

INFORME DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA SOBRE ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE EN LA UNIVERSIDAD



Autor del informe: Rubén Cabrerizo.

Revisión y coordinación: Pilar Varo Ortega.

Edición:



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.



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>

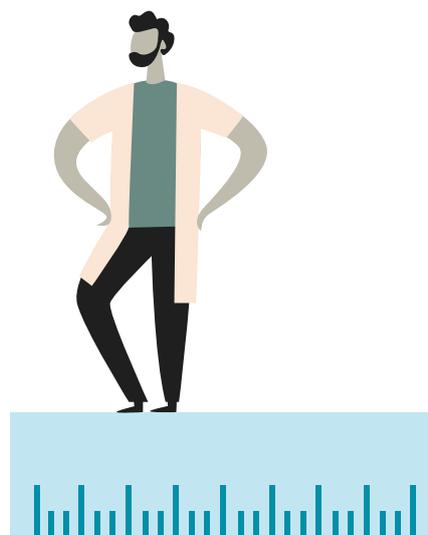
Esta obra está bajo licencia Creative Commons, Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0). Se permite copiar, distribuir y comunicar libremente esta obra siempre y cuando se reconozca la autoría y no se use para fines comerciales. Si remezcla, transforma o crea a partir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

1. DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA	4
2. RESULTADOS	6
2.1. Percepción sobre la propia dieta y los alimentos: hábitos alimentarios y de consumo.	6
2.2. Frecuencia de uso de los diferentes servicios de restauración de la universidad y valoración de la oferta alimentaria.	8
2.3. Valoración sobre si se encuentran suficientes opciones alimentarias en la universidad para el tipo de dieta.	9
2.4. Valoración sobre si la oferta de opciones saludables es suficiente en la universidad.	10
2.5. Valoración sobre el desperdicio alimentario en la universidad.	11
2.6. Valoración sobre la generación de residuos y el reciclaje en la universidad.	12
2.7. Valoración sobre el comercio justo en la universidad.	14
2.8. Valoración sobre los productos ecológicos y/o de km 0 en la universidad.	15
3. PRINCIPALES CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	16

1. DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA

Entre el 18 de abril y el 5 de mayo se distribuyó a través de las redes sociales y canales internos de diferentes facultades de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) un cuestionario online entre la comunidad educativa: alumnado, profesorado y personal administrativo y de servicios (PAS).

El cuestionario persigue recoger información que sirva a la Universidad para la transformación de la oferta alimentaria que se ofrece en los diferentes espacios universitarios hacia una dieta más saludable y sostenible para quienes usan estos servicios además de más justa con las personas que la elaboran y producen.



Las principales dimensiones incluidas en el cuestionario fueron las siguientes:

1. **Percepción sobre la propia dieta y hábitos alimentarios por parte de la comunidad educativa, hábitos alimentarios y de consumo.**
2. **Frecuencia de uso de los diferentes servicios de restauración de la universidad.**
3. **Valoración de la oferta alimentaria en la universidad en relación con el tipo de dieta.**
4. **Valoración sobre si hay suficientes opciones saludables en la universidad.**
5. **Valoración sobre el desperdicio alimentario en la universidad.**
6. **Valoración sobre la generación de residuos y el reciclaje en la universidad.**
7. **Valoración sobre el comercio justo en la universidad.**
8. **Valoración sobre los productos ecológicos y/o de km 0 en la universidad.**

Una vez cerrado el campo y recopilada toda la información, se realizó el análisis utilizando el software de análisis estadístico SPSS.

