



Menú para la rebelión alimentaria en el campus

**DEBEMOS CAMBIAR LA
ALIMENTACIÓN UNIVERSITARIA,
PERO ¿POR QUÉ
Y CÓMO!?**



Autoras: Consuelo Díaz Escobar y Alicia Sevilla Atienza.

Revisión: Marta Mangrané y Jordi Menéndez.

Edición y coordinación:



Justicia Alimentaria somos una asociación formada por personas que creemos en la necesidad de cambiar el sistema agroalimentario actual, que oprime y expulsa a las comunidades rurales, y destruye el medio ambiente. Este cambio pasa por la consecución de la Soberanía Alimentaria.

<https://justiciaalimentaria.org>



Ideas somos una organización de Comercio Justo que queremos transformar el entorno económico y social para construir un mundo más justo y sostenible, desarrollando iniciativas de Comercio Justo, Economía Solidaria y Consumo Responsable, tanto en el ámbito local como internacional.

<https://ideas.coop>

Este material ha sido editado en el marco del proyecto: “Educando en la Agenda 2030 para promover un consumo alimentario sostenible en espacios universitarios de la ciudad de Madrid”.

Diseño y maquetación: Freepress S. Coop. Mad.

Depósito legal: M-15804-2022

Imprenta: Almira Brea SL.



Esta publicación cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Madrid. Su contenido es responsabilidad exclusiva de Justicia Alimentaria e IDEAS y no refleja necesariamente la postura del Ayuntamiento de Madrid.

Más información: www.alimentalauniversidad.org

Colaboran:



ALGUNOS DERECHOS RESERVADOS

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.es>

Esta obra está bajo licencia Creative Commons, Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0). Se permite copiar, distribuir y comunicar libremente esta obra siempre y cuando se reconozca la autoría y no se use para fines comerciales. Si remezcla, transforma o crea a partir del material, debe distribuir su contribución bajo la misma licencia del original.

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

INGREDIENTES. Definiciones necesarias para la rebelión alimentaria [Pág. 5]

SISTEMA Y MODELO ALIMENTARIO [Pág. 6]

SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA [Pág. 8]

FEMINISMOS E INTERSECCIONALIDAD [Pág. 8]

SOSTENIBILIDAD Y ODS [Pág. 9]

ENTRANTES. Crisis combinadas [Pág. 13]

PRIMER PLATO A ELEGIR. ¿Qué modelo alimentario prefieres? [Pág. 17]

UN MODELO POCO SALUDABLE [Pág. 18]

Alternativas: soberanía alimentaria y derecho a la alimentación [Pág. 20]

UN MODELO NADA ACCESIBLE [Pág. 22]

Alternativas: circuitos cortos y compra pública [Pág. 24]

UN MODELO INJUSTO [Pág. 26]

Alternativas: conocer el comercio justo [Pág. 28]

UN MODELO INSOSTENIBLE [Pág. 29]

Alternativas: una dieta frente a la emergencia climática [Pág. 33]

Reducir el consumo de carne [Pág. 33]

Favorecer la agroecología [Pág. 35]

UN MODELO INEFICIENTE [Pág. 37]

Alternativas: consumir fresco, local y de temporada [Pág. 40]

SEGUNDO PLATO. ¿Qué se cuece en tu universidad? [Pág. 43]

LA CAZUELA: OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE [Pág. 44]

LOS UTENSILIOS: CUATRO HERRAMIENTAS TRANSFORMADORAS [Pág. 45]

Educación. Revisión curricular y metodológica [Pág. 46]

De la investigación tradicional a la investigación acción [Pág. 48]

Gestión y gobernanza de los espacios alimentarios [Pág. 50]

Articulación territorial: i+d+i, extensión y transferencia [Pág. 53]

EL POSTRE DE LA CASA [Pág. 57]

¡ACCIÓN! [Pág. 58]

Restablecer conexión local [Pág. 58]

Ecofeminismo hasta en la sopa [Pág.60]

Poner la vida y la comida en el centro [Pág. 61]

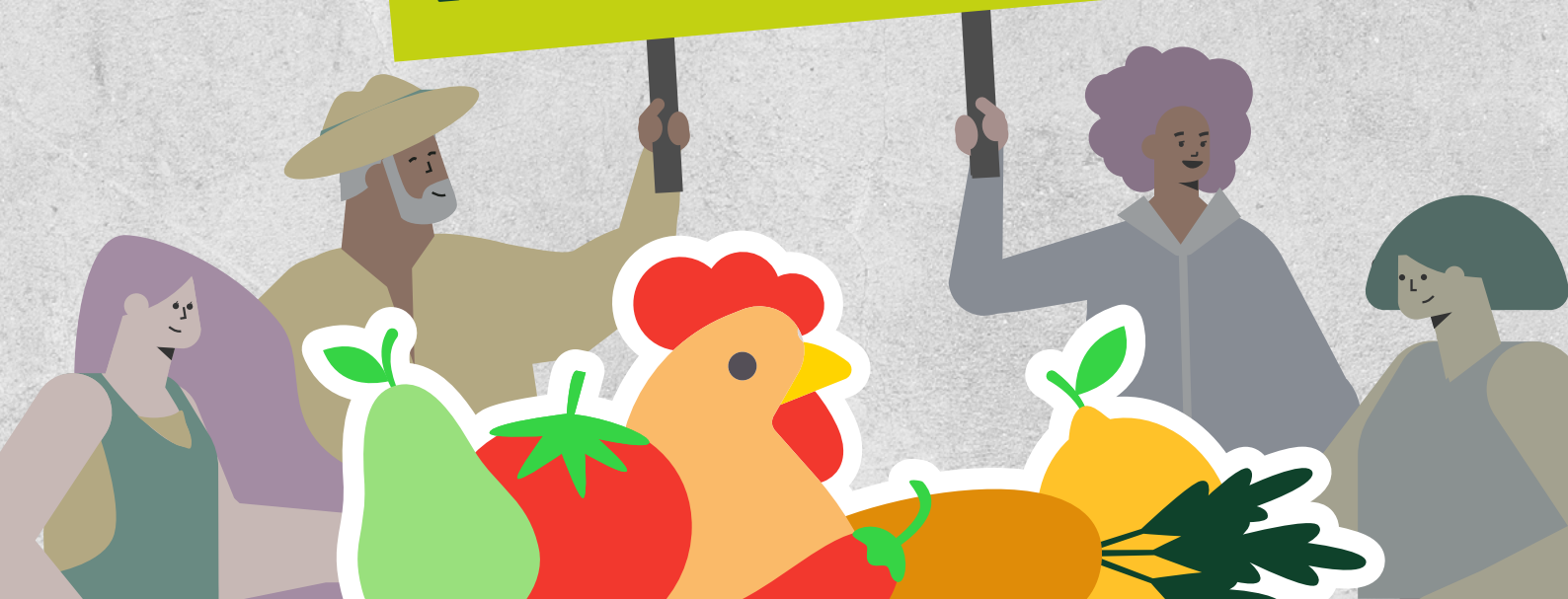
¡ORGANIZACIÓN! [Pág. 62]

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA [Pág. 63]

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

ingredientes

DEFINICIONES
NECESARIAS PARA
LA REBELIÓN ALIMENTARIA



Te damos la bienvenida a este menú para cambiar la alimentación universitaria. Seguro que si estás estudiando o trabajas en un espacio universitario, alguna vez has pensado que te gustaría tener otras opciones alimentarias, un espacio para calentar tu comida, menos envases, alimentos ecológicos o de comercio justo, un menú más saludable o algo más parecido a la comida casera.

Este *menú* está pensado para que conozcas por qué comes lo que comes en tu universidad, cómo funciona el *sistema alimentario*, qué alternativas tienes para cambiarlo y cuáles tiene tu universidad.

Antes de empezar con el menú, vamos a conocer los ingredientes, es decir, vamos a establecer la definición de algunos términos que van a repetirse a lo largo del texto y que merece la pena tener claros.



SISTEMA Y MODELO ALIMENTARIO

En la escuela nos enseñaron el concepto de **cadena alimentaria** (fig. 1) como el camino que recorren los alimentos desde que se producen hasta que son consumidos. Este esquema tiene forma lineal y poco realista puesto que en el mundo de la alimentación intervienen muchos más sectores y factores que no son tenidos en cuenta y que determinan las características del modelo alimentario que predomina actualmente en el mundo.

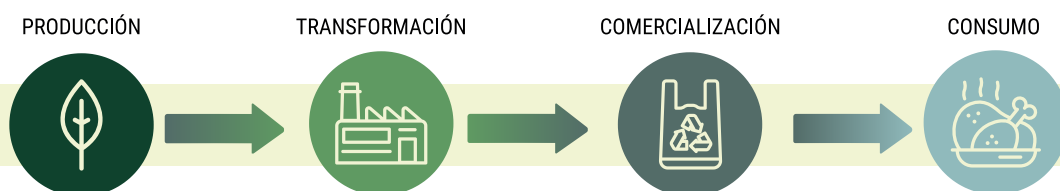


Fig. 1. Esquema de la cadena alimentaria (versión escolar). Fte. Elaboración propia.

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

Puesto que esta definición se queda muy corta para entender todo lo que encierra el mundo de la alimentación, te proponemos este otro esquema en el que intervienen muchos más factores y que se asemeja más a un **sistema alimentario**, que a una **cadena alimentaria**. Este punto de partida nos servirá para entender mejor cuáles son los puntos críticos y por qué es necesaria una transformación radical del sistema alimentario.

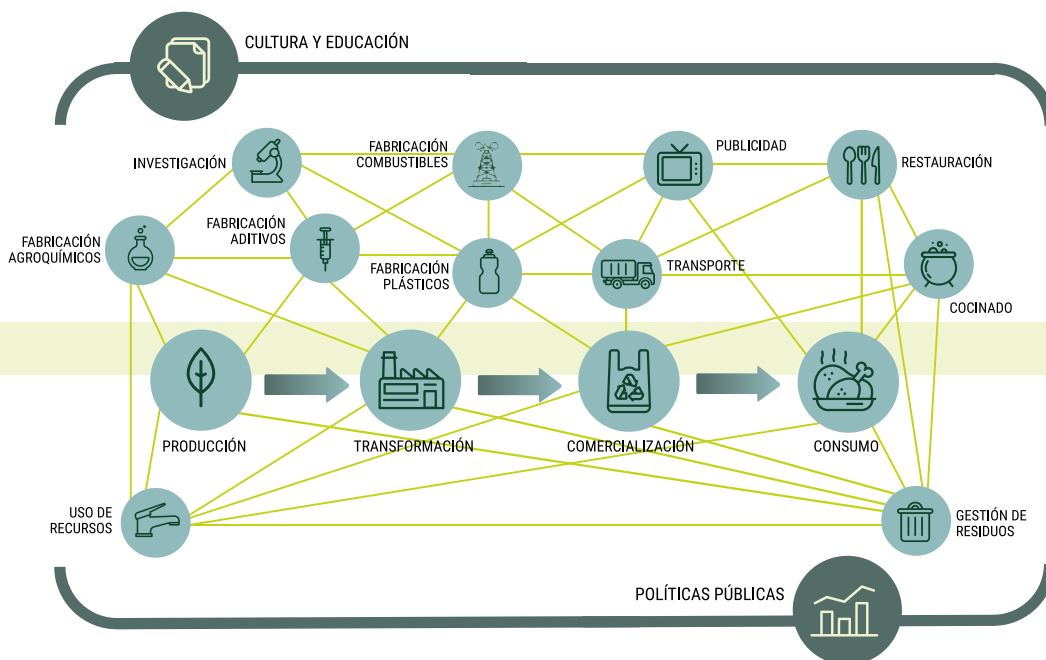


Fig. 2. Esquema del sistema alimentario. Fuente: elaboración propia.

El sistema alimentario puede presentar diferentes formas de organización, a las que llamamos **modelos alimentarios**. Actualmente se definen dos modelos alimentarios, el **modelo alimentario industrial globalizado** y el **modelo alimentario basado en la Soberanía alimentaria**.

SE DEFINEN DOS MODELOS ALIMENTARIOS: EL MODELO ALIMENTARIO INDUSTRIAL GLOBALIZADO Y EL MODELO ALIMENTARIO BASADO EN LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Mientras el primero de ellos, que es el modelo dominante, está basado en prácticas como el monocultivo, el uso de transgénicos, el ultraprocesado de los alimentos, la especulación con los precios, el transporte de alimentos desde miles de kilómetros, la explotación de las personas y de la tierra,

la dependencia del mundo del plástico y el petróleo y la venta de alimentos en grandes supermercados, el segundo modelo propone alternativas mucho más justas, sostenibles y saludables basadas los ciclos naturales de plantas y animales, el trabajo digno, el consumo de alimentos frescos, el comercio justo y local o la reducción del envasado.

En el primer plato de este menú, te informaremos mejor sobre cada uno de los **modelos alimentarios y sus impactos**, de forma que puedas elegir aquel que consideres mejor para tí, para el resto de las personas y para el planeta.



SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

En 1996 la Vía Campesina¹ definió la **Soberanía alimentaria** como el derecho de los pueblos a elegir sus propias políticas alimentarias a fin de obtener alimentos saludables, sostenibles, accesibles y culturalmente adecuados.

Desde otras instancias como el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la FAO o la OMS, habrás escuchado el término **Seguridad alimentaria**. Este término tiene dos acepciones en función de quién lo utilice. La primera de ellas hace referencia a la **inocuidad** o higiene de los alimentos, es decir que no estén contaminados y que sean “seguros” para la salud en el corto plazo. La segunda tiene que ver con la **disponibilidad** de los alimentos y se utiliza sobre todo en organizaciones de cooperación internacional en relación al abastecimiento de alimentos en países del Sur Global².



FEMINISMOS E INTERSECCIONALIDAD

El **papel de las mujeres** en el sistema alimentario es determinante para sostener la vida en todas las comunidades y pueblos del planeta, sin embargo este papel está invisibilizado. La FAO reconoce que la

1. <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria>

2. “En ese sur global incluimos a las naciones de América Latina, Asia y África que forman parte de la periferia capitalista, pero también a los pueblos, clases y capas sociales que en el Norte están sometidas a condiciones de creciente degradación económica, política y social. Juntos conformamos ese sur oprimido que precisa encontrar su camino de emancipación colectiva”. [Grupo de Trabajo CLACSO: Alternativas contrahegemónicas desde el Sur global.](#)

responsabilidad del acceso a los alimentos para el sustento familiar en el Sur Global está eminentemente en manos de mujeres desde la producción al transporte, la compra o el cocinado.

**LA RESPONSABILIDAD DEL ACCESO A LOS ALIMENTOS
PARA EL SUSTENTO FAMILIAR EN EL SUR GLOBAL ESTÁ
EMINENTEMENTE EN MANOS DE MUJERES**

También en el Norte Global las mujeres asumen una carga laboral remunerada y otra de tareas domésticas no remunerada, que conlleva lo que se denomina la doble o triple jornada y que redundará en la calidad de vida y en las oportunidades laborales de las mujeres. Por esto y por otras razones que veremos a lo largo del texto, el enfoque feminista es imprescindible a la hora de comprender y transformar el sistema alimentario.

La **interseccionalidad** viene a reconocer que aún dentro de las discriminaciones que sufrimos por ser mujeres, no todos los niveles de discriminación son iguales, ya que están atravesados por otros muchos factores como el origen, el nivel socioeconómico, la religión, el idioma, las capacidades, el color de la piel o la orientación sexual. En el sistema alimentario, estas discriminaciones intersecan y nos afectan de forma desigual y es por eso que este menú está pensado desde, con y para el conjunto de diversidades que lo conforman a partir de un enfoque interseccional.



