

# La Red



# Alimentando el Campus

Experiencia Piloto en el Campus de **Ciudad Universitaria**  
ETSI Agronómica, Alimentaria y Biosistemas, ETSIAAB  
1 Febrero-30 Noviembre 2018



## RESTAURACIÓN COLECTIVA UPM

La UPM cuenta con 27 centros (16 Escuelas de Ingeniería, 1 Facultad, 1 Centro Superior, 8 centros de investigación y el Rectorado) 4 campus y una población de 44.674 personas (estudiantes, personal docente investigador y de administración y servicios).

La principales características de los 18 Centros analizados (16 Escuelas de Ingeniería, 1 Facultad, y el Rectorado): los 18 cuentan con el servicio de cafetería y existen 24 espacios de Bar-Cafeterías-Comedor, un total de 3.468 comensales/día como media (8% de la población UPM), al menos 97 personas forman parte del personal de cafetería (gestión, cocina, atención y limpieza). Están presentes 12 empresas de restauración (75% microempresas y el resto son medianas empresas). Existe un Pliego de condiciones para contratación del servicio base, que es ajustado por cada centro, responsable de la adjudicación y seguimiento del servicio. Los contratos son anuales más uno de prórroga. Los menús diarios que se ofrecen incluyen opciones para primeros y segundos platos más postre, algunos ofrecen opciones vegetarianas, platos bajos en sal, y con señalización de alimentos sin gluten y alérgenos, excepcionalmente se ofrecen en algunas cafeterías menús especiales a mayor precio. El aprovisionamiento de alimentos de temporada (nacional) y alimentos locales (nacional) se realiza principalmente en Mercamadrid o a través de mayoristas. En algunas cafeterías ofertan **café de comercio justo**. El precio del menú lo define cada centro y en promedio es de 5,20€ en el comedor de estudiantes y 1€ más en el comedor de personal.



CAMPUS CIUDAD  
UNIVERSITARIA

Existen 13 centros donde se ubican el 58% de las cafeterías, al menos el 60% de los comensales y la mitad de empresas restauración.



## COMEDOR DE LA ETSIAAB: Experiencia Piloto

El objetivo del proyecto fue fomentar el consumo de alimentos de proximidad, temporada y/o ecológicos de municipios de la Red Natura 2000 de Madrid, Ávila y Toledo, para ello:

- Se incorporaron estos alimentos en la oferta diaria del comedor durante 8 semanas, en dos días concretos, y en otros eventos..
- Estudió su viabilidad económica y las preferencias de l@s usuari@s por estos alimentos.
- Realizaron acciones de sensibilización en la comunidad universitaria y en el comedor de la ETSIAAB.
- Se promovió de la construcción de una red entre productores y empresa de restauración.



Lo que más valora la población de la ETSIAAB en un alimento es la **calidad** (89%), seguido del **precio** (69%) y el impacto sobre el **medio ambiente** (18%).

## Demanda de alimentos de temporada, proximidad y ecológicos



La mayoría de l@s usuari@s estarían dispuest@s a pagar un poco más por consumir estos alimentos en la cafetería de la universidad



## ACERCANDO EL CAMPO AL CAMPUS

Distintas actividades realizadas en la ETSIAAB dirigidas a la comunidad universitaria

### 5 SEMANAS TEMÁTICAS

- Restauración colectiva universitaria y medio rural.
- Apoyo al desarrollo del I Mercado Agroalimentario ETSIAAB, productores y charlas: Retos de la Agroecología, ganadería extensiva, la Red Natura 2000 y en el consumo de alimentos sostenibles.
- Las Figuras de Calidad diferenciada en la Biorregión de Madrid.
- La sostenibilidad en comedores universitarios.
- III Campaña Nacional consumo de legumbres del país y de calidad diferenciada en comedores de UPM.

### 2 VISITAS A INICIATIVAS DE PROXIMIDAD

Provincia de Madrid:

- Ganadería ecológica Suerte Ampanera. Colmenar Viejo.
- Reserva Biosfera Sierra del Rincón: Las Matosas y Prado Montes. Montejo de la Sierra.
- Bodega ecológica Luis Saavedra. Cenicientos.
- Cerveza artesana Cibeles. Leganés

Provincia de Ávila:

- Mercado de la Tierra de Arenas de San Pedro. Productores del Valle del Tiétar y Comarca de Gredos
- Casa de la Miel. Lanzahita
- Quesería de María. Lanzahita



Empresa responsable del comedor ETSIAAB, actor clave que participó en todas las fases del proyecto. El 5% de la población de la Escuela come en la cafetería, 150 a 200 comensales. Cuenta con platos vegetarianos, de dieta y para alérgicos y café de comercio justo.

