

La dieta planetària a la UB

La dieta planetària és un model alimentari basat en la salut i la sostenibilitat que té en compte paràmetres com ara la compra de proximitat, el transport sostenible i la reducció de consum d'aigua, electricitat i gas. La setmana del 18 al 22 d'octubre, els bars de les facultats de Biologia i d'Economia i Empresa serviran un [menú planetari](#) com a prova pilot. La Universitat de Barcelona fa realitat així una de les propostes presentades per membres de la comunitat universitària en la campanya «Reptes verds: per un campus més sostenible» del projecte europeu UNI-ECO.

Les universitats tenen un paper important en la transició de la societat cap a una vida més sostenible. En aquest context, el març passat es va llançar el desafiament [«Reptes verds: per un campus més sostenible»](#), en el marc del projecte interuniversitari Erasmus+ [UNI-ECO](#), en què participen tots els centres de l'aliança CHARM-EU. El projecte proposava desenvolupar eines pràctiques i col·laboratives per a la innovació sostenible a les universitats, i va culminar amb una escola d'estiu liderada pel Trinity College de Dublín.

La resposta de la comunitat UB al desafiament d'UNI-ECO va ser molt positiva. D'entre els disset projectes presentats —de temàtiques diverses i d'equips de tots els col·lectius—, se'n van seleccionar cinc. Finalment, la proposta «Dieta salut planetària en la UB: hacia una opción sostenible» va acabar sent la guanyadora a la UB i es va presentar a Dublín, on va quedar en tercera posició a escala europea.

La dieta planetària: salut i sostenibilitat

La proposta adapta a la UB el model de Dieta de salut planetària, inspirada en els criteris científics de la comissió EAT-Lancet en dietes saludables i sostenibles, i en experiències de la plataforma [EAT](#). L'objectiu és reduir la petjada ambiental de la restauració a la Universitat i alhora fomentar millores en la salut, tant de les persones com del planeta. Per aconseguir-ho, planteja aquestes accions:

- Apostar per productes de proximitat
- Promoure un menor consum de carn i de productes d'origen animal
- Reduir el malbaratament d'aliments i els envasos de plàstic
- Reduir els consums: elèctric i d'aigua
- Establir mecanismes per a l'avaluació i el monitoratge

Al darrere del projecte hi ha un equip interdisciplinari de la Facultat d'Economia i Empresa, format per alumnat (Andrea Rizo, Sara Sangüesa i Lina Solarte); professorat del màster de Sociologia: Transformacions Socials i Innovació (Anna Escobedo, Christian Oltra i Marc Pradel), i una investigadora Ramón y Cajal en sistemes alimentaris sostenibles del Departament d'Història Econòmica, Institucions, Política i Economia Mundial (Ana Moragues), amb l'assessorament de professorat del Campus de l'Alimentació (Maria Izquierdo). «Més enllà de crear un menú que prengui en consideració la necessitat urgent de proveir de manera saludable i sostenible una població en creixement, volem transformar el sistema alimentari en la comunitat universitària», expliquen els promotors.

Del 18 al 22 d'octubre: prova pilot

La setmana del 18 al 22 d'octubre, la dieta planetària a la UB serà una realitat. Coincidint amb la celebració a Barcelona del 7è Fòrum Global del Pacte de Política Alimentària Urbana de Milà, els bars de les facultats de Biologia i d'Economia i Empresa implementaran un menú de salut planetària, dissenyat per experts del Campus de l'Alimentació (M. Izquierdo, R. Celorio, M. Illan i F. Zerón), amb la col·laboració d'Universitas i l'impuls de la [UB Saludable](#). La iniciativa respon a la voluntat de millorar la sostenibilitat al campus universitari, treballant pels objectius

de desenvolupament sostenible (ODS) de les Nacions Unides i proposant projectes que promoguin bones pràctiques dins de la institució.

[Més informació](#)