

De la huerta al campus

El camino más corto de los alimentos ecológicos a la universidad



Ejecutado por:

En alianza con:

Financiado por:



ecosecha
Alimentos Ecológicos



Dirección General de Agricultura, Ganadería y Alimentación
CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE, AGRICULTURA E INTERIOR

De la huerta al campus

Este documento ha sido elaborado por el Observatorio para una Cultura del Territorio, en el marco del proyecto “*De la Huerta al Campus. Promoción de un canal de suministro corto de alimentos ecológicos, de temporada y proximidad, en comedores universitarios del Campus de Somosaguas de la Universidad Complutense de Madrid (UCM)*”, financiado por el Programa de Desarrollo Rural de la Comunidad de Madrid 2014-2020, cofinanciadas por FEADER y la AGE, en su la convocatoria 2023 de ayudas para la cooperación en el fomento de circuitos cortos y comercialización de proximidad.



Gisella L. Olivares Ponce
Lydia Rinaudo Martín
Edición Febrero 2025



DE LA HUERTA AL CAMPUS

Es un proyecto cuyo objetivo es *fomentar los circuitos cortos y la comercialización de proximidad de alimentos ecológicos y de temporada en comedores universitarios del Campus de Somosaguas de la Universidad Complutense de Madrid (UCM)*, y que se llevó a cabo en la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología, entre abril a octubre de 2024.

Es un proyecto ejecutado como parte de una alianza público privada entre el Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT), entidad sin ánimo de lucro especializada en agroecología, la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología, con la coordinación del Vicedecanato de Asuntos económicos de Innovación Social y Sostenibilidad, la gerencia de la facultad y alumnado del Aula de Sostenibilidad e Innovación Social, con dos empresas responsables de la cafetería de la facultad: Colectividades Ramiro S.L y Ritual Fruit, y con GNEIS Sociedad Cooperativa Madrileña “Ecosеча”, iniciativa de producción hortofrutícola y distribución de alimentos ecológicos

Fue financiado por el Programa de Desarrollo Rural de la Comunidad de Madrid 2014-2020, cofinanciadas por FEADER y la AGE, en su la convocatoria 2023 de ayudas para la cooperación en el fomento de circuitos cortos y comercialización de proximidad.

El proyecto se estructuró a través de la ejecución de dos resultados principales:

El primero implicó poner en marcha por primera vez en la UCM, una experiencia piloto de transición ecológica alimentaria que consistió en abastecer alimentos ecológicos, frescos, de temporada, de proximidad y de circuito corto para elaborar y ofrecer un menú ecológico todos los jueves a lo largo del proyecto en las cafeterías de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología. Documentar, analizar y evaluar el proceso de comercialización para ellos se recogieron datos de precios, se estudió el impacto en los ingresos de la iniciativa productiva y de distribución involucrada, el impacto en el servicio de comida y en la valoración de las personas que comen en la cafetería.

El segundo incidió en estructurar un programa de actividades que ayudasen a conectar a la comunidad universitaria de la Facultad con el territorio y dar a conocer quienes nos alimentan o cuáles alimentos se producen en Madrid y cuáles no y la temporada en que lo hace, y en especial a conocer qué significa abastecernos a través de un circuito corto. A continuación, presentamos este proceso, su estrategia y los resultados obtenidos.

EL MENÚ DEL DÍA ES LA OPCIÓN MÁS ELEGIDA PARA COMER

La comunidad de la UCM cuenta con 77.200 personas y se estima que de ellas un 3% come en la universidad lo que hace un total de 2.326 personas. Siendo el momento más elegido la comida y la opción alimentaria, el menú del día. El Campus de Somosaguas cuenta con una población de 17.200 personas y de este total la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología representa el 29% de la población, de este total las personas usuarias potenciales se calculan en promedio, en 152 personas.

Muchas personas no comen en la cafetería porque la oferta alimentaria la consideran poco saludable, variada y apetitosa, en el caso del alumnado, no se pueden permitir comer todos los días de menú porque no es viable económicamente, por todo ello en la opción más recurrente es traerse la comida de casa.

El comer en la universidad, repercute en todos los actores que participan en la oferta alimentaria universitaria: las personas consumidoras (toda la comunidad universitaria), las empresas del servicio de cafeterías, el sector productivo y logístico de alimentos y a las áreas de gobernanza universitaria que finalmente definen el modelo alimentario interno. El menú del día a un precio social asequible al alumnado es un buen instrumento y es una oportunidad para mejorar la salud de las personas y del planeta.



