

LABORATORIO DE INNOVACIÓN SOCIAL: REPENSANDO LA ALIMENTACIÓN EN LOS CAMPUS UNIVERSITARIOS¹



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

WWW.SOSTENIBILIDADALIMENTARIA.ORG

GOSA MADRID
Grupo Operativo de
Sostenibilidad Alimentaria

Alimentando al Campus

UN CAMBIO DE MODELO ALIMENTARIO ES POSIBLE

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



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

Taller 1: Estado del arte

¿Qué son los Laboratorios de Innovación Social?

Son espacios de encuentro y de diálogo que se caracterizan por:



A) Involucran a todas las partes: Convocamos a todos los actores (Universidades, alumnado, empresas de restauración y de producción) con el objetivo de integrar capacidades y resolver retos sociales complejos de forma colaborativa. A diferencia de los equipos de expertos, la participación de los diferentes grupos de interés va más allá de la consulta.

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



B) Son experimentales: No son experiencias de un único intento u oportunidad, sino esfuerzos continuos y sostenidos en el tiempo. Plantean una aproximación iterativa hacia los retos, co-diseñando prototipos de intervención y testeándolos directamente con los beneficiarios hasta dar con la solución más eficaz, eficiente y justa.



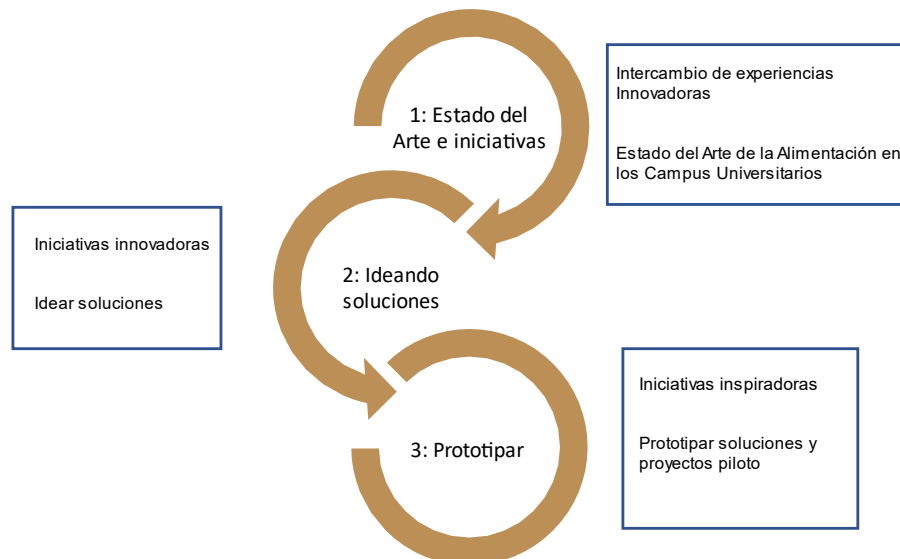
C) Son sistémicos: Las ideas e iniciativas desarrolladas en los laboratorios, lanzadas como prototipos, aspiran a responder a los retos con el objetivo de solucionarlos de forma sostenible y a escala, lo que implica que las soluciones sean de naturaleza sistémica.

¿Qué queremos?

Crear espacios de diálogo y reflexión para todas las personas implicadas en la alimentación de los campus universitarios: Empresas de restauración, Universidad, alumnado y sector productivo.

Objetivos:

- 1) Potenciar el intercambio de experiencias inspiradoras.
- 2) Desarrollar soluciones innovadoras que promuevan la alimentación sostenible en los campus.
- 3) Impulsar proyectos piloto sistémicos, sostenibles y escalables.



Desarrollo del Taller 1

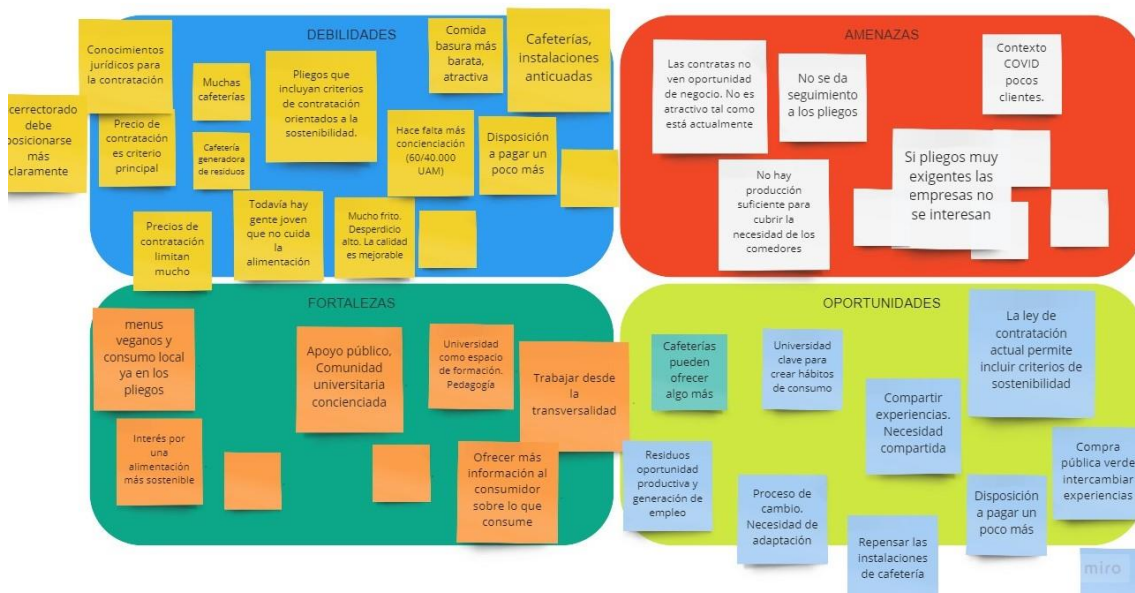
A) Presentación de iniciativas Inspiradoras

