

# INFORME DE CONTENIDOS

## CAFÉ CIENTIFICO

### “Alimentación sostenible en el campus”

Real Jardín Botánico Juan Carlos I (UAH)

6 julio 2017



José Vicente de Lucio  
Rosendo Elvira Palacios  
Blanca Olivé de la Puente  
María Majadas Matesanz

# INDICE

	página
1. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTO .....	3
2. AGENDA DEL CAFÉ CIENTÍFICO .....	4
3. LISTADO DE ASISTENTES .....	5
4. SESIONES DE COCREACIÓN PRELIMINARES.....	6
5. CONTENIDOS DEL CAFÉ DE LA CIENCIA.....	8
5.1. Intervenciones breves (resumen).....	8
5.2. Primera actividad co-creativa “respondiendo a preguntas clave sobre la alimentación en la Comunidad Universitaria” .....	10
5.3. Segunda actividad de cocreación de criterios de sostenibilidad.....	12
6. RESUMEN / CONCLUSIONES .....	14
7. ANEXOS .....	15
8. Enlaces de interés .....	37

# 1. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTO

El café científico “Alimentación Sostenible en el Campus\*” se enmarca dentro de las actividades organizadas por el proyecto *Big Picnic* del Programa Marco de Investigación e Innovación de la Unión Europea Horizonte 2020. Ha tenido lugar el 6 de julio de 2017 en el Real Jardín Botánico Juan Carlos I (UAH), organizado por el equipo *Big Picnic*-Alcalá, la Oficina Ecocampus (UAH) y el Grupo Promotor de Salud de la UAH.

Los cafés científicos son un instrumento para lograr una comunicación abierta entre ciencia y sociedad. A través de este formato de comunicación promovido dentro del programa “Ciencia con y para la Sociedad, H2020” se busca que la innovación y la investigación científica respondan a las necesidades reales de la sociedad.

El proyecto *Big Picnic* es un proyecto desarrollado por el jardín botánico de la Universidad de Alcalá junto a otros jardines botánicos e instituciones de 13 países. Tiene el objetivo de implicar al público en la investigación e innovación responsable sobre seguridad alimentaria.

En este café de la ciencia nos hemos centrado en los estilos de alimentación sostenible como una condición imprescindible de la seguridad alimentaria y hemos llegado a este terreno planteándonos cuestiones sobre la sostenibilidad de la alimentación en la comunidad universitaria. Para ello hemos contado con miembros de la Comunidad Universitaria implicados en temas relacionados con la seguridad alimentaria o interesados en el mismo, así como investigadores, representantes públicos, distribuidores de comida sostenible y miembros del proyecto *Big Picnic* y del Jardín Botánico UAH.

El evento ha contado con intervenciones breves de diferentes ponentes acerca de temáticas relativas a la seguridad alimentaria, seguido de un debate y paralelos a una actividad co-creativa que ha respondido a tres preguntas clave que analizaremos más adelante. Seguidamente se ha degustado un desayuno sostenible seleccionado bajo los principios de producto local y de calidad, y a continuación se ha realizado una última actividad co-creativa centrada en establecer los criterios básicos de sostenibilidad que se ha considerado deberían tenerse en cuenta en la restauración colectiva en la UAH.

## 2. AGENDA DEL CAFÉ CIENTÍFICO

9:30 h. **Recepción de participantes**

10:00 h. **Intervenciones breves y debate** sobre aspectos clave en torno a la alimentación.

-María Sandín Vázquez (UAH): *“Photo voice de la alimentación”*

-Laura Palomar (UAH): *“Lo que nos dicen, y no nos dicen, las etiquetas de alimentos”*

-Lola Ruiz Berdún (UAH): *“Desde el origen: Educación del gusto desde la lactancia materna”*

-Gisella Olivares (Mensa Cívica): *“Por una restauración colectiva sostenible”*

-Verónica Hernández Jiménez (Observatorio Cultura y Territorio): *“La experiencia del proyecto “Campus sostenible” en Ciudad Universitaria, Madrid”*

-Raquel Santos (Ideas): *“Explicación del funcionamiento y valores de la organización de comercio justo Ideas”*

-María Mazzei: Explicación del menú que presenta y de las características de su empresa.