CONOCIENDO EL SERVICIO DE CAFETERÍA

El servicio de cafetería de cada facultad es un servicio externo que la universidad contrata a través de una licitación pública sujeta a *unos Pliegos de Prescripciones Técnicas (PPT)* y a *un Pliego de Cláusulas Administrativas (PCAP)* y a un objeto de contrato que se define explícitamente “*con criterios saludables y sostenibles en distintos centros de la Universidad Complutense de Madrid, que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía*”.

Se cuenta con un **modelo de pliegos** elaborado por el Área de Contratación Administrativa, quien envía este modelo a las Gerencias para su revisión y recibir aportes.

El Área de Contratación Administrativa, como la Gerencia de cada facultad cuenta con el apoyo del Vicerrectorado de Tecnología y Sostenibilidad a través de la Unidad de Campus y medioambiente para asesorar e incorporar criterios sociales y medio ambientales al quehacer de la UCM teniendo como marco la Ley 9/2017 promoviendo la inclusión de la práctica de la sostenibilidad en el Campus.

La UCM establece un **canon básico** que es una especie de alquiler por el uso de las instalaciones de la cafetería que es distinto en cada facultad y forma parte de las cláusulas administrativas para la contratación del servicio de cafetería.



La empresa interesada se presenta y hace una propuesta económica y técnica para ser valorada, a partir de allí se procede a la selección de ofertas, de acuerdo, a los criterios de adjudicación y valoración, hasta definirla. Los contratos para este servicio tienen una duración **de dos años con posibilidad de prórroga por dos años más.**

La empresa adjudicataria **asume el personal de la cafetería a través de la subrogación laboral** y se ajusta al horario de apertura, cierre y periodo de vacaciones de la universidad en función al calendario del Curso Académico con un horario de lunes a viernes desde las **7 de la mañana hasta las 18 horas.** Los periodos del año en donde se concentra el pico de demanda del servicio de comedor se encuentran entre octubre y junio, siendo los **meses más fuertes los comprendidos entre octubre y mitad de diciembre; y de enero a abril, ambos inclusive.** El mes de mayo, con las festividades de Primero de Mayo y San Isidro y la finalización de las clases en la última semana, supone un descenso importante en la demanda del servicio que se mantiene como tal hasta Junio. Julio y Agosto son los meses de escasa o nula demanda.

Existen dos modalidades del servicio en dos espacios diferentes:

- (1) de autoservicio generalmente usado por el alumnado
- (2) el servicio en mesa utilizado por personal docente, investigador y administrativo.

En las facultades donde existen estos dos espacios, uno de ellos, generalmente la cafetería con autoservicio, cierra cuando hay menos afluencia de personas usuarias y se mantiene abierta la cafetería con servicio, aunque con mínimo servicio. En algunos casos este descenso se suple con el servicio de comidas grupales relacionadas con cursos de verano, ponencias o encuentros profesionales.

El precio del menú y de la oferta alimentaria de las cafeterías se define desde el órgano de gobierno de la universidad teniendo en cuenta el Índice de Precios de Consumo (IPC) y se suele actualizar anualmente, siendo los precios los mismos en todos los servicios de cafeterías de la universidad. Para el año 2024 el precio del menú en autoservicio fue de 6,50€ y el servicio en mesa de 7,90 €, también se incluyen los precios para menú especial, vegetariano o apto para celíacos, así como los precios de otras combinaciones de menú.

LOS PRECIOS DE LA OFERTA ALIMENTARIA LO ESTABLECE ANUALMENTE LA UNIVERSIDAD Y ES IGUAL PARA TODAS LAS CAFETERÍAS:

PLATOS COMBINADOS: 5€

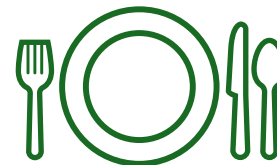
MENÚ DÍA:

- Autoservicio: 6,50€ para el menú completo si solo es primer plato, pan y postre 4 € y si eliges solo el segundo pan y postre 5,07€
- Servido en mesa: 7,90€ para el menú completo, si eliges el menú con primero 4,30€, solo segundo 5,60€ y si quieres una guarnición distinta a la establecida para el plato sube a 6,70€
- Otras opciones de menú:
 - Especial (precio libre)
 - Menú vegetariano
 - Menú vegano
 - Menú apto para celíacos (+40%)

El seguimiento del cumplimiento del contrato lo realizan las gerencias de los centros, así como el Servicio de Seguimiento de Proyectos y Contratos de la universidad, quienes podrán comprobar que los productos, las instalaciones, medios de transporte, sistemas de manipulación y conversión en frío de los proveedores son conformes con las exigencias de los servicios que se contratan, ejerciendo libremente el control de calidad, inspección de cámaras, almacenes, etc. La prestación del servicio no podrá ser motivo de situaciones que sean molestas, insalubres o peligrosas.