En total, se obtuvieron un **total de 315 respuestas válidas**. La siguiente tabla muestra las principales características de la muestra obtenida:

Descripción de la muestra		
Eres:	Hombre	21,6%
	Mujer	77,8%
	Otros	0,3%
	Prefiero no contestar	0,3%
TOTAL:		100%
Formas parte del:	Alumnado	44,4%
	Profesorado	35,9%
	Personal de administración y servicios	19,7%
TOTAL:		100%
¿Cuántos años tienes?	18-29	41,6%
	30-39	14,0%
	40-49	20,6%
	50-67	23,8%
TOTAL:		100%
MEDIA EDAD:		36,5 años

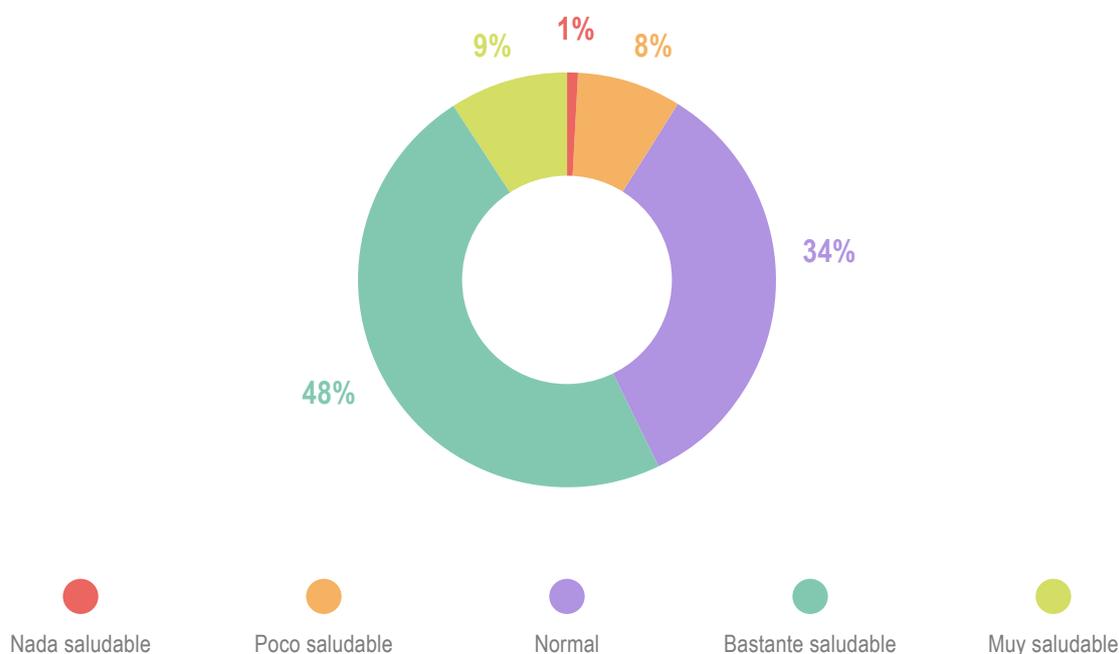
Como puede verse, las mujeres son mayoría y representan más del 77% de las personas que han contestado a la encuesta. El grupo mayoritario representado es el alumnado seguido del profesorado y el PAS, en lógica correlación a la representación real de estos grupos en la Universidad. Consecuentemente, el grupo de edad más representado es el que tiene entre 18 y 29 (el alumnado) años seguido de quienes tienen entre 50 y 67 y quienes están en la década de los 40. Estos dos grupos engrosan al profesorado.

2. RESULTADOS

2.1. Percepción sobre la propia dieta y los alimentos: hábitos alimentarios y de consumo.

En general, la comunidad universitaria tiene una autopercepción bastante positiva de su alimentación. El siguiente gráfico muestra que más de la mitad la considera como muy o bastante saludable:

En general, ¿cómo consideras que es tu alimentación?



» *En general, los hombres del grupo de edad entre 18 y 29 años y los alumnos tienen una percepción ligeramente más negativa de su propia alimentación.*

Entre los motivos principales para no llevar una alimentación muy o bastante saludable destacan tres; “como a menudo fuera de casa” (48%), “no tengo tiempo para dedicar a mi alimentación” (41%), y “hay pocas opciones saludables donde suelo comer” (41%).

