

Alimentando tu salud de forma sostenible

Promoción de una Alimentación Saludable y Sostenible
en la comunidad universitaria
(Universitat de les Illes Balears)



La responsabilidad social de la Universidad en el marco de los
Objetivos de Desarrollo Sostenible



Universitat
de les Illes Balears

1. Denominación del proyecto

El proyecto **Alimentando tu salud de forma sostenible: Promoción de una Alimentación Saludable y Sostenible en la comunidad universitaria**, forma parte del proyecto denominado Campus Saludable, una línea estratégica institucional prioritaria dentro del equipo de dirección de la UIB, iniciado en 2013, y vehiculada a través de la Oficina de Universidad Saludable y Sostenible que depende del Vicerrectorado de Campus, Cooperación y Universidad Saludable. Por otra parte, se desarrolla bajo el modelo salutogénico teniendo en cuenta que la opción más sostenible y saludable tiene que ser la opción más fácil.

Este proyecto está enmarcado en la estrategia de entornos saludables de la OMS y para el fomento de campus saludables de la Red Española de Universidades Saludables (REUS), en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) promovida por la ONU, en la estrategia de promoción de la salud y prevención en el Sistema Nacional de Salud del Ministerio de Sanidad, en la estrategia de Alimentación Saludable y Vida Activa, promovida por la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Salud de las Illes Balears y en la estrategia de dinamización y participación de los jóvenes “PalmaJove” del Ayuntamiento de Palma.

Por otra parte, la Carta de Ottawa, en el marco de la Primera Conferencia Internacional sobre Promoción de la Salud en Canadá (1986), puso de manifiesto que: *“Una buena salud es el mejor recurso para el progreso personal, económico y social y una dimensión importante de la calidad de la vida. La política de promoción de la salud requiere que se identifiquen y eliminen los obstáculos que impidan la adopción de medidas políticas que favorezcan la salud en aquellos sectores no directamente implicados en la misma. El objetivo debe ser conseguir que la opción más saludable sea también la más fácil de hacer para los responsables de la elaboración de los programas”*.

En este sentido, la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible representa la nueva hoja de ruta que regirá los programas de desarrollo mundial durante los próximos 15 años en favor de las personas, el planeta y la prosperidad. Como Universidad nos sumamos a este compromiso global y nos enfrentamos al reto de alcanzar los ODS, conscientes de la responsabilidad que tiene la Universidad en la transmisión de valores

y la producción de conocimientos y competencias basados en los derechos humanos, la salud, la justicia social, la diversidad, la igualdad y la sostenibilidad.

La Universidad, al igual que otras organizaciones e instituciones, tiene que generar las condiciones necesarias para desarrollar entornos más saludables y más sostenibles. Para conseguirlo, en 2008, se creó la Red Española de Universidades Saludables, que tiene como objetivo principal la Promoción de la Salud en el contexto universitario.

Además, la promoción de una alimentación saludable y sostenible en el contexto universitario tiene el potencial de incrementar la contribución de las universidades a la salud y la sostenibilidad, y aumentar también su valor de los siguientes modos:

- Las múltiples posibilidades de las Universidades para proteger la salud, promover la sostenibilidad y el bienestar del alumnado y trabajadores de la universidad, y de la comunidad entera, que pueden ser desarrolladas a través de sus políticas y prácticas.
- Los y las estudiantes universitarios son o serán profesionales y/o políticos con capacidad para cambiar las condiciones que influyen en la salud y la sostenibilidad de los demás.
- Las universidades gozan de la oportunidad de establecer ejemplos de buenas prácticas en relación a la promoción de la salud y la sostenibilidad, y pueden utilizar su influencia para favorecer la salud comunitaria y los ODS a nivel local, nacional e internacional.

Por ello, las universidades pueden contribuir al incremento de la salud y la sostenibilidad en tres áreas diferentes: creando condiciones saludables y sostenibles en los ambientes de trabajo, de aprendizaje y de vida, fomentando actitudes favorables hacia los temas relacionadas con la salud y los ODS en la enseñanza y la investigación, y desarrollando colaboraciones para la promoción de la salud y de los ODS en las que se implique a toda la comunidad.

En definitiva, podemos decir que una Universidad Saludable y Sostenible es aquella que incorpora la promoción de la salud y los ODS a su proyecto educativo y laboral, con el fin de propiciar el desarrollo humano y mejorar la calidad de vida de los que en ella estudien o trabajen y, además, formarlos con el fin de que actúen como modelos o promotores de conductas saludables y sostenibles, tanto con sus familias y grupos de pares como en sus futuros entornos laborales y en la sociedad en general.

Los hábitos alimentarios constituyen un factor determinante del estado de salud, tanto a nivel individual como poblacional, y de la sostenibilidad del sistema alimentario. Todos y cada uno de nosotros debemos ser conscientes de la necesidad de contribuir para lograr alcanzar los ODS. Por este motivo, como institución académica, debemos promocionar un consumo responsable (productos de temporada, de Km 0, optimización de la compra, disminución de los desperdicios, etc.). La modernización de la sociedad ha supuesto una serie de cambios sociológicos y culturales que afectan inevitablemente a los hábitos y preferencias alimentarias. Los hábitos alimentarios inadecuados, tanto desde el punto de vista cuantitativo como cualitativo, se relacionan con numerosas enfermedades de elevada prevalencia y mortalidad, especialmente cuando se acompañan de bajos niveles de actividad física, además de dificultar la sostenibilidad del sistema alimentario. En la selección de los alimentos están implicados numerosos factores: socioculturales y familiares, disponibilidad económica, grado de educación nutricional, estado de salud del individuo, así como el entorno, con una influencia decisiva. De esta manera, resulta importante promover un entorno con las opciones más saludables y sostenibles, favoreciendo así elecciones dirigidas a la promoción y prevención de la salud, así como a la consecución de los ODS.

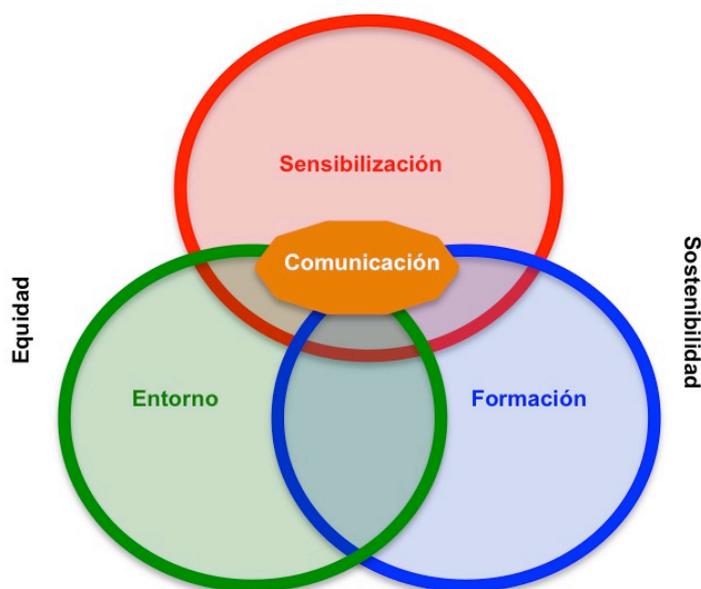
Hemos realizado cuatro estudios (2010-2018), el campus de la UIB para conocer diagnóstico previo de la situación del alumnado en cuanto a su perfil nutricional, en los que se pudo constatar que:

- La mayoría de alumnos/as comen menos alimentos de origen vegetal de lo que indican las recomendaciones.
- La mayoría del alumnado presenta una ingesta mucho mayor a la recomendada de embutidos, carnes grasas, bollería, dulces, bebidas azucaradas y snacks.
- El índice medio de adherencia a las recomendaciones de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria es 2,13 (sobre 10), y solo el 9,9% del alumnado tiene una adherencia alta a estas recomendaciones.
- Más del 50% del alumnado obtiene menos de 4 puntos (sobre 14 posibles) en el índice de adherencia a la dieta mediterránea, con una media que apenas alcanza los 5 puntos.