El adjudicatario se obliga a tener en todo momento a disposición de los usuarios **Formularios de Quejas** de los que deberán enviar copia al gerente del centro y al Servicio de Seguimiento de Proyectos y Contratos. Se cuenta con un formulario, el establecido por la Universidad para este fin.

En la UCM existen **28 cafeterías** y **18 empresas** principalmente pequeñas y medianas empresas, quienes son responsables de este servicio. De este total existen 7 cafeterías que se encuentran en el Campus de Somosaguas, aunque no en todas se ofrece menú del día.



Cafetería de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología

130 comensales de

MENÚ DIARIO:

75 autoservicio

55 servicio en mesa

En este Campus dos son las empresas responsables de este servicio: *Ritual Fruit S.L.* de las cafeterías de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología y *Tartar Inversiones S.L* responsable de las cafeterías de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Facultad de Psicología, Escuela de Gobierno y Zona Sur. Cabe resaltar que la empresa Ritual Fruit S.L también gestiona los servicios de cafetería de la Facultad de Ciencias Matemáticas, la Facultad de Derecho, Edificio Multiusos y recientemente la cafetería de la Facultad de Ciencia Químicas



744 MENÚS ECOLÓGICOS , primero, segundo pan de masa madre y agua.
Del total de menús vendidos cada jueves el 45% fueron menús ecológicos

JUEVES VERDE

Menús ecológicos,
saludables y sostenibles

Incorporando alimentos ecológicos, frescos, de origen vegetal, de temporada, de lo más cerca posible, y abastecidos a través del canal corto, es decir, casi directos de la huerta, transformamos la oferta alimentaria en una opción más saludable y sostenible. Y esto lo hicimos:

- 12 jueves entre Abril-Mayo y Septiembre – Octubre de 2024
- 7 días de la convocatoria ordinaria en junio y extraordinaria en julio, de la EVAU
- 8 semanas de lunes a miércoles y el viernes, en algunos platos del menú.

VALORACIONES

A partir de una encuesta de valoración en la facultad de Ciencias Políticas y Sociología, que fue contestada en un 58% por el alumnado, seguido por el profesorado con un 39% y el resto por personal administrativo y servicios, el 61% de las personas da la máxima puntuación al menú ecológico piloto y en un 50% coinciden que la razón por la que lo consumen es porque respeta el medio ambiente y fomenta la sostenibilidad, porque es más justo con las personas productoras y porque es más saludable.

Los comentarios de los participantes muestran un interés significativo en que el menú ecológico esté disponible de forma diaria, sugiriendo incluso recomendaciones nutricionales semanales. Estas propuestas reflejan una percepción favorable del menú y una oportunidad para que el proyecto amplíe su oferta en el campus



Además del menú una de las cosas más valoradas a destacar es la valoración del pan de masa madre que sobrepasó las expectativas iniciales, el 50% de las personas mencionaron que les interesa el menú completo y el 95% lo pediría como opción si la tuviera. Por otro lado, un aspecto que también se menciona es que interesa más que este rico que sea ecológico.

ANÁLISIS DE LAS DIFERENTES PROYECCIONES DE VIABILIDAD PRESENTES Y FUTURAS



El proyecto es viable desde el punto de vista de la producción y distribución



La oferta o catálogo de productos incluye tanto producción propia como producto comprado de la mayor cercanía posible. Este factor es importante de cara a la viabilidad futura si se escala en número de unidades suministradas



Para escalar el número de cafeterías a poder ser atendidas es imprescindible hacer planificación conjunta entre la huerta y la cocina con 6 meses de antelación



El proyecto es perfectamente escalable desde el punto de vista de la oferta (hasta al menos 9 cafeterías en el medio plazo)



Es necesario hacer un estudio de la viabilidad de los escandallos de elaboración de los menús para conocer si es totalmente rentable para la empresa adjudicataria (siguientes pasos)



A priori una compra semanal de 200€ de producto por parte de la cafetería como se ha venido haciendo hasta ahora es viable este suministro semanal.