**SOSTENIBILIDAD Y
ODS**

Seguramente es una de las palabras más utilizadas del S.XXI, aunque no todo el mundo quiere decir lo mismo cuando se refiere a la **sostenibilidad**. Este término surgió a finales del siglo pasado a partir del Informe Brutland sobre “Nuestro futuro común” para hacer referencia a cómo el ritmo en el que la especie humana está utilizando los recursos naturales bajo el para-



digma de la economía capitalista, puede comprometer el bienestar de las generaciones futuras en el planeta. Como tantas otras palabras importantes, su significado entra en disputa y se desvirtúa, tanto que hoy muchas empresas lo utilizan dentro de sus estrategias de “**greenwashing**”.

Se usa el término **desarrollo sostenible** para referirnos al modo en que debemos alcanzar la sostenibilidad, y aunque existen muchos matices en la forma de entender el “desarrollo”, la ONU ha llegado a un acuerdo de mínimos para alcanzar la sostenibilidad a través de la definición de los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**.

**EL SISTEMA ALIMENTARIO ESTÁ RELACIONADO CON
TODOS Y CADA UNO DE LOS ODS**

Cuando pensamos en la **alimentación y los ODS**, lo habitual es vincularla con el **ODS 2. Hambre Cero** o a lo sumo, con el ODS 1. Fin de la pobreza. A continuación³ verás cómo el enfoque sistémico de la alimentación nos permite reconocer que el sistema alimentario está relacionado con todos y cada uno de los ODS.

3. Fuente de la información de la página 9: *La alimentación y la agricultura. Claves para la ejecución de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible* (FAO, 2016): <http://www.fao.org/3/i5499s/i5499s.pdf>

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS



ODS 1 - FIN DE LA POBREZA

Casi el 80% de las personas que viven por debajo del umbral de la pobreza viven en zonas rurales en todo el planeta y son proveedoras de alimentos.



ODS 2 - HAMBRE CERO

Producimos alimentos para toda la población mundial, pero más de 820 millones de personas sufren hambre en el mundo. No es un problema de producción, sino de distribución.



ODS 3 - SALUD Y BIENESTAR

El cuidado de la salud comienza con una nutrición adecuada y accesible para todas las personas. También implica la salud animal y del entorno en el que convivimos.



ODS 4 - EDUCACIÓN DE CALIDAD

Una alimentación nutritiva es esencial para el aprendizaje y por tanto es necesaria una educación alimentaria adecuada.



ODS 5 - IGUALDAD DE GÉNERO

Las mujeres producen más de la mitad de los alimentos mundiales, pero la mayoría de ellas no tienen acceso a la tierra.



ODS 6 - AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO

La agricultura sostenible es clave para resolver la escasez de agua.



ODS 7 - ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

Los sistemas de alimentación industrializados dependen en gran medida de combustibles fósiles.



ODS 8 - TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

La agricultura sostenible y el comercio justo en las economías de bajos ingresos puede reducir la pobreza a la mitad.



ODS 9 - INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

La agricultura representa un cuarto del PIB de los países en vías de desarrollo, por lo que hacerla sostenible es clave para el desarrollo humano.



ODS 10 - REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES

La reforma de la tierra puede ofrecer un acceso más justo a las tierras rurales para las pequeñas comunidades productoras, agricultoras y campesinas.



ODS 11 - CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES

La inversión rural puede evitar una congestión de la urbanización difícil de gestionar, y permite acercar el mundo rural y urbano.



ODS 12 - PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

Un tercio de los alimentos que producimos se pierde o se desperdicia, lo que hace que el actual sistema de alimentos sea insostenible en todos los niveles.



ODS 13 - ACCIÓN POR EL CLIMA

La agricultura, ganadería y sistemas de alimentación sostenibles son fundamentales para responder al cambio climático.



ODS 14 - VIDA SUBMARINA

Los peces aportan a 3.000 millones de personas el acceso a una nutrición adecuada y la pesca de arrastre pone en peligro especies y hábitats marinos y está destruyendo los fondos marinos.



ODS 15 - VIDA Y ECOSISTEMAS TERRESTRES

Los bosques contienen más del 80% de la diversidad biológica terrestre mundial, por lo que su conservación es fundamental para la vida, pero la agricultura y ganadería industriales están destruyendo estos entornos.



ODS 16 - PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS

La erradicación del hambre puede contribuir considerablemente a la paz y la estabilidad en el mundo.



ODS 17 - ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

La cooperación entre agentes políticos, sociales y ciudadanía pueden ayudar a que se escuche la voz de las personas que sufren hambre y pobreza en el mundo.

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

entrantes

CRISIS
COMBINADAS



Cuando hablamos de cambiar nuestra forma de alimentarnos en la universidad, lógicamente la primera pregunta que nos surge es ¿por qué? A continuación te presentamos un plato combinado de razones que alimentan los impactos negativos del sistema alimentario sobre las personas y el planeta.

En primer lugar, la propia **crisis alimentaria**. Según el informe sobre el Estado de la Seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo (2021)⁴, en el año 2020 sufrieron **hambre** (subalimentación) 768 millones de personas lo que supone un aumento de un 1,7% con respecto al informe anterior. También se incrementó el número de personas que no tienen acceso a una alimentación adecuada hasta el punto de que una de cada tres personas de la población mundial, es decir más de 1500 millones de personas, no tienen acceso a una alimentación saludable y sufren de sobrepeso. Sin embargo, un tercio de los alimentos que se producen se acaba desperdiciando. Este hecho nos aleja cada vez más del **ODS 2. Hambre cero**, puesto que además, en las próximas tres décadas se dará un aumento del 30% de la población mundial, que junto con la amenaza de la emergencia climática generará una creciente competencia por los recursos de la tierra, el agua y la energía cada vez más escasos. La pandemia por COVID19, el bloqueo fortuito del canal de Suez o la invasión de Ucrania ponen en evidencia la **fragilidad del modelo alimentario industrial globalizado** cuyos efectos han provocado el incremento del precio de las materias primas, generando aún más pobreza (e inseguridad) alimentaria.

LA DEMANDA CRECIENTE DE ALIMENTOS SE AFRONTA DESDE UN MODELO ALIMENTARIO ALTAMENTE DEPENDIENTE DE LA INDUSTRIA PETROQUÍMICA

La crisis alimentaria se ve agravada cada día por la **crisis energética** y el pico de los combustibles fósiles a nivel global. El hecho de que la demanda creciente de alimentos se afronte desde un modelo alimentario altamente **dependiente de la industria petroquímica** que produce fertilizantes, aditivos, envases y combustibles, conlleva que los alimentos incrementen su precio en función del precio del petróleo y el gas. La consecuencia sobre la soberanía y seguridad *alimentaria* es directa puesto que muchos alimentos llegan a ese tercio de la población mundial a precios poco accesibles.

4. https://www.fao.org/3/cb4474es/online/cb4474es.html#chapter-2_1

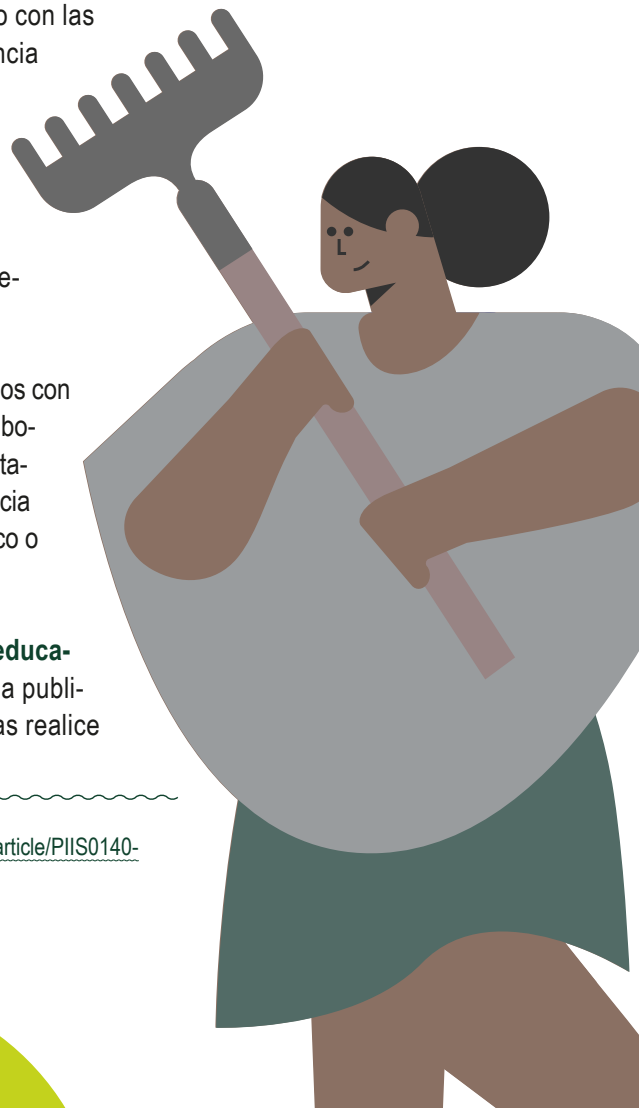
Si a esta dependencia del precio del petróleo, se suma el funcionamiento de los **mercados globales de alimentos** y la necesidad del modelo económico capitalista de conseguir precios de venta competitivos para este mercado, el resultado es que para conseguir bajar los precios, el *modelo alimentario industrial globalizado* tiende a bajar los salarios de las personas que trabajan en la producción, transformación o comercialización, haciendo que muchas fincas o pequeños negocios sean inviables económicamente. Ya hemos visto incluso en nuestro país, las movilizaciones del campo que reclaman ayudas en este sentido o los casos de **explotación laboral de jornaleras y jornaleros** que vienen de otros países y que en parte se derivan de los escasos márgenes de beneficio que maneja el sector primario. Esta confluencia de factores no es una cuestión local, sino que se da en todo el planeta propiciando que muchas familias y personas productoras abandonen sus tierras, para que acaben siendo cooptadas por grandes terratenientes y empresas transnacionales acaparadoras de tierras en todo el mundo. La suma final es un incremento de las desigualdades y por tanto, un agravamiento de la **crisis social**.

El *modelo alimentario industrial globalizado* y petrodependiente, profundiza la **crisis ecológica y la emergencia climática** con la contaminación de los ecosistemas, emisión de gases de efecto invernadero, degradación de la tierra y su fertilidad natural o la pérdida de biodiversidad entre otros desequilibrios ambientales. Junto con las crisis anteriores y ante la pérdida de los medios de supervivencia y producción, muchas personas se ven **obligadas a migrar** de sus países de origen para buscar un futuro mejor. Sin embargo, el flujo de personas a través de las fronteras estatales sufre un control mucho más férreo que el movimiento de los grandes capitales o de los propios mercados globales de alimentos, generando así grandes injusticias y frecuentes **crisis migratorias**.

Y todo esto ¿para qué? Para ofrecernos alimentos ultraprocesados con escaso nivel nutricional, repletos de grasas, azúcares, sodio y saborizantes que los hacen adictivos y nos enferman. En nuestro Estado, una de cada cuatro muertes se producen como consecuencia de una **alimentación inadecuada**⁵, bien por falta de acceso físico o económico o bien por la falta o el exceso de información.

Desde la incorporación de las mujeres al mercado laboral, la **educación alimentaria** ha sido un campo abandonado al antojo de la publicidad alimentaria (directa o indirecta) sin que el Estado apenas realice

5. Consulta el artículo completo en: [http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(15\)60692-4/fulltext](http://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(15)60692-4/fulltext)



esfuerzos para transformar un patrón cultural que está promoviendo hábitos alimentarios poco saludables. Esta **crisis educativa y cultural**, también implica a todo el sistema educativo como agente de la administración pública que debe tomar nota acerca de la importancia de la educación alimentaria desde la etapa infantil hasta la universitaria y a lo largo de la vida. Asimismo, reconocer y visibilizar el **papel de las mujeres** como productoras de alimentos, cocineras, organizadoras de la alimentación familiar y/o comunitaria o educadoras en salud y alimentación es imprescindible para volver a poner la alimentación en el centro de nuestras vidas.

**SE PRECISA UN COMPROMISO DE ACCIÓN EN
EL MARCO DE LOS ODS POR PARTE DE LAS INSTITUCIONES
Y LOS AGENTES SOCIALES Y ECONÓMICOS INVOLUCRADOS EN EL
SISTEMA ALIMENTARIO, INCLUIDAS LAS UNIVERSIDADES.**

Ante este plato combinado de crisis alimentaria, económica, climática, educativa, cultural, social y ambiental es necesario y urgente un **cambio en el modelo alimentario dominante**. Para ello, se precisa un **compromiso de acción** en el marco de los ODS por parte de las instituciones y los agentes sociales y económicos involucrados en el sistema alimentario, entre los que se encuentran las universidades. Sólo la articulación de estos agentes podrá generar un nuevo modelo de alimentarnos cimentado en **criterios éticos, ambientales y de salud** que contribuya a la seguridad y soberanía alimentarias, que asegure relaciones socioeconómicas más justas y equitativas y la continuidad de la vida en nuestro planeta tal como la conocemos.

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

primer plato a elegir

¿QUÉ MODELO
ALIMENTARIO PREFIERES?





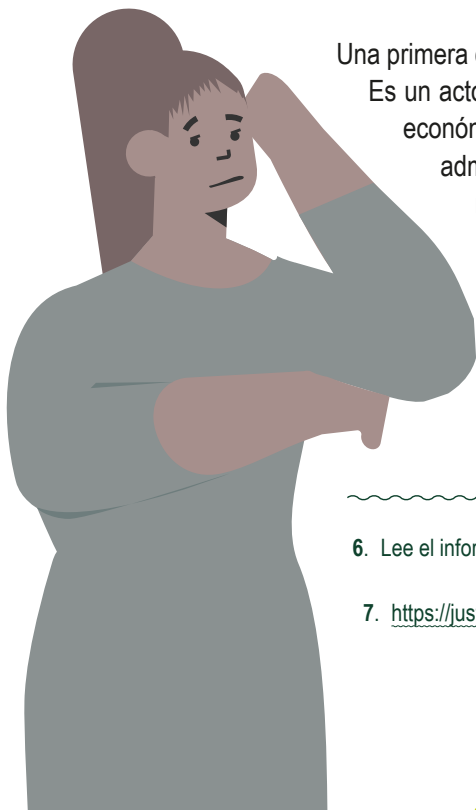
UN MODELO NO SALUDABLE

El actual modelo alimentario industrial globalizado agrava la malnutrición y la subnutrición, como vimos en los datos del último Informe SOFI sobre el estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo (2021)⁶.

Durante las últimas décadas se ha producido una fuerte transformación de nuestra dieta, de modo que en la actualidad casi el 70% de los alimentos que consumimos son productos *ultraprocesados*⁷. Este tipo de dieta es **causante de enfermedades no transmisibles** como diabetes, hipertensión o algunos tipos de cáncer que reducen nuestra calidad y nuestra esperanza de vida. Podemos decir que comer nos enferma cada vez más y además, que no nos enferma a todas y todos por igual. Las clases populares y las mujeres son las más afectadas, si bien el colectivo que tiene peores índices de alimentación es la **población infantil**, lo cual implica una *hipoteca sanitaria* de consecuencias imprevisibles.

CASI EL 70% DE LOS ALIMENTOS QUE CONSUMIMOS EN ESPAÑA SON PRODUCTOS PROCESADOS Y ULTRAPROCESADOS

¿Qué ha pasado con nuestra dieta para que más que una fuente de nutrientes los alimentos sean **causa de enfermedad**? ¿Por qué consumimos, cada vez más, una dieta perjudicial?