Adicionalmente, se ha constatado que en una misma persona suelen coincidir varios estilos de vida, tanto saludables como no saludables, y es en la época universitaria donde más cambios negativos se producen en los estilos de vida (aumento en el consumo de bollería, refrescos, sustancias tóxicas, disminución del ejercicio físico, etc.).

Las actividades que se incluyen en el proyecto Alimentando tu Salud de forma sostenible, se desarrollan siguiendo tres ejes de actuación, con un plan de comunicación como elemento integrador y nexo de unión. Estos ejes son:

1. Sensibilización.
2. Formación.
3. Acciones que potencian el entorno saludable y sostenible.



Por otra parte, de una manera más exhaustiva las acciones se pueden clasificar en:

1. Acciones de accesibilidad a la alimentación saludable a la comunidad universitaria (desde temas de producción alimentaria, distribución y restauración colectiva).
2. Material de difusión de una alimentación saludable y sostenible para el empoderamiento y el pensamiento crítico (infografías, noticias, recetas, etc.).
3. Actividades participativas sobre alimentación saludable y sostenible para propiciar el empoderamiento y el pensamiento crítico (ciclos de documentales, mesas informativas, serás UIB, asesoramiento individual o colectivo).
4. Concursos de ideas y retos. En los que a través de las redes sociales se logra implicar a la comunidad universitaria en este proyecto.
5. Talleres y formaciones. A través de estrategias de educación se pretende empoderar a la comunidad universitaria.
6. Transferencia y vinculación con la sociedad (colaboración con instituciones públicas y empresas privadas). Teniendo en cuenta que las empresas tengan una clara alineación con la filosofía de campus saludable.

2. Equipo del proyecto

Dirección:

Dr. Antoni Aguiló Pons

Vicerrector de Campus, Cooperación y Universidad Saludable.

Catedrático de Salud Pública. Departamento Enfermería y Fisioterapia. Presidente la Red Española de Universidades Saludables y Coordinador del Grupo de Trabajo de Universidades Saludables de la CREU Sostenibilidad.

Universidad Islas Baleares.

Miembros:

Dr. Pedro Tauler Riera

Vicerrector Asociado al Vicerrectorado de Campus, Cooperación y Universidad Saludable.

Profesor Titular del Departamento de Biología Fundamental y Ciencias de la Salud

Dra. Sonia Martínez Andreu

Directora de la Oficina de Universidad Saludable y Sostenible (OUSIS).

Profesora Contratada Doctora del Departamento de Enfermería y Fisioterapia.

Doctora en Ciencias Biosociosanitarias de la Universidad de las Illes Balears.

Sra. Patricia Molina Gil

Licenciada en Psicología. Master en Psicología General Sanitaria.

Técnica de apoyo de la Oficina de Universidad Saludable y Sostenible (OUSIS) y de la Red Española de Universidades Saludables (REUS).

Sra. Aina Riera Sampol

Diplomada en Enfermería. Master en Ciencias Sociales Aplicadas a la Atención Sociosanitaria.

Técnica de la Oficina de Universidad Saludable y Sostenible (OUSIS).

Sra. Pilar Soler Pocoví

Graduada en Nutrición Humana y Dietética. Máster en Condicionantes Genéticos, Nutricionales y Ambientales del Crecimiento y Desarrollo.

Técnica de apoyo de la Oficina de Universidad Saludable y Sostenible (OUSIS)

Dra. Olaya Álvarez García

Licenciada en Ciencias Ambientales.

Equipo Técnico y administrativo de la OUSIS y del Vicerrectorado de Campus, Cooperación y Universidad Saludable.

Doctora en Educación Ambiental.

Sra. Leticia Lozano Barrón

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Máster en nutrigenómica y nutrición personalizada.

Profesora Asociada del Departamento de Enfermería y Fisioterapia.

Sra. Ana Cañas Lerma

Diplomada en Trabajo Social. Máster de profesorado.

Profesora Ayudante del Departamento de Filosofía y Trabajo Social.

Dr. Miquel Bennasar Veny

Director del Departamento de Enfermería y Fisioterapia de la Universidad de las Illes Balears.

Profesor Contratado Doctor del Departamento Enfermería y Fisioterapia.

Doctor en Ciencias Biosociosanitarias de la Universidad de las Illes Balears.

3. Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

Objetivos

Desde el proyecto UIB Campus Saludable “**Alimentando tu salud de forma sostenible**” se intenta fomentar y consolidar estilos de vida, creando condiciones favorables en el entorno del campus universitario, haciendo que las decisiones saludables y sostenibles sean más fáciles y atractivas. Este proyecto se desarrolla siguiendo las directrices de la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS), de la estrategia de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y de la Comisión Europea (Horizonte 2020), estableciéndose los siguientes objetivos:

- Mejorar la salud de la población universitaria (alumnado, personal de administración y servicios y personal docente e investigador) mediante la promoción de una alimentación sana, sostenible y solidaria.
- Hacer accesible y fácil una alimentación sana y sostenible por parte de la población universitaria, de modo que les permita integrarla en su día a día.
- Implicar al sector de restauración/hostelería que trabaja en el campus universitario para fomentar la oferta de menús saludables, sostenibles, variados y asequibles.
- Revisar y controlar la oferta de menús, dando soporte científico y profesional a las cocinas de las diferentes cafeterías.
- Promocionar hábitos y conductas saludables y sostenibles en la población universitaria a través de una web institucional y una web 2.0.
- Identificar, sensibilizar e implicar a otros sectores ajenos en la generación de una alimentación saludable y sostenible (ONGDs, asociaciones, empresas, etc.).
- Estimular la participación de la comunidad universitaria y fomentar el empoderamiento y el pensamiento crítico en temas de alimentación, salud y sostenibilidad.

Población diana

El proyecto va dirigido a toda la comunidad universitaria: alumnado, personal de administración y servicios y personal docente e investigador. Debemos tener en cuenta que la Universidad es el escenario idóneo para la promoción de una alimentación saludable y sostenible, ya que el grupo mayoritario lo conforma la juventud universitaria, en la que se desarrollan y consolidan los estilos de vida, crece la toma de decisiones, la independencia y se crea al futuro educador (tanto desde el punto de vista profesional como personal).