VIABILIDAD ECONÓMICA DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA PRODUCCIÓN

Los cálculos de viabilidad se han realizado para analizar la viabilidad del suministro del campo al campus. Para ello se ha partido del supuesto siguiente:

Las características del mismo tenidas en cuenta para el año 1 son:

1. Realización de 1 pedido semanal
2. Se ofrece 1 día de menú con hortalizas y fruta ecológicos.
3. Repartos son asumidos y realizados con recursos propios (furgoneta isoterma) por parte de la iniciativa productora
4. Suministro a 1 cafetería (Facultad de CC Políticas y Sociología).
5. No hay inversión inicial y por tanto tampoco necesidades de financiación, y es escalable a un mayor número de cafeterías

La escalabilidad para ir aumentando el suministro de manera proporcional a un mayor número de cafeterías se puede hacer con la siguiente proporción:

Año 1: 1 cafetería

Año 2: 3 cafeterías

Año 3: 6 cafeterías

Año 4: 9 cafeterías

Soberanía alimentaria

En cualquier experiencia de transición ecológica a eco comedores es muy importante reflejar y provocar la reflexión a todas las personas usuarias acerca de lo siguiente: ¿de dónde viene los alimentos que comemos?, ¿quién los produce? ¿son justos los precios que pagamos por ellos?, todas estas cuestiones necesarias que nos permiten conocer lo que comemos y cómo repercuten nuestras decisiones alimentarias en el territorio y en el sector primario productor de alimentos. Las personas consumidoras somos un eslabón importante y crucial en el sistema alimentario que definen qué alimentos se consumen y como se traduce esto en el mercado

La soberanía alimentaria, concepto promovido por el Movimiento Internacional Vía Campesina que defiende el derecho a decidir sobre nuestras políticas agrícolas y de alimentación, apoyando a productores locales y sistemas sostenibles conociendo el origen de los alimentos, cómo se cultivan y en qué condiciones. Incluye otros derechos como el de las mujeres campesinas, de las pequeñas agriculturas, de las personas sin tierra, del campesinado que son las personas responsables e indispensables de la producción de alimentos en los territorios.

Para la elaboración de los platos del menú en el proyecto se ha tenido en cuenta la procedencia y la iniciativa productiva de alimentos, priorizando la compra de producciones con certificación ecológica, aunque también se ha adquirido productos producidos con base agroecológica garantizadas, de lo más cerca posible y abastecidas casi directamente de las personas que lo producen o con un intermediario, es decir de circuito corto





Alimentos hortofrutícolas ecológicos y agroecológicos

Estos alimentos fueron suministrados por *GNEIS Soc. Coop. Mad "E cosecha"*, el 61% de estos alimentos procedían de la Comunidad de Madrid, el 30% de Navarra y 9% de Andalucía. En el caso de las hortalizas de hoja verde en su mayoría pertenían a Producciones ecológicas de la Comunidad de Madrid, siendo esta verdura la que más se produce en Madrid

Otras categorías de alimentos:

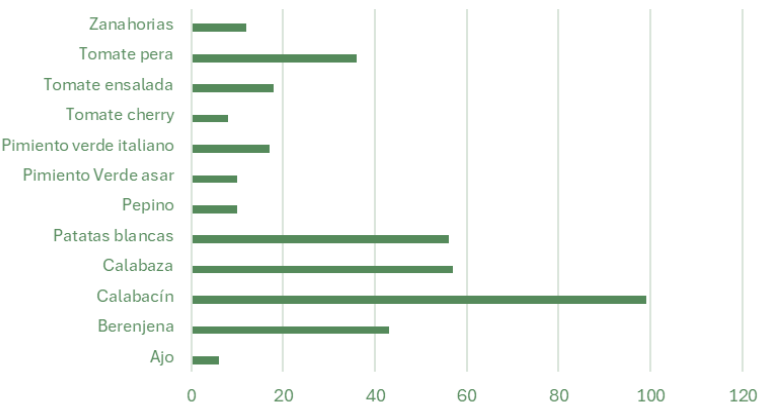
La *eComarca*, es una red para la distribución de productos ecológicos a grupos de consumo dinamizada por Cyclos S. Cooperativa Madrid, una cooperativa sin ánimo de lucro que pertenece al Mercado Social de Madrid. A través de este proveedor de circuito corto se suministró a la cafetería pan de masa madre (artesanal), arroz, pasta, yogur, legumbres, huevos, tomate triturado y mermeladas, todos de agricultura ecológica. El 6% de estos productos procedían de Castilla y León, 38% de Cataluña, 6% de La Rioja, 38% de Madrid y 13% del País Vasco.