2 de cada 3 miembros de la comunidad universitaria no ha seguido ninguna dieta en particular en los últimos 6 meses. Las dietas más comunes son “para pérdida de peso” (14%) y “vegetariana” (13%), seguidas de otras como más minoritarias como aquella “orientada a resultados deportivos”, “sin gluten” o “vegana”. Las mujeres suelen seguir con mayor frecuencia algún tipo de dieta específica que los hombres. **Es destacable que entre el alumnado se amplía considerablemente el número de personas que siguen una dieta vegetariana, constituyendo un porcentaje significativamente superior al de la población no universitaria o general, ya que se estima que aproximadamente el 10% de la población es vegetariana.**

» *1 de cada 4 personas de entre el alumnado sigue una dieta vegetariana y un 4% vegana.*

Aquellas personas que trabajan o estudian en la universidad se ven a menudo abocados a realizar comidas fuera de casa, especialmente el almuerzo (lo hace al menos una vez a la semana el 70%). En estos casos, lo más frecuente es “llevar algo preparado de casa (60%)”, o hacer uso de la “cafetería o comedor de la universidad (56%)”.

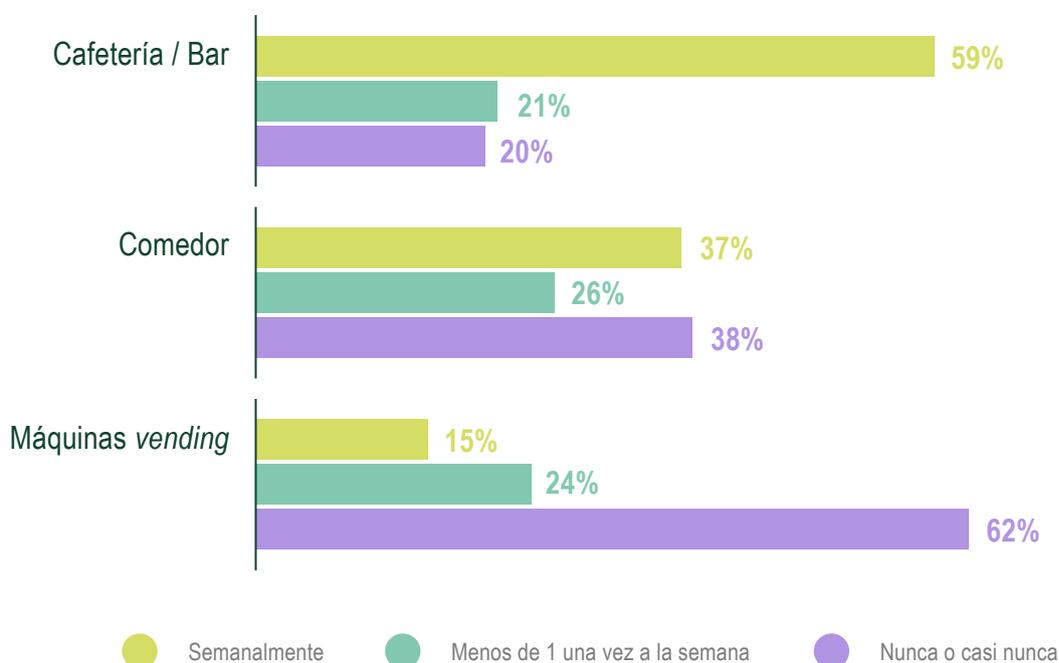
Casi la totalidad de la comunidad universitaria se declara sensible al desperdicio alimentario, la generación de residuos y el reciclaje. 9 de cada 10 conocen o ha oído hablar sobre el comercio justo, y entre ellos, la mitad consume este tipo de productos (principalmente café, chocolate, cacao, y té e infusiones). Asimismo, la mitad consume productos ecológicos y/o de km 0.



2.2. Frecuencia de uso de los diferentes servicios de restauración de la universidad y valoración de la oferta alimentaria.

» *La cafetería / bar de la universidad es el servicio más utilizado; el 59% lo hace al menos una vez a la semana.*

¿Con qué frecuencia utilizas los siguientes servicios de la universidad?



El 15% utiliza la cafetería/bar diariamente, mientras que 1 de cada 4 lo hace varias veces por semana (para el comedor, 7% diariamente y 16% varias veces por semana). Las máquinas de vending son para la comunidad universitaria de uso puntual (únicamente el 1% las utiliza a diario).