# La Red Natura 2000 en menú de la ETSIAAB

5 primeros platos (ensaladas, gazpacho, acelgas y lombarda rehogadas)

5 segundos (legumbres y carne)

3 postres (fresas y yogures de cabra y oveja)



## PRODUCTORES

20 de verduras, legumbres, fruta, carne, quesos y yogures y aceite.

60% de legumbres y verduras

3 de vinos de la D.O. Vinos de Madrid Subzona Arganda

3 de cervezas artesanas o ecológicas



### LENTEJAS PARDIÑAS

#### IGP LENTEJAS DE TIERRAS DE CAMPO

ZEPA "La Nava-Campos Norte", "La Nava-Campos Sur", "Oteros-Cea", "Penillanuras-Campos Norte", "Penillanuras-Campos Sur"

#### LEGUMBRES LUENGO S.A

#### CONSEJO REGULADOR DE LA IGP GARBANZOS

#### 14 MUNICIPIOS ZONA SUR OESTE.

ZEC "Cuenca del río Guadarrama y ZEPAs Encinares del río Alberche y río Cofío.

#### LA GARBANCERA MADRILEÑA

#### JUDÍAS BLANCAS RIÑÓN

#### IGP JUDÍAS DEL BARCO DE ÁVILA

ZEC "Riberas del Río Tormes y afluentes".

#### LEGUMBRES "FLOR DE BARCO"

#### PAN ECOLÓGICO DE MASA MADRE

#### EL ÁRBOL DEL PAN.

#### QUESOS ARTESANOS DE CABRA

#### QUESOS LA CABEZUELA

#### FRESNEDILLAS DE LA OLIVA

ZEPA "Encinares del río Alberche y río Cofío"

LECHUGA, BROTES, ESPÁRRAGOS Y CALÉNDULAS

#### SAN MARTÍN DE LA VEGA

ZEPAS "Cortados y Cantiles de los ríos Jarama y Manzanares" y "Carrizales y Sotos de Aranjuez"

#### CONCIENCIA GROWS



CARNE DE TERNERA DE PASTO Y ECOLÓGICA

Raza Avileña Negra Ibérica

#### CENICIENTOS

ZEPA "Encinares del río Alberche y río Cofío"

#### VACA NEGRA S.L.



### FRESAS ECOLÓGICAS

#### SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES

ZEC "Cuenca de los ríos Jarama y Henares" y "Cuenca del río Guadalix". ZEPA "Estepas Cerealistas de los ríos Jarama y Henares", "Monte de El Pardo" y "Soto de Viñuelas"

#### FINCA MONJARAMA



YOGUR DE CABRA con bifidus

#### COLMENAR VIEJO. ZEC "Cuenca del río Guadalix"

ZEPAS "Monte de El Pardo" y "Soto de Viñuelas"

#### SUERTE AMPANERA.

Lugares de Importancia Comunitaria (LIC)

Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA)

LIC y ZEPA



YOGUR DE OVEJA

#### PUEBLA DE LA SIERRA

ZEC "Cuenca del río Lozoya y Sierra Norte". ZEPA "Alto Lozoya"

#### COOPERATIVA LOS APISQUILLOS



GARBANZOS

#### DAGANZO DE ARRIBA. ZEC "Cuenca de los ríos Jarama y Henares" y de la ZEPA "Estepas Cerealistas de los ríos Jarama y Henares"

ZEPAS "Monte de El Pardo" y "Soto de Viñuelas"

#### GARBANZOS GODÍN FERNÁNDEZ S.L

ACELGAS, ESPINACAS, CEBOLLETA Y MENTA

#### Gneis Sociedad Cooperativa Madrileña, ECOSECHA



CEBOLLA, CALABAZA, ACELGAS

#### PARQUE AGROECOLÓGICO SOTO DEL GRILLO

#### LA HUERTA DE LEO.AUPA



#### RIVAS VACIAMADRID

ZEPAS "Cortados y Cantiles de los ríos Jarama y Manzanares" y "Carrizales y Sotos de Aranjuez"

TOMATE

#### HUERTOS VEGA DEL TAJUÑA



QUESOS DE OVEJA

#### QUESOS LA ROSA AMARILLA



#### 'CHINCHÓN

ZEPAS "Cortados y Cantiles de los ríos Jarama y Manzanares" y "Carrizales y Sotos de Aranjuez"

ACEITE DE OLIVA EXTRA VÍRGEN ECOLÓGICO

#### MORATA DE TAJUÑA

ZEPAS "Cortados y Cantiles de los ríos Jarama y Manzanares" y "Carrizales y Sotos de Aranjuez"