**Actividad de cocreación** “respondiendo a preguntas clave sobre la alimentación en la Comunidad Universitaria”: Durante las intervenciones y el desayuno animamos a los participantes a responder a las siguientes cuestiones en los paneles destinados para tal fin:

- ¿Que impide que tomemos mejores decisiones respecto a nuestra alimentación?

- ¿Cómo lograr una restauración más sostenible en la UAH?

- ¿Cómo podemos lograr una alimentación mejor – “rica, justa y limpia” – en nuestra vida cotidiana?

11:30 h. **Desayuno sostenible:** Presentación y degustación (animamos a los asistentes a traer su propia taza). Aunque el desayuno estaba previsto para hacerlo en el mismo merendero, debido a la lluvia intensa que cayó, nos refugiamos en el aula de educación. A pesar de ello, resultó agradable y sin problemas.

11:45 h. **Cocreación de criterios de sostenibilidad** en la restauración colectiva universitaria.

Al finalizar, las personas interesadas iban a visitar el proyecto "Jardines Cisnerianos"; sin embargo, debido a la lluvia, no se pudieron visitar.

\* Con colaboración de Ecocampus y Grupo Promotor de Salud de la UAH.

### 3. LISTADO DE ASISTENTES

1. María Jesús Salado García. UAH
2. Rosa Vicente Lapuente. UAH
3. Verónica Hernández Jiménez. Observatorio Cultura y Territorio
4. Raquel Santos Rodríguez. IDEAS. Comercio Justo.
5. José María Rey Benayas. UAH
6. María R. Mazzei. La cesta de María Mazzei
7. Amelia Díaz Santos. La cocina de Ghanesa
8. Cecilia Barrera Gamarra. FVS
9. Lim Shuang Ao. FVS
10. Chritina Tatum. FVS
11. David Alba Hidalgo. Transitando
12. M<sup>a</sup> Dolores Ruiz Berdum. UAH
13. Alberto Egado. Ayto. Alcalá
14. Jesús Cano Sierra. UAH
15. Myriam Ortega. UAH. Ecocampus
16. Montserrat Orive. JB Alcalá
17. M<sup>a</sup> José Díaz Ordás. UAH. Servicios Generales
18. Alberto Ruiz. FVS
19. José Antonio Pérez Hernández. UAH
20. Gisella Olivares. Mensa cívica
21. Laura Palomar. UAH
22. Rubén Garrido Yserte. UAH
23. Eugenia Moya. UAH
24. Susana Núñez. UAH
25. María Sandín. UAH
26. Ángel Pueblas de la Torre. UAH
27. Marisa Morales Pena. UAH
28. Carmen Gallardo Pino. UAH
29. María Majadas. JB\_UAH
30. Rosendo Elvira. JB Alcalá
31. Blanca Olivé. JB Alcalá
32. José Vicente de Lucio. UAH

## 4. SESIONES DE COCREACIÓN PRELIMINARES

En la organización de un café de la ciencia se incluye la realización preeliminar de varias sesiones de cocreación con el fin de diseñar y plantear cuál será el contenido final del café científico. En dichas sesiones preparatorias participan aquellas personas que por su influencia o interés en el tema se considera van a aportar conocimientos y opinión suficiente sobre el tema tratado.

Para este café de la ciencia se organizaron cinco sesiones de cocreación realizadas con distintos grupos de interés:

### 1. Dos sesiones de cocreación con un grupo de estudiantes de la clase de Educación Ambiental (Facultad de Ciencias Ambientales UAH)

Las preocupaciones e intereses de estudiantes se exploraron en sesiones de cocreación utilizando el método "Pensar, Cocinar, Compartir" desarrollado por el equipo *Big Picnic*-Alcalá para este propósito. En "Pensar, Cocinar, Compartir" se propone una gastronomía sencilla, cotidiana con utensilios de cocina sencillos y técnicas fáciles, vinculadas a las necesidades cotidianas de las familias y los estudiantes basados en los principios del alimento bueno, justo y limpio conforme a la filosofía *slow food*. En 2017 se desarrollaron 2 sesiones con estudiantes de ciencias ambientales los días 3 y 10 de febrero de 2017. En estas sesiones se identificaron intereses relativos a la alimentación en el campus universitario y se obtuvieron los resultados de las opiniones y conocimientos de los estudiantes en relación a esta temática.

