/news/UNSCN-Nutrition44- WEB-version.pdf>
7. Mattes R, Foster GD. Food environment and obesity. *Obesity.* 2014;22(12):2459-61.
8. García AM. Ambiente obesogénico: Barreras para mantener un peso saludable. [Alicante]: Universidad de Alicante; 2020.
9. Marta Sahelices. Pantanos de alimentos: qué son, cómo saber si vives en uno y por qué debes huir a toda costa de ellos [Internet]. 2023. Disponible en: <https://www.revistagq.com/cuidados/articulo/pantanos-de-alimentos-que-son>

## HACIA UN ENTORNO ALIMENTARIO MÁS SALUDABLE

10. Ricardo Cerda Rioseco, Daniel Egaña Rojas, Patricia Galvez Espinoza, Dominique Masferrer Riquelme. Marco conceptual sobre los factores condicionantes de los ambientes alimentarios en Chile [Internet]. Facultad de Medicina Universidad de Chile y Ministerio de Salud; 2016. Disponible en: <http://www.bibliotecaminsal.cl/marco-conceptual-sobre-los-factores-condicionantes-de-los-ambientes-alimentarios-en-chile/>
11. Araneda J, Pinheiro AC, Rodríguez L. Una mirada actualizada sobre los ambientes alimentarios y obesidad. *Rev Chil Salud Pública*. 10 de junio de 2020;24(1):67.
12. Pérez-Ferrer C, Auchincloss AH, De Menezes MC, Kroker-Lobos MF, Cardoso LDO, Barrientos-Gutierrez T. The food environment in Latin America: a systematic review with a focus on environments relevant to obesity and related chronic diseases. *Public Health Nutr*. diciembre de 2019;22(18):3447-64.
13. Liu Y, Gittelsohn J, Thorne-Lyman AL, Song S, Orta-Aleman D, Ma Y, et al. Caregiver perceptions of the neighborhood food environment and their relationship with the home food environment and childhood obesity in Northeast China. *Appetite*. enero de 2020;144:104447.
14. Walker BB, Shashank A, Gasevic D, Schuurman N, Poirier P, Teo K, et al. The Local Food Environment and Obesity: Evidence from Three Cities. *Obesity*. enero de 2020;28(1):40-5.
15. Nogueira LR, Fontanelli MDM, Aguiar BSD, Failla MA, Florindo AA, Leme AC, et al. Is the local food environment associated with excess body weight in adolescents in São Paulo, Brazil? *Cad Saúde Pública*. 2020;36(2):e00048619.
16. Chen M, Howard V, Harrington KF, Creger T, Judd SE, Fontaine KR. Does Adherence to Mediterranean Diet Mediate the Association Between Food Environment and Obesity Among Non-Hispanic Black and White Older US Adults? A Path Analysis. *Am J Health Promot*. julio de 2020;34(6):652-8.
17. Elbel B, Tamura K, McDermott ZT, Wu E, Schwartz AE. Childhood Obesity and the Food Environment: A Population-Based Sample of Public School Children in New York City. *Obesity*. enero de 2020;28(1):65-72.
18. Khandpur N, Cediel G, Obando DA, Jaime PC, Parra DC. Sociodemographic factors associated with the consumption of ultra-processed foods in Colombia. *Rev Saúde Pública*. 6 de febrero de 2020;54:19.