#### ACEITES PINCELADA

CERVEZAS ARTESANA:

#### LA BAILANDERA. BUSTARVEJO

CIBELES. MADRID

LA GARRABERA (ECOLÓGICA). MATAELPINO

LECHUGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, AJO, PUERRO, CALABAZA, LOMBARDA, REMOLACHA, PEPINO, Y PIMIENTO

#### VILLA DEL PADRO

ZEPA "Encinares del río Alberche y río Cofío"

#### HUERTA CLARITA

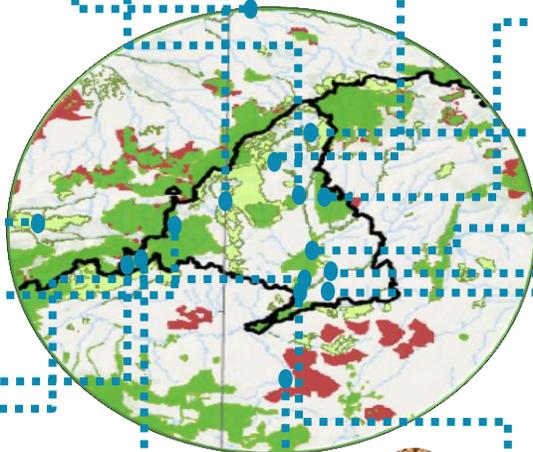


ACELGA, TOMATE, CEBOLLA, ESPINACA, PUERRO, HABA, CALABACIN Y CEBOLLETA

#### CIEMPOZUELOS.

ZEPAS "Cortados y Cantiles de los ríos Jarama y Manzanares" y "Carrizales y Sotos de Aranjuez"

#### HUERTA DE MADRE VIEJA



16 aspectos de sostenibilidad relativos a los alimentos y prácticas en el comedor consultados a gestores universitarios y empresas en el marco del Plan de Sostenibilidad Ambiental de la UPM. Valorados positivamente con el siguiente orden de importancia:

- Más proteína vegetal (legumbres)
- Uso de jarras de agua
- Temporada/proximidad (nacional)
- Compra en circuito corto
- Separación de residuos
- Disminución de plásticos



## INVESTIGACIÓN

**1 Trabajo Fin de Máster (ETSIAAB) :**  
Transición alimentaria en comedores universitarios para sistematizar la experiencia. Se elaboró una **Base de Datos de 644 productores** en Red Natura 2000 de Ávila, Toledo y Madrid recogidos de fuentes primarias y secundarias.  
**Se presentó la experiencia en 2 congresos internacionales y 1 nacional** de carácter científico, 3 jornadas de divulgación (**2 póster y 4 comunicaciones**)

## ESTUDIANTES

2 trabajos realizados en la Asignatura "Principios de Agricultura Ecológica" . ETSIAAB. Curso17/18:

- ✓ Mapa de iniciativas agroecológicas en RN2000 de Toledo y Ávila.
- ✓ Diagnóstico para la puesta en marcha del compostaje de residuos orgánicos en la ETSIAAB y en el itdUPM

## LIMITACIONES

- El comedor universitario es un servicio externo, no se incluye como un área de conocimiento.
- Sector productivo de proximidad y RN2000 todavía poco organizado con problemas en la distribución y en la planificación de la producción
- Bajos volúmenes de compra para establecer acuerdos de permanencia y precios competitivos y abastecimiento de canales cortos de comercialización
- Hábitos alimentarios de consumidores muy arraigados en cuanto al consumo de proteína animal.
- El factor económico limita prácticas sostenibles para las empresas de restauración universitaria, que mencionan poco margen de beneficio.
- Escaso conocimiento de la huella ecológica de los alimentos.

## PROPUESTAS

- Comedores espacios de I+D+i y área de conocimiento.
- Impulsar consumo y producción de alimentos de proximidad, temporada y RNatura 2000 a través de la contratación de empresas con buenas prácticas de sostenibilidad .
- Promover encuentros de diálogo entre gobernanza universitaria y restauradores para trabajo conjunto.
- Estudiar medidas de incorporación gradual de criterios de sostenibilidad en los Pliegos de Condiciones para la contratación del servicio de bar-cafetería, con todos los actores involucrados.
- Articular acciones de sostenibilidad existentes en UPM en comedores. Sinergias con otros proyectos en el marco del Plan Sostenibilidad Ambiental de la UPM.
- Fomentar la investigación científica y aplicada para solucionar problemas de sostenibilidad en comedores y de la pequeña producción alimentaria.