### 2. Reunión co-creativa del Grupo Promotor de Salud de la UAH

El contenido y necesidades del Café de la Ciencia fue definido en una reunión del grupo Promotor de Salud de la Universidad el día 4 de abril de 2017.

Asistentes: Ortega Barrio Myriam; Sandín Vázquez M. del Val; Ocaña Tabernero Juan Carlos; Valadés Cerrato David; Gil Labarta Fernando; Pérez López Alberto; López Martínez Francisco; Gómez González Jorge Luis; Cano Sierra Jesús; Aguilar Vilas María Victorina; Berrocal Sertucha María del Carmen; Hernández García M. Teresa; Núñez Nagy Susana; Fernández Bustos Patricia; Ruiz Berdún María Dolores; Palomar Ruiz Laura; Heras Quirós Carolina de las; Rodríguez Pedrosa María Isabel; Gerbolés Sánchez Ana María; de Lucio Fernández José Vicente

### 3. Dos sesiones de cocreación con miembros de la Fundación Vida Sostenible

Se organizaron dos sesiones, los días 15 y 26 de junio de 2017, con la Fundación Vida Sostenible, dedicada a la promoción de comportamientos ciudadanos orientados a la sostenibilidad ambiental, y entidad responsable del café de la ciencia digital. Participantes: Álvaro Durango, Alberto Ruiz, Lola Hermida, Cecilia Barrera, Jesús Alonso, Lim Shuang Ao, Chritina Tatum.

En la primera sesión, dentro de los conceptos relevantes identificados por el grupo se identificaron los siguientes:

Huella carbono, Huella hídrica, Azúcar, dietas sacralizadas, Energía, transporte, producto local, Ruta de los alimentos, Basura, envase, Compostaje, Economía circular de los alimentos, El retorno de la comida (mantequilla, leche), Vegetarianismo, Libertad y alimento, Autogestión de la alimentación (decisiones alimentarias), Carne hormonas, Medicamentos, Resistencias producidas por alimentos, ¿En quién confiar?,

Glutamato, Nutricionismo. Preocupaciones por la comida y edad, Salud. La gente no se preocupa de los aspectos ambientales de la comida, La comida debería costar más de lo que cuesta.

En la segunda sesión se analizó una lista de preguntas detonantes de debates sobre alimentación.:

¿Cantidad Vs calidad?, ¿Vale la pena la elección ecológica certificada? ¿Interesa conocer más de dónde viene lo que se consume? ¿Cuánta libertad de elección tenemos? ¿Cuánta oferta de productos “buenos” hay y cuánto cuestan? ¿Cocinas todo o la mayor parte de lo que comes?

Aparte, se preparó un formulario de criterios de restauración colectiva para ser posteriormente distribuido a grupos de interés.

Finalmente como resultado se lanzó el prototipo del foro "Café de la Ciencia Digital".

## 5. CONTENIDOS DEL CAFÉ DE LA CIENCIA

### 5.1. Intervenciones breves (resumen)

El café de la ciencia comenzó con una serie de intervenciones breves sobre la alimentación sostenible dentro y fuera del campus universitario. Intervinieron diferentes representantes de la UAH y otros colectivos implicados en temas de seguridad alimentaria e implicación ciudadana.

#### **María Sandín Vázquez (UAH): “Photo voice de la alimentación”**

El acceso al alimento como condicionante de la salud cardiovascular. Como parte del proyecto de investigación sobre Barrios Cardiosaludables (*Heart Healthy Hoods*) se trabajó con los vecinos del barrio madrileño de Villaverde en un proceso participativo en el que los vecinos utilizaron fotografías tomadas por ellos mismos (técnica *Photo Voice*) como medio para explicar sus problemas a la hora de obtener buenos alimentos en su barrio. Junto con otros elementos (como la calidad, variedad, la confianza en el vendedor, etc), el precio fue identificado como un factor clave en este barrio, donde coinciden dificultades económicas y altos niveles de morbilidad y mortalidad. En las fotografías se ven comportamientos como la recogida de alimentos desechados tras un mercado, búsqueda de productos cercanos a la caducidad, etc.

