

## LABORATORIO DE INNOVACIÓN SOCIAL: REPENSANDO LA ALIMENTACIÓN EN LOS CAMPUS UNIVERSITARIOS<sup>1</sup>



**LABS**  
DE INNOVACIÓN SOCIAL:  
REPENSAR LA ALIMENTACIÓN EN LOS  
CAMPUS UNIVERSITARIOS

WWW.SOSTENIBILIDADALIMENTARIA.ORG

GOSA MADRID  
Grupo Operativo de  
Sostenibilidad Alimentaria

Alimentando al Campus

LOS PROYECTOS "GRUPO OPERATIVO ALIMENTANDO AL CAMPUS" Y "GRUPO OPERATIVO SUPRA AUTONÓMICO ALIMENTACIÓN PÚBLICA SOSTENIBLE 4.0" FINANCIADOS POR:

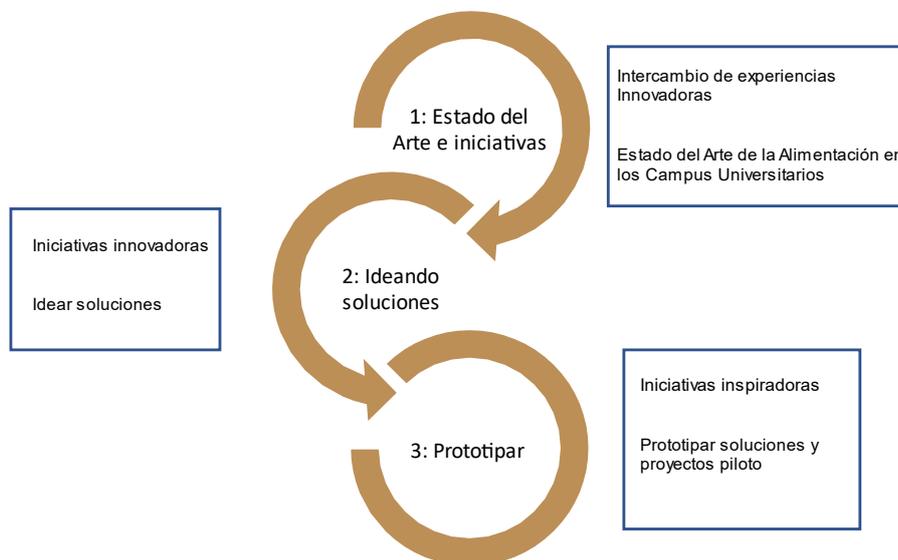
IMiDRA  
PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID 2014-2020

UN CAMBIO DE MODELO ALIMENTARIO ES POSIBLE

### Taller 2: Ideando Iniciativas

El miércoles 17 de marzo tuvo lugar el segundo taller de los Laboratorios de innovación Social. Este taller se titula: Ideando soluciones y su objetivo es desarrollar soluciones innovadoras que promuevan la alimentación sostenible en los campus.

<sup>1</sup> Esta actividad es parte de los proyectos "Grupo Operativo Alimentando Al campus" y "Grupo Operativo Supra Autonómico Alimentación Pública Sostenible 4.0" financiados por



## Desarrollo del Taller 2

### A) Presentación de iniciativas Inspiradoras

En un primer momento contamos con la presencia de dos iniciativas inspiradoras para introducir el trabajo:

- Ibone Ametzaga. Reducción de residuos: *Campus Bizia Lab, experiencia de la UPV/EHU*
- Guillermo González e Isaac----Estudiantes de ciencias de la UAH: *Resultados de la encuesta sobre los servicios de la Facultad de Ciencias de la UAH*

Puedes ver el vídeo de las presentaciones [aquí](#).

### B) Trabajo en grupos:

A partir de los resultados del primer taller (ver dossier del Taller 1) en esta ocasión las personas participantes se dividieron en tres grupos para proponer y elaborar propuestas en estas 3 temáticas:

- 1.- Propuestas para la gestión de la sostenibilidad y la alimentación/ pliegos
- 2.-Propuestas para mejorar la cultura alimentaria y la implicación universitaria
- 3.- Propuestas para introducir alimentos de temporada y locales en los campus

## 1.- Propuestas para la gestión de la sostenibilidad y la alimentación/ pliegos:

- **Proyectos de Fin de Grado/ Máster:**  
Proyectos en Escuelas o Facultades que tengan que ver con la alimentación y la salud (Nutrición, enfermería, farmacia, Agrónomos, Biología, ambientales, etc.) y otras como Arquitectura, Edificación, Ingeniería, educación, comunicación etc. Con temáticas relacionadas con la alimentación, la sostenibilidad, el uso de los espacios de cafetería y comedor, aplicaciones que aporten a la sostenibilidad.  
Ejemplos: cálculo de la huella de carbono, hábitos de consumo, compostaje de residuos orgánicos, logística y precios.
- **Planes de Sostenibilidad:**  
Que contemplen del desperdicio alimentario y hagan el vínculo entre salud y alimentación.
- **Mejoras en los pliegos de condiciones:**  
Los pliegos con complejos porque cambian en función de la escuela o facultad, pero se propone introducir los siguientes cambios:
  - En criterios de valoración el precio debe tener un peso menor y contemplar la sostenibilidad de los mismos.
  - Obligatoriedad de compra de productos y servicios sostenibles
  - Prescindir de los cánones.
  - Formación a los equipos de cocina como una de las mejoras que se valoren (ver propuesta ampliada en grupo 2).
  - Adaptarse a la demanda ya existente (ej: obligatoriedad de leche vegetal, productos sin gluten, vegetarianos y veganos).