LAS HORTALIZAS CUANTO MÁS FRESCAS, MÁS RICAS, NO NECESITAN GRANDES ELABORACIONES

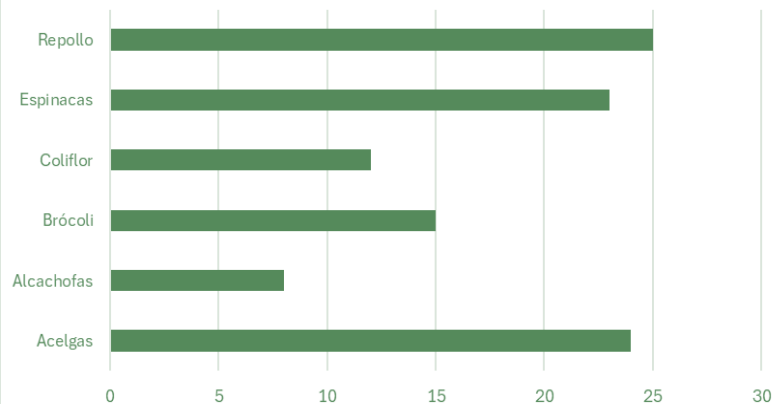
Se comercializaron 593 kg de hortalizas, sin incluir las de hoja verde, las más demandadas fueron: calabacín, calabaza, patatas blancas, berenjena y tomate pera.

Se comercializaron 151 kg de hortaliza de hoja verde, en el gráfico se muestra el consumo de este tipo de hortalizas. Cabe resaltar que el repollo, las acelgas y las espinacas se producen en la Comunidad de Madrid y fueron la que más se consumieron.

Distribución % de hortalizas



Distribución consumo de hortaliza/verdura

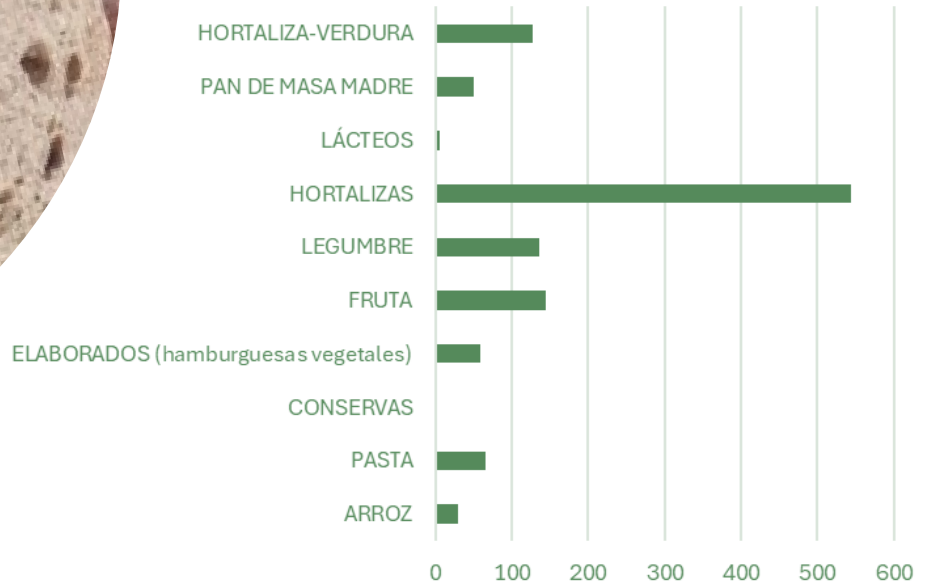


HUEVOS se utilizaron 1.530 unidades | 127 DOCENAS es un alimento muy demandado y la diferencia de precio entre el ecológico y el no ecológico no es significativa

