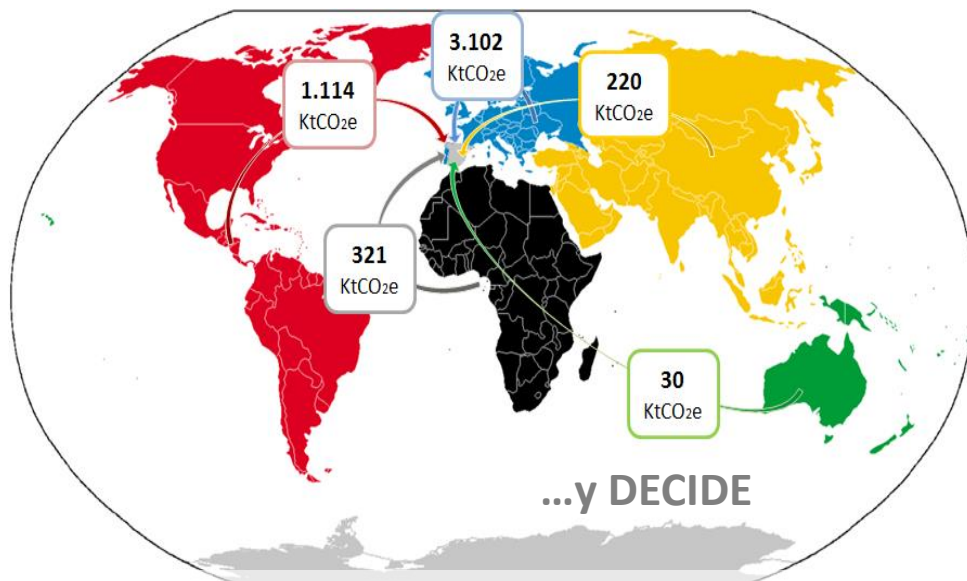


CONOCE la huella de los ALIMENTOS ...



Emissiones de gases de efecto invernadero por la importación de alimentos.

Fuente: Puigdueta-Bartolomé y col., 2018, *Impactos de los huertos urbanos en la ciudad de Madrid*

ALIMENTOS ECOLÓGICOS

La producción ecológica de alimentos puede ayudar a reducir la contaminación de los suelos y las aguas, además de contribuir a la mitigación del cambio climático y garantizar el bienestar animal.

ALIMENTOS LOCALES

Su consumo genera beneficios a nivel medioambiental y social. El transporte de larga distancia produce al año la emisión de 4.788,7 ktCO₂e

ALIMENTOS DE TEMPORADA

Su consumo ahorra la emisión de grandes cantidades de gases de efecto invernadero (GEI) debidos a la refrigeración innecesaria de los alimentos durante largos periodos.

Si eres productor/a o transformador/a y quieres participar en el proyecto, ESCRÍBENOS oct@observatorioculturayterritorio.org



Escanea e infórmate



Con el apoyo de:



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



20 AÑOS

La Red



Es una experiencia piloto de restauración colectiva sostenible en la ETS de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB) de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), para fomentar el consumo de **alimentos de proximidad, temporada y/o ecológicos producidos en municipios** de la Red Natura 2000 de Madrid, Ávila y Toledo.

Alimentando el Campus

Experiencia Piloto en el Campus de Ciudad Universitaria
ETS de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas



Centro de Innovación en Tecnología para el Desarrollo Humano



OBJETIVOS

- Incorporar estos alimentos sostenibles en los menús del comedor universitario y servicios de catering de la ETSIAAB en la Universidad Politécnica de Madrid, UPM.
- Dar a conocer a la comunidad universitaria los impactos positivos del consumo de este tipo de alimentos.
- Construir vínculos entre productores/elaboradores/distribuidores y consumidores en el ámbito universitario.

ACCIONES

Incorporación de alimentos en comedor de ETSIAAB

Definición de alimentos y platos.
Incorporación de alimentos comedor.
Pliego de contratación.
Evaluación.

Sensibilización CAMPO-CAMPUS

Semanas temáticas.
Encuentro de trabajo empresas gestoras UPM.
Elaboración de contenidos y materiales de sensibilización.

Vínculos CAMPO-CAMPUS

Elaboración base de datos potenciales proveedores del comedor.
Feria de net working.
Visitas a las explotaciones o iniciativas productivas de la zona.

Transversales

Sistematización de la experiencia.
Jornada de devolución de resultados CAMPOCAMPUS.

Potencial Agrario Red Natura 2000 de proximidad: Biorregión de Madrid

En la Biorregión de Madrid existen al menos 12.613 km² de Red Natura 2000 y 22.912 km² de suelo agrario, de los cuales al menos el 15% están en Red Natura 2000.

Leyenda

- Radio de distancia de Madrid capital 120km
- Limite Comunidad Madrid
- Limites Comunidades Autonomas
- Red Natura (LICs y ZEPA)s
- Suelo Agrícola (CLC 2012)



Los productos más **representativos asociados al territorio** son: hortalizas, verduras, aceitunas, aceite de oliva, carne, huevos, queso, chorizo, jamón serrano, pan, pastelería, frutas, legumbres, miel, azafrán, vinos, anís, cervezas y cereales.

En la Biorregión de Madrid existen al menos 15 **Denominaciones de Origen**, 14 **Indicaciones Geográficas Protegidas** y 1 **Elaboración Tradicional Garantizada**, 4.833 **operadores ecológicos registrados** (91% productores y 9% transformadores), todas ellas figuras de calidad diferenciada con reconocimiento europeo. Existen otras figuras como las **Marcas Colectivas y de Garantía** de las CCAA, otras impulsadas desde los Ayuntamientos como la **Marca Producto** asociada a espacios de huerta, vegas, etc. Resaltar que en Madrid se ha puesto en marcha un **Sistema Participativo de Garantía** a través del sello Agro-eco-social SAES.