#### **Laura Palomar (UAH): “Lo que nos dicen, y no nos dicen, las etiquetas de alimentos”**

Se habló sobre la existencia de un etiquetado alimentario con frecuencia con información fiable, pero también el etiquetado tiende a ocultar cierta información que no interesa que el consumidor conozca y palabras engañosas como "artimaña artesana" para aportar información incierta. Incluso sociedades científicas en el ámbito de la salud avalan con su prestigio algunas prácticas insalubres como el desayuno basado en azúcar y otros carbohidratos de rápida absorción. Es necesario que el público conozca qué información deben incluir las etiquetas (no solo ingredientes, sino también valor nutritivo, por ejemplo). Es imprescindible también que los gobiernos controlen el comercio y etiquetado de alimentos.

#### **Lola Ruiz Berdún (UAH): “Desde el origen: Educación del gusto desde la lactancia materna”**

El paradigma científico de la salud ha evolucionado desde finales del siglo XIX hasta la actualidad. Actualmente se tiende a fomentar entre los niños la lactancia materna prolongada, la introducción temprana de alimentos sólidos o jugar con la comida como prácticas saludables que favorecen la educación del gusto y alimentaria del niño. El gusto se adquiere desde el embarazo, donde el feto se familiariza con el sabor de lo que ha consumido la madre a través del líquido amniótico. El hecho de triturar todos los alimentos para hacer papillas más fáciles de aceptar por los niños, hace que la comida siempre tenga un color homogéneo. Los niños de mayores no están acostumbrados a los distintos colores en los alimentos y rechazan algunos de ellos no por su sabor, sino por su color. La comida debe ser un proceso de alimentación social, es decir, que se realice de forma tranquila y en compañía.

#### **Gisella Olivares (Mensa Cívica): “Por una restauración colectiva sostenible”**

Mensa cívica es una entidad sin ánimo de lucro, que agrupa a diversas entidades económicas y sociales, promoviendo buenas prácticas de alimentación y sostenibilidad, para una restauración colectiva sostenible ([www.mensacivica.com](http://www.mensacivica.com)).

El compromiso explícito con la sostenibilidad de las instituciones es la clave para la incorporación de criterios de sostenibilidad en los pliegos de condiciones de compra pública, así como, en los de contratación de servicios de restauración colectiva. El próximo Pliego de Compras Verdes de alimentos y caterings que está preparando la UE y en el que participa Mensa Cívica, marcará un antes y después en las contrataciones públicas de las administraciones públicas en el ámbito de la UE. Actualmente Mensa Cívica está apoyando junto a otras instituciones la búsqueda de fondos para poner en marcha un proyecto piloto en un comedor de la Ciudad Universitaria liderado por el Observatorio para una Cultura del Territorio. Mensa Cívica cuenta con experiencias concretas en comedores escolares en alianza con sus asociados donde se aplican buenas prácticas de sostenibilidad alimentaria.

**Verónica Hernández Jiménez (Observatorio Cultura y Territorio):** “La experiencia del proyecto ‘Campus sostenible’ en Ciudad Universitaria, Madrid”

Desde la Red de Investigaciones en Urbanismo, Alimentación y Espacios Agrarios de Madrid (universidades, colectivos sociales, entidades públicas) se impulsa el proyecto demostrativo “Campus Comestible” en Ciudad Universitaria, Madrid. Este proyecto se articula en una actuación más amplia con 4 dimensiones: gobernanza, recursos y conocimiento, experimentación alimentación saludable y experimentación en prácticas sostenibles (ajardinamiento con especies comestibles y compostaje de residuos orgánicos). El principal objetivo del proyecto “Campus Comestible” trata de incorporar menús de corto recorrido en Escuelas piloto de Ciudad Universitaria, acompañando la propuesta con el fomento de grupos de consumo en el ámbito universitario y la realización de un mercado de venta directa para acercar los productores a los consumidores.

**Raquel Santos (Ideas):** “Explicación del funcionamiento y valores de la organización de comercio justo ‘Ideas’”

Ideas es una organización sin ánimo de lucro que promueve el comercio justo, importa y distribuye alimentos directamente desde pequeños productores. La adopción de prácticas de comercio justo requiere cambios a nivel personal, políticos y de organización o estructura de los sistemas. Entre las primeras organizaciones que impulsaron alternativas ecológicas en Madrid destacan: “Emaus” e “Ideas”, que fueron las primeras empresas importadoras de productos de comercio justo. Desde el año 2011 Madrid es “Ciudad por el Comercio Justo”. Sin embargo, en conjunto, España está a la cola de Europa, en la lista de ciudades consumidoras de productos de comercio justo. La Universidad de Alcalá fue declarada “Universidad por el Comercio Justo” el 25/1/2012, lo que coincidió también con la apertura de la tienda de comercio justo del Jardín Botánico.