Por otra parte, la universidad es una institución con gran influencia social y, por ello, puede favorecer la promoción de una alimentación saludable y sostenible en la sociedad en general. En ella, se forman los futuros profesionales que configurarán los servicios de la Comunidad. Las Universidades no solo se deben integrar en la sociedad o comunidad en la que se encuentran, sino que deben contribuir a promocionar y potenciar los valores que permitan el bienestar, la autonomía y el desarrollo de las personas. Deben ser agentes catalizadores, impulsores de propuestas dirigidas a estimular estilos de vida saludables y sostenibles en el tiempo.

Material y métodos

El proyecto se concibe como un proyecto intersectorial y de participación comunitaria, ya que debe contar con los diferentes sectores implicados en la alimentación de la comunidad universitaria, así como con la participación activa de los actores principales de esta comunidad: estudiantes, personal de administración y servicios y personal docente e investigador. Por tanto, este proyecto se basa en el enfoque multinivel fundamentado en reconocer que existen procesos o condiciones de tipo social y/o político que pueden afectar las situaciones o comportamientos individuales, y es en base a este supuesto que nuestra propuesta trata de hacer más accesibles y fáciles las opciones más sanas y sostenibles en el entorno universitario.

Participación de la comunidad

La participación de la comunidad significa, sin duda, la implicación del alumnado, del personal de administración de servicios y del personal docente e investigador de la Universidad, de las organizaciones sociales, el entramado empresarial, el Ayuntamiento de Palma, la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Salud, los servicios de gestión de residuos, etc., favoreciendo la participación comunitaria junto con la identificación de agentes de salud. Además, la gobernanza saludable y sostenible es un factor clave. En este sentido, el equipo directivo de la Universidad actúa como modelo, desde la perspectiva de los factores que intervienen en la salud, considerando la cultura de la salud y de la sostenibilidad y la calidad de vida de los miembros de la comunidad universitaria, hasta el compromiso de desarrollar medidas de impacto social a medio y largo plazo y costo-efectivas, así como desarrollar medidas de vigilancia y evaluación de los resultados. La Comisión de Universidad Saludable y Sostenible participa en el diseño, proceso y evaluación de la intervención.

4. Identificación de las actuaciones realizadas

El proyecto “Alimentando tu salud de forma sostenible: Promoción de una Alimentación Saludable y Sostenible en la comunidad universitaria” se ejecuta según las siguientes líneas estratégicas:

1. Acciones para dar accesibilidad a la alimentación saludable y sostenible a la comunidad universitaria.
2. Materiales para la difusión de una alimentación saludable y sostenible para el empoderamiento y el pensamiento crítico.
3. Acciones sobre alimentación saludable y sostenible para el empoderamiento y el pensamiento crítico.
4. Concursos de ideas o retos.
5. Talleres y formaciones.
6. Transferencia y vinculación con la sociedad.

En la página siguiente se puede observar una tabla resumen con las diferentes acciones llevadas a cabo hasta el momento, acciones en preparación para su realización inmediata y acciones en previsión para continuar con el proyecto. Así mismo en la tabla se indica el anexo, la línea estratégica y los ODS asociados.

Tabla resumen acciones

Acciones realizadas	Anexo	Líneas	ODS relacionados
<p>¿Qué comemos hoy? Informar a la comunidad universitaria sobre los menús de los que disponen diariamente en cada una de las cafeterías del campus incluyendo una evaluación de los platos en cardiosaludable y/o vegetariano.</p>	1	1	3
<p>Pliego de prescripciones técnicas de las cafeterías universitarias Condiciones con las que se comprometen a cumplir las diferentes empresas que se presentan a los concursos de las cafeterías o restaurantes del campus en acciones saludables, sostenibles y de proximidad. Este pliego también incluye condiciones de carácter social en la contratación de personal, así como de responsabilidad social corporativa.</p>	2	1	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13
<p>Valoración nutricional de menús Cada semana se realiza una evaluación cualitativa de todos los menús de los servicios de restauración del campus.</p>	3	1	2, 3, 12
<p>Elaboración de fichas técnicas de los restaurantes Se trabaja conjuntamente con las concesionarias para la elaboración de las fichas técnicas de los diferentes platos de la carta y determinar posibles alérgenos.</p>	4	1	2, 3
<p>Diagnóstico alimentos máquinas expendedoras de bebidas y sólidos Realizar un diagnóstico inicial de los alimentos y bebidas ofrecidos en estas máquinas para elaborar una propuesta de productos más saludables.</p>	5	1	2, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13
<p>Meriendas saludables Oferta de fruta gratis para toda la comunidad universitaria y otros colectivos coincidiendo con diferentes eventos relacionados con el proyecto campus saludable (días internacionales o mundiales relacionados con la salud, jornada de puertas abiertas de la universidad a adolescentes y otras actividades programadas dentro del proyecto campus saludable).</p>	6	1	2, 3, 12, 17
<p>Colaboración en la puesta en marcha de la iniciativa para desayunar fruta en la facultad de ciencias Facilitar el consumo de fruta entre los estudiantes y personal de la facultad de ciencias.</p>	7	1	2, 3, 12, 17
<p>Inspecciones y elaboración periódica de informes de los restaurantes Se realizan inspecciones e informes para comprobar el cumplimiento de los pliegos de condiciones en materia de alimentación y sostenibilidad.</p>	8	1	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13

<p>Semana Saludable (2013-2018, cinco ediciones) Durante 5 días lectivos se promocionan actividades entre la comunidad universitaria que favorezcan la adquisición de estilos de vida saludables y sostenibles. Dentro de estas actividades destacan las relacionadas con el programa que se presenta en esta convocatoria, como puede verse en el anexo correspondiente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Platos mediterráneos en el campus: los restaurantes del campus ofrecieron menú o plato del día de dieta mediterránea. - Cóctel saludable de frutas y verduras. - Cata de aceite de Mallorca. - Charlas sobre etiquetado de alimentos, alimentación consciente para evitar comer en exceso, prevención del cáncer, alimentación para corredores. - Merienda saludable en todos los edificios del campus. - Taller sobre cómo preparar olivas pasas, hacer pan en casa, las propiedades saludables del café. - Degustación de productos al Mercado Ecológico. - Taller de cocina y degustaciones sobre comida vegetariana y <Fast food sano> para adultos, así como taller de cocina para niños. - Concurso TáperChef UIB. - Desayuno saludable en las cafeterías de los edificios durante toda la semana. - Mesa informativa sensibilizando en los estilos de vida saludables y sostenibles. <p>Difusión sobre comercio justo.</p>	9	1, 2, 3, 4, 5, 6	1, 2, 3, 5, 7, 10, 11, 12, 13, 15, 16 ,17
<p>Conmemoración de días mundiales relacionados con la Salud. Celebración de días mundiales y promoción de campañas sobre alimentación saludable a través de mesas informativas y difusión en redes sociales.</p>	10	1, 3	2, 3, 11, 12, 13
<p>I Congreso de Universidades Promotoras de Salud Organización del primer congreso de Universidades Promotoras de Salud.</p>	11	1, 3, 6	2, 3, 11, 12, 17
<p>Huertos Ecológicos UIB Dirigidos a toda la comunidad universitaria. Son un espacio para promocionar la alimentación saludable, para consumir nuestros propios productos frescos, de temporada, cultivados sin agentes tóxicos y un punto con las personas usuarias del programa Sembrando Salud de Cruz Roja-Illes Balears.</p>	12	1, 3, 6	2, 3, 6, 11, 12, 13, 15, 17