Una primera consideración es que **comer no es simplemente ingerir alimentos**. Es un acto profundamente social que resulta de nuestras relaciones culturales, económicas, emocionales o psicosociales. Sin embargo, aunque desde las administraciones públicas con frecuencia se aborda este problema como resultado de las decisiones individuales que tomamos sobre nuestros hábitos alimentarios o de ejercicio físico, una evidencia fuera de toda duda es que **la alimentación insana no es un problema individual** es que nada que afecte a un 50%, 60% o 70% de la población puede ser la suma de malas decisiones individuales, sino la consecuencia de un contexto sociopolítico y económico que empuja a amplias capas de la sociedad a ese estado.

6. Lee el informe completo en español en: <https://www.fao.org/publications/sofi/2021/es/>

7. <https://justiciaalimentaria.org/campana/dame-veneno/sala-de-prensa/>

La desconexión entre el consumo de alimentos y las zonas productivas, la disponibilidad de alimentos baratos de baja calidad o la progresiva industrialización de los alimentos, ha supuesto un incremento muy significativo del consumo de alimentos con alto contenido de grasas saturadas e hidrogenadas, azúcares añadidos y sal, que **no sería posible sin la publicidad** y los elementos de persuasión utilizados por la gran industria alimentaria. Todos estos factores conforman el denominado **clima alimentario insano**.

EL MODELO ALIMENTARIO INDUSTRIAL GLOBALIZADO TAMBIÉN GENERA PROBLEMAS PARA LA SALUD RELACIONADOS CON OTRAS ETAPAS DEL SISTEMA ALIMENTARIO

Además, el *modelo alimentario industrial globalizado* genera otra serie de problemas para la salud no relacionados directamente con el consumo de alimentos ultraprocesados, pero sí con otras etapas del sistema alimentario. La aplicación abusiva y descontrolada de **productos agroquímicos** conlleva que las personas que trabajan en el campo sufran graves problemas de salud e incluso en la población de zonas cercanas a las áreas de cultivo⁸. Las prácticas agrícolas inadecuadas y la consiguiente pérdida de biodiversidad cultivada, reducen la cantidad y diversidad de **micronutrientes** disponibles en los alimentos que ingerimos provocando deficiencias de nutrientes en nuestro organismo. Asimismo, como enunciamos en puntos anteriores, la **petrodependencia** del este *modelo alimentario dominante*, incide en la aceleración del **cambio climático** y la destrucción de ecosistemas, lo que repercute en la salud de las personas y del planeta, y nos hace más vulnerables a las **zoonosis** o enfermedades que saltan de los animales a los humanos, como la actual pandemia de COVID-19.

En cuanto a la **salud animal**, conocemos sobradamente la situación de los animales en las macrogranjas y el efecto que la aglomeración, la estabulación y la sobrecarga de antibióticos tienen sobre el propio bienestar animal, y en consecuencia sobre la calidad de los alimentos que se producen a partir de estos animales. También conocemos **impactos ambientales** de las macrogranjas, como la contaminación de acuíferos y terrenos colindantes, o la emisión de gases y olores que hacen inviable la vida cerca de estas instalaciones y afectan a la salud y calidad de vida de las poblaciones cercanas.

Estas evidencias ponen de relieve la necesidad de superar visiones parceladas y reduccionistas del sistema alimentario, y no limitarse únicamente a pensar en la inocuidad de los alimentos, sino abordar la alimentación desde una perspectiva más amplia, que promueva **la salud**

8. Carlos A. González Svatetz (2020). *Emergencia climática, alimentación y vida saludable*. Barcelona. Icaria Editorial

humana, animal y ambiental en un contexto de justicia social⁹, en lo que se conoce como el enfoque de **Una sola Salud (One health)**.

La estrecha relación entre medio ambiente, sanidad animal y salud humana dan lugar al concepto **ONE HEALTH**



Fig. 3.

ALTERNATIVAS: SOBERANÍA ALIMENTARIA Y DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

Según la Organización Mundial de la Salud¹⁰, unos **hábitos alimentarios sanos** pueden proporcionar beneficios a largo plazo, entre ellos la reducción del riesgo de sobrepeso y obesidad y de otras enfermedades comunes en las sociedades actuales como diabetes, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares y cáncer. Por ello, desde diferentes instancias internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés) o la propia Organización Mundial de la Salud (OMS), se está promoviendo el reconocimiento

9. Carlos A. González Svatetz (2020). *Emergencia climática, alimentación y vida saludable*. Barcelona. Icaria Editorial

10. Informe final de la Comisión sobre Determinantes Sociales de la Salud. OMS (2008): https://www.who.int/social_determinants/final_report/media/csdh_report_wrs_es.pdf

del **derecho a la alimentación adecuada** como un derecho fundamental. Hasta el momento son pocos los países que lo han reconocido y lamentablemente, ninguno de ellos es un país europeo. El derecho a la alimentación adecuada no supone que los Estados tengan que proporcionar alimentos gratuitos a toda la población, sino que deben asegurar la **accesibilidad y disponibilidad** de alimentos saludables y culturalmente adecuados para toda la población, sea cual sea su condición socioeconómica desde el impulso de políticas públicas que a su vez, permitan alcanzar el ODS 2 y todas sus metas para 2030.

Para La Vía Campesina, movimientos sociales, organizaciones de la sociedad civil y otros movimientos agrarios y campesinos de escala global, el camino para alcanzar este derecho a la alimentación adecuada pasa ineludiblemente por la promoción de la **Soberanía Alimentaria**¹¹ y el reconocimiento del papel que juegan las mujeres en la consecución de este derecho.

Más allá de la propia accesibilidad y disponibilidad de alimentos, la mejora de los hábitos alimentarios es un **proceso sociocultural** en el que es necesario contar con información veraz, reflexionar sobre el contexto y cómo influye en nuestro estilo de vida, valorar los cambios que podemos realizar y tomar decisiones que nos ayuden a transformar nuestro modelo alimentario. En este sentido, también el Estado debe tomar la responsabilidad de contar con instancias de investigación y seguimiento de la situación alimentaria, así como espacios para la formación y actualización de profesionales de la medicina, la enseñanza o el trabajo social que no sean

EL ESTADO DEBE TOMAR LA RESPONSABILIDAD DE CONTAR CON INSTANCIAS DE INVESTIGACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA SITUACIÓN ALIMENTARIA

cooptados por las grandes empresas de la industria alimentaria. Además de la influencia directa que ya ejerce la **publicidad** sobre nuestras decisiones alimentarias, marcas de la industria petroquímica y de la gran industria alimentaria financian becas de estudios, congresos y otros espacios educativos en los que ejercen un claro *social-washing* como estrategia de marketing. Como personas que queremos alimentarnos bien y promover un mundo más justo y sostenible, es imprescindible tener en cuenta que estas grandes marcas no tienen el menor interés en ofrecernos alimentos de calidad, sino que utilizan todas las estrategias comerciales posibles para vendernos un producto y seguir acumulando beneficios¹².

11. Ver definiciones en el capítulo Ingredientes.

12. Informe Confiad en mí. Puertas giratorias, conflictos de intereses y amistades peligrosas entre la industria alimentaria y los organismos de salud. Justicia Alimentaria. www.justicialimentaria.org

DESDE UN ENFOQUE ECOFEMINISTA

Las mujeres viven más tiempo, pero con peor calidad de vida.

El sistema alimentario es especialmente duro para la salud de las mujeres. En todos los rincones del mundo, la publicidad alimentaria y no alimentaria condiciona el ideal del cuerpo femenino y expone a millones de mujeres a dietas imposibles que producen deterioros en la salud. Además, gran parte de los estudios de salud no se realizan con población femenina, por lo que los efectos de algunos de aditivos, fitoquímicos e incluso los envases de los alimentos sobre el metabolismo femenino no se han determinado correctamente.



UN MODELO POCO ACCESIBLE

Seguro que más de una vez te has preguntado quién o cómo se decide **el precio** del brócoli, la ternera o un paquete de galletas, o por qué es más barato comprar una hamburguesa en una cadena de comida rápida que un kilo de tomates.

Los gobiernos y los medios de comunicación llevan décadas atribuyendo las subidas de la **canasta básica alimenticia** a problemas meteorológicos o tecnológicos que impiden el incremento de la producción, sin embargo, hoy sabemos que el acceso a alimentos saludables y sostenibles no tiene causas técnicas sino políticas. Estas pueden resumirse en cuatro¹³:

1. El *modelo agroalimentario industrial* que en gran medida se favorece desde las políticas públicas está caracterizado por un **extractivismo ambiental** que se hace evidente en la degradación alarmante de los suelos agrícolas, la destrucción de ecosistemas, la privatización y encarecimiento de las semillas o los animales de producción. Cada vez hay menos tierra fértil, menos agua pública y menos diversidad de semillas lo que implica que todos los **servicios ecosistémicos** que antes se recibían de la naturaleza “sin coste”, ahora deben ser remediados con inversión económica en tecnología.

13. Informe *La Banca Bajo Control*. <https://justiciaalimentaria.org/campana/banca-bajo-control>

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

2. La idiosincrasia de un modelo alimentario basado en el **petróleo** y por tanto, ligado a su precio en estos momentos en los que nos acercamos al pico de extracción de combustibles fósiles, hacen impredecible la evolución de los precios de los alimentos.
3. La entrada de la **especulación financiera** en nuestra dieta a través de operaciones comerciales de alimentos a nivel global y **los tratados de libre comercio**¹⁴ (TLC) son dos herramientas fundamentales de la especulación con los precios de los alimentos a nivel global que vienen escapando de una reglamentación que favorezca la Soberanía alimentaria.
4. La **concentración de los medios de producción** (tierra, agua, semillas, conocimiento, tecnología) en cada vez menos empresas transnacionales, conlleva la generación de oligopolios que dominan todas las etapas del sistema alimentario y por ende, manejan a su antojo los precios de los alimentos.

AUMENTO DEL COSTE DE LOS ALIMENTOS desde marzo de 2020 (100=2014~2016)

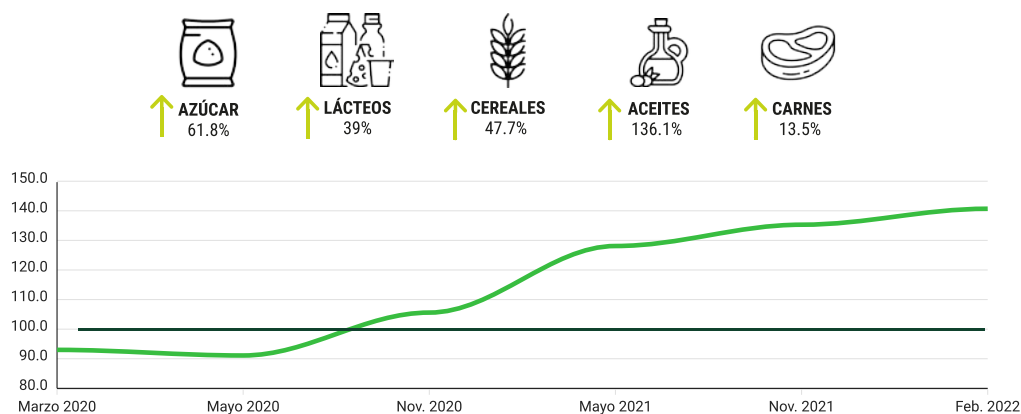


Fig. 4. En verde, el índice de aumento de precios de los alimentos. Fuente: FAO, 2022.

A estos cuatro puntos, se suma la concentración de la venta de alimentos en **grandes superficies comerciales** que junto con los **mercados centrales** de acopio de alimentos se han convertido en protagonistas de la especulación alimentaria. Estas grandes empresas y plataformas concentradoras manejan la logística y comercialización de la mayor parte de los alimentos, de forma que los y las productoras quedan con es-

14. Puedes conocer más sobre los TLC en <https://www.noaltright.org/>

casas herramientas para negociar un precio justo para su producción. Desde algunos sindicatos agrarios se ha elaborado el IPOD¹⁵ para reconocer cuál es el margen de beneficio de los grandes supermercados con la venta de alimentos, llegando el precio de venta al 800% de su precio en origen en algunos casos.

LA GRAN INDUSTRIA ALIMENTARIA SABE QUE EXISTE UN SECTOR DE LA POBLACIÓN QUE ESTÁ DISPUESTO A PAGAR MÁS POR ALIMENTOS QUE COINCIDAN CON SUS INTERESES

Por otra parte, la gran industria alimentaria reconoce la creciente preocupación de las personas consumidoras por determinados temas como los transgénicos, la destrucción de la biodiversidad, el bienestar animal, el cambio climático o las condiciones laborales de las personas que elaboran los productos alimentarios y saben que hay un sector de la población que está dispuesto a pagar más por un producto que coincida con sus intereses personales sobre salud, medio ambiente o justicia social. De este modo, la *gran industria alimentaria* aprovecha el vacío legal que existe sobre el **etiquetado de alimentos** y coloca todo tipo de sellos, mensajes y certificados creados por ella misma, simplemente para cobrarnos más. No siempre el sobre coste de estos productos está justificado, pero la mayoría de las personas consumidoras no contamos con el tiempo o la información necesaria para detectar qué sí y qué no es real en el etiquetado y por qué “sellos” sí merece la pena pagar más¹⁶. Estos fenómenos se conocen como Green Washing y Social Washing.

ALTERNATIVAS: CIRCUITOS CORTOS Y COMPRA PÚBLICA

Frente al paradigma concentrador y oligopólico planteado por el modelo agroalimentario industrial globalizado, existen diferentes estrategias para mantener los precios de los alimentos en un precio justo para las personas que los producen, transforman, transportan y consumen.

La primera de ellas pasa por reducir la cantidad de intermediarios en la compra, venta y acopio de alimentos, fomentando la **venta directa** y los canales cortos de comercialización. La complejidad logística del *modelo agroalimentario industrial globalizado*, acarrea un incremento considerable del precio final de los alimentos, además de un enorme coste ambiental por la emisión de gases de

15. Conoce más sobre el IPOD en: <https://coag.chil.me/post/ipod-indice-de-precios-en-origen-y-destino-de-los-alimentos-122677>

16. Puedes conocer más sobre el Greenwashing alimentario en: <https://justiciaalimentaria.org/campana/las-mentiras-que-comemos/sala-de-prensa/>

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

efecto invernadero. Hasta el año 2020, la normativa permitía que las empresas de comercialización pudieran adquirir los alimentos por debajo de su precio de producción, con lo cual para generar “ofertas” atractivas para las personas consumidoras, los grandes supermercados podían regatear a la baja los precios con el sector productivo. Con la entrada en vigor de la llamada **Ley de Cadena Alimentaria**¹⁷ en febrero de 2020, se puso freno normativo a esta práctica, favoreciendo que las personas que producen los alimentos reciban un precio más justo, si bien, sigue pendiente la correcta aplicación de la ley.