**María Mazzei:** Explicación del menú que presenta y de las características de su empresa.

Tras las intervenciones, algunas de las **preguntas** formuladas por el público asistente fueron:

- ¿Cómo se deciden los criterios que se incorporan en los pliegos de condiciones que tiene que seguir las empresas de catering de las cafeterías universitarias? ¿Se ha consultado a los estudiantes y profesores a la hora de redactar los pliegos?
- ¿Por qué no se mejora la calidad de la comida en los comedores universitarios?
- ¿Por qué no se presentan más empresas ofreciendo sus servicios de restauración?

También se proponen ideas como el fomento de los comedores como parte de la vida universitaria, lugares de reunión y aprendizaje. Se proponen como puntos de venta y compra de alimentos de origen local, mediante la organización de mercados periódicamente.

## 5.2. Primera actividad co-creativa “respondiendo a preguntas clave sobre la alimentación en la Comunidad Universitaria”

En esta primera actividad se ha querido responder a tres preguntas clave que se presentan como relevantes en el análisis de la restauración colectiva sostenible en la UAH. Cada una de las preguntas se ha colgado en un panel diferente, donde los asistentes han ido poniendo post-it con sus respuestas, sugerencias y opiniones al respecto.

<b>A) ¿Que impide que tomemos mejores decisiones respecto a nuestra alimentación?</b>
<b>B) ¿Cómo lograr una restauración más sostenible en la UAH?</b>
<b>C) ¿Cómo podemos lograr una alimentación mejor – “rica, justa y limpia” - de los miembros de la comunidad universitaria?</b>

Durante la sesión se ha animado a los asistentes a escribir sus respuestas y pegarlas en los paneles, tratando de hacer una sesión dinámica y participativa.

Las respuestas obtenidas en los paneles se recogen a continuación:

<b>A) ¿Que impide que tomemos mejores decisiones respecto a nuestra alimentación?</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>-Marketing engañoso</li><li>-Precios</li><li>-La existencia de un conflicto entre el interés a corto plazo de las personas que toman las decisiones y el interés a largo plazo de la sociedad en su conjunto, especialmente si las personas que toman las decisiones piensan que van a lograr aislarse de las consecuencias de sus acciones. Todo esto a nivel de gobernanza.</li><li>-La falta de voluntad política</li><li>-La falta de información</li><li>-La falta de accesibilidad</li><li>-La falta de tiempo</li><li>-Alejamiento de los ciclos productivos de los alimentos (urbanismo vs naturalismo)</li><li>-Abundante información nos desinforma</li><li>-Mayor conciencia de la decisión social de la alimentación y no la función de alimentarse.</li><li>-Exigencia de información más clara de la industria.</li><li>-Necesidad de dedicar tiempo</li><li>-Desinformación interesada</li><li>-Inercia</li><li>-Nuestra pereza</li><li>-Carestía</li><li>-Desconocimiento</li><li>-Insensibilidad</li><li>-Falta de formación del consumidor</li></ul>

-Pérdida del pequeño comercio frente a las grandes superficies  
-Es difícil que una organización (o sociedad) tome decisiones “acertadas” cuando hay un conflicto que implica valores fuertemente arraigados que son buenos en muchas circunstancias (normalmente pasadas) pero son negativos en otras circunstancias (normalmente actuales).

### **B) ¿Cómo lograr una restauración más sostenible en la UAH?**

-Trabajar la demanda de este tipo de alimentación --> Cambio de hábitos  
-Información sobre los alimentos que se ofrecen  
-Compromiso explícito  
-Voluntad política para llevarlo a cabo en la Universidad  
-Incorporar la educación alimentaria como asignatura en centros escolares.  
-Eventos eco-gastronómicos  
-Sirviendo alimentos ecológicos, de circuito corto y/o producidos en el campus.  
-Conseguir una masa crítica suficiente para interesar a empresas de catering.  
-Concentración del servicio.  
-Accesibilidad a alimentos saludables (frutería dentro del campus...).  
-Eco-comedores escolares (iniciativa ya en marcha en Madrid).  
-Creación de grupos de consumo en el campus.  
-Grupos de trabajo sobre alimentación saludable en el campus.  
-Ayudando a los restauradores a seleccionar mejor sus productos  
-Con más información sobre los alimentos ofertados en las cafeterías (origen, calidad nutricional, producción).