<p>Mercado Ecológico UIB Con el objetivo de generar conciencia crítica en la comunidad universitaria sobre el actual sistema de producción agrícola, y a la vez fomentar el consumo de alimentos más saludables y sostenibles.</p>	13	1, 3, 6	3, 8, 12, 13, 15
<p>Asesoramiento nutricional en eventos celebrados en la universidad Informar/asesorar a los organizadores de eventos sobre alimentos saludables y sostenibles que pueden incluir en sus eventos</p>	14	1, 6	2, 3, 11, 12, 13, 17
<p>Día de las Universidades Saludables (cuatro ediciones) Las universidades que forman parte de la REUS (55 universidades), que coordina nuestra universidad, acordaron ofrecer fruta de temporada en todos los edificios de los campus, además de otras actividades, aquí se exponen las actividades realizadas en nuestro campus.</p>	15	1, 6	3, 12, 17
<p>Es temporada de... Informar a toda la comunidad universitaria con el objetivo de concienciar sobre las frutas y verduras de temporada.</p>	16	2	3, 12, 13, 15
<p>Lunes sin carne Campaña a la que la universidad se ha adherido mediante la publicación y difusión semanal de una receta exenta de carne y con verduras de temporada.</p>	17	2	2, 3, 12, 13, 15
<p>Tú eliges... y tu salud responde Campaña destinada a dar a la comunidad universitaria información fiable, lejos de marcas comerciales y publicidad, sobre los beneficios y perjuicios del consumo de ciertos alimentos.</p>	18	2	2, 3
<p>Planifica tu compra + pizarra magnética Pautas para hacer la compra saludable + sostenible + solidaria.</p>	19	2	2, 3, 12, 11, 13
<p>Infografía "Si comes, que sean de calidad" A través de la infografía se pretenden resolver dudas ante la elección de distintos alimentos de uso habitual.</p>	20	2	2, 3, 12, 13
<p>Infografía "Fiestas de cumpleaños más saludables y sostenibles" A través de la infografía se pretenden dar ideas de alimentos atractivos, a la vez que saludables y sostenibles en las fiestas infantiles.</p>	21	2	2, 3, 12, 13
<p>Recetas saludables de temporada de la Red Española de Universidades Saludables Difusión de un recetario que contiene platos típicos de temporada y saludables de las diferentes Comunidades Autónomas.</p>	22	2, 6	2, 3, 12, 13, 17
<p>Exposición "Pescados populares de nuestro mercado" Conocimiento de los pescados que tradicionalmente han formado parte de la dieta mediterránea típica de la cocina y cultura de las Illes Balears.</p>	23	2, 6	13, 14, 15

<p>Puzle del plato saludable y Rosco Participación en la feria “Ciencia para Todos y Todas” con una actividad de alimentación saludable para alumnos de primaria.</p>	24	2, 6	2, 3, 12, 13
<p>Web 2.0 para la promoción de estilos de vida saludables Plataforma web con información general sobre estilos de vida y concretamente sobre alimentación saludable.</p>	25	2, 6	2, 3, 11, 12, 13, 17
<p>Acuerdo marco de colaboración con la Fundación Mapfre Las universidades que forman parte de la REUS (55 universidades), que coordina nuestra universidad, se adhieren a este convenio para la promoción de hábitos de vida saludable</p>	26	2, 6	3, 5, 17
<p>Noticias sobre alimentación saludable en la página web de la Oficina de Universidad Saludable y Sostenible Publicación en la web de noticias de interés sobre cualquier aspecto relacionado con la alimentación saludable y su promoción.</p>	27	3	2, 3, 6, 11, 12, 13, 17
<p>Punto de Atención a la Comunidad Universitaria (PACU) Dentro de su programación, se ofrecerá un espacio de encuentro que tendrá como objetivo asesorar y resolver dudas en materia de nutrición.</p>	28	3	2, 3, 12, 13
<p>Conferencia: «El hinojo marino, una hortaliza olvidada con nuevas perspectivas de consumo» Se explicaron las propiedades y los usos del hinojo marino para promocionar y concienciar sobre su consumo.</p>	29	3, 5, 6	3, 12, 15
<p>Cine fórum sobre alimentación sostenible (dos ediciones) Proyección de documentales sobre alimentación saludable y sostenible para estimular la conciencia crítica.</p>	30	3, 6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
<p>Programa “Circular Waste” UIB Acuerdo creado con la empresa de tratamiento de residuos urbanos para gestionar los biorresiduos.</p>	31	3, 6	2, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 17
<p>Programa “Serás UIB” Programa, destinado a los alumnos de primaria y secundaria, sobre la importancia de una alimentación saludable y sostenible.</p>	32	3, 6	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
<p>Participación en el Reto de VidaHora App en la que se plantea como una competición entre universidades en cuanto a la mejora de los estilos de vida, y especialmente centrado en la promoción de la alimentación saludable.</p>	33	4	3, 17
<p>Concurso TáperChef Saludable Fomentar una alimentación saludable mediante el uso del táper (una práctica habitual en la comunidad universitaria) a través de un concurso de vídeo recetas.</p>	34	4	2, 3, 12

Talleres de cocina Realización de diferentes talleres sobre elaboración de recetas saludables y consumo de verduras	35	5	2, 3, 12, 13
Charlas sobre alimentación saludable y sostenible en centros educativos. Charla informativa para orientar a las familias en materia de alimentación saludable.	36	5, 6	2, 3, 11, 12, 13, 17
Curso “¿Quién nos alimenta?” Organización de un curso gratuito sobre soberanía alimentaria ofrecido por la ONG VSF Justicia alimentaria.	37	5, 6	2, 3, 11, 12, 13, 17
Taller sobre nutrición oncológica Taller incluido como parte de las Jornadas teórico-prácticas realizadas en coordinación con la AECC sobre alimentación en el paciente oncológico.	38	5, 6	2, 3, 17
Medidas higienicosanitarias para la venta de alimentos en espacios no habilitados para comercio alimentario Documento informativo sobre seguridad alimentaria.	39	5, 6	2, 3, 13
Think Tank comisión de prevención del Cáncer Organizado por AECC donde se incluye la temática de alimentación saludable.	40	6	2, 3, 17
Miembros de la comisión contra la Obesidad de la comunidad Autónoma de les Illes Balears Participación activa en la comisión para crear estrategias orientadas a la prevención de la obesidad en las Illes Balears.	41	6	2, 3, 17
Colaboración, con el Govern de les Illes Balears, en la elaboración del proyecto de decreto sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Illes Balears Incluir en dicho decreto las necesidades de la universidad en materia de alimentación, así como colaborar en el resto de secciones.	42	6	2, 3, 17
Encuesta de satisfacción de los servicios de restauración Conocer la percepción que la comunidad universitaria tiene sobre los servicios de cafetería con el fin de poder establecer estrategias de mejora.	43	1,2,3,4,5,6	2, 3, 12, 17
Proyecto de Innovación Docente en materia de alimentación saludable Promover entre el profesorado actuaciones en salud, y en especial sobre alimentación.	44	1,2,3,4,5,6	2, 3, 4, 12, 16, 17
Charla a estudiantes de nuevo ingreso en la comunidad universitaria Presentación a todos los estudiantes de nuevo ingreso la Oficina de Universidad Saludable y Sostenible, explicando todas las acciones que realiza.	45	1, 2, 3, 5, 6	2, 3, 11, 12, 13, 17