» *Quienes definen su alimentación como muy o bastante saludable suelen utilizar menos los servicios de restauración.*

Los hombres muestran una tendencia a usar todos estos servicios con mayor frecuencia que las mujeres. Los profesores son los que más suelen utilizar el comedor, mientras que el personal de administración y servicios supera al resto en sus visitas a la cafetería. Los alumnos destacan en su uso de las máquinas de vending frente a otros grupos de la universidad.

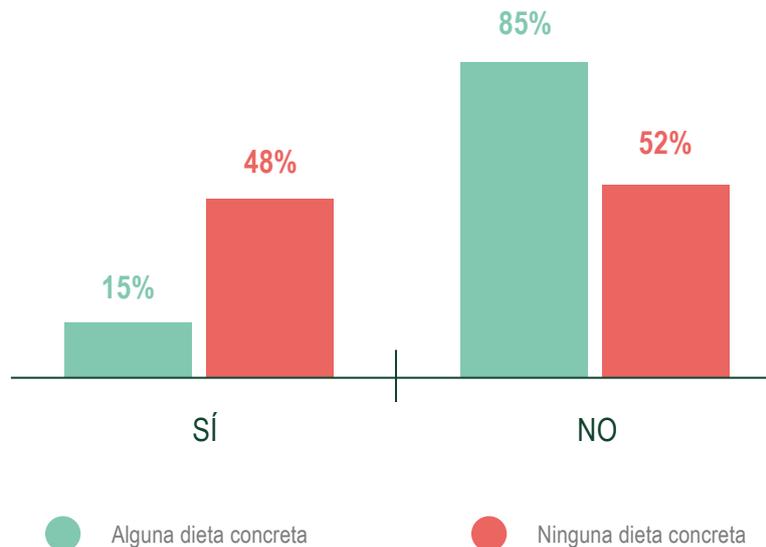
2.3. Valoración sobre si se encuentran suficientes opciones alimentarias en la universidad para el tipo de dieta.

Uno de los datos más llamativos de la encuesta es que, a la pregunta de si se encuentran en la universidad suficientes opciones para el tipo de dieta personal (recordemos que 2 de cada 3 miembros de la comunidad universitaria no ha seguido ninguna dieta en particular en los últimos 6 meses), **la respuesta se inclina claramente hacia el no; casi 2 de cada 3 la encuentra insuficiente.**

Es decir, incluso entre aquellas personas que no siguen ninguna dieta que pudiera considerarse “restrictiva”, es amplia la mayoría que no encuentra opciones satisfactorias de entre las ofrecidas en la oferta alimentaria.

El grado de desencanto con las opciones es incluso mayor entre aquellas personas que siguen algún tipo de dieta específica, como muestra el siguiente gráfico:

¿Encuentras o has encontrado opciones suficientes para tu tipo de dieta en la universidad?



» Los grupos que se muestran más críticos son el alumnado, las personas vegetarianas o veganas y quienes siguen una dieta para perder peso.

2.4. Valoración sobre si la oferta de opciones saludables es suficiente en la universidad.

Únicamente el 17% de la comunidad universitaria piensa que la oferta de comida saludable en la universidad es suficiente y un 67% considera directamente que no lo es.

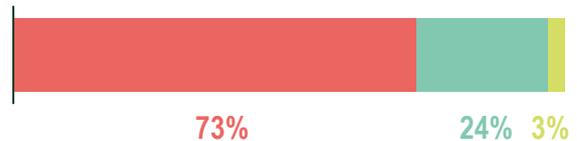
Las mujeres y quienes definen su dieta como bastante o muy saludable son quienes más echan de menos más opciones saludables, como es razonable.

Este es uno de los aspectos en los que la comunidad tiene peor percepción y, por tanto, en los que hay más margen de trabajo y mejora para la consecución de objetivos relacionados con la salubridad y sostenibilidad de la oferta alimentaria.

El siguiente gráfico profundiza en las opiniones que tiene la comunidad universitaria sobre la oferta de alimentos saludables en la universidad:

¿Con cuáles de las siguientes afirmaciones estás de acuerdo (alimentos saludables)?