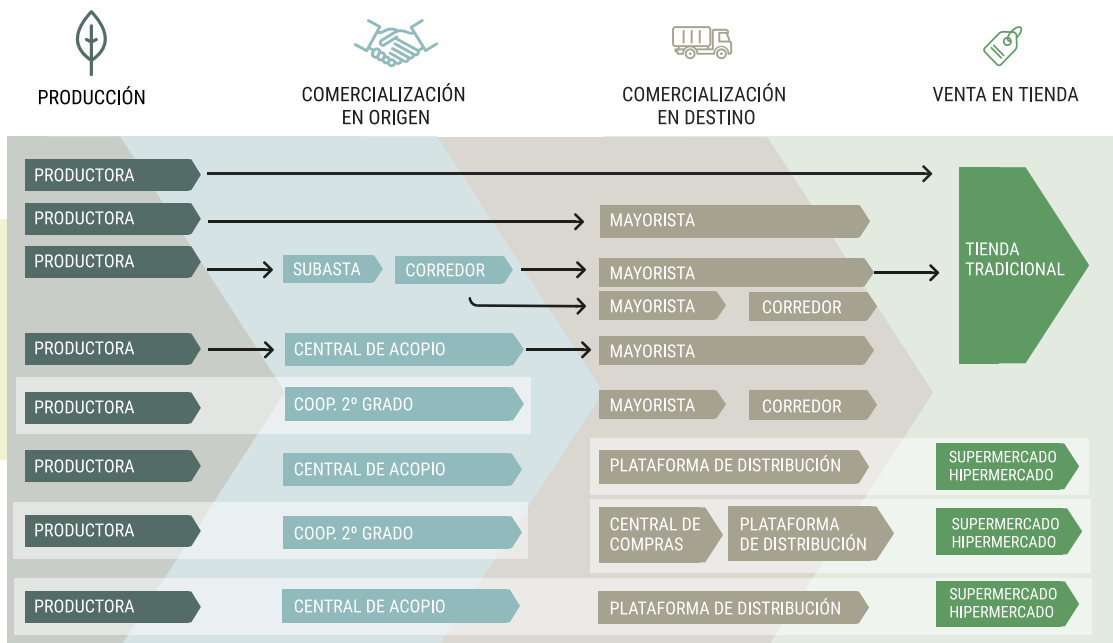


Fig. 5. Fuente: elaboración propia a partir de datos del MAPA.

La segunda estrategia tiene que ver con la **compra pública**¹⁸ de alimentos, puesto que esta práctica tiene una gran capacidad para reorientar los mercados hacia un modelo económico más justo y sostenible debido al gran poder de compra de las administraciones públicas. Aproximadamente un 17 % del PIB en el ámbito europeo y un 13% en España se destina a compra de alimentos por parte de las administraciones públicas. Por tanto, una compra pública sostenible, además de incidir directamente en

17. Consulta el texto completo de la Ley. https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-2669

18. La Compra Pública se refiere a los procesos de compra y contratación realizadas por las entidades del Sector Público. La Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP) y la normativa europea en la que se enmarca son rotundas en el mandato de incluir cláusulas sociales y ambientales en la contratación pública.

la demanda, juega un efecto multiplicador y contribuye, entre otras cosas, a la creación de economías de escala para las pequeñas organizaciones de productoras y productores. Para hacernos una idea de la dimensión, en el Estado español se han contabilizado más de 10.000 entidades como compradoras potenciales del sector público con una capacidad de compra de entre 2000 y 3000 millones de euros anuales, y a esta cifra aún habría que añadir otros entes dependientes de la Administración General del Estado¹⁹, entre los que se encuentran las universidades.



UN MODELO INJUSTO

Vivimos encadenando crisis económicas, cambio climático y ahora una pandemia. La aparición de la **COVID-19** enfatizó la relación entre las personas y la naturaleza, así como la relación entre lo local y lo global y tendría que haber sido un revulsivo para un cambio social en el modelo alimentario. Sin embargo, las multinacionales agroalimentarias, junto a los grandes grupos de fondos de inversión, siguen acumulando poder en un mercado cada vez más monopolizado y basado en fines especulativos que deja en la pobreza a millones de agricultores y agricultoras. Tampoco las **condiciones laborales dignas** son tenidas en cuenta en un modelo cuyo único incentivo es la ganancia económica donde preocupan especialmente los **pequeños y pequeñas productoras del Sur Global**²⁰. Según la revista científica World Development, cinco de cada seis explotaciones agrícolas en el mundo tienen una superficie inferior a dos hectáreas, operan sólo en alrededor del 12% de los terrenos agrícolas totales y producen aproximadamente el 35% de los alimentos del mundo.

Pongamos dos ejemplos bien estudiados por la Coordinadora Estatal de Comercio Justo: **la producción del café y el cacao convencionales**²¹. Ambas comparten características similares:

1. Se trata de **negocios millonarios**. El café genera al año 200.000 millones de dólares mientras que la industria del chocolate factura unos 103.000 millones de dólares, con un crecimiento anual de un 7%.

19. Guía práctica de la contratación pública para las PYME. <https://www.mincotur.gob.es/es-es/Publicaciones/Paginas/DetallePublicaciones.aspx?cod=PYMES162>

20. Pequeña producción se define como aquella procedente de productoras que tienen una superficie inferior a dos hectáreas, con una baja remuneración y un escaso acceso a financiación no pueden permitirse inversiones o mejoras en sus modos de producción.

21. Llamamos alimentos o prácticas "convencionales" a aquellas que se insertan en el modelo *agroalimentario industrial globalizado*.

2. Sus cadenas de producción tienen **múltiples intermediarios**, aunque el mayor valor añadido se genera en los últimos eslabones, los que se realizan en los países del Norte, mientras que en la base de ambos se encuentran millones de personas de América Latina y África, principalmente.
3. En el caso del café se calcula que lo **cultivan 25 millones de personas** mientras que en el cacao son entre 5 y 6 millones aunque unos 50 millones viven de la producción de cacao.
4. Mientras que el **valor generado** al final de la cadena no deja de crecer, la proporción para los productores y productoras es cada vez menor.

DESDE UN ENFOQUE ECOFEMINISTA

Las mujeres se llevan la peor parte en cuanto a los ingresos generados por la agricultura, según la FAO, a pesar de suponer el 43% DE LA MANO DE OBRA AGRÍCOLA EN EL MUNDO, se enfrentan a discriminaciones en cuanto a la propiedad de la tierra²², el ganado, el acceso al crédito o en la participación en la toma de decisiones de sus organizaciones y comunidades.

Para lograr el acceso equitativo a una alimentación nutritiva y adecuada, es necesario garantizar que las mujeres que trabajan en el sistema alimentario, en especial aquellas de las comunidades campesinas y dedicadas a la producción de pequeña escala, cuenten con **CONDICIONES DE TRABAJO ADECUADAS E IGUALITARIAS**. Además los trabajos de cuidados y nutrición como cocinar, alimentar, amamantar y cuidar a los miembros de la familia, así como el cuidado de los animales y el entorno debe ejercerse de forma corresponsable entre todos los miembros de las familias, comunidades y Estados para alcanzar un sistema alimentario que también garantice los derechos de las mujeres.

22. Llamamos alimentos o prácticas “convencionales” a aquellas que se insertan en el *modelo agroalimentario industrial globalizado*.

ALTERNATIVAS: CONOCER EL COMERCIO JUSTO

El Comercio Justo es un sistema de comercio alternativo, que busca una mayor equidad en el comercio internacional. Se define como un movimiento internacional que aboga por una mayor justicia social, económica y medioambiental a través de un modelo comercial que **antepone los derechos** de las personas, comunidades y medioambiente por delante de los beneficios económicos.

En lo referido a su dimensión comercial, desde su nacimiento hace ya más de 60 años, el Comercio Justo se ha consolidado progresivamente como alternativa que asegura la prosperidad de las comunidades productoras, el desarrollo de los pueblos y la sostenibilidad medioambiental. El Comercio Justo es además uno de los movimientos que integran la visión de la **Economía Solidaria** que pone a “las personas, el medio ambiente y el desarrollo sostenible y sustentable, como referencia prioritaria por encima de otros intereses”, según se puede leer en la Carta de Principios de la Economía Solidaria²³. Ambos movimientos también comparten la importancia de **devolver a la economía su verdadera finalidad**, esto es, la de “proveer de manera sostenible las bases materiales para el desarrollo personal, social y ambiental del ser

*EN LA ACTUALIDAD, MÁS DE 2 MILLONES DE PERSONAS
TRABAJAN Y PRODUCEN EN MÁS DE 2.000 ORGANIZACIONES
PRODUCTORAS DE COMERCIO JUSTO*

humano”. Así también el Comercio Justo frente a la especulación o las estrategias financieras que buscan únicamente el lucro económico a expensas de quienes los producen, defiende el comercio como un intercambio real de bienes, es más, como una **interacción entre personas** basada en el respeto, la transparencia y el diálogo. En definitiva, un comercio y una economía para garantizar una mejor vida para todos y todas.

En la actualidad, 2 millones de personas trabajan y producen en las más de 2.000 organizaciones productoras de Comercio Justo de 71 países de Asia, África y América Latina²⁴, lo que se traduce en impactos decisivos en sus comunidades. En Europa se contabilizan actualmente más de 500 importadoras y 4.000 tiendas y, en 2020 se alcanzaron en nuestro país unas ventas récord estimadas en 148 millones de euros²⁵.

23. Carta de principios de la Economía Solidaria: <https://www.economiasolidaria.org/carta-de-principios-de-la-economia-solidaria/>

24. <https://files.fairtrade.net/publications/Fairtrade-International-Annual-Report-2020-2021.pdf>

25. comerciojusto.org/wp-content/uploads/2021/10/NFORME-CJ-2020-final.pdf (revisar no va)

A través del aumento exponencial de las ventas, el conocimiento e implicación crecientes de la sociedad civil o las alianzas con otros actores públicos y privados, el Comercio Justo se ha consolidado como una herramienta para mejorar las condiciones de vida de millones de personas en todo el mundo y producir **cambios estructurales en las comunidades** con las que trabaja, también desde la equidad de género.

DESDE UN ENFOQUE ECOFEMINISTA

¿CÓMO CONTRIBUYE EL COMERCIO JUSTO A LA EQUIDAD DE GÉNERO?

El Comercio Justo busca que sean las mujeres mediante su **LIDERAZGO Y PARTICIPACIÓN** en los procesos democráticos de las cooperativas de las que forman parte, quienes identifiquen y propongan las prácticas más adecuadas para responder a sus necesidades específicas y sus intereses.

No sólo trata de garantizar **CONDICIONES LABORALES EQUITATIVAS** entre hombres y mujeres, como pagar igual salario por el mismo trabajo, sino que trata de buscar la paridad o favorecer que las mujeres accedan a puestos de responsabilidad y participen en los procesos de toma de decisiones de las cooperativas. Se trata también de incidir a nivel social y comunitario para reducir las desigualdades de género en todas las esferas de la vida, promoviendo la **CORRESPONSABILIDAD EN LOS CUIDADOS**.



UN MODELO INSOSTENIBLE

Lo mires por donde lo mires, el *modelo alimentario industrial globalizado* no es sostenible por mucha hamburguesa vegana que nos intenten vender las grandes cadenas de comida rápida. Después de analizar los impactos de este modelo alimentario sobre la salud y la justicia social, vamos a hacer un brevísimo punteo del **impacto ambiental** que deriva de esta forma de alimentarnos.

Si empezamos desde el lugar donde se producen los alimentos, veremos que uno de los grandes problemas a nivel global es la **destrucción de ecosistemas** para la implantación de cultivos. Esta expansión de las tierras de cultivo es lo que se denomina el “**avance de la frontera agropecuaria**”. En países como Paraguay, Brasil o Argentina esta práctica arrasa con cientos de miles de hectáreas de selva y bosque que se destruyen cada año para sembrar soja y en Indonesia ocurre algo parecido con el cultivo de palma aceitera. La destrucción de estos ecosistemas ni siquiera se podría justificar desde la necesidad de alimentar a la población mundial, puesto que gran parte de estos cultivos se transforman en harinas y aceites para engorde de animales en el Norte Global.

¿Recuerdas los efectos del **exceso de consumo de carne** en nuestra alimentación y los impactos de las macrogranjas en nuestra salud y entorno? Pues toda esta destrucción también se suma a la que habíamos comentado antes.

La **deforestación** supone en países como Brasil casi el 75% de las **emisiones de efecto invernadero** y la destrucción del soporte estructural del suelo que conforma el entramado de raíces imprescindible para frenar los **procesos de erosión**. Esta dinámica supone la eliminación

**LA DEFORESTACIÓN SUPONE EN PAÍSES COMO BRASIL
CASI EL 75% DE LAS EMISIONES DE EFECTO
INVERNADERO Y LA DESTRUCCIÓN
DE LA ESTRUCTURA DEL SUELO**

de la capa fértil del suelo, disminuye su capacidad natural de generación de biomasa y elimina su función como sumidero de CO₂. Desde el punto de vista de la **biodiversidad**, transitar de un ecosistema tan diverso como la selva a un monocultivo es un desastre ecológico de primer orden comparable a otras grandes extinciones de la historia natural del planeta. En cuanto al **uso de agua**, los monocultivos son mucho más demandantes que un ecosistema natural y la utilización masiva de fertilizantes y herbicidas acaba percolando a las capas freáticas y **contaminando los acuíferos**. Esta dinámica que puede parecer lejana, también se da en los cultivos de olivo, pistacho, fresa, invernaderos, etc. de nuestro país, aunque en un mundo globalizado e interconectado, poco importan las fronteras de los estados nacionales en lo que a impactos ambientales se refiere.

Por otra parte, las semillas de los cultivos llamados “commodities” (soja, trigo, maíz o arroz) están **modificadas genéticamente** y patentadas por empresas transnacionales, por lo que además de ser inviable su reproducción fuera de un laboratorio, suponen una **disminución de**

La **diversidad genética** que impide los mecanismos de adaptación natural de las plantas a los cambios ambientales y conlleva el riesgo de que nuestra alimentación dependa casi exclusivamente de los márgenes de ganancia de las grandes empresas biotecnológicas.

Antes de que los alimentos del *modelo agroalimentario industrial globalizado* lleguen a nuestra mesa, han viajado miles de kilómetros, siendo cultivados, procesados, envasados, exportados y convertidos en alimentos ultraprocesados para su consumo en diferentes lugares del mundo. Estos **alimentos kilométricos**²⁶ están ideados para aprovechar las ventajas del mercado especulador de alimentos y son altamente demandantes de combustibles fósiles hasta tal punto que generarían junto con la producción, un incremento de la temperatura global de 1,5°C en los próximos 11 años²⁷. Este modelo favorece el cambio climático porque además abarca la fabricación de químicos, biocidas y fertilizantes, el gasto de combustible de la maquinaria agrícola y el transporte global de alimentos, aplicación de insumos, fabricación de envases (de alimentos y de insumos), el reciclaje de los mismos, la fabricación de aditivos, conservantes, colorantes o saborizantes, el gasto energético del cocinado, y un intrincado etcétera. **Recordemos**: todo esto, para que millones de personas en los territorios productores y en las sociedades y comunidades más vulnerables sufran hambre y malnutrición mientras que se desperdician miles de toneladas de comida al día en el resto del mundo.

El *modelo agroalimentario industrial globalizado* genera impactos sobre el cambio climático, como hemos visto, pero al mismo tiempo, el aumento de temperaturas también tiene su **efecto sobre el sistema alimentario** puesto que las zonas de cultivo están cambiando, los bancos de pesca se ven afectados, las masas de agua modifican sus dinámicas y las personas que trabajan en cualquier fase del sistema alimentario deberán adaptarse a dichos cambios o migrar en busca de otras fuentes de alimento o empleo.

Frente al cambio climático caben **estrategias de adaptación y mitigación** desde el propio sistema alimentario, entendiendo como **adaptación** aquellas medidas que van dirigidas a soportar y sobreponerse a los efectos sobre el medio ambiente que ya estamos viviendo y por **mitigación**, aquellas acciones que van dirigidas a reducir las emisiones y por tanto, prevenir su impacto. Entendemos que ambas estrategias son complementarias e imprescindibles, si bien, a la hora de transformar las estrategias en acciones, veremos que todas están relacionadas con un cambio integral del modelo agroalimentario actual.