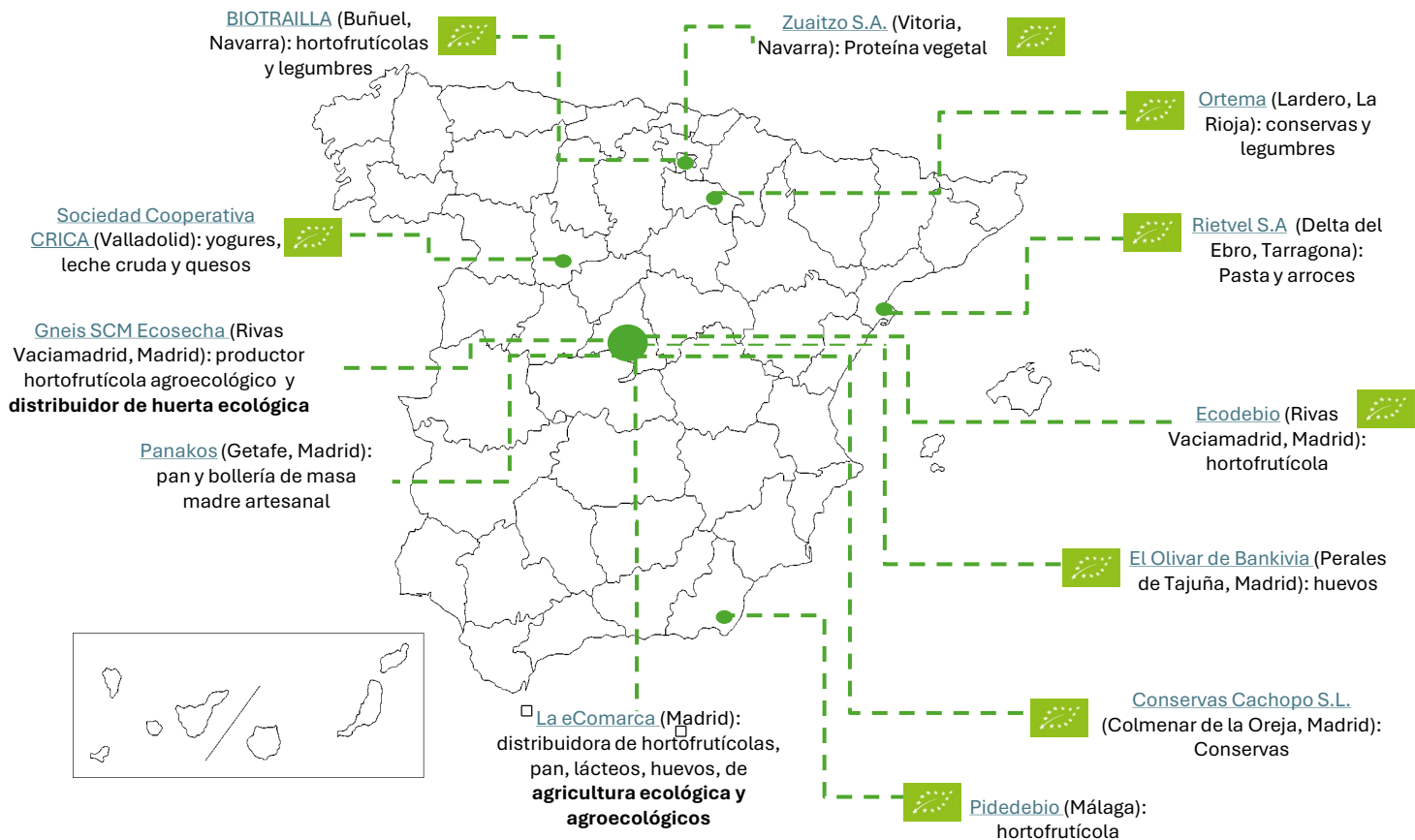


CATEGORÍAS DE ALIMENTOS TRABAJADOS EN LA CAFETERÍA

Total Kilos consumidos por categorías



ORÍGEN Y PROCEDENCIA DE LOS ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS TRABAJADOS



DEL CAMPUS A LA HUERTA

Se realizaron **2 visitas a la finca agroecológica “Ecosecha”**, que dispone de 8,5 has de producción hortofrutícola de temporada en Rivas Vaciamadrid. Ecosecha es una cooperativa de productores que fue responsable del abastecimiento de alimentos ecológicos y agroecológicos, de temporada y de circuito corto a la cafetería de Ciencias Políticas y Sociología de la UCM. Ecosecha trabaja con otras iniciativas de agricultura ecológica para cubrir la demanda de los alimentos que no se producen en la Comunidad de Madrid. Abastece a escuelas infantiles municipales y a grupos de consumo en Madrid.



ALIMENTACIÓN SANA Y SOSTENIBLE UNIVERSITARIA UN RETO POR ABORDAR

Este ciclo de podcast tuvo como objetivo dar a conocer y mostrar las actuaciones que en torno al proceso de transición hacia la sostenibilidad se están llevando en las universidades madrileñas en relación con el modelo alimentario. El otro objetivo fue el de promover la reflexión del importante papel de la comunidad universitaria en esta transformación social. Puedes escucharlos escaneando el QR.



Ciclo de PODCAST.
Iniciativas inspiradoras de suministro corto de
alimentos ecológicos, de temporada y
proximidad en la universidad.