Contamos con la presencia de varias entidades y empresas que están llevando a cabo acciones en relación con la alimentación sana y sostenible:

- Lara Román y Charlotte Astier (OCT) *Diagnóstico de la capacidad productiva de la CAM*
- Amor Peces Paredes (APADUAM) *Grupo de consumo de la UAM*
- Marina Morales (CERAI) *Mercado Agroecológico de la UPV*
- Enrique Ordoñez (GASTRONOMIC) *Educación y alimentación sostenible: La experiencia de Gastronomic.*

Puedes ver estas ponencias completas en este [enlace](#).

B) Trabajo en grupos:



Las personas participantes se dividieron en grupos (Universidad, alumnado y empresas de restauración y producción) para responder a la pregunta ¿En qué punto se encuentra la alimentación sostenible en las Universidades?

Este es el análisis DAFO que se obtuvo como resultado:

Debilidades	Amenazas	Fortalezas	Oportunidades
El precio como criterio principal para la contratación y para el gestos de la cafetería	Contexto Covid: pocos clientes, abuso de plásticos...	Algunos pliegos ya incluyen menús veganos y consumo local	La ley de contratación actual permite incluir criterios de sostenibilidad
Falta de conocimientos jurídicos para criterios de sostenibilidad en los pliegos	No hay producción suficiente para abastecer	Comunidad universitaria cada vez más concienciada	Proceso de cambio. Necesidad de adaptación.
Tardanza en aplicar los criterios europeos en los pliegos	Pliegos muy exigentes, las empresas no lo intentan	Universidad como espacio de formación. Pedagogía	Necesidad compartida. Intercambio de experiencias en compra pública verde
Precios de la compra de productos	Cultura alimentaria no va con la dieta saludable	Compromiso de las Universidades con los ODS	Repensar las instalaciones de cafetería
Falta de seguimiento de los pliegos	Falta de apoyo en la sensibilización de las familias/sociedad por parte de las AAPP	Interés creciente por una alimentación más sostenible	La gestión de los residuos es una oportunidad productiva y de generación de empleo
Falta de concienciación y de demanda	Competencia de los productos locales con productos internacionales (precios)	Movimientos sociales por la sostenibilidad fuertes	Disposición a pagar un poco más por comer mejor
No hay información de alimentos de temporada, cercanía...		Gran comunicación y coordinación de lxs estudiantes por redes (RRSS)	
Mucha demanda de proteína animal		Cada vez más proyectos de producción sostenible para la demanda	
La calidad de la comida es muy mala			
Muchas cafeterías y anticuadas			
No es un nicho de mercado atractivo para empresas pequeñas (restauración/producción)			
Pequeña producción no articulada, hace difícil la logística para abastecer a las empresas			
El vicerrectorado debe posicionarse más			

Como podemos observar en el cuadro de arriba, hay algunos elementos clave que destacan de este análisis.

El primero se refiere a la situación actual provocada por la pandemia de la COVID-19, cuyas consecuencias son una reducción drástica del número de usuarios lo que hace difícil sostener el negocio y ha provocado incluso el cierre de algunas cafeterías. Además, se percibe que, como consecuencia del seguimiento de las normativas sanitarias, hay algunos avances que se han estancado, como la reducción del uso de plásticos en las cafeterías (por ejemplo, ya no hay jarras para compartir agua, ahora son botellas plásticas individuales)-

El siguiente punto a destacar son los pliegos de condiciones técnicas que, a pesar de ser una herramienta necesaria y potente para la transición hacia un sistema alimentario más sostenible, presenta una serie de dificultades a nivel jurídico para la inclusión de criterios de sostenibilidad como la cercanía) y, sobre todo, que en los



mismos el criterio más valorado en el precio (que oscila entre los 50 y 75 puntos adjudicables). Por un lado, los pliegos actuales no son permeables a los cambios, y por otro, si se hacen pliegos demasiado exigentes, se corre el riesgo de que los concursos queden desiertos.

Otra cuestión que destaca (con relación al anterior) es el precio, tanto de las materias primas, como de la disposición de las personas consumidoras a asumir un precio algo más elevado por una alimentación más sana.

A pesar de que la demanda de productos más sostenibles se percibe como aún escasa, la concienciación por parte de la comunidad universitaria respecto a la sostenibilidad es cada vez mayor y más comprometida, tanto por parte de las universidades (y los compromisos con los ODS) como por parte del alumnado, que traen demandas cada vez más claras (por ejemplo, respecto a la presencia de platos vegetarianos y veganos).

En cualquier caso, se percibe este momento como una oportunidad para adaptarse a unos cambios necesarios, y donde compartir experiencias y repensar el papel de la alimentación en los campus (en las cafeterías y comedores, pero también en un sentido más transversal) y donde existe una muy buena disposición para caminar hacia una alimentación más sostenible y saludable.

Próximos pasos

Taller 2: Ideando soluciones.

El próximo 17 de marzo continuaremos el trabajo, con un segundo taller pensado para idear soluciones realistas, sostenibles y escalables para una alimentación más sana y sostenible en las Universidades.

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.

¡Gracias a todos los participantes y te esperamos en los próximos talleres!