26. Conoce más sobre los Alimentos Kilométricos en el informe de Amigos de la Tierra: <https://www.tierra.org/alimentos-kilometricos-2/>

27. <https://www.science.org/doi/10.1126/science.aba7357>



ALGUNOS DATOS

La agricultura industrial que se produce en grandes extensiones de monocultivo ocupa CASI EL 80% DE LA TIERRA CULTIVADA, CONSUME 70% DEL AGUA PARA RIEGO y el 80% de los combustibles fósiles utilizados en la agricultura, pero produce sólo el 30% de los alimentos.

La agricultura campesina, con un 25% de la tierra y el 30% del agua para riego, produce entre el 50% y el 70% de los alimentos.

La pérdida de diversidad genética de los cultivos en el último siglo se estima en un 75%, y el 17% de las razas ganaderas del mundo están en riesgo de extinción.

TE RECOMENDAMOS



Conocer la aplicación *ComidAprueba*, desarrollada por *Fundación Vida Sostenible**. Descubre cómo las decisiones alimentarias que tomamos en el día a día influyen en nuestra huella de carbono, y con pequeños cambios, y la información adecuada, podemos mejorarla. Podrás medir el impacto que tienen sobre el planeta los alimentos que consumes, así como acceder a recetas que te dan ideas para reducir tu desperdicio de alimentos e información sobre los que consumes habitualmente.

* *ComidAprueba* una app para conocer la huella de nuestros alimentos, *Fundación Vida Sostenible* (2020): <https://www.comidacritica.org/2020/07/02/comidaprueba-una-app-para-conocer-la-huella-ambiental-de-nuestros-alimentos/>

ALTERNATIVAS: UNA DIETA FRENTE A LA EMERGENCIA CLIMÁTICA

REDUCIR EL CONSUMO DE CARNE

Los impactos climáticos, medioambientales, sociales y de salud que genera el modelo dominante de producción y consumo de carne, plantean la necesidad de revisar nuestros hábitos alimentarios y dirigirnos a lo que denominamos **dieta climática**²⁸. Esta dieta implica **la reducción del consumo de carne en un 60%** respecto al consumo actual y consumir carne procedente de ganadería extensiva, agroecológica y ligada al cuidado del territorio. Para ello, es prioritario aumentar el consumo de fuentes de proteína vegetal que junto con las verduras, hortalizas y frutas locales y de temporada deben ser la base de la dieta habitual para cumplir con criterios de respeto al medio ambiente y a la salud de las personas.

Como personas individuales podemos generar algunas transformaciones en el modelo alimentario a través de nuestras decisiones alimentarias, pero necesitamos que las **políticas públicas** estén alineadas en este sentido con estrategias multiactor que impliquen desde la producción primaria hasta el sistema educativo. Ya estamos viendo algunos pasos de las administraciones públicas para promover la reducción del consumo de carne²⁹, sin embargo, siguen siendo los **movimientos sociales** quienes motorizan el freno a grandes empresas cárnicas y macrogranjas³⁰.

Además del impacto de la industria cárnica, hay que tener en cuenta que las personas que viven en zonas rurales y trabajan en el sector primario constituyen uno de los sectores de población más afectados por la emergencia climática. Existe una clara relación entre el **cambio climático y la pobreza**, por lo que se plantea la necesidad de reconocer el impacto que el comercio internacional tiene en el mismo. Ante ello, el modelo del Comercio Justo basado en sus 10 principios constituye una alternativa viable y sostenible³¹.

28. La producción y el consumo de carne a debate: respuestas para un modelo alimentario más justo, saludable y sostenible (Amigos de la Tierra, 2021): https://www.tierra.org/wp-content/uploads/2021/06/Guia-Produccion-y-Consumo-Carne_Junio-2021.pdf

29. Mira más sobre la Campaña #menoscarnemasvida del Ministerio de Consumo.

30. Conoce más sobre el movimiento civil <https://stopganaderiaindustrial.org>, el informe Carne de Cañon de Justicia Alimentaria o la campaña Menos carne, mejor carne de Amigos de la Tierra.

31. *El Comercio Justo en España 2020: emergencia climática, consumo y modelo comercial*. Coordinadora Estatal de Comercio Justo: <https://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2021/10/NFORME-CJ-2020-final.pdf>

ALGUNOS DATOS

En España, la producción y el consumo de productos de origen animal supone el 45% de la huella de carbono de todo el sistema agroalimentario.

El consumo de carne actual en España es de 52,3 kg por habitante al año, lo que resulta insostenible desde el punto de vista del medio ambiente y de la salud.

El 95% de la producción de carne procesada de cerdo en España proviene de explotaciones industriales dependientes de soja y maíz transgénicos, lo que supone la pérdida de millones de hectáreas de bosques, sabanas y pastizales en Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay.

TE RECOMENDAMOS



Ver la película *Okja*, de Bong Joon-ho (2017). Películas como ésta, plantean cuestiones fundamentales en la actualidad: ¿Qué tipo de relación queremos tener con el resto de los animales del planeta? ¿Podemos seguir apostando por la ignorancia selectiva con respecto a nuestra alimentación? ¿Cómo compaginar los retos climáticos y ecológicos con nuestra forma de alimentarnos?

FAVORECER LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Alguna vez habrás pasado por el pasillo “verde” de una gran superficie comercial, habrás visto alimentos ecológicos que vienen de países muy lejanos y habrás pensado que no serán tan ecológicos si recorren miles de kilómetros hasta ese supermercado con la cantidad de emisiones de gases de efecto invernadero que esto supone. ¿Cómo puede tener sello ecológico entonces?



La **agricultura y ganadería ecológicas** se rigen por un reglamento europeo³² que se traspone a nuestra legislación estatal con pocas modificaciones. Este reglamento regula las características de la producción y transformación de alimentos para que sean respetuosas con el medio ambiente, pero no así las condiciones laborales de las personas que trabajan en el sistema alimentario, ni el acopio y transporte de alimentos, ni por supuesto, la prevención de la especulación financiera que asegure un precio justo para todas y todos. Por ello, puedes encontrar alimentos ecológicos que provengan de zonas muy alejadas e incluso que hayan estado producidas en condiciones de escasa justicia social. Como señalamos en el punto anterior, las grandes empresas alimentarias aprovechan los huecos en la reglamentación alimentaria y nuestra desinformación para desarrollar sus estrategias de **Greenwashing y Social washing** y seguir acumulando beneficios a costa de nuestro interés por mejorar nuestra alimentación, nuestra relación con el entorno o la justicia social. En ocasiones, la Producción Ecológica entra a formar parte de este tipo de estrategias de marketing buscando generar confianza en consumidoras y consumidores a través de sellos y certificaciones que otorgan empresas privadas u organismos públicos.

La Soberanía Alimentaria viene promovida por enfoques como la **agroecología**, que parten de una fundamentación científica y política surgida desde los **movimientos campesinos** en colaboración con **universidades** y centros de investigación en todo el mundo. La agroecología propone un cambio de modelo alimentario integral desde las prácticas de producción y transformación, pero también desde las relaciones comerciales, la justicia social o la gestión de la propiedad y del conocimiento. La producción agroecológica dispone de una mayor diversidad de especies y se cultivan variedades adaptadas localmente (de alto contenido nutricional) y respeta los ciclos naturales de las plantas, animales y ecosistemas permitir su regeneración, lo cual **mejora la resiliencia** de los agroecosistemas para hacer frente a condiciones climáticas e incluso socioeconómicas adversas. Las prácticas agroecológicas incorporan la recuperación de conocimientos ancestrales y el fortalecimiento del tejido agropecuario apostando por la **producción local** y el consumo de productos frescos y de temporada, lo que es más saludable para las personas, el entorno y para las relaciones sociales. El modelo basado en la *Soberanía alimentaria* permite poner en valor los trabajos relacionados con la alimentación, que la pandemia nos ha revelado como esenciales. La producción, transformación y comercialización de **alimentos de cercanía, frescos y de temporada** también forman parte de los cimientos de la agroecología para la transformación del sistema alimentario. Al utilizar comercio de proximidad se genera otro tipo de **relación de confianza** entre las personas que producen y

32. Texto completo del Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32018R0848>

consumen los alimentos, de modo que se garantiza que los alimentos han sido producidos en las condiciones que queremos promover sin necesidad de contar con empresas o sellos que encarecen el alimento tanto en costes de producción como en su precio final.

Los movimientos y organizaciones agroecológicas son muy heterogéneas, pero suelen estar vinculadas a **grupos de consumo y/o cooperativas agrarias** de pequeña o mediana escala y a la agricultura familiar, por ello normalmente no cuentan con los medios necesarios para hacer una gran difusión de los proyectos. Con toda probabilidad, cerca de tu lugar de residencia se encuentran algunas iniciativas agroecológicas que podrías descubrir y favorecer³³.

AGROECOLOGÍA, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y EQUIDAD DE GÉNERO

¿CÓMO FAVORECE LA AGROECOLOGÍA A LA EQUIDAD DE GÉNERO Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA?

- Facilitando el acceso a la tierra de pequeños grupos productores y a mujeres productoras.
- Visibilizando el papel determinante de las mujeres en la defensa de los territorios y la alimentación de las familias y comunidades.
- Haciendo hincapié en la participación de las mujeres en la toma de decisiones en el ámbito rural.
- Asegurando mejores precios para las personas que producen los alimentos.
- Apostando por el cultivo de variedades de semillas autóctonas y técnicas ancestrales que preservan los recursos y la resiliencia de los ecosistemas que habitamos.
- Apoyando la creación de huertas ecológicas para autoconsumo, así como la venta de excedentes en mercados locales.
- Fomentando el intercambio de buenas prácticas agroforestales entre los pequeños productores y productoras, así como el intercambio de conocimientos para preservar la biodiversidad.

33. Consulta estos mapas de la producción agroecológica de la Comunidad de Madrid. <https://madridagroecologico.org/mapas/mapa-de-productors>

ALGUNOS DATOS

LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA EN LA COMUNIDAD DE MADRID³⁴. Actualmente en la región madrileña hay más de 12.000 hectáreas de superficie dedicadas a la agricultura ecológica. Las explotaciones agrícolas mayoritarias se corresponden con cultivos de olivar, cereal, viñedo y pastos. En ganadería destacan la carne de vacuno, la producción de lácteos y la apicultura. En la industria alimentaria de transformación y manipulación de alimentos predominan las actividades de panificación, seguidas de la industria de manipulación y conservación de frutas y hortalizas, envasado de granos, bodegas y almazaras.



UN MODELO INEFICIENTE

Hoy se producen alimentos para casi el doble de la población mundial, sin embargo, hay 1700 millones de personas que no pueden acceder a una alimentación sana y suficiente. **Desperdiciamos un tercio de los alimentos** que se producen y a su vez una parte de la población no puede comer. Para producir un alimento son necesarios muchos recursos: agua, tierra, energía, semillas, trabajo, etc. Tirar un alimento es tirar también todo lo usado en su producción, pero además, desperdiciar comida hace que haya menos alimentos disponibles, que el precio de los alimentos suba y esto supone que las personas más vulnerables no podrán comer. Cuando evitamos el desperdicio impulsamos un mundo más sostenible y más justo³⁵.

En España no existen cifras concretas de desperdicio alimentario por sectores, pero sabemos que en 2020 los hogares españoles tiraron a la basura más de **1.300 millones de kilos de alimentos sin consumir**, lo que supone 31 kg/l per cápita. Conocemos el impacto que esta práctica genera en la economía, en la sociedad y el medio ambiente, por ello, en octubre de 2021 el Ministerio de

34. Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM): <https://caem.es/produccion-ecologica/#produccion>

35. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO). Pérdida y desperdicio de alimentos: <http://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es>

DESPERDICIO ALIMENTARIO POR SECTORES EN LA UE

Total: 86 millones de toneladas

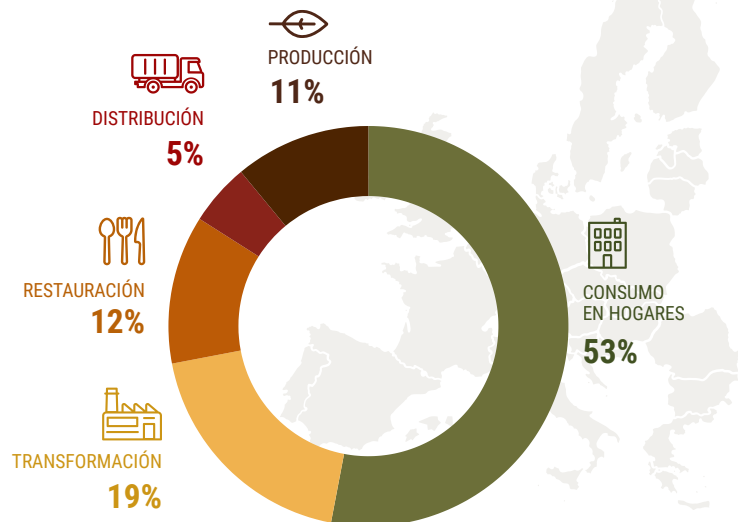


Fig. 6. Desperdicio alimentario por sector económico. Fuente: EU Fusions y Ecoticias / FAO (2019).

Agricultura, Pesca y Alimentación impulsó una ley para reducir el desperdicio alimentario, y muchos Ayuntamientos están poniendo en marcha los medios para la recuperación del **residuo orgánico compostable**.

El 75,3% de los hogares en España desperdician alimentos sin haberlos elaborado, por ello desde nuestra acción individual es clave la separación de residuos, como también lo es **planificar el menú** y comprar sólo lo que necesitemos, evitando los envases de plástico y si es posible, comprando alimentos a granel.

En cuanto al **sector de la restauración**, es importante priorizar el diseño de medidas para prevenir el desperdicio de alimentos, considerando cartas con menos platos, el tamaño apropiado de las raciones, los acompañamientos que a veces no son del gusto de las personas que los consumen, así como la posibilidad de llevarse las sobras a casa, entre otras.

Sin embargo, no todo el desperdicio proviene de nuestros hogares puesto que tanto en los lugares de producción como en la gran **industria alimentaria** se genera un gran volumen de desperdicio debido, entre otras causas a: falta de rentabilidad de la cosecha frente a los bajos precios del mercado, calibres diferentes al estándar de compra de las grandes superficies comerciales o el desperdicio generado en los procesos de distribución y transformación de la industria alimentaria que suponen hasta el 44% de desperdicio alimentario.

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

A nivel global, atajar la pérdida y el desperdicio de alimentos es un objetivo definido en los **Objetivos de Desarrollo Sostenible**, por lo que se reconoce como un grave problema para la humanidad en el que se debe implicar a toda la ciudadanía, pero también las administraciones públicas y el mundo empresarial.

ALGUNOS DATOS

- Unos 1.300 millones de toneladas de alimentos se pierden o desperdician en todo el mundo, es decir, alrededor de un tercio de la producción total de alimentos.
- Entre el 25 y el 40% de las frutas y verduras se desperdician por no ser suficientemente bonitas o perfectas en el tamaño, color o forma que necesitan las grandes superficies como atractivo.
- Desperdiciamos gran cantidad de frutas y verduras, debido a una mala conservación, por ello es importante conocer cómo conservar los alimentos.
- El 30% de la tierra agrícola mundial se desperdicia, porque en ella se producen alimentos que son desperdiciados, lo que supone además, el 8% de las emisiones de gases de efecto invernadero.
- El 30% de los alimentos que se desperdician en el sector de la restauración son restos de platos.

TE RECOMENDAMOS



YNODESPERDICIO*, una app de consumo colaborativo para compartir alimentos, trucos y recetas. Es una iniciativa de Enraíza Derechos para reducir el desperdicio de alimentos.

* Más información en: <https://yonodesperdicio.org/>

ALTERNATIVAS: CONSUMIR FRESCO, LOCAL Y DE TEMPORADA

En el punto anterior, vimos que para que un modelo alimentario sea sostenible, también debe ser energéticamente eficiente y esto implica reducir las distancias entre los lugares de producción, transformación y consumo de alimentos.