PROBANDO ALIMENTOS ECOLÓGICOS Y DE CERCANÍA

nos ayuda a conocer otra forma de preparar los alimentos y a cambiar nuestros hábitos alimentarios

Se llevaron a cabo dos catas de alimentos ecológicos, de temporada y de proximidad dinamizadas por Ecosecha. La elaboración de los platos de la mesa de degustación estuvo a cargo de la cafetería de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología.

El propósito central de esta actividad era atraer la atención del público estudiantil y del personal docente hacia los menús ecológicos que se ofrecían todos los jueves en la facultad, promoviendo los valores de la alimentación consciente, saludable y sostenible.

CATAS EN ESPACIOS DE LA FACULTAD

La primera cata se realizó en el marco del festival “Microsaguas”, un encuentro anual en el Aula Abierta del Campus, muy esperado por el alumnado, se elaboraron 80 mini raciones del menu (tortilla de espinacas y lombarda rehogada) que se había servido en el comedor y se entregaron alimentos ecológicos. Las elaboraciones estuvieron a cargo de la empresa Colectividades Ramiro S.L.

La segunda cata se situó frente al Aula de Innovación Social y Sostenibilidad, con horario entre clases para que el alumnado pudiera pasar y consumir. Para facilitar su realización, se dispuso una mesa con diversos productos preparados y presentados de manera atractiva (200 trocitos de tomates, 100 vasitos de puré de calabaza, puerro y patata, 50 raciones de acelgas rehogadas con ajo y pimentón), se estimó una participación de 45 comensales. Esta elaboración de raciones estuvo a cargo de la empresa Ritual Fruit S.L..



GOBERNANZA

La compra pública alimentaria verde ¿cómo hacerla efectiva como motor de cambio?

La compra pública alimentaria responsable emerge como una herramienta fundamental en la construcción de sistemas alimentarios más saludables y sostenibles. Esta herramienta va más allá de la simple provisión de alimentos en instituciones públicas y privadas, como escuelas, hospitales o instalaciones penitenciarias.

Reconoce la importancia de cada eslabón del sistema alimentario, desde la producción agrícola hasta el plato del comensal, y busca integrar prácticas que fomenten la salud, la sostenibilidad ambiental y la equidad.

También puede beneficiar a las pequeñas y medianas empresas agroalimentarias y a las empresas de restauración colectiva con fuertes vínculos en el territorio. Así como, facilitar el desarrollo de canales cortos de comercialización, restablecer las relaciones entre productores y consumidores, y promover la relocalización de los sistemas alimentarios, así como reducir las emisiones de gases de efecto invernadero relacionadas con la distribución de productos

La población universitaria en las Universidades públicas de Madrid, representa un 3,2% de la población de la Comunidad de Madrid, un número considerable de personas que acuden a estos centros. El 3% de la población universitaria (unas 7,300 personas) son usuarios habituales de los servicios de las cafeterías de los centros. En muchas ocasiones representan un “público cautivo”, es decir un público que no tiene otra alternativa para comer debido a la ubicación de las escuelas y facultades y a la oferta de servicios de alimentación que existen en estas ubicaciones.

La [Ley 9/2017](#), de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, que entró en vigor en marzo de 2018, promueve la introducción de criterios de calidad, sociales y ambientales. Esta ley abre un nuevo escenario ya que exige se incluyan aspectos sociales y ambientales como criterios relevantes a la hora de contratar además del precio. En 2019 se publicó el Plan de Contratación Pública Ecológica de la Administración General del Estado en coordinación con la Estrategia Nacional de contratación pública, y tiene como objetivo el diseñar acciones de información y formación del personal encargado de la puesta en marcha del plan.

En el sector de la alimentación y restauración, se definen como criterios la compra de alimentos ecológicos o de producción integrada; de proximidad y temporada; así como, la compra de productos de acuicultura obtenidos por métodos de producción ecológicos; de productos animales con niveles de bienestar elevados; compra a granel o en envases con contenidos elevados en materiales reciclados; compra de productos envasados con criterios de eco-diseño del envase que faciliten el reciclado y posterior uso como materia prima secundaria; uso de cuberterías, vajillas, cristalerías y mantelerías reutilizables; uso de productos de limpieza ecológicos; recogida selectiva de residuos y formación al personal, y otros aspectos que inciden en las prácticas, equipamiento y logística de la restauración colectiva.