Acciones preparadas para su implementación	Anexo	Líneas	ODS
Concurso sobre desayunos y meriendas saludables Promocionar e incentivar el consumo de alimentos saludables a través de un concurso en la plataforma <i>Instagram</i> .	46	1, 3, 4, 6	2, 3, 12, 17
Compromiso de las cafeterías Colocación en todas las cafeterías de un cartel exponiendo públicamente los compromisos descritos en el pliego de condiciones.	47	1, 6	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 17
Cápsulas formativas Realización de cursos rápidos y prácticos sobre alimentación saludable entre la comunidad universitaria.	48	1, 2, 3, 5	2, 3, 4, 12, 13, 17

Acciones en previsión de realización durante el 2019	Anexo	Líneas	ODS
Establecer un sello de calidad a los Restaurantes Saludables.	-	1, 2, 3, 4	
Jornadas sobre alimentación y sostenibilidad.	-		
Valoración de los activos de salud que ayudan a fomentar una alimentación sana en la UIB.	-	1, 2, 3, 5, 6	
Convenio con el Colegio de Dietistas-Nutricionistas de les Illes Balears para ofrecer descuentos en consultas de nutrición y dietética a la comunidad universitaria.	-	1, 6	
Recomendaciones e indicaciones saludables a los productos de las máquinas de “vending” (por ejemplo, indicar nombre de kcal al lado del precio, contenido de azúcar, etc.).	-	1, 2, 3, 6	
Elaborar una pirámide alimentaria teniendo en cuenta las necesidades de la comunidad universitaria.	-	1, 2, 3, 5, 6	

Cartas y certificados de apoyo	Anexo
Relación de cartas y certificados de apoyo de las diferentes entidades con las que se colabora desde el proyecto Campus Saludable	49

Cuantificación de la comunidad universitaria

La comunidad universitaria tiene una participación muy activa en estas actividades. Han participado de forma directa desde el año 2013 hasta la actualidad (6 años): 82,2 % (23592) Estudiantes, 9,6 % (2762) Personal Docente e Investigador y (8,2%) 2360 Personal de Administración y Servicios. Los beneficiarios de forma indirecta se estiman en cifras sensiblemente mayores, ya que son personas del entorno más cercano de los beneficiarios directos. La participación sectorial ha sido de 6 cafeterías y 10 asociaciones de estudiantes.

Participación total: 28.714 sin contar redes sociales

Para la **difusión del proyecto** se han realizado las siguientes acciones:

- Elaboración de carteles informativos, dípticos o trípticos que se distribuyen por todos los edificios del campus universitario. En dicho material aparece información de las diferentes acciones (tipo de actividad, dónde se realizan, horario, etc.). Además, incluye consejo sobre los beneficios para una vida saludable y recomendaciones o consejos sobre alimentación saludable, basados principalmente en una dieta mediterránea.
- Presentación de todas las acciones y actividades en la página web de la Universidad y con más información en la página web de la Oficina de Universidad Saludable y Sostenible (ousis.uib.es), donde puede descargarse toda la información en formato pdf, así como compartir todas las actividades a través de las redes sociales.
- Plataforma Campus Saludable 2.0: toda la información, material gráfico, enlaces a páginas sobre consejos saludables verificadas, vídeos sobre alimentación saludable y recetas para universitarios, etc. Se permite también la compartición de dicho material a través de redes sociales, y hay herramientas de autoevaluación sobre aspectos de alimentación, para ayudarte a conocer mejor cómo te alimentas y qué aspectos podrías mejorar (adherencia a la dieta mediterránea, IMC, nivel de actividad física, etc.) (véase Anexo 25).
- Lonas señalizando los lugares de realización de algunas de las actividades. Éstas se han dispuesto tanto en los accesos al campus por carretera como en los lugares in situ para facilitar el llegar al lugar de la acción y/o promover el interés de la comunidad hacia la misma.

5. Implicación y sinergias de los diferentes sectores que hubieran participado

El exceso de consumo de alimentos con gran densidad energética es un problema habitual en nuestro medio por lo que se evidencia que existe un entorno obesogénico. Además, existen múltiples elementos ambientales relacionados con el comportamiento alimentario y la actividad física que tienen influencia y que, con más o menos facilidad, pueden modificarse. Por lo que para la prevención de la obesidad no se pueden buscar soluciones exclusivamente en el sistema sanitario tal y como promueve la OMS, la OCDE, la Estrategia NAOS y el proyecto de Campus Saludable.

Esta nueva orientación requiere que los esfuerzos para lograr los cambios de comportamiento de la población se realicen en diferentes niveles y se tenga en cuenta a todos los sectores implicados, tanto públicos como privados. El diseño urbanístico de los campus universitarios (transporte público, transporte privado, carril-bici, rutas para pasear o zonas verdes), o arquitectónico (ascensores, escaleras, controles remotos, etc.) o la normativa (pliegos de prescripciones técnicas de los restaurantes, publicidad en el campus, productos más sanos más baratos, etc.) son aspectos que están en manos de la administración y que pueden favorecer entornos propicios a la adopción de hábitos saludables o, por el contrario, a construir ambientes obesogénicos. Ello exige establecer formas de actuar colaborativas y coordinadas, mejorando la efectividad y eficiencia de sus acciones, así como reforzar la intersectorialidad.

Por ello, una de las fortalezas del presente proyecto es la implicación y las sinergias de diferentes sectores tanto de empresas privadas, entidades sin ánimo de lucro, administraciones públicas de ámbito local y autonómico, así como de colectivos de la comunidad universitaria, tal como se describirá a continuación. Destacar también las colaboraciones del Consejo de estudiantes, así como de las diferentes Asociaciones de estudiantes, Departamentos y Facultades de la Universidad (véase Anexo 26).

a. Administraciones Públicas:

La implicación de las instituciones públicas especialmente de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Salud y Consumo de les Illes Balears con la que se mantiene un convenio de colaboración (véase Anexo 27) ha sido un pilar muy importante para llevar a cabo este proyecto. Con esta institución se tienen objetivos comunes especialmente en temas de promoción de la salud y sobretodo en alimentación saludable y vida activa. Con otras instituciones, como el Ayuntamiento de Palma y la Consejería de Medioambiente, Agricultura y Pesca del Govern de les Illes Balears se mantiene

colaboraciones más puntuales, aunque muy fructíferas en las acciones realizadas conjuntamente, y con una perspectiva de ser ampliadas y coordinadas a medio y largo plazo. Destacar la colaboración con la Escuela de Hostelería de les Illes Balears, donde se forman los futuros especialistas en cocina, ya que en ella se han podido realizar muchas actividades.