Frente a la “**eco-ansiedad**” producida por el cambio climático, la gran industria alimentaria ha encontrado un argumento de venta más, mejor dicho, un nuevo mensaje publicitario de **Greenwashing**. *Alimentos de cercanía, directos del productor, km0 o productos locales* son algunos de los reclamos publicitarios utilizados, pero ¿qué significan realmente? **Ninguno de estos adjetivos está regulado** por normativa, de modo que las grandes marcas de la industria alimentaria los pueden utilizar casi indiscriminadamente. Para las multinacionales de la industria alimentaria globalizada y la gran distribución, la **producción local** es simplemente aquella que se produce en el mismo país de los restaurantes donde operan, pero esto no quiere decir que sean alimentos producidos de forma sostenible, ni que repercuta en mejores salarios para sus trabajadoras y trabajadores, ni que se trate de agricultura o ganadería familiar. De nuevo, la mejor forma de conocer las condiciones en las que se ha producido un alimento vuelve a ser el contacto directo con las personas que lo producen. Sin embargo, esta decisión conlleva ciertas **modificaciones en nuestra dieta**, puesto que tendremos menor probabilidad de encontrar alimentos poco saludables en la oferta de alimentos agroecológicos locales.

NINGUNA DE LAS EXPRESIONES LOCAL, DE PROXIMIDAD, DE CERCANÍA O DE KMO ESTÁN REGULADAS POR NORMATIVA

Los **alimentos de temporada** son aquellos que se producen respetando los ciclos naturales de las plantas y animales ubicados en el lugar donde vivimos. Actualmente, ya vamos conociendo las temporadas de verduras, pero no todo el mundo conoce la existencia de temporadas para los productos lácteos, huevos, carnes o pescados. En cuanto a las frutas y verduras, lo más fiable es adquirirlas en mercados locales y de fincas conocidas, puesto que en las grandes superficies pueden llegar a utilizar el reclamo de los productos de temporada, aunque procedan de cualquier parte del mundo.

Desde la Unión Europea ya están surgiendo normativas que promueven la venta directa de alimentos en el marco de la estrategia “**De la granja a la mesa**”. Esta estrategia se ha traspuesto en nuestro país a través del Real Decreto 1986/2020 y facilita la **venta directa de alimentos** desde las propias explotaciones familiares sin embargo, aún se podrían mejorar las ayudas a mercados, ferias y otros espacios de comercialización de cercanía que sean cómodos y accesibles para los tiempos y el presupuesto de cualquier familia.

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

Los **alimentos de producciones agroecológicas** de cercanía suelen tener estas características:

- Ser cultivados completando su **calendario natural** y promoviendo que tomen todos sus nutrientes.
- Ser más **frescos**, puesto que han recorrido menos kilómetros y pasado menos tiempo esperando en cámaras frigoríficas. Por ello, necesitan menos conservantes y aditivos.
- Ser más **accesibles** debido a la reducción de intermediarios que engrosan los precios y construyendo por tanto, un precio justo para las personas productoras y consumidoras.
- Preservar la **biodiversidad** y la riqueza paisajística al tener mayor arraigo en el territorio y mejores prácticas de cuidado ambiental.
- Asegurar la **diversidad nutricional**, clave para la salud humana.
- **Reducir la cantidad de emisiones** de gases de efecto invernadero al utilizar técnicas menos dependientes de fitoquímicos y combustibles fósiles.
- Ser más **eficientes energéticamente** pues necesitan menor uso de refrigeración.
- Promover **relaciones de género** justas y equitativas puesto que promueven la autonomía de las productoras.
- Conectar los **entornos rurales y urbanos** generando redes de confianza para proveer alimentos a las ciudades.
- Implicar impactos social, económica y ambientalmente positivos en el entorno y **mayor resiliencia** de los sistemas alimentarios.
- Contribuir a preservar la **gastronomía** local y promover procesos de innovación social y tecnológica.
- Ayudar a la generación de una **economía local activa** que dinamice el territorio, asiente población en las zonas rurales y mejore las posibilidades y condiciones laborales de dichas zonas.



MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

segundo plato

¿QUÉ SE CUECE EN
TU UNIVERSIDAD?





LA CAZUELA: OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Las universidades son sin duda, un potencial motor para el **cambio de modelo alimentario** que necesitamos. Tradicionalmente, las universidades y los centros de estudios superiores han sido fuente de soluciones innovadoras y conocimiento para la sociedad, han formado a profesionales y responsables de gestión de recursos y han servido para la dinamización de procesos sociales.

Sin embargo, es imprescindible reconocer que en cierto modo, las universidades aún arrastran parte de su pasado como *templos del conocimiento* eurocéntricos, patriarcales y aislados de la realidad que los rodea, siendo evidente que una gran parte de las universidades en todo el mundo aún tiene como **asignatura pendiente** la consolidación de estrategias que fomenten el **compromiso y la articulación con el territorio**.

En el panorama de las universidades españolas, si bien se realizan propuestas de **transferencia y extensión universitaria**, con frecuencia se trata de acciones puntuales y escasamente vinculadas a estrategias de desarrollo territorial, pues los trabajos universitarios de **investigación** llegan antes a revistas científicas internacionales que a las propias comunidades con las que se realiza la investigación, y los proyectos de I+D+i en contadas ocasiones se articulan con movimientos sociales o administraciones públicas para generar transformaciones reales a escala local. Desde el punto de vista de la **formación** universitaria, tanto las metodologías como algunos de los contenidos curriculares han quedado obsoletos frente a las necesidades de la sociedad del siglo XXI, así como las propias infraestructuras y **modos de gestión** de los espacios universitarios.

En el contexto de crisis que describimos en puntos anteriores, las universidades cuentan con fortalezas para la transformación social y del modelo alimentario. Entre ellas destacamos:

- La posibilidad de contar con **movimientos estudiantiles** organizados, proactivos y conscientes del escenario global.
- La **autarquía y autonomía** de las universidades que les permite innovar y ser pioneras en la dinamización del tejido social.
- La **conexión entre universidades** de diferentes puntos del planeta que fomenta el intercambio de experiencias innovadoras.
- La emergencia de **universidades contrahegemónicas** que parten de iniciativas de los movimientos sociales, de pueblos originarios y/o campesinos.

- El marco de la **Agenda 2030** como hilo conductor de la transformación.

Respecto a la **Agenda 2030** y los ODS, en las universidades se abre un marco de acción en torno a la sostenibilidad que debemos tomar como una gran oportunidad para quienes apostamos por la **transformación del sistema alimentario**. En este sentido, vemos cómo la mayor parte de las universidades españolas han iniciado planes y estrategias hacia la sostenibilidad, aunque no todas han llegado a tener en cuenta el papel fundamental de la alimentación como catalizador de esta transformación hacia un planeta más justo, equitativo y sostenible.



LOS UTENSILIOS: CUATRO HERRAMIENTAS TRANSFORMADORAS

La tarea transformadora de la universidad puede y debe ser abordada desde el ámbito académico de la investigación, pero también desde la gestión y gobernanza de los espacios universitarios, desde su potencial de compra pública responsable, su papel como educadoras y sensibilizadoras de la ciudadanía y como líder en procesos de innovación para la transformación territorial. A continuación daremos algunas pinceladas sobre cómo se pueden abordar estos procesos y **ejemplos de buenas prácticas** que pueden ser inspiradores para otras universidades.

UNA VISIÓN GENERAL DE LA CONTRIBUCIÓN DE LAS UNIVERSIDADES A LOS ODS



Fig. 7. Fuente: Cómo empezar con los ODS en las universidades. REDS / SDSN-Spain.

EDUCACIÓN. REVISIÓN CURRICULAR Y METODOLÓGICA

Desde el punto de vista de la enseñanza universitaria, hemos de tener en cuenta las transformaciones que se han dado en los últimos 20 años en el campo del conocimiento para detectar la necesidad de dar un giro tanto a los contenidos que se imparten en las universidades como a las metodologías. La universidad como recta final de nuestro recorrido académico, con frecuencia viene a profundizar el **modelo de “educación bancaria”**³⁶ que se nos ha ido insertando desde la educación primaria. Sin embargo, con la llegada de internet y las tecnologías de la información y la comunicación, los flujos de información se han modificado de forma tal que la población mundial se enfrenta a una cantidad inmanejable de datos muchas veces contradictorios y son necesarias otras habilidades para poder seleccionar de forma **autónoma, crítica y responsable** aquella información que será útil para adaptarnos a los continuos cambios ambientales, políticos, económicos, culturales y sociales del contexto actual. A pesar de este panorama, los grados y posgrados universitarios se inclinan con mayor frecuencia hacia una propuesta académica basada en la acumulación de conocimientos, pero no tanto al desarrollo de habilidades determinantes para conformación de nuevas generaciones de una ciudadanía responsable y comprometida con la transformación social, la sostenibilidad o los derechos humanos.

En lo que se refiere a la currícula de estudios relacionados con el sistema alimentario, es imprescindible visibilizar cómo las **grandes empresas agroalimentarias** se insertan en los espacios universitarios financiando **becas de estudios, másteres propios y doctorados** cuyo único objetivo es formar profesionales que defiendan sus intereses económicos y el *modelo agroalimentario industrial globalizado*. Es frecuente encontrar en países del Sur Global o incluso en nuestro país, becas de estudios financiadas por grandes empresas químicas transnacionales.

Frente a este tipo de acciones de las universidades tradicionales, van surgiendo **propuestas pedagógicas innovadoras** que entienden la innovación como aquella práctica educativa que promueve una ciudadanía crítica y comprometida y que incorporan las tecnologías de la información y la comunicación no como el centro del I+D+i, sino como una herramienta más para la transformación social. Estas propuestas innovadoras aportan **nuevos ejes de estudio** como la **Agroecología, la Economía Social y Solidaria, el Cambio Climático o la Innovación social** y entienden que es necesario un enfoque metodológico que haga confluir investigación, formación, acción y compromiso con el territorio como parte de un mismo proceso educativo. Este cambio se refleja en la aparición de programas de **Aprendizaje y servicio, Laboratorios sociales o Incubadoras Universitarias** más alineadas con este modelo de enseñanza.

36. Hace referencia al concepto que Paulo Freire acuñó para referirse a los métodos pedagógicos que perpetúan la opresión de las clases populares ya que consideran a los educandos “recipientes vacíos que hay que llenar de información” y no potencian su capacidad crítica, transformadora y emancipadora.

Realizar estos cambios en la universidad requiere de un gran esfuerzo de revisión profesional y metodológica del profesorado universitario que no siempre cuenta con los programas de actualización pertinentes. Las entidades universitarias, gracias a su autonomía, tienen en sus manos realizar esta **inversión en formación del profesorado y en la creación de nuevos grados y posgrados** orientados a la transformación del sistema agroalimentario.

Algunos ejemplos de universidades que ya parten de una revisión curricular y metodológica:



UNIVERSIDAD INDÍGENA BOLIVIANA COMUNITARIA INTERCULTURAL QUECHUA "CASIMIRO HUANCA" (BOL)

Cuenta con varios programas de pregrado, grado y posgrado que incorporan la agricultura comunitaria desde un punto de vista decolonial y comunitario.

<http://unibolquechua.edu.bo>



UNIVERSIDAD CAMPESINA - SISTEMAS RURALES INDOCAMPESINOS. UNICAM - SURI. (ARG)

Universidad creada por el campesinado desde la educación popular para emancipación y vinculada al MOCASE Vía Campesina de Santiago del Estero [Argentina]

<https://www.mocase.org.ar/secciones/universidad-campesina>



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA (ESP)

Ha sido de las primeras universidades españolas en crear un Máster Universitario en Agroecología que lleva funcionando en la sede de Baeza [Jaén] desde 2005 en colaboración con la Universidad de Córdoba y la Universidad Pablo Olavide de Sevilla.

<https://www.unia.es>



UNIVERSIDAD DE CALIFORNIA (EEUU)

Pionera mundial en la creación de estudios de posgrado en Agroecología desde metodologías que integran la práctica agropecuaria, el vínculo con el campesinado y la gestión de la alimentación en la propia universidad.

<https://nature.berkeley.edu/agroecologylab>



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHAPINGO (MEX)

Universidad multicultural mexicana profundamente ligada al territorio y a la formación de nuevas generaciones de agricultorxs desde una perspectiva del cuidado ambiental.

<https://www.chapingo.mx>

DE LA INVESTIGACIÓN TRADICIONAL A LA INVESTIGACIÓN ACCIÓN.

Al igual que comentamos en el punto anterior, en el campo de la investigación la universidad tradicional parte de un esquema eurocéntrico, patriarcal y elitista en el que las personas se consideran objetos de estudio y no sujetos esenciales en la co-producción del conocimiento que merecen ser protagonistas del proceso y recibir aquellos resultados que puedan mejorar sus prácticas. El modelo de **investigación tradicional** es profundamente asimétrico puesto que extrae conocimientos y saberes de las personas y comunidades, que luego no les son devueltos, sino que son utilizados para publicar en revistas científicas con un lenguaje poco accesible para dicha población. Es lo que se conoce como **investigación extractivista** y es un modelo muy utilizado por las grandes empresas transnacionales con el fin de aplicar este nuevo conocimiento a la creación de productos que les sigan reportando **beneficios económicos**. Por este motivo, es común encontrar cuantiosos premios y becas de investigación vinculados a grandes empresas farmacéuticas, petroquímicas, agroalimentarias o financieras, que para colmo son utilizados como publicidad encubierta y **Social washing**.

En oposición a este modelo de investigación extractivista, cada vez son más numerosos los proyectos de investigación ligados directamente al territorio en los que el personal investigador y las personas colaboradoras forman parte del mismo proceso de producción del conocimiento. La **Investigación Acción Participativa** se basa en la inserción de la persona investigadora en la comunidad de tal forma que se produce un compromiso mutuo entre comunidad y la persona investigadora donde el nivel de conciencia de la comunidad evoluciona hacia el desarrollo de movimientos sociales y políticos y grupos de acción que permitan la **transformación real del territorio**. Este modelo de investigación va mucho más allá de la mera transferencia de conocimientos, puesto que requiere de una colaboración estrecha entre todas las partes participantes, un **compromiso** personal de la parte investigadora y una acción conjunta de los colectivos implicados en el territorio.

Por ello, a la hora de abordar cualquier **proyecto de investigación universitario**, sea desde los departamentos y facultades o bien en TFM o TFG, es fundamental tomar decisiones adecuadas en cuanto a lo temático, pero también desde el punto de vista metodológico. Mientras que la elección del **tema y el marco teórico** suponen un posicionamiento político de partida, puesto que ninguna persona es cien por cien objetiva, la **cuestión metodológica** también conlleva implicaciones políticas transformadoras siempre que los resultados de la investigación sean realmente útiles para

favorecer cambios productivos, sociales, económicos y en definitiva, la **metamorfosis del modelo agroalimentario**.

A continuación se muestran algunos estudios e investigaciones universitarias de interés que promueven transformaciones en el modelo de alimentación en los campus universitarios:



UNIVERSIDAD DE SALAMANCA. 2020 (ESP)

Marta Cerezo Prieto, Francisco Javier Frutos Esteban

Estudio experimental: "Hacia rutas saludables: efecto de las etiquetas nutricionales en las conductas alimentarias en un comedor universitario".

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0212656721000561>



UNIVERSIDAD DE LANÚS + FLACSO. 2017 (ARG)

Patricia Aguirre

Libro "Ricos flacos, gordos pobres". Sitúa la epidemia mundial de obesidad como el resultado de la historia social de la alimentación en las sociedades industriales, urbanas, de occidente y del proceso de globalización económica.