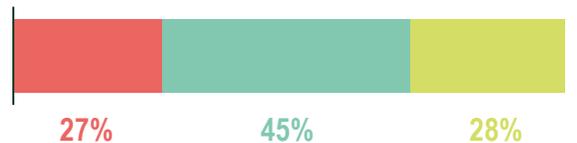
Las opciones saludables están claramente marcadas en los menús.



Los menús y platos de la cafetería se elaboran con productos frescos/de temporada.



Las alternativas de comida saludable son más caras en la cafetería/bar/comedor y en las máquinas vending.



● Nada de acuerdo

● Algo de acuerdo

● Muy de acuerdo

2.5. Valoración sobre el desperdicio alimentario en la universidad.

Otro de los resultados más destacables es el casi total desconocimiento de la comunidad universitaria de la gestión que se realiza del desperdicio alimentario.

A la pregunta de si creen que se desperdicia comida en los servicios de restauración, el 44% responde “sí” y un 51% “no lo sé”. Respecto a si se toman las medidas adecuadas para evitar el desperdicio alimentario en la universidad, el 73% no sabe y un 24% afirma que no.

Los encuestados proponen mayoritariamente ofrecer opciones para llevar a casa la comida sobrante y vender a menor precio la comida que vaya a tirarse como medidas para reducir el desperdicio alimentario:

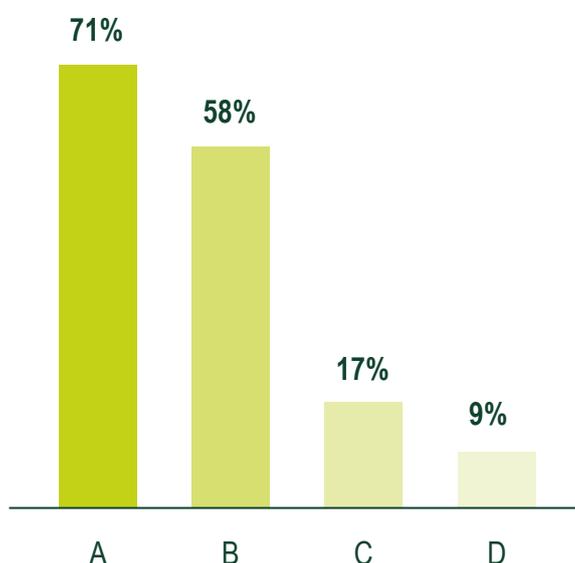
¿Propondrías alguna medida para evitar el desperdicio alimentario en tu universidad?

A / Ofrecer opciones para llevar a casa la comida sobrante en la cafetería/bar.

B / Ofrecer la comida que vaya a tirarse a menor precio.

C / Hacer raciones de comida más pequeñas en los menús/platos.

D / Otros.



El grupo del alumnado es el que más apoya poder llevar la comida sobrante a casa y la oferta de comida que vaya a tirarse a menor precio. En la categoría “otros” se propusieron las donaciones de comida sobrante (a ONG o comedores sociales) y la posibilidad de adquirir medio menú o menús reducidos, por ejemplo solo un primer/segundo plato.

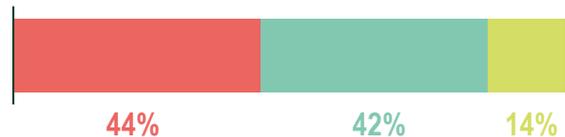
2.6. Valoración sobre la generación de residuos y el reciclaje en la universidad.

Al igual que ocurría con el desperdicio alimentario, una importante parte de la comunidad universitaria (40%) expone que desconoce la gestión de los residuos y el reciclaje que se hace en la universidad. Además, un 24% afirma que las medidas para dicha gestión no son adecuadas.

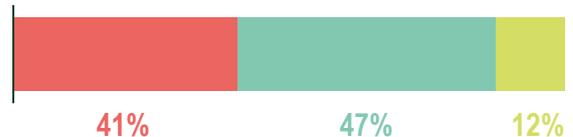
El siguiente gráfico muestra el grado de acuerdo con algunas dimensiones relacionadas con la gestión de los residuos en la universidad.