### **C) ¿Cómo podemos lograr una alimentación mejor – “rica, justa y limpia” - de los miembros de la comunidad universitaria?**

-Dedicando tiempo a la comida  
-Nueva cultura gastronómica  
-Educando y practicándola en los centros educativos, desde los colegios a las universidades  
-Mejorar la accesibilidad y visibilidad  
-Lograr lugares de cercanía entre consumidor y productor (mercados)  
-Más información sobre hábitos más saludables en la familia (merienda niños, etc).  
-Educación alimentaria en el sector salud  
-Aspectos culturales (tradiciones, creencias, paradigmas)  
-Con una mejor formación, mayor conocimiento  
-Cambio de ritmos de vida, menos prisa y mejor alimentación.  
-Educación --> pensamiento crítico  
-Preguntarnos quién produce lo que comemos  
-Educación alimentaria en el sector salud  
-Aspectos culturales (tradiciones, creencias, paradigmas...)

### 5.3. Segunda actividad de cocreación de criterios de sostenibilidad

Uno de los objetivos fundamentales de este café científico se basa en empezar a perfilar las bases de los criterios de sostenibilidad que se considera deberían tener los pliegos de condiciones de la restauración colectiva de la UAH.

Por ello, la segunda actividad de cocreación se centró en analizar dichos criterios entre todos los asistentes. Para ello se elaboró el documento que se adjunta en el anexo [ANEXO 1], en el cual los asistentes tenían que repartir 25 puntos entre todos los criterios de sostenibilidad, en función del peso que tuvieran para ellos, pudiéndose dejar en blanco los que se considerase o bien dar toda la puntuación solo a unos pocos criterios. Los resultados de las fichas individuales se adjuntan en el anexo [ANEXO 2].

A partir de las fichas se ha elaborado una tabla resumen de las puntuaciones individuales así como de las puntuaciones totales de todos los asistentes para cada uno de los criterios. Dicha tabla se relaciona a continuación:

**TABLA RESUMEN DE LOS CRITERIOS Y SUS PUNTUACIONES INDIVIDUALES**

CRITERIOS	PUNTUACIONES INDIVIDUALES																		PUNTA CIÓN TOTAL	ÓRDEN DE PREFERENCIA	
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.	2	6	4	5	3	2	2	10	10	4	1	2	6	2	4	1	3	4	3	74	<b>1</b>
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.	1		3	5	3	2	2	10			1	3	6	2	4	1		2		45	<b>2</b>
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).	1		3	5	3	1	2		3	4	1	3	2	2	1	2	2	4	3	42	<b>3</b>
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.	2				1	2	2			3	1	3	2	2	1	2	3	1	3	28	<b>7</b>
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.	2				1	1	2		5	2	1	3	1	1	2	1	3	1	2	28	<b>7</b>
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).	1		4		1	1	1			4	3	1	1	2		3	2		1	25	<b>9</b>
7. Condiciones higiénico-sanitarias	2				2	2	2				1	2	1	2	1	2	2		1	20	<b>12</b>



## 6. RESUMEN / CONCLUSIONES

Esta actividad co-creativa ha sido muy productiva y se han conseguido desgranar los aspectos más importantes que conciernen a la alimentación colectiva sostenible que queremos lograr en la UAH.

En cuanto a la primera actividad de cocreación, relativa a las tres preguntas clave, las sugerencias o preocupaciones descritas por los asistentes coinciden en muchos casos. Por ejemplo, se expresa la falta de tiempo como un problema a la hora de llevar una mejor alimentación, así como la falta de formación e información, o la información engañosa. Por otro lado, entre las propuestas de restauración sostenible se pide una cooperación cordial y directa entre los productores, restauradores y consumidores, de tal manera que la información fluya de manera directa y eficiente entre los tres grupos. También se proponen cambios en los hábitos de consumo (desde la necesidad de un cambio en el ritmo de vida), todo ello fomentado por una educación de calidad que propicie los buenos hábitos alimentarios. Además, también se da especial importancia a aspectos como el marketing o la política y la influencia que estos aspectos tienen en los consumidores.