G CONSELLERIA
O SALUT
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ



G CONSELLERIA
O MEDI AMBIENT,
I AGRICULTURA
B I PESCA
/ FONTS GARANTIA
AGRÀRIA I PESQUERA
ILLES BALEARS



G CONSELLERIA
O TREBALL, COMERÇ
I I INDÚSTRIA
B CONSORCI ESCOLA
/ HOTELERIA
ILLES BALEARS



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I UNIVERSITAT
B
/



Ajuntament
de Palma

b. Entidades sin ánimo de lucro / asociaciones / colegios profesionales:

La colaboración con entidades o asociaciones ha sido muy beneficiosa ya que los objetivos de muchas de ellas coinciden con los del presente proyecto. La integración de la UIB en la REUS ha significado una divulgación de muchas de las actividades a más de 40 universidades españolas con el impacto que significa este hecho.

Especial mención merece la relación de la Asociación Mercado Ecológico y la Cruz Roja-Illes Balears con el programa “Sembrando salud”. Estas dos entidades se han implicado para que se pueda realizar un mercado ecológico de productos de cercanía y unos huertos comunitarios. Por otra parte, la colaboración con el Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de las Illes Balears

ha sido básica para la preparación y el desarrollo de campañas de sensibilización.

Empresas Privadas

La relación con empresas privadas y, sobre todo, teniendo en cuenta la responsabilidad social de las mismas, ha propiciado una excelente colaboración, siempre con el objetivo de complementar los objetivos del presente trabajo-proyecto.

La colaboración y sinergias con estas empresas han permitido o permitirán el desarrollo de muchas de las actividades indicadas en el apartado anterior como el “I concurso TáperChef Saludable UIB”, la promoción del consumo de fruta, charlas de sensibilización, etc. Adicionalmente, sin la sinergia con las empresas de restauración del Campus este proyecto hubiese sido inviable.

En la siguiente tabla se muestra la relación de las diferentes entidades, empresas y asociaciones que colaboran en el proyecto:

Empresas	Agromart Balear SL
	Quely
	Agroïlla
	Sa Llubinera
	Tupperware
	VidaHora
	Shikamoo
Tejido Asociativo y Social	Tirme
	Asociación Mercado Ecológico
	Cruz Roja-Illes Balears
	Denominación Aceite de Oliva Virgen de Mallorca
	Red Española de Universidades Saludables
	Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca de las Illes Balears
	Colegio Oficial Dietistas y Nutricionistas Illes Balears
	Consell Balear de Producció i Agricultura Ecológica (CBPAE)
	Red Iberoamericana de Universidades Promotoras de Salud (RIUPS)
	Associació Balear d’Alletament Matern (ABAM)
	Associació Balear de Comares
	Mallorca Sense Fam
	Asociación Española Contra el Cáncer (AECC)
	VSF-Justicia Alimentaria
	Amics de la Terra Mallorca
Fundación Mapfre	
Fundación Sa Nostra	

Administración Pública	Dirección General de Salud Pública del Govern de les Illes Balears
	Ayuntamiento de Palma
	Consejería de Educación y Universidad de las Illes Balears
Empresas Restauración Campus UIB	Escuela de Hostelería de les Illes Balears
	Arce Tribaldos
	Isabel Riera Alzamora
	MYM TAPIA OLMO, SL
	Tapia Horcas, SL
Asociaciones de Estudiantes de la Universidad	Consejo de Estudiantes UIB
	Associació d'Alumnes i Exalumnes de la Universitat Oberta per a Majors
	Asociación de Estudiantes de Movilidad
	Iniciativa d'Estudiants d'Esquerres (IDEES)
	Asociación de Jóvenes Investigadores de la Universitat de les Illes Balears
	Asociación de representantes de Psicología
	Joves Estudiants de les Illes Balears
	Sindicat d'Estudiants dels Països Catalans (SEPC)
	Univertia Asociación de Estudiantes Universitarios de las Islas Baleares
Universitat Consulting Club	

6. Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana

La estrategia de campus saludable y sostenible, así como la estrategia de alimentación saludable y Vida Activa incorporan los indicadores de la estrategia NAOS en un proceso de alinear ambas estrategias.

Para evaluar el proceso y los resultados del proyecto se están analizando las acciones realizadas y/o propuestas (*proceso*) así como algunos indicadores de los resultados obtenidos y de la evolución de determinados parámetros de calidad (*resultados*).

Se consideran indicadores de promoción de una alimentación saludable y sostenible a diferentes niveles:

-Talleres dirigidos a preparar platos saludables o promover el consumo de las opciones más saludables, así como otras actividades de formación:

- Número de acciones realizadas: 21
- Indicadores de participación en algunas actividades:
 - 9 talleres de cocina saludable: 275 personas
 - 2 talleres de cócteles saludables: 35 personas
 - Taller de cocina oncológica: 53 personas
 - 4 talleres de cocina para niños/niñas: 112 personas
 - 2 cursos sobre alimentación saludable y sostenible: 45 personas
 - 3 catas de aceite de oliva virgen: 55 personas

-Realización o adhesión a actividades periódicas relacionadas con diferentes aspectos de la alimentación saludable y/o sostenible:

- Número de acciones realizadas: 76
- Indicadores de participación:
 - 6 documentales sobre alimentación saludable y sostenible: 136 personas
 - 9 celebraciones de días relacionados con la alimentación: 4.575 personas
 - Meriendas saludables: 16.575 personas
 - Meriendas de fruta en la facultad de ciencias: 600 personas
 - 5 años de huertos ecológicos: 200 personas
 - 4 años de mercado ecológico: 2560 personas

- 9 mesas informativas de campañas de alimentación saludable y sostenible: 180 personas
- Recetas de temporada de la Red Española de Universidades Saludables: 22 universidades participantes
- Participación en ciencia para todos/todas: 714 niños/niñas
- Consulta de nutrición en el punto de Alimentación a la Comunidad Universitaria: 25 personas
- Actividades enmarcadas en el convenio marco con la fundación Mapfre: 630 personas
- Gymkhana Serás UIB: 200 personas
- Concurso Táperchef: 34 personas concursantes

-Servicio de cafeterías/restaurantes:

- Porcentaje de cafeterías cuyos menús son evaluados: 100%
- Porcentaje de cafeterías que fomentan el consumo de frutas: 100%. Dos de ellas la ofrecen diariamente cortada y servida en vasitos. Otras dos cafeterías la ofertan en vasos o batidos una vez a la semana. Además, las seis cafeterías ofrecen siempre fruta como postre en el menú y, además, está disponible a cualquier hora del día.
- Porcentaje de cafeterías que incluyen, como mínimo, un plato vegetariano diario: 100%. Además, las tres cafeterías que ofrecen tres platos de primero y tres platos de segundo siempre ofrecen como mínimo un primero y un segundo vegetariano.
- Oferta de guarniciones mayoritariamente vegetales y con poca grasa no saludable. En los servicios de restauración en los que se ofrecen dos platos a escoger de segundo, mayoritariamente una de las guarniciones es de verduras. En los restaurantes con tres platos de segundo a escoger mayoritariamente hay una media de un plato y medio en los que la guarnición es a base de verduras.
- Inclusión de legumbres un mínimo de dos veces por semana: 100% de los restaurantes
- Inclusión de un máximo de 4 raciones de carne roja o procesada por semana: 66,6% de los restaurantes
- Porcentaje de platos cardiosaludables incluidos en el menú de cada cafetería/restaurante.
 - Cafetería Ramón Llull y Gaspar Melchor de Jovellanos: (3,5 platos/6)
*100= 58,3%

