

## NOTA DE PRENSA

### En marcha el proyecto 'Alimentando al campus' para una alimentación saludable y sostenible

- La Universidad de Alcalá ha previsto diferentes acciones durante el curso, como este proyecto piloto, para fomentar el consumo y hábitos de compra de productos de proximidad.

#### Alcalá de Henares, 10 de marzo de 2022

La Universidad de Alcalá acaba de poner en marcha un **proyecto piloto** denominado 'Alimentando al campus'. Las cafeterías del Rectorado y de la Facultad de Farmacia ofrecerán todos los jueves, hasta el mes de mayo, un menú saludable que incluye alimentos frescos, de temporada y de proximidad.

El objetivo de 'Alimentando al campus' es promover el abastecimiento de este tipo de productos a través de la contratación pública en el ámbito universitario, mejorando así la conexión entre productores de alimentos sostenibles de proximidad y la restauración colectiva pública universitaria. En el mismo, participan tres universidades públicas de Madrid (Universidad de Alcalá, Universidad Autónoma y Universidad Politécnica), en las que están presentes al menos 20 empresas de restauración colectiva y se estima que al menos un 5% de su comunidad come en el comedor universitario.

El proyecto incide en la desconexión que hoy existente entre el sector productivo y los consumidores en una región de gran consumo, como es la Comunidad de Madrid, así como en la escasez de oportunidades y competencias del sector productivo de alimentos, en especial el ecológico y agroecológico, para articular su venta y comercialización en nuevos nichos de mercado.

Cuenta con la financiación del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural en el marco del Programa de Desarrollo Rural de la Comunidad de Madrid 2014-2020.

#### Hacia un modelo alimentario sostenible

Para este curso académico, se han propuesto varios pilotos, además de 'Alimentando al campus', con mirada puesta en un proceso de transformación hacia la sostenibilidad del modelo alimentario. Uno ellos fue el curso de compra pública alimentaria, dirigido a gestores del servicio de cafetería, y otro tendrá lugar en el Auditorio del Jardín Botánico de la Universidad el próximo 11 de mayo y consistirá en la organización de un mercado agroecológico con productores de proximidad.

Todo ello tiene como objetivo hacer más accesible la compra de productos sostenibles por parte de la comunidad universitaria, así como fomentar el consumo de estos productos y los hábitos de compra. Asimismo, suponen un espacio de aproximación entre los productores y los consumidores.