En esta primera actividad podríamos concluir cuatro aspectos importantes a tener en cuenta:

- La importancia de nuestras decisiones como consumidores, nuestra educación y formación.
- El tipo de productores que se eligen (locales, proximidad, ecológico, certificados de calidad).
- El tipo de empresa de restauración que se elige.
- Factores externos: política, marketing, publicidad engañosa...

En cuanto a la segunda actividad, tal y como se ha mostrado en los resultados se le da mucha importancia a la necesidad de elaborar menús con productos locales, de proximidad y de temporada, con certificado ecológico y procedentes de empresas u organizaciones de economía social. De esto concluimos la importancia que tiene para los consumidores saber de dónde proceden los productos que consumen. También se prioriza el criterio de evitar el aceite de palma, lo cual puede venir dado por el 'boom' surgido recientemente en torno a este tema. Los participantes también consideran importante disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.

Respecto a las sugerencias realizadas por los asistentes a la actividad, cabe destacar la importancia que le dan a las decisiones del propio consumidor. Se propone fomentar los grupos de consumo dentro de la UAH. Así mismo se propone que el Jardín Botánico actúe como facilitador con el fin de establecer dichos grupos de consumo o de trabajo de manera más prolongada en el tiempo.

De manera general, este café científico ha servido para reflexionar acerca de las cuestiones que más preocupan a la Comunidad Universitaria en cuanto a la restauración colectiva dentro del campus. Se espera sirva como base de futuros eventos y reuniones para tratar de llevar estos resultados y conclusiones a un proyecto a largo plazo para una restauración colectiva sostenible dentro de la UAH y que así mismo sea de utilidad en la planificación de los servicios de restauración dentro de la universidad.

# 7. ANEXOS

# ANEXO 1. FICHA MODELO

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.




Universidad  
de Alcalá

皇家马德里大学  
RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		
10. Opción sin carne en los menús		
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		

## ANEXO 2. FICHAS INDIVIDUALES

### PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

**Big Picnic**



Universidad  
de Alcalá

皇家学院  
RFAI. JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
16. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		2
17. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		1
18. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		1
19. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		2
20. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		2
21. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		1
22. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		2
23. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		2
24. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		2
25. Opción sin carne en los menús		2
26. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		2
27. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		1
28. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		1
29. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		2
30. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		2

**PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH**

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

**Big Picnic**



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		Máx. (6)*
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		
10. Opción sin carne en los menús		
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		Máx. (6)*
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		Máx. (6)*
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		Máx. (6)*
*Dado que el asistente anotó "Máx." y no explicitó un número, le asignamos a dichos valores un 6, por ser el máximo valor repartible entre todos hasta llegar a 25.		

**PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH**

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

**Big Picnic**



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		4
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		3
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		3
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.	En parte, ya se está incorporando aunque no sé si se cumple	
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.	En parte, ya se está incorporando aunque no sé si se cumple	
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		4
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).	En parte, ya se está incorporando aunque no sé si se cumple	
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.	En parte, ya se está incorporando aunque no sé si se cumple	
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).	En parte, ya se está incorporando aunque no sé si se cumple	
10. Opción sin carne en los menús		1
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		1
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		4
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		2
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		1
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		2
Sugerencias: Habrá que vigilar bien su cumplimiento / ¡Más medidas educativas!		

**PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH**

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

**Big Picnic**



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		5
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		5
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		5
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		
10. Opción sin carne en los menús		
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		5
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		5
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		
Sugerencias: Reducción del desperdicio alimentario / Reciclaje del residuo orgánico / Compostaje		

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAT. JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		3
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		3
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		3
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		1
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		1
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		1
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		2
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		2
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		2
10. Opción sin carne en los menús		1
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		2
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		2
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		2
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		1
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		2

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAT. JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		2
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		2
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		1
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		2
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		1
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		1
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		2
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		2
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		2
10. Opción sin carne en los menús		2
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		1
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		2
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		2
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		2
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		1

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		2
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		2
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		2
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		2
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		2
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		1
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		2
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		2
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		2
10. Opción sin carne en los menús		1
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		2
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		2
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		1
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		1
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		1

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		10
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		10
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		
10. Opción sin carne en los menús		
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		5
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		10
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		3
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		5
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		2
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		
10. Opción sin carne en los menús		5
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		4
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		4
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		3
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		2
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		4
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		4
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		2
10. Opción sin carne en los menús		2
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		1
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		1
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		1
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		1
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		1
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		3
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		1
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		1
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		1
10. Opción sin carne en los menús		1
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		3
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		1
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		3
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		3
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		3