Debe existir un seguimiento obligatorio de los pliegos y además se proponen las consultas al mercado: diálogos previos para sacar los pliegos con criterios de valoración que no sean sólo el precio y que los concursos no queden vacíos. Requieren tiempo y planificación, pero hay ejemplos de su buen resultado (ej.: la Universidad de Zaragoza).



## 2.-Propuestas para mejorar la cultura alimentaria y la implicación universitaria:

- Campañas de sensibilización - Concursos:

Las campañas de sensibilización se podrían hacer desde el alumnado, vinculándolo con alguna asignatura, trabajos de fin de grado, etc.

Concursos para toda la comunidad universitaria con premios en las RRSS: a nivel de cada universidad y/o a nivel nacional de:

- Recetas saludables
- Lucha contra el desperdicio alimentario (Ver: <https://www.weforum.org/agenda/2020/01/ai-bin-trash-food-waste-davos-2020> o la campaña "[Too good to go](#)").

- Etiquetado: Desde la huella de carbono del menú, hasta una pictografía indicando cuando se trata de producto local, ecológico, etc.

- Talleres de Cocina para el alumnado:

Cursos de formación y recetarios que enseñen a jóvenes a:

- Enseñar a cocinar a jóvenes que tienen malos hábitos (precocinados)
- Sobre hábitos de compra

Se pueden hacer convenios con las escuelas de hostelería, y es una oportunidad de utilizar, transformar espacios de cocina, cafetería: El espacio de las cafeterías como espacio formativo e informativo.

Ejemplos:

- Ayto. Madrid: "Madrid un Libro Abierto" volver a comprar al Mercado municipal (Pacto de Milán).
- Red Española de Universidades saludables: cada universidad te pone en contacto con Chef para Tupper saludables: Publicación a nivel nacional.

- Proyectos de Aprendizaje por Servicios-Huertos comunitarios y pilotos de compostaje: Aprovechar los huertos existentes en las Universidades y vincularlos a alguna asignatura existente (con créditos) como por ejemplo "Agroecología practica" en la UAH y poder desarrollar proyectos de aprendizaje por servicios como pilotos de agrocompostaje o de jardinería. Se podrían ofertar de manera transversal en los campus o ayuntamientos cercanos para la prestación de servicios. Genera cultura, concienciación y sensibilización.

- Formación al personal de cocina: Para generar motivación por parte del personal: sobre diferentes aspectos como la salud, u otros: sostenibilidad, gestión de residuos, huella ecológica, alergias.
- Transversales: Incorporación de la sostenibilidad en el currículum, Fomentar/favorecer que surjan todas las iniciativas posibles ligadas a la sostenibilidad y transformar el espacio de las cafeterías

### 3.- Propuestas para introducir alimentos de temporada y locales en los campus:

- Espacios de venta de productos: Utilizar la universidad como espacio para hacer la compra.
  - Corner de venta, que ofrezcan la posibilidad de llevar comida a casa.
  - Mercados agroecológicos.
  - Grupos de consumo: que cumplan un papel informativo además de espacio de compra.
- Mejoras en las cafeterías:
  - Información sobre productos de temporada en las cafeterías, la huella ambiental del menú.
  - App para recibir a información de las opciones de menú del campus.
  - Productos sostenibles accesibles, ej: fruta pelada.
  - Máquinas de vending con productos saludables.
  - Becas de comedor y ayudas al consumo de productos locales y de temporada.
  - Comida para llevar a casa.
  - Acondicionamiento de las cocinas para facilitar otras formas de cocinar y gestionar los residuos.
  - Cáterin saludable cuando las cocinas no están adaptadas
- Acciones de formación/ sensibilización en los campus.
  - Cursos de Agroecología con créditos
  - Información sobre productores cercanos al campus: Base de datos: contacto, precios y remitir la información a los restauradores para que puedan optar a otros productos.



### C) Priorización:

Una vez desplegado el mapa de iniciativas posibles, se realizó una priorización de las mismas. Las 7 iniciativas más votadas fueron las siguientes:

- 1) Campañas de sensibilización-Concursos
- 2) Etiquetado de los productos/menú en las cafeterías (huella, procedencia)
- 3) Mercados Agroecológicos
- 4) Las cafeterías como espacios de información (productores, productos, etc.)
- 5) Incluir la compra obligatoria de productos y servicios sostenibles en los pliegos de condiciones y realizar consultas anteriores al mercado.
- 6) Proyectos de Aprendizaje por Servicios a través de los huertos y el agrocompostaje.
- 7) Cursos de formación al personal de cocina.

---

## Próximos pasos

### Taller 3: Prototipar iniciativas.

El miércoles 24 de marzo, tendrá lugar el último taller de los Laboratorios, donde prototiparemos iniciativas y proyectos piloto para ponerlos en marcha en los campus en el curso 2021/22.

A partir de las iniciativas votadas en el taller anterior, responderemos a quién, cómo, cuándo y dónde llevar a cabo estas propuestas.

¡Gracias a todas las participantes y te esperamos en el próximo taller!