¿Con cuáles de las siguientes afirmaciones estás de acuerdo (gestión de residuos y reciclaje)?

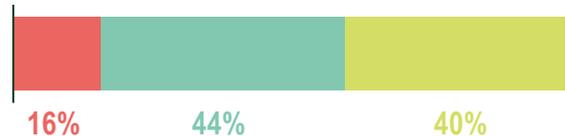
Hay suficientes espacios de recogida selectiva de residuos para reciclaje en la zona de aulas y departamentos de la universidad.



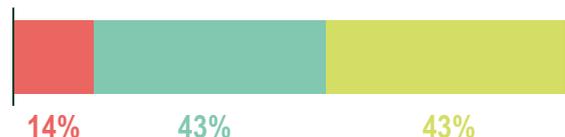
Hay suficientes espacios de recogida selectiva de residuos para reciclaje en la zona de cafetería/bar/comedor y cerca de las máquinas vending.



Creo que en general se abusa de los envases y utensilios de un solo uso en los espacios de la universidad.



No tengo certeza de que los residuos que se generan sean llevados a centros de reciclaje.



Son necesarios más espacios de recogida selectiva de residuos para reciclaje en la universidad.



● Nada de acuerdo
 ● Algo de acuerdo
 ● Muy de acuerdo

En relación con las medidas propuestas para reducir residuos y promover el reciclaje en la universidad, las más prevalentes son:

- **“Apostar por envases más sostenibles en las máquinas vending y la cafetería (64%)”**
- **Reducir o eliminar los envases y utensilios de plástico de un solo uso en la cafetería/bar (62%)**
- **Reducir los embalajes de los productos (58%)**

Otras medidas que les parecen relevantes serían el aumento de los lugares de recogida selectiva de residuos y poder usar un recipiente propio, vasos y cubiertos en la cafetería y en las máquinas de vending.

» La inmensa mayoría de las personas encuestadas (el 85%) afirma llevar su propia botella a la universidad para rellenarla, y la mitad utiliza sus propios cubiertos reutilizables.

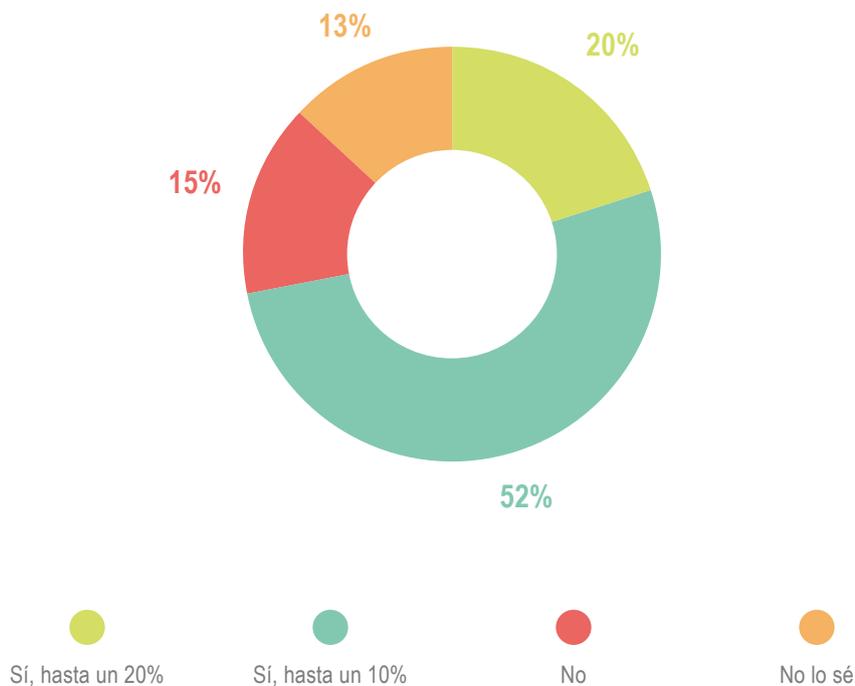


2.7. Valoración sobre el comercio justo en la universidad.

Entre aquellas personas que saben lo que es el comercio justo, la mayoría (58%) ignora si se ofertan este tipo de productos en la universidad y un 38% directamente piensa que no están disponibles. Además, el 70% se declara dispuesto a optar por productos de comercio justo si los hubiera.