Por todo ello el generar espacios de encuentro entre los actores contribuye a construir colectivamente medidas o estrategias para ir dando pequeños pasos en la transición ecológica de los comedores universitarios que implica una actuación consensuada, meditada, personalizada a cada contexto. En el marco del proyecto se llevaron a cabo:

TRES Encuentros Sectoriales

Primer Encuentro: Encuentro con la **Gobernanza** de UCM

- Gerencia de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología
- Vicedecanato de Asuntos Económicos de la FCPyS
- Unidad de Campus y Sostenibilidad. Vicerrectorado de Tecnología e Innovación
- Asesor en Biodiversidad. Vicerrectorado de Tecnología e Innovación
- Área de contratación de la UCM

Segundo Encuentro: Hacia una alimentación sana y sostenible en el Campus. Diálogo con la comunidad universitaria de la Facultad. **Consumo**

Tercer Encuentro: Producción agraria y las empresas de restauración del Campus de Somosaguas. **Sector productor de alimentos y distribuidores**

¡Come aún más sano y de forma sostenible!

MENÚ ECOLÓGICO

directo de productores/as locales

JUEVES, 3 DE OCTUBRE

DE PRIMERO:

¡QUÉ SALMOREJO!
DE LA HUERTA Y PAN
ECOLÓGICOS

DE SEGUNDO:

PAELLA DE HUERTA
ECOLÓGICA



CON PAN DE MASA MADRE Y, DE POSTRE:
MELÓN

DEJÁMONS TU OPINIÓN:



CAFETERÍA DE LA FACULTAD
DE CIENCIAS POLÍTICAS
Y SOCIOLOGÍA (UCM)



CONTANDO LO QUE HACEMOS

El número de participantes en todas las actividades ejecutadas en formato presencial fue de 245 participantes directos y se han realizado un total de 155 reproducciones de los podcasts.

El 65,20% de las personas participantes menciona haber mejorado su conocimiento acerca del impacto medioambiental de la alimentación y la importancia de la cadena de suministro corto y de cercanía.

#MásCercaYTeCome el *hashtag* que hemos usado en la campaña de difusión de las actividades

Trabajo coordinado con alumnado del **Aula de innovación social y sostenibilidad** de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociología,

Una página [web específica](#) para el proyecto, que será mantenida por el Observatorio para una Cultura del Territorio con toda la información del proyecto.

Dos [vídeos](#) del proyecto

ENTONCES ¿CÓMO CONECTAMOS LA HUERTA AL CAMPUS A TRAVÉS DEL SUMINISTRO CORTO?



1 Con un cambio en la oferta alimentaria universitaria

Necesitamos integrar alimentos de producción ecológica, de temporada y con vínculo territorial en la oferta alimentaria de la universidad.



2 Con la compra directa a productores locales a través de un único intermediario

Es fundamental incluir esta forma de compra de alimentos, como criterio en la contratación del servicio de cafetería universitaria apoyando a iniciativas locales.



3 Con sensibilización e innovación en cultura agroecológica y alimentación saludable y sostenible

Dando a conocer cómo practicar una cultura alimentaria agroecológica, así como, promoviendo la investigación e innovación sobre alimentación saludable a la vez que sostenible.



4 Con el cuidado del medio rural y de su riqueza productiva

Solo así podremos preservar un paisaje cultural productivo, biodiverso y resiliente, al tiempo que mantenemos al mundo rural vivo.

REFLEXIÓN FINAL

La antropología de la comida nos muestra que comer es mucho más que una necesidad biológica; es un acto social, cultural y geopolítico. En las universidades públicas, los comedores de las facultades son laboratorios de innovación social, tecnológica, de investigación y de desarrollo que involucra a distintas áreas del conocimiento que pueden aportar luz a este complejo entramado que es alimentar saludable y sosteniblemente a la comunidad universitaria, donde se ensayan nuevas formas de relación con la comida, con el entorno y con las personas.

LA UNIVERSIDAD PUEDE SER LA FUERZA TRANSFORMADORA PARA MEJORAR LO QUE COMEMOS

En estos espacios la alimentación se convierte en un acto de creación y reflexión. A través de la creatividad gastronómica, se reconfiguran hábitos de consumo, se cuestionan modelos productivos y se abren diálogos sobre la sostenibilidad y la justicia alimentaria. Comer deja de ser una rutina automática para convertirse en un ejercicio de conciencia y responsabilidad.

Comer no solo nutre el cuerpo, sino que también alimenta la imaginación y el pensamiento crítico. Es un vehículo de transformación, un punto de encuentro entre tradición e innovación, entre territorio y cultura, entre biología y política. Comer, en definitiva, es ejercer un acto de pertenencia y de futuro.



© Observatorio para una Cultura del Territorio
C/Duque de Fernán Núñez, 2-1º. 28012 Madrid.
oct@observatorioculturayterritorio.org
<http://observatorioculturayterritorio.org>