<https://sociologia1unpsjb.files.wordpress.com/2008/03/aguirre-ricos-flacos-y-gordos-pobres.pdf>



UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA (ESP)

Cristóbal Gómez-Benito, Carmen Lozano Cabedo

Artículo: ¿Consumidores o ciudadanos? Reflexiones sobre el concepto de ciudadanía alimentaria.

https://www.funcas.es/wp-content/uploads/Migracion/Articulos/FUNCAS_PS/019art07.pdf



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA (ESP)

Rafael Currás Pérez (coord.)

Proyecto de investigación aplicada: Definir el público objetivo y el posicionamiento deseado de productos de comercio justo de la iniciativa de cooperación: "Sostenible, igualitario y justo. Consume local, consume Palestina".

http://freepaella.com/InvestigacionMercado_ConsumePalestina_GVA18.pdf



UNIVERSIDAD FEDERAL OURO PRETO (BRA)

María del Carmen Bisi

ELSA-BRASIL: Una experiencia de investigación nutricional con trabajadores de instituciones educativas e investigación.

<https://www.youtube.com/watch?v=TezQN6KjZOY>

GESTIÓN Y GOBERNANZA DE LOS ESPACIOS ALIMENTARIOS.

Los espacios alimentarios de las universidades incluyen tanto cafeterías, comedores y cantinas de las facultades, como máquinas expendedoras, ferias y mercados dentro de la universidad, kioscos, comedores de colegios mayores, espacios disponibles para llevar tu propia comida a la facultad y/o el tiempo disponible para dedicar a la alimentación.

Si bien cada vez son más las universidades que se preocupan por la alimentación y la salud de estudiantes, personal docente y administrativo, la **transformación de sus espacios alimentarios** hacia un modelo más justo, saludable y sostenible sigue siendo un desafío para muchas de ellas.

LA COMPRA PÚBLICA RESPONSABLE DE ALIMENTOS ES UNA HERRAMIENTA FUNDAMENTAL PARA CAMBIAR LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS Y CONTRIBUIR A LA TRANSICIÓN DEL MODELO ALIMENTARIO

Podemos afirmar que la **compra pública responsable de alimentos** se concibe como una herramienta fundamental para lograr cambios en los hábitos alimentarios de las personas y contribuir a la transición del modelo alimentario, puesto que cada año las administraciones públicas de nuestro país gastan entre 2000 y 3000 millones de euros en compra de alimentos. En el caso de que esta compra de alimentos realizara por ley **bajo criterios éticos, sociales y ambientales**³⁷, se podría inclinar la balanza hacia un modelo alimentario más saludable, justo y sostenible. En la **restauración colectiva**³⁸, esta contribución se haría posible introduciendo mayor contenido

37. Conoce más sobre la compra pública responsable en: <https://ideas.coop/wp-content/uploads/2016/05/Guia-sobre-Contratacio%CC%81n-Pu%CC%81blica-Sostenible.pdf>

38. *Restauración colectiva* comprende los servicios necesarios para preparar y distribuir comidas a la gente que trabaja y/o vive en comunidades, empresas o entidades públicas o privadas.

de alimentos ecológicos y/o agroecológicos, más variedades de frutas y verduras locales y de temporada, así como más alimentos de origen vegetal, alimentos de comercio justo y reduciendo el desperdicio de alimentos³⁹.

Además, se ha demostrado que la compra de alimentos justos, sostenibles, y saludables es viable económicamente, ya que diversas experiencias de países europeos⁴⁰ demuestran que se puede **mantener el presupuesto** mediante cambios de menú, modificaciones de recetas, planificación de las compras o adaptación de las porciones. Al adoptar una perspectiva más amplia y examinar el **rendimiento social de la inversión**, estas buenas prácticas muestran que un euro gastado en alimentos justos y sostenibles puede generar hasta seis euros para la comunidad local a través del empleo, unos ingresos justos para las personas productoras, así como impactos positivos en el medio ambiente y la salud. Este rendimiento no sólo es social, si no económico, ya que también muestran que se mejora la productividad en los lugares de trabajo y hay mejores resultados en el ámbito educativo.

Por otro lado, para una **gestión sostenible** de la alimentación en la restauración colectiva, son claves las **políticas dirigidas a la reducción o eliminación de plásticos** en los envases alimentarios o en los materiales de cubertería para los y las comensales, o el uso de envases y cuberterías compostables. También son necesarias políticas encaminadas a la **reducción de carne en los menús**, así como la introducción de opciones veganas, vegetarianas, opciones para alérgenos y opciones alimentarias nutricional y culturalmente adaptadas, así como la accesibilidad a la información nutricional y de origen de los alimentos.

Por último, son recomendables políticas para **reducir y prevenir el desperdicio alimentario**, ofertando distintas cantidades de raciones a elegir, reciclando la comida sobrante en plato para compost y/o aprovechando los menús que no se hayan servido en el día para proyectos solidarios o de acceso asequible a la comunidad educativa.

Existen numerosos ejemplos de buenas prácticas en España y Europa dirigidas a mejorar la gestión de la alimentación en las Universidades. Os mostramos algunas que pueden servir de inspiración para marcar una hoja de ruta que guíe a otras comunidades universitarias:

39. Estrategia de la Granja a la Mesa de la Unión Europea 2021: <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/from-farm-to-fork/>

40. SUSTAINABLE PUBLIC PROCUREMENT OF FOOD: A GOAL WITHIN REACH, ICLEI - Local Governments for Sustainability, IFOAM Organics Europe (2021): https://foodpolicy-coalition.eu/wp-content/uploads/2021/06/Sustainable-public-procurement-of-food-a-goal-within-reach_EU-FPC-website.pdf





UNIVERSIDAD LIBRE Y UNIVERSIDAD TÉCNICA DE BERLÍN (ALE)

Desde octubre de 2021, 34 comedores y cafeterías ofrecen un menú 68% vegano, 28% vegetariano y 2% a base de pescado, con una opción de carne cuatro días a la semana, reduciendo al máximo su oferta de carne para proteger el clima.

<https://www.tu.berlin>



UNIVERSIDADES MADRILEÑAS (ESP)

Alimentando el Campus: grupo formado por agentes públicos y privados y varias universidades madrileñas para conectar el **ámbito universitario con la investigación rural** mediante la puesta en marcha de comedores sostenibles en las universidades públicas madrileñas.

<http://alimentandoelcampus.org>



UNIVERSIDAD DEL PAÍS VASCO (EUS)

Campus Bizia Lab: acciones para aprovechar al máximo los alimentos y los residuos alimentarios: compostaje de residuos orgánicos, nevera solidaria y envases ecológicos 100% compostables para que los comensales puedan llevarse la comida que les ha sobrado.

<https://www.ehu.eus/es/web/iraunkortasuna/campus-bizia-lab>



UNIVERSIDADES DE BUENOS AIRES (ARG)

Feria del productor al consumidor. Desde 2015 funciona en el entorno de la Facultad de Agronomía de la UBA una iniciativa que busca promover y difundir la producción agropecuaria familiar, agroecológica y artesanal como producto de valor socio-cultural desde la venta directa.

<https://www.agro.uba.ar/extension/feria>



UNIVERSIDAD CARLOS III (ESP)

Iniciativa para promover la oferta de café de Comercio Justo en cafeterías y máquinas expendedoras de bebidas calientes. En el menú de autoservicio se ofertan productos frescos de temporada y algunos productos procedentes de agricultura ecológica.

<https://www.uc3m.es/sostenibilidad/comercio-justo>

ARTICULACIÓN TERRITORIAL: I+D+i, EXTENSIÓN Y TRANSFERENCIA

Si bien la universidad ha asumido desde su origen su papel como formadora e investigadora, una de las grandes tareas pendientes, especialmente en las universidades europeas sigue siendo la relación con el territorio y el servicio a la comunidad en la que se inserta. El modelo de **universidad tradicional** ha sostenido una relación elitista y jerarquizada del saber, heredada de las primeras universidades, pero por otra parte, los espacios universitarios también han sido cuna de **movimientos estudiantiles** fuertemente activos y politizados que promovieron profundos cambios sociales en todo el mundo. En cambio, la universidad del S. XXI parece haber sido absorbida por las **grandes empresas transnacionales** y haber puesto su capacidad de innovación al servicio de los intereses de estas empresas. Tal como vimos en puntos anteriores, en el campo alimentario es evidente la relación universidad - centros de investigación - empresa transnacional que se materializa en la financiación de becas, posgrados o centros de investigación.

**LOS ESPACIOS UNIVERSITARIOS HAN SIDO CUNA DE MOVIMIENTOS
ESTUDIANTILES FUERTEMENTE ACTIVOS Y POLITIZADOS QUE PROMOVIERON
PROFUNDOS CAMBIOS SOCIALES EN TODO EL MUNDO**

Ante este contexto, es notorio que la transformación social y alimentaria necesita de personas aliadas en las universidades que asuman su labor social y pongan su conocimiento e infraestructura al servicio de la comunidad. Si bien es cierto, que existen programas de **extensión universitaria**, transferencia e investigación, en nuestro país son contadas las ocasiones en las que estas acciones van más allá de la impartición de cursos, la actualización profesional o la investigación extractivista. Este tipo de acciones eventuales, individualistas y descoordinadas no permiten generar estrategias conjuntas de desarrollo comunitario, ni promueven la organización y cohesión social necesaria para la transformación y es por ello, que precisamos de un **liderazgo universitario comprometido** con el territorio. En este sentido, las universidades latinoamericanas acarrean una larga historia de estrategias de articulación con la comunidad⁴¹, pero también con los gobiernos departamentales, provinciales o estatales, favoreciendo un vínculo más estrecho y útil que ayude a resolver las necesidades del territorio y es por ello, que el intercambio de saberes entre estas universidades y las homólogas europeas se torna indispensable.

El abordaje de esta nueva forma de entender la relación de la universidad con el entorno amerita revisar qué entendemos por **comunidad universitaria**, dado que en el sentido tradicional engloba al estudiantado, personal docente y personal administrativo, pero en un sentido amplio, incluye a otros agentes sociales del entorno. Buena parte de las estrategias de articulación con el entorno están basadas en la ense-

41. Por ejemplo con la emergencia de universidades ligadas directamente a los pueblos originarios o al campesinado o con estrategias de Responsabilidad Social Universitaria. <https://revistas.uned.es/index.php/educacionXX1/article/view/19442/18458>

*ñanza situada*⁴², el aprendizaje y servicio o la **investigación acción participativa**, puesto que promueven una relación con el territorio que pase de ser unidireccional a convertirse en un flujo retroalimentado de saberes (Fig. 8 y 9). Por ello, urge que las universidades europeas tomen este ejemplo, reflexionen sobre su responsabilidad como agente social transformador e inicien acciones locales al respecto.

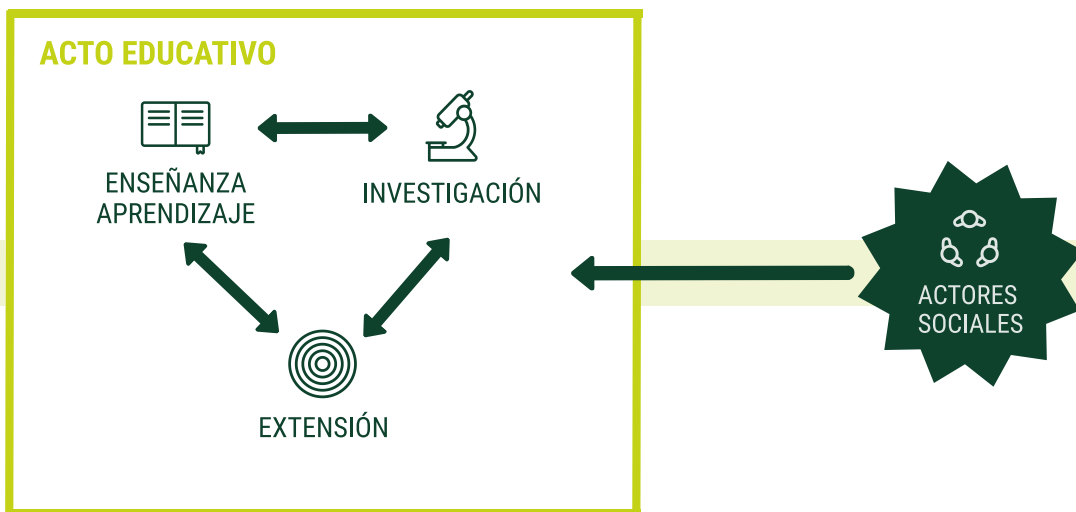


Fig. 8. Articulación de funciones secuencial o integralidad secuencial no articulada. Fuente: Tommasino (2012).



Fig. 9. Integralidad articulada o articulación de funciones integradas. Fuente: Tommasino (2012).

42. Entendiendo como tal, el proceso educativo que fortalece el vínculo entre el centro educativo y la vida y que promueve la adquisición de un aprendizaje significativo donde se encuentre sentido y utilidad a lo que ocurre en el aula en el marco de un contexto determinado. <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tepeji/n2/r1.html>

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

En las siguientes fichas podrás ver algunos ejemplos de articulación universidad - territorio que pueden ser útiles para fomentar en tu universidad.



UNIVERSIDAD DE QUILMES (ARG)

El departamento de Economía y Administración pone en marcha estrategias situadas de desarrollo local a través de programas extensión e I+D+i que incluyen la comercialización de alimentos de la Economía Social, Popular y Solidaria en el entorno de la Universidad, pero también Mercado Territorial y Central Cooperativa en el marco del programa CREES+ICOTEA.

<https://deya.unq.edu.ar/extension>



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE (ESP)

A través de la Huertaula de Cantarranas y del Huerto "Savia bruta" de Somosaguas, la Universidad Complutense se abre a sus barrios para ofrecer un espacio de aprendizaje en el cultivo agroecológico de verduras y hortalizas, que a su vez se articulan con la Red de Huertos Urbanos de Madrid. .

<https://www.ucm.es/agroecologia/inicio>



UNIVERSIDAD DE SANTA MARÍA (BRA)

A través del Núcleo de Extensión universitaria en desarrollo territorial y territorialidades, la universidad entra en contacto con los gobiernos municipales para implementar estrategias de desarrollo sostenible que involucran a productoxs locales y quilombolas en circuitos cortos de producción y consumo.

<https://www.youtube.com/watch?v=fDoT738ICAQ>



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID (ESP)

Investigación aplicada en el entorno del Parque Agrario de Fuenlabrada sobre sistemas alimentarios resilientes y uso del territorio donde se problematiza la tendencia a la urbanización en países del norte global, mientras se terceriza la producción agropecuaria con el acaparamiento de tierras en países del sur global.

<https://parqueagrariofuenlabrada.es/actualidad/plan-de-gestion-del-parque-agrario-de-fuenlabrada>

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

el postre de la casa





iACCIÓN!

En el contexto de cambio climático y desigualdad que hemos descrito a lo largo de este documento, todas las acciones son necesarias para precipitar el cambio de modelo alimentario que urge poner en marcha.