- Cafetería Mateu Orfila: (3 platos/6) *100= 50%
- Cafetería Son Lledó y Guillem Cifre: (1,5 platos/4) *100= 37,5%
- Cafetería Anselm Turmeda: (2,5 platos/4) *100= 62,5%
- Número de empresas de restauración que han contribuido a promocionar la dieta mediterránea. 100%

-Charlas y conferencias dirigidas a fomentar hábitos alimentarios saludables:

- Número de acciones realizadas: 36
- Indicadores de participación
 - 6 charlas sobre alimentación saludable: 70 personas
 - Charla sobre el hinojo marino: 20 personas
 - Charlas informativas a los estudiantes de primer curso: 1680 alumnos y alumnas

-Materiales diseñados y distribuidos:

- Número de materiales diseñados y que cumplen criterios de calidad según las diferentes sociedades científicas e instituciones.
 - Manteltes de la campaña de alimentación Tu escoges y tu salud responde: 60.000 unidades
 - Carteles grandes de la campaña Tu escoges...y tu salud responde: 150 unidades
- Número de materiales distribuidos como recurso digital: 4
 - Fiestas de aniversario más saludables y sostenibles
 - Si comes, que sean de calidad
 - Como hacer una compra más saludable, sostenible y solidaria
 - Medidas higiénico-sanitarias para la venta de alimentos en espacios no habilitados como comercio alimentario
- Número de materiales editados y distribuidos.
 - Bolsas de papel reciclado para la difusión del mercado ecológico: 3150 unidades
 - Cartelería o *flyers* para la difusión de las acciones realizadas:
 - Mercado ecológico: 300 unidades
 - Día de las universidades saludables y sostenibles: 148 unidades
 - Táperchef: 50 unidades
 - Semanas saludables: 2800 unidades
 - Pizarras magnéticas para planificar el menú semanal: 1000 unidades

- Talleres de cocina: 500 unidades
- Pizarras magnéticas para planificar el menú semanal: 1000 unidades

-Página web de la Oficina de Universidad Saludable y Sostenible (www.ousis.uib.cat) y de estilos de vida saludables (web 2.0):

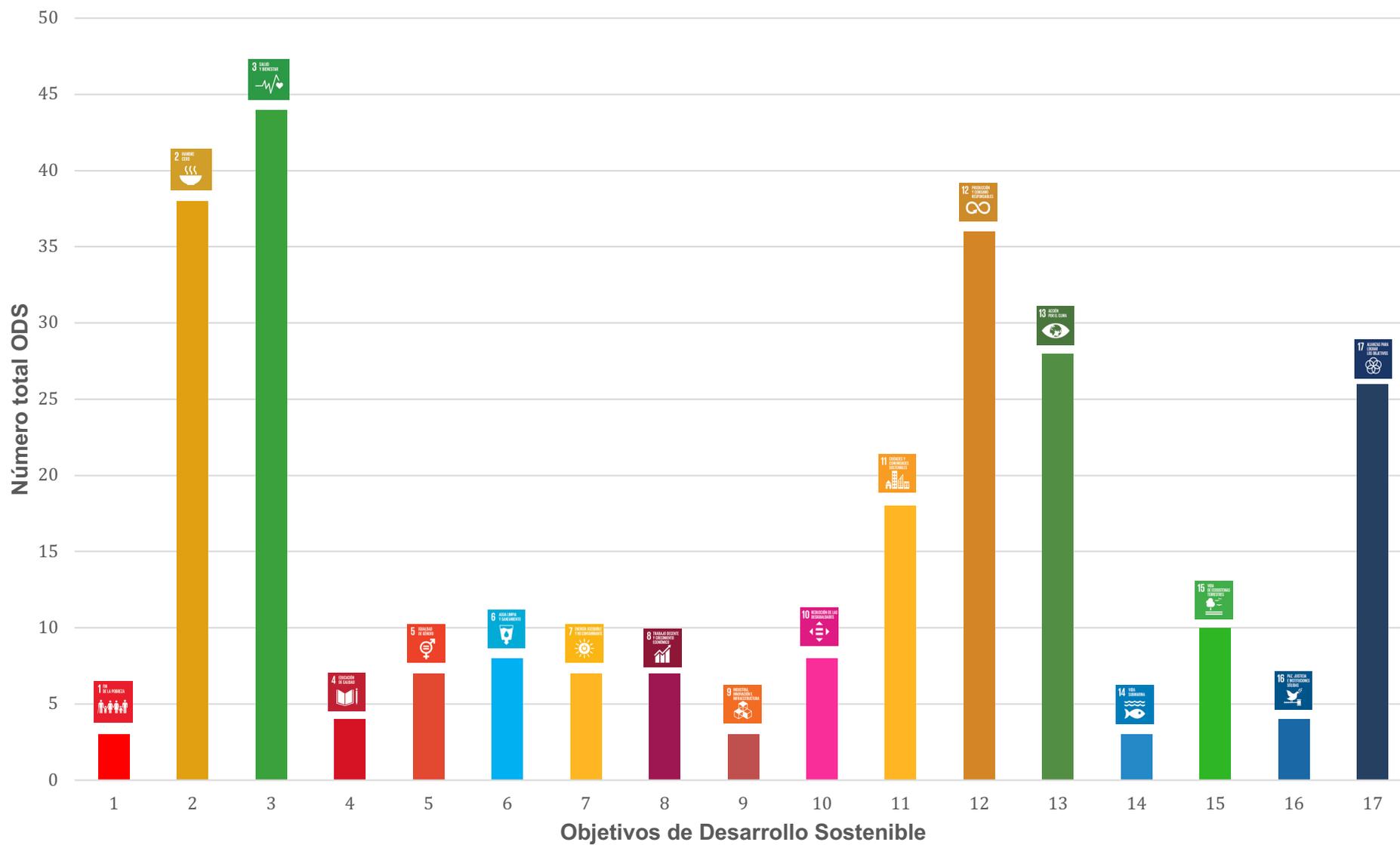
- Número de visitas. En el año 2017:14.439.303 y en el año 2018: 14.260.475

El impacto del proyecto Campus Saludable a través de las redes sociales ha sido el siguiente:

- Facebook (Ousis de la UIB): 390 publicaciones y 439 seguidores/as
- Instagram (@uibsaludable): 183 publicaciones y 565 seguidores/as
- Twitter (@UIBCampusSaluda): 2040 publicaciones y 947 seguidores/as

En la siguiente página se puede observar un gráfico con el número de ODS cumplidos en la realización de todas las acciones del proyecto.