El siguiente gráfico muestra, para este grupo, información sobre cuanto estarían dispuestos a pagar por este tipo de productos.

¿Pagarías un precio más alto por productos de comercio justo?



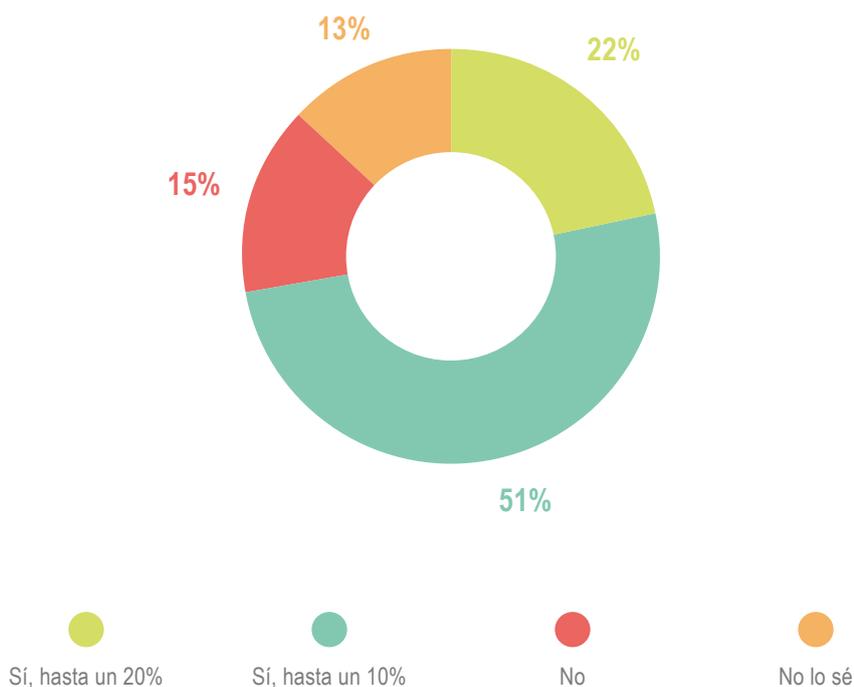
» *El alumnado muestra más disposición a consumir productos de comercio justo, aunque están menos dispuesto a pagar un precio más alto.*

2.8. Valoración sobre los productos ecológicos y/o de km 0 en la universidad.

Al igual que ocurría con el comercio justo, la mayoría (62%) no sabe si hay oferta de productos ecológicos y/o de kilómetro 0 en la universidad y un 38% mantiene que no están disponibles. De la misma manera, el 70% se declara dispuesto a optar por productos de estas características si los hubiera.

Este es, por tanto, otro de los puntos en los que habría más margen para la mejora, si así se decidiera por parte de la gestión de la universidad. El siguiente gráfico muestra, para este grupo, información sobre cuanto estarían dispuestos a pagar por este tipo de productos.

¿Pagarías un precio más alto por productos ecológicos y/o de km 0?



» *El profesorado es el grupo más dispuesto a pagar un precio más alto por productos ecológicos y de km 0; el alumnado, el que menos.*

3. PRINCIPALES CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- A la hora de comer en la universidad, la opción favorita es llevar algo preparado de casa, pero también **es muy habitual frecuentar la restauración de la universidad.**

- **La cafetería/bar es el servicio más utilizado**, seguido por el comedor y finalmente las máquinas de *vending*, que la mayoría de los encuestados casi nunca usa.



- **La valoración que se hace sobre los servicios de restauración de la universidad presenta bastantes puntos de mejora**, principalmente por dos razones: son mayoría quienes no encuentran suficientes opciones para su tipo de dieta -aún más entre quienes siguen dietas que presentan restricciones de alimentos- y se percibe que la oferta de productos saludables tampoco cumple las expectativas.