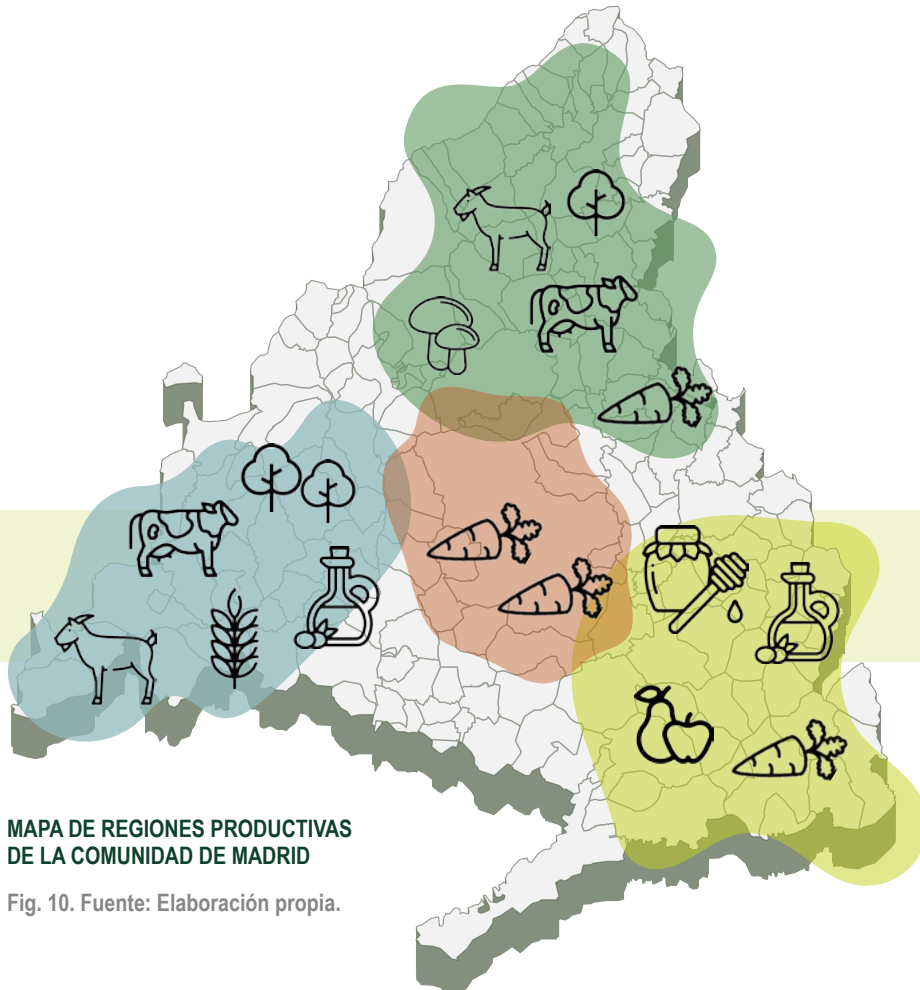
Por eso, reconocemos que nuestras **decisiones alimentarias individuales** también son fundamentales para transitar hacia un modelo basado en el enfoque *ecosocial*, garante de derechos humanos y de la conservación de las condiciones ecológicas que permiten la vida en el planeta tal como la conocemos.

Optar por una **dieta saludable basada en criterios éticos y de sostenibilidad ambiental y social**, permite mejorar la salud y prevenir enfermedades, contribuye a reducir la huella medioambiental favoreciendo la protección de biodiversidad y los ecosistemas, así como a garantizar condiciones dignas para las personas que producen los alimentos que consumimos. Todo ello equivale a trabajar por la **soberanía alimentaria** y velar por el derecho a la alimentación accesible, culturalmente adaptada y nutricionalmente adecuada para todas las personas. A continuación te damos algunas claves para emprender **acciones individuales y colectivas** para la transformación alimentaria.

RESTABLECER CONEXIÓN LOCAL

Aunque el centralismo de la ciudad de Madrid, a veces nos impida verlo, **Madrid también es campo**. ¿Sabías que hay un gran número de fincas de producción agroecológica en la ciudad y la comunidad de Madrid? Si bien la Comunidad de Madrid es una región eminentemente urbana, el sector de la agricultura y ganadería ocupa casi el 50% de un territorio en el que se producen alimentos locales de reconocida calidad y cuya actividad es fundamental para el mantenimiento del mundo rural y la alimentación sostenible de la población urbana.

Estos son los **productos locales más destacados** en cada zona de la Comunidad Autónoma de Madrid. Muchas de estas fincas estarán encantadas de recibirte y explicarte cómo funciona la producción agroecológica. ¡Ánimate!



MAPA DE REGIONES PRODUCTIVAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Fig. 10. Fuente: Elaboración propia.

Sierra Oeste. Es una comarca históricamente ganadera y forestal. Predomina la explotación de ganado autóctono en extensivo con indicación Geográfica Protegida Carne de la Sierra Guadarrama. Un poco más al sur, se ubican campos de cereales, viñedos y olivares centenarios, destacando la Denominación de Origen de Vinos de Madrid.

Sierra Norte. Este territorio se ha modelado sobre la base de la ganadería extensiva, agricultura local y el aprovechamiento forestal. Encontrarás algunas huertas agroecológicas y destacadísimos quesos y productos lácteos.

Campiña este y vegas del sureste. Son comarcas eminentemente agrícolas en las que las tierras de cultivo llegan a ocupar el 65% de su superficie. Gracias al paso de los ríos Tajuña, Henares y Jarama pueden contar con regadío para la producción de verduras, legumbres y frutales. Sin embargo, también se encuentran zonas de secano donde se producen olivos para aceite y aceitunas, miel y algunos almendros.

Ciudad de Madrid. En un entorno urbano jamás pensarías que existe producción agropecuaria, sin embargo, encontrarás una extensa red de huertos urbanos, sociales y comunitarios que practican la agroecología y estarán encantados de recibirte. Desde hace algunos años, también las ovejas han vuelto a pastar en la Casa de Campo en su época de trashumancia⁴³.

Para más información sobre la producción sostenible madrileña consulta estas páginas web, localiza las fincas y restablece la conexión con tus alimentos. ¡Planazo!

- Iniciativas agroecológicas en la web de Madrid Agroecológico.
<https://madridagroecologico.org/mapas/mapa-de-productors/>
- Fincas agroecológicas visitables del proyecto Madrid Km Región
<https://madridkmregion.es/fincas>
- Alimentos de Madrid incluye algunos agroecológicos, artesanales, ecológicos o con denominación de origen. Lee atentamente la información para poder elegir mejor.
<https://www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/alimentos-madrid>

ECOFEMINISMO HASTA EN LA SOPA

Apostar por un sistema alimentario fundamentado en las **bases del ecofeminismo** significa reconocer que el *modelo agroalimentario industrial globalizado* discrimina a las mujeres (con todas sus interseccionalidades) en cada una de sus fases y que los **impactos** ambientales también se ceban en mayor medida con las mujeres en muchos lugares del mundo. Por tanto, la transición alimentaria debe tener en cuenta y revertir este impacto a través de:

- Difusión de las acciones de defensa del territorio, frente al cambio climático y/o en **defensa de los derechos** humanos (derecho a la salud y la alimentación) protagonizadas por mujeres.
- Acción e incidencia para visibilizar las dificultades de acceso a la **propiedad de la tierra** (individual y comunitaria) de las mujeres.
- Apoyo a las mujeres migrantes que se utilizan como mano de obra en condiciones laborales y sociales injustas.

43. Rebaño de Los Apisquillos pastorea en La Casa de Campo de Madrid. <https://inland.org/product/pastoreo-urbano/>

MENÚ PARA LA REBELIÓN ALIMENTARIA EN EL CAMPUS

- Visibilización de la **vigencia de la brecha salarial**, horizontal y vertical de las mujeres en trabajos de cuidados, industria alimentaria, comercialización y producción.
- Valoración del trabajo de planificación y organización de los menús familiares, así como de la conservación de la cultura gastronómica y/o la **educación alimentaria** familiar y comunitaria.
- Denuncia de la **publicidad alimentaria** engañosa y machista que utiliza a las mujeres como reclamo de venta o condiciona la autopercepción de los cuerpos de las mujeres.
- Reclamo de la necesidad de promover **estudios científicos** que investiguen sobre las consecuencias específicas del *modelo agroalimentario industrial globalizado* sobre la calidad de vida de las mujeres.

PONER LA VIDA Y LA COMIDA EN EL CENTRO

En las últimas décadas nuestro **patrón cultural** ha ido restando importancia al tiempo que dedicamos, y que han dedicado tradicionalmente las mujeres en las familias y comunidades, a la alimentación. Si bien es cierto que hoy tenemos más conocimientos acerca de la cultura gastronómica de otros lugares del mundo, nuestros saberes propios, aquellos vinculados a las plantas y animales autóctonos y a los ritmos biológicos locales se han perdido en gran medida. Por ello es importante volver a dedicar el **tiempo y los recursos** necesarios al momento de alimentarnos.

Aquí tienes 10 pasos para transitar desde el *modelo alimentario industrial globalizado*, a un modelo alimentario más saludable, justo y sostenible desde tu acción individual.

1. Descarta el consumo de alimentos **ultraprocesados** dañinos para tu salud.
2. Elige alimentos **frescos y de temporada** con la menor cantidad de envases posible.
3. Investiga y decide sobre el **origen de tus alimentos**. Mejor cuanto más cerca.
4. Conoce y consume las **legumbres, frutas y verduras** producidas en tu entorno local.
5. Descubre y consume alimentos de **Comercio Justo** o que estén producidos respetando los derechos de las personas productoras.
6. Compra y cocina de forma consciente, **planificando tu dieta** diaria o semanal y rescatando recetas locales. Cocinas el domingo y tienes tupper para toda la semana.
7. Aprende a leer el **etiquetado alimentario**: ingredientes, sellos, origen, valores nutricionales.

8. Evita el **desperdicio y los residuos** alimentarios.
9. Reduce la ingesta de **proteína animal**, pero cuando la tomes, elige carne agroecológica o de ganadería extensiva y pescado de pesca sostenible.
10. Favorece el **comercio local**, mercados de venta directa de productoras o únete a grupos de consumo agroecológicos.

Por último, una propuesta más para promover el cambio alimentario: **Difunde, difunde y difunde**. Afortunadamente, hoy contamos con herramientas de difusión y sensibilización muy útiles para influir en las acciones de otras personas. Si lo tienes claro, apoya y difunde.



¡ORGANIZACIÓN!

Las universidades, los colegios mayores o las asociaciones de estudiantes son lugares con una gran capacidad y potencialidad de dinamización de cambios sociales. Los cambios personales son importantes, pero las **demandas y reclamos colectivos** cuentan con un capacidad transformadora mucho mayor, por ello:

- **Asóciate.** Crea o súmate a asociaciones universitarias o extra universitarias que trabajen en el territorio por otro modelo alimentario, el derecho a una alimentación saludable y accesible o contra el cambio climático. Suma todo lo que ya conoces sobre el sistema alimentario.
- **Movilízate.** Sal a la calle o actúa en redes para pedir a los gobiernos municipales, autonómicos, estatales o regionales que garanticen un sistema alimentario resiliente, saludable, sostenible y justo desde el paradigma de la Soberanía alimentaria y el ecofeminismo.
- **Comprométete y compromete a tu universidad.** Promueve un activismo universitario útil que demande comedores colectivos y cafeterías universitarias comprometidas con el cuidado y salud de las personas y el planeta a través de la oferta de menús para una dieta saludable que minimicen los impactos socioambientales del sistema agroalimentario.

Esperamos que este menú para la rebelión alimentaria en tu universidad haya sido de utilidad. Para cualquier consulta o información contacta con [Justicia Alimentaria](#) o [IDEAS](#) a través de nuestras páginas web y/o redes sociales.

BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

1. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación, FAO (2009) La agricultura en la perspectiva del año 2050.
http://www.fao.org/fileadmin/templates/wfs/docs/Issues_papers/Issues_papers_SP/La_agricultura_mundial.pdf
2. IPES-Food y ETC Group (2021). Un movimiento a largo plazo por la alimentación: transformar los sistemas alimentarios para 2045. Informe.
http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/LFMExecSummaryES.pdf
3. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación, FAO (2016). La alimentación y la agricultura. Claves para la ejecución de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.
<http://www.fao.org/3/i5499s/i5499s.pdf>
4. Delegación de Sostenibilidad y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Córdoba (2019). Guía para la promoción de menús sostenibles en la restauración.
5. Cámara Agraria de la Comunidad de Madrid
<http://www.camaraagraria.org/camara-agraria-comunidad-madrid/>
6. La Agricultura y Ganadería Ecológicas ECOVALIA.
<https://www.ecovalia.org/index.php/que-hacemos/produccion-ecologica>
7. Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM).
<https://caem.es/produccion-ecologica/#produccion>
8. ECOVALIA.
<https://www.ecovalia.org/index.php/que-hacemos/consumo-ecologico>
9. Fish Information and Services.
<https://fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=s&id=77462&ndb=1>
10. Greenpeace. Pesca sostenible.
<http://archivo-es.greenpeace.org/espana/es/Trabajamos-en/Defensa-de-los-oceanos/pesca/sostenible/>
11. Conocer el Comercio Justo: mitos, realidades y preguntas frecuentes (IDEAS, 2020).
https://ideas.coop/wp-content/uploads/2021/02/Mitos_02_pliegos.pdf

12. Coordinadora estatal de Comercio Justo (2016). Cuaderno de Comercio Justo, N°6, 2016.
<http://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2016/05/CUADERNO-CASTELLANO-2016.pdf>
13. Carlos A. González Svatetz (2020). Emergencia climática, alimentación y vida saludable. Barcelona. Icaria Editorial.
14. OMS (2008). Informe final de la Comisión sobre Determinantes Sociales de la Salud.
https://www.who.int/social_determinants/final_report/media/csdh_report_wrs_es.pdf
15. Amigos de la Tierra (2021). La producción y el consumo de carne a debate: respuestas para un modelo alimentario más justo, saludable y sostenible.
https://www.tierra.org/wp-content/uploads/2021/06/Guia-Produccion-y-Consumo-Carne_Junio-2021.pdf
16. Coordinadora Estatal de Comercio Justo (2021). El Comercio Justo en España 2020: emergencia climática, consumo y modelo comercial.
<https://comerciojusto.org/wp-content/uploads/2021/10/NFORME-CJ-2020-final.pdf>
17. Fundación Vida Sostenible (2020). ComidAprueba una app para conocer la huella de nuestros alimentos.
<https://www.comidacritica.org/2020/07/02/comidaprueba-una-app-para-conocer-la-huella-ambiental-de-nuestros-alimentos>
18. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación, FAO. Pérdida y desperdicio de alimentos.
<http://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es>
19. Enraíza Derechos. App Yonodesperdicio.
<https://yonodesperdicio.org>
20. Comisión Europea de la UE (2021). Estrategia de la Granja a la Mesa.
https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-forkstrategy_en#:~:text=La%20Estrategia%20sobre%20Biodiversidad%20y,al%20mismo%20tiempo%2C%20incrementar%20la
21. SUSTAINABLE PUBLIC PROCUREMENT OF FOOD: A GOAL WITHIN REACH, ICLEI - Local Governments for Sustainability, IFOAM Organics Europe (2021).
<https://foodpolicycoalition.eu/wp-content/uploads/2021/06/Sustainable-public-procurement-of-food-a-goal-within-reach-EU-FPC-website.pdf>
22. SDSN Australia/Pacific (2017): Getting started with the SDGs in universities: A guide for universities, higher education institutions, and the academic sector. Australia, New Zealand and Pacific Edition. Sustainable Development Solutions Network – Australia/Pacific, Melbourne.
<https://reds-sdsn.es/wp-content/uploads/2017/02/Guia-ODS-Universidades-1800301-WEB.pdf>

23. Cano Menoni, Agustín y Castro Vilaboa, Diego. La extensión universitaria en la transformación de la educación superior. El caso de Uruguay. *Andamios*, vol. 13, núm. 31, pp. 313-337, 2016.
<https://www.redalyc.org/journal/628/62846700015/html/>

Alimenta la universidad

Desarrollado por:



Financiado por:



Colaboran:



Todos los detalles en alimentalauniversidad.org