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		2
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		3
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		3
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		3
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		3
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		1
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		2
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		2
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		2
10. Opción sin carne en los menús		
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		1
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		1
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		1
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		1
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		6
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		6
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		2
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		2
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		1
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		1
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		1
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		2
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		1
10. Opción sin carne en los menús		1
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		1
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		1
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAT. JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		2
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		2
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		2
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		2
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		1
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		2
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		2
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		1
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		1
10. Opción sin carne en los menús		1
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		2
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		2
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		2
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		2
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		1

**PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH**

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

**Big Picnic**



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		4
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		4
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		1
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		1
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		2
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		1
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		Importante también (2)
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		2
10. Opción sin carne en los menús		3
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		1
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		1
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		3
Sugerencias: Agrupar algunos criterios y buscar buenas prácticas en otros en el ámbito universitario. / Sostenibilidad: alimentaria, ambiental y social. / Seguimiento, inspección.		

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		1
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		1
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		2
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		2
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		1
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		3
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		2
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		3
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		2
10. Opción sin carne en los menús		1
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		3
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		2
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		1
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		1

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAT. JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		3
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		2
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		3
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		3
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		2
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		2
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		
10. Opción sin carne en los menús		2
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		2
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		2
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		2
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		2

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		4
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		2
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		4
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		1
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		1
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		2
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		1
10. Opción sin carne en los menús		2
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		2
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		3
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		1
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		2

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIÓN INDIVIDUAL
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		3
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		3
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		3
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		2
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		1
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		1
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		3
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		2
10. Opción sin carne en los menús		1
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		1
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		1
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		1
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		1
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.	Y fuera de menús (desayunos y meriendas)	2

## PROYECTO BIG PICNIC. Criterios para una restauración sostenible - UAH

Reparte 25 puntos (en total) entre los siguientes criterios que consideres puedan tener más interés para desarrollar un pliego de condiciones para una restauración colectiva sostenible en la UAH.

# Big Picnic



Universidad  
de Alcalá

RFAL JARDÍN BOTÁNICO  
JUAN CARLOS I

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTUACIONES TOTALES
1. Menús universitarios con productos locales, de proximidad y de temporada.		74
2. Alimentos de agricultura ecológica certificada en los menús.		45
3. Productos procedentes de organizaciones o empresas de economía solidaria (comercio justo, cooperativas sociales, inserción laboral...).		42
4. Uso eficiente de envases: reducción, reciclaje y reutilización.		28
5. Separación selectiva de residuos en diferentes contenedores y verificación del destino de los mismos.		28
6. Valores nutritivos adecuados y calidad del alimento (ingredientes, materia prima...).		25
7. Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas (personal, instalaciones, etc).		20
8. Responsabilidad social: condiciones laborales adecuadas de los trabajadores.		30
9. Gestión eficiente de agua y energía (cocina, electrodomésticos, transporte...).		22
10. Opción sin carne en los menús		26
11. Evitar productos que contengan grasas trans y aceite de palma.		34
12. Informar junto a la carta del origen y denominación de la materia prima.		21
13. Disminuir o eliminar el consumo de comida procesada.		35
14. Minimizar el uso de azúcar y sal en los menús.		19
15. Aumentar la cantidad de frutas y verduras en los menús.		28

**\*Otras sugerencias aportadas por los asistentes:** Necesidad de llevar estos estudios y documentos a la realidad.

## 8. ENLACES DE INTERÉS:

Café científico 6 de julio “Alimentación sostenible en el campus” - Fundación Vida Sostenible

<http://www.vidasostenible.org/resumen-1o-cafe-cientifico-alimentacion-sostenible-en-el-campus/>

**Big Picnic project**

<https://www.bigpicnic.net/>

**Real Jardín Botánico Juan Carlos I (UAH)**

[http://www.botanicoalcala.es/big\\_picnic.html](http://www.botanicoalcala.es/big_picnic.html)

**Twitter *Big Picnic* España**

<https://twitter.com/?lang=es>

**Facebook *Big Picnic* España**

<https://www.facebook.com/Big-Picnic-Espa%C3%B1a-1747065502276239/>