- **Se mantiene una visión negativa o se afirma desconocer la gestión del desperdicio alimentario que se hace en las facultades.**

- **En relación con la generación de residuos y el reciclaje, una importante parte de la comunidad universitaria manifiesta su desconocimiento sobre las medidas llevadas a cabo** en este ámbito o directamente mantiene una visión negativa.

- En general, **se considera que se abusa de envases y utensilios de un solo uso y que los espacios de recogida selectiva en la universidad son insuficientes.**

- **Los productos de comercio justo parecen estar ausentes en la universidad.** La inmensa mayoría de los encuestados no sabe si se ofrecen o directamente opina que no están disponibles. **Y eso en un entorno que se muestra dispuesto a comprarlos, incluso aunque para ello tuviera que pagar un poco más.**

- **Una percepción muy similar se da para los productos ecológicos y de km. 0, que no se identifican como disponibles o no se encuentran.** De la misma manera, un alto porcentaje de las personas encuestadas estaría dispuesta a consumirlos a un precio ligeramente más elevado si llegara el caso.

RECOMENDACIONES

A la luz de los datos recogidos, y desde la experiencia de las entidades que conformamos este proyecto, podemos sugerir algunos cambios y acciones, así como líneas de actuación generales que creemos que pueden ayudar en la transformación de estas percepciones por parte de la comunidad educativa hacia apreciaciones más positivas en términos cuantitativos y cualitativos de la gestión que de los temas tratados en la encuesta se hace desde la universidad.

A modo de recomendación, las líneas primordiales de trabajo y mejora podrían ser:

- La comunicación que se hace de las medidas adoptadas y la oferta disponible. Los datos arrojan un gran desconocimiento de la oferta de productos más sostenibles (por ejemplo, ecológicos, de km. 0 y los de comercio justo) por parte de quienes usan los servicios, así como de las medidas que se llevan a cabo en temas como la gestión de los residuos o el desperdicio alimentario. Además, la sociedad de la información y la comunicación en la que nos encontramos determina que “lo que no se comunica, no existe”. Por tanto, mostrar adecuadamente y por los canales más propicios qué acciones se llevan a cabo se torna fundamental y se presenta como una medida esencial y complementaria a todas las que proponemos a continuación.
- Mejorar la variedad y la oferta de productos en los servicios de restauración de la universidad para así cumplir las expectativas de los usuarios en general y más en concreto de quienes dan más importancia a la alimentación saludable y quienes siguen algún tipo de dieta específica.
- Revisar la apuesta que desde la universidad se hace por ofertar productos sostenibles, como los ecológicos y/o de comercio justo, cuya presencia es ampliamente apoyada incluso a costa de un incremento en el precio.
- Revisar las medidas que se llevan a cabo para reducir el desperdicio alimentario, con especial atención, de nuevo, a la forma en la que se comunican. En concreto, y como proponen los propios encuestados, se podría:
 - Añadir opciones para que los usuarios puedan llevar a casa la comida sobrante.
 - Ofrecer la comida sobrante a precios reducidos.
 - Disminuir el tamaño de las raciones.
 - Incluir la opción de adquirir medio menú.
 - Crear redes de donaciones de comida a ONG y/o comedores sociales.

- Revisar las medidas destinadas a reducir la generación de residuos y fomentar el reciclaje, al igual que ocurría con el desperdicio alimentario. Las propuestas que más apoyo han suscitado en la comunidad universitaria serían:
 - Reducir o eliminar el uso de envases y utensilios de un solo uso de la restauración de la universidad.
 - Aumentar el número de puntos de recogida de selectiva de residuos.
 - Permitir que los usuarios puedan utilizar sus propios recipientes y cubiertos cuando se utilicen los servicios de restauración de la universidad.
- Aprovechar la ventaja que supone tener una comunidad que parece estar más sensibilizada que otros grupos en relación con las problemáticas ambientales asociadas al consumo, la justicia y soberanía alimentaria y la alimentación saludable y consciente.
- Adecuar las acciones y campañas a la población usuaria, valiéndose de las actividades, canales y espacios más propicios.



Alimenta la universidad

Desarrollado por:



Financiado por:



Colaboran:



Todos los detalles en alimentalauniversidad.org