ODS CUMPLIDOS



7. Continuidad prevista del proyecto en los próximos años, y financiación económica con la que se cuenta para su desarrollo

- Este proyecto es una de las líneas estratégicas de nuestra Universidad, a la que, actualmente, el equipo rectoral de la UIB ha dado más visibilidad, ya que se creó un vicerrectorado y una Oficina de Universidad Saludable y Sostenible con competencias en la gestión de los aspectos relacionados con la salud en el campus. Por lo tanto, la continuidad de este proyecto está asegurada, ya que es un proyecto institucional estratégico. Además, el hecho de que actualmente el proyecto de campus saludable se considere por parte de la dirección de la Universidad una prioridad institucional ha tenido consecuencias irreversibles. Ejemplos de estos hechos son: cambios normativos y en la redacción y exigencias de los pliegos de condiciones de empresas de restauración, peatonalización de parte del campus, dotación de espacios urbanos para la socialización y práctica de la actividad física gratuita y creación de los huertos urbanos y del mercado ecológico, entre otras muchas más acciones.
- El presupuesto de la UIB asignado a la promoción de la alimentación saludable es suficiente, asumible y perfectamente sostenible, superando actualmente los 50.000 euros anuales (que figura explícitamente en presupuesto de la Universidad desde el año 2013), con un incremento medio de un 10% anual. Además, de forma adicional al presupuesto de la UIB existe un canon especial que se ha introducido en todas las concesiones de las empresas de restauración del campus para el soporte dietético y nutricional, lo que implica 15.000 euros anuales extras.
- También se dispone de la colaboración de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Salud, mediante un convenio firmado por el cual se da apoyo desde la estrategia vida activa y alimentación saludable para la gestión de los contenidos de la web 2.0.

- Finalmente, destacar que cada vez hay más universidades que se preocupan de transmitir valores en aspectos relacionados con la salud (tanto a los miembros de la comunidad universitaria como a la sociedad en general), lo que se puede objetivar con la creciente incorporación de universidades a la Red Española de Universidades Saludables (54 universidades), Red que coordinamos desde esta universidad desde el 2015. Además, la orientación estratégica de la Unión Europea, que se basa en crear alianzas con todos los sectores implicados para la prevención de la obesidad y la promoción de una alimentación saludable, fomentará la financiación, continuidad y sostenibilidad del presente proyecto.

8. El planteamiento innovador y original: Prisma de los ODS

En los momentos que vivimos, creemos que el desarrollo de políticas que cuiden la salud y la sostenibilidad, y nos enseñen hábitos alimentarios saludables y sostenibles es una inversión de futuro, y no un gasto. Se trata, pues, de hablar de una alimentación saludable y sostenible desde una perspectiva participativa, activa, promotora y preventiva. Por estas razones, entre otras muchas, desde este proyecto pretendemos llevar a cabo actuaciones en términos de salud y sostenibilidad, en un ámbito no solo deseable sino necesario como es un campus universitario. Porque queremos generar en las comunidades universitarias una manera diferente de afrontar la alimentación individual y colectiva. Porque las universidades tienen activos muy importantes que les permiten vertebrar acciones saludables y sostenibles, como la que se presenta en este proyecto, y que se incorporan en el día a día de la vida universitaria de manera natural, y sin grandes cambios ni inversiones económicas. Además, debemos tener en cuenta que en la universidad se forman los futuros profesionales que configurarán los servicios de la comunidad.

Existen muchos proyectos de alimentación saludable y sostenible, así como de prevención del sobrepeso y de la obesidad. Pero la innovación y originalidad del presente proyecto radica en la coordinación de todas las acciones de alimentación saludable y sostenible y de prevención de la obesidad que se realizan en el campus universitario, bajo el desarrollo de estrategias de intervención amplias y desde un enfoque multinivel (sensibilización, formación y acciones que potencian el entorno saludable y sostenible), con la participación activa de toda la comunidad.

9. La contemplación de criterios de equidad y perspectiva de género

Incorporar la perspectiva de género en el abordaje de cualquier problema se convierte en un aspecto imprescindible que aporta calidad a las intervenciones, además de cumplir con las numerosas recomendaciones internacionales y nacionales. Se ha tenido en cuenta a la hora de la elaboración de todos los materiales el no hacer uso de un lenguaje sexista, teniendo siempre en cuenta las indicaciones publicadas por parte de la Oficina de Igualdad entre Mujeres y Hombres de la UIB, así como no caer en el uso de imágenes que puedan fomentar la discriminación, los estereotipos de género o culturales y los prejuicios. Así mismo, debemos apuntar que todas las actividades se han realizado en espacios accesibles para personas con movilidad reducida.

Mediante el presente proyecto se intenta promover estilos y hábitos de vida saludables, especialmente en los ámbitos de la nutrición y alimentación saludables contemplando el enfoque de género y la equidad (por motivos socioeconómicos o de género) para evitar desigualdades en la salud. Para ello, disponemos del asesoramiento de la Oficina para la Igualdad de Oportunidades y de la Oficina para la Cooperación al Desarrollo y Solidaridad que dependen del mismo Vicerrectorado dónde se inserta el proyecto de campus saludable.

Desde 2014 existe el Fondo de Ayuda Social y Económica para el alumnado de la UIB que por causas sobrevenidas tienen dificultades para continuar o iniciar sus estudios universitarios. Este fondo se nutre de las aportaciones económicas voluntarias y solidarias de los propios trabajadores de la UIB. Dentro de las líneas de ayuda existentes se ofrecen ayudas para manutención, que consisten en la entrega de vales canjeables por un menú en cualquiera de los servicios de restauración del campus. De este modo, se promueve el acceso a una alimentación más saludable y sostenible, y se asegura la ingesta recomendada de los diferentes nutrientes a estos alumnos/as.

Además, en todo el mundo se ha producido una creciente concienciación sobre la importancia que tienen para el futuro de la humanidad la lucha contra la pobreza y la desigualdad, unido a los problemas medioambientales del planeta. En este sentido, y como ya hemos comentado anteriormente, la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible es universal, por lo que compromete a todos los países y a todos los actores (gobiernos, sociedad civil organizada, sector privado y, por supuesto, también a la universidad), lo que necesariamente implicará una transformación de la sociedad mundial en términos de valores, hábitos de vida y de consumo, formas de producción y distribución. Estos aspectos son básicos para promover el concepto de Sostenibilidad de la vida, para que todos los seres humanos podamos tener acceso a una vida digna,

basada en el respeto con el objetivo de cubrir las necesidades básicas vitales, dentro de las que obviamente se encuentra el derecho a una alimentación saludable y accesible. Es necesario, por tanto, que la universidad integre los ODS en la política universitaria, lo que implica abordar estos objetivos de forma transversal en las políticas universitarias, así como integrar la agenda en los distintos ámbitos de acción de la universidad: la formación, la investigación y la extensión universitaria. Así, en la UIB hemos presentado nuestro proyecto a toda la comunidad universitaria para que se fomente un cambio de paradigma dirigido a la integración de nuestras propuestas desde la sensibilización y la formación, que han caminado a la par y de forma transversal a la vida académica y laboral de nuestro alumnado, profesorado y trabajadores/as.

El proyecto que presentamos ha sido evaluado según el proceso de “Integración del Enfoque de Determinantes Sociales y Equidad en las Estrategias, Programas y Actividades relacionadas con la Salud” enmarcado dentro de la Estrategia Nacional de Equidad en Salud del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Además, en todas y cada una de las actividades que se planifican se tiene en cuenta el universalismo proporcional para no generar más desigualdad.

Este proyecto genera un ámbito más de actuación en la Estrategia “Alimentación y Vida Activa” de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Salud, ya que le aporta el ámbito de actuación universitario, añadido así al comunitario, escolar, laboral/empresarial y sanitario, lo que constituye un paso más en la estrategia de fomento de la vida activa y alimentación saludable para la actuación en los distintos niveles.