

La Universidad de Almería promueve la Alimentación Saludable y Sostenible

Montserrat Monserrat Hernández. Universidad de Almería. mmh548@ual.es

Patricia Rocamora Pérez. Universidad de Almería.

Ángeles Arjona Garrido. Universidad de Almería.

Juan Carlos Checa Olmos. Universidad de Almería.

Introducción

En la Universidad de Almería, desde el curso 2020-2021, el Vicerrectorado de Deportes, Sostenibilidad y Universidad Saludable, junto con el grupo de investigación LASC (Laboratorio de Antropología Social y Cultural), se encuentran desarrollando un proyecto denominado ASASO-UAL (Alimentación Saludable y Sostenible en la Universidad de Almería), integrado por varias etapas (análisis de la situación, intervención y difusión), cuyos **objetivos** principales son analizar el grado de similitud entre las pautas alimenticias de la comunidad universitaria y las recomendaciones de organismos nacionales e internacionales de referencia (EFSA, AESAN), así como observar y medir el grado de compromiso con el medio ambiente para, posteriormente, realizar intervenciones efectivas en materia de salud y sostenibilidad, a fin de mejorar tanto en formación e información de la comunidad como en seguridad alimentaria.

Curso académico 2020-2021

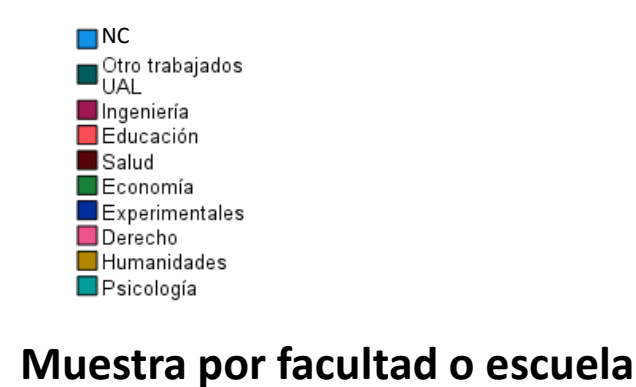
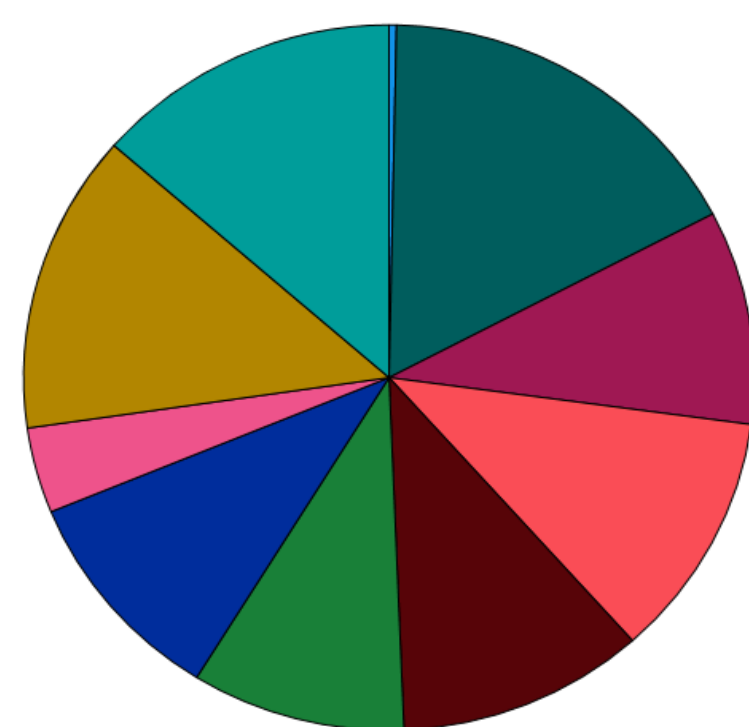
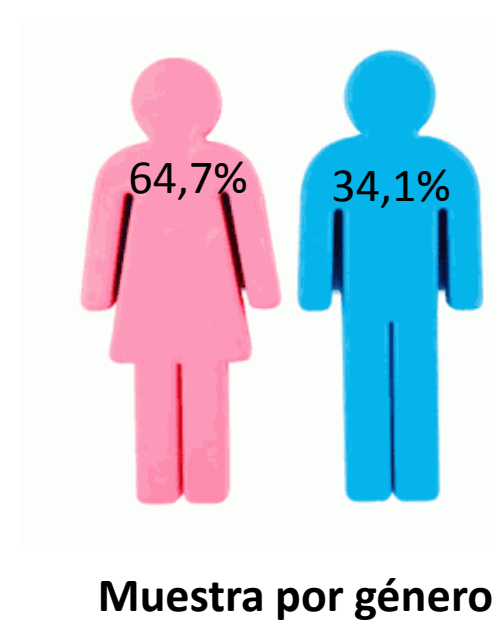
Análisis inicial → cuestionario elaborado

- Datos sociodemográficos.
- Estilo de vida.
- Hábitos de consumo.
- Frecuencia de consumo.
- Compra de alimentos.
- Prácticas sostenibles en el hogar.
- Conocimiento sobre alimentación y hábitos sostenibles.



Datos extraídos de encuesta

- Baja adherencia a la Dieta Mediterránea.
- Bajo conocimiento en hábitos sostenibles vinculados a la alimentación.
- Falta de tiempo en la elaboración de las comidas principales.
- Poca oferta de alimentos saludables y sostenibles en el Campus.
- Demandan de mayor seguridad alimentaria para el colectivo de personas celíacas y alérgicas.
- Solicitud de aumento en la oferta de productos veganos / vegetarianos.
- Petición de mayor transparencia en el contenido de los menús de los servicios de restauración.



Curso académico 2021-2022

Desarrollo de actividades → Protocolos de actuación



Actuaciones

- Elaboración y difusión de información sobre los platos y menús ofertados en los servicios de restauración.
- Trabajo conjunto con ASPECEAL (Asociación de Personas con Celiacía de Almería).
- Realización de talleres, cursos y charlas con los responsables de cada servicio de restauración de la UAL, para obtener el sello de garantía de local seguro para celíacos.
- Desarrollo de un Decálogo Saludable y Sostenible, con la colaboración de todos los servicios de restauración que ofertan catering.

Consideraciones

- Facilitar información fiable, contrastada, basada en evidencia científica y accesible para todos los miembros de la comunidad universitaria.
- Asistencia y formación para mejorar la seguridad alimentaria.
- Gastronomía como valor al alza para fomentar la alimentación saludable.

Más información en:

https://www.ual.es/application/files/1416/4690/9885/Informe_preliminar_en_web_ASASO.pdf