

Los sistemas agroforestales como solución al cambio climático



remedia

LIBRO DE ACTAS

VII Workshop

Lugo, 27 y 28 de marzo de 2019

Editores:
María Rosa Mosquera Losada
Antonio Rigueiro Rodríguez
Nuria Ferreiro Domínguez



Disminución de la huella de carbono de la alimentación en los comedores universitarios. El caso piloto de la ETSIAAB (UPM)

Sánchez E¹, Aguilera E², Puigdueta I², Olivares G³, Hernández-Jimenez V³, Sanz-obeña V^{1,2*}

¹ Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB). Universidad Politécnica de Madrid, Madrid, España

² CEIGRAM-ETSIAAB, Universidad Politécnica de Madrid, Madrid, España

³ Observatorio para una Cultura del Territorio (OcT), España

* a.sanz@upm.es

Las decisiones que como consumidores tomamos en el día a día son determinantes sobre las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) del sistema agroalimentario, tanto a escalas locales y regionales como a nivel global. El IPCC ha puesto de manifiesto la importancia y potencial de las acciones basadas en la demanda para tratar de alcanzar los objetivos de reducción de emisiones. La ciudadanía de grandes urbes, en la mayoría de los casos alejada de los lugares en los que se producen los alimentos que consumimos, debemos centrar gran parte de nuestras acciones individuales y colectivas en este tipo de medidas. Además, la disminución de la distancia entre quienes producen nuestros alimentos y nuestros hogares o centros de trabajo, permitirá a su vez alcanzar una mayor y más exhaustiva trazabilidad de los procesos que se llevan a cabo en la fase de producción, llevando a una disminución de la huella de carbono (HC) integral que implique tanto al ámbito productivo como al demandante y consumidor de alimentos. Con este espíritu se concibió en 2018 el proyecto “La RED Natura alimentando el CAMPUS”. Un proyecto de restauración colectiva sostenible para fomentar el consumo de alimentos de proximidad, temporada y ecológicos en municipios de la Red Natura 2000 de la Bio-región de Madrid en la Comunidad Universitaria, teniendo como caso piloto el comedor de la ETSIAAB de la UPM. El proyecto y sus actividades se construyeron en base a metodologías participativas en las que los principales agentes implicados, desde los productores a la empresa gestora de la cafetería, pudieron co-diseñar las acciones y propuestas a implementar. Fruto de este proyecto, fue la inclusión de un menú “red Natura” (MRN) cuya HC ha sido calculada como indicador ambiental de estas alternativas de restauración y alimentación. La estimación de la HC de la alimentación implica contabilizar las emisiones de GEI que son generadas a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, es decir, incluyendo tanto las emisiones generadas directamente en la en los cultivos como aquellas derivadas de la producción de insumos. Además del cálculo de la HC del MRN, se comparó este resultado con la de un menú semanal “tipo” (MT) ofertado en este espacio, así como dos escenarios alternativos vegetarianos, tanto en base al menú “tipo” como al “menú red Natura” (MRN-V y MT-V, respectivamente). Los resultados preliminares muestran que la acción coordinada e integradora en el proceso de transición hacia modelos de restauración colectiva y sostenible en los campus universitarios, además de incrementar el conocimiento y sensibilidad de los usuarios sobre las implicaciones de la producción y consumo de alimentos, llevan a una reducción efectiva de las emisiones de GEI asociadas a la producción y transporte de los mismos.

Los autores quieren expresar su agradecimiento por la co-financiación de este trabajo al apoyo del Ministerio para la Transición ecológica, a través de la Fundación Biodiversidad. Eduardo Aguilera está actualmente financiado por un contrato Juan de la Cierva Formación (FJCI-2017-34077).