



EL PROGRAMA "MUJERES QUE CAMBIAN LA USAL" EN LAS AULAS: RESULTADOS DEL PROYECTO "¿DE DÓNDE VIENEN LOS ALIMENTOS QUE CONSUMIMOS?"

MARTA POTENTE CASTRO¹

ANA BELÉN LÓPEZ TÁRRAGA²

LOURDES MORO GUTIÉRREZ³

¹Departamento de Geografía, Universidad de Salamanca, Calle Cervantes s/n, martapc@usal.es, <https://orcid.org/0000-0001-5720-2330>

²Departamento de Geografía, Universidad de Salamanca, Calle Cervantes s/n, ablopez@usal.es, <https://orcid.org/0000-0002-0643-6302>

³Departamento de Psicología Social y Antropología, Universidad de Salamanca, Avenida de la Merced, 109, moro@usal.es, <https://orcid.org/0000-0003-2009-0413>

Abstract: At the current time of global change, where energy and food transitions are taking on a very significant role in socio-territorial processes, it is necessary to make students aware of the existing reality, characterised by a production model that is unsustainable in the long term with the environment. To this end, through the opportunity offered by the 'Women who change the USAL' programme launched by the Scientific Culture and Innovation Unit of the Vice-Rectorate for Transfer, Innovation and Entrepreneurship of the University of Salamanca, a transfer activity has been proposed for 4th year ESO students, where they have been given a series of workshops to make them aware of the importance of the geographical origin of the food they eat, and they themselves carry out a brief investigation on this aspect through field work. This communication will show the results obtained throughout the development of the project during the months of January, February and March 2025, as well as the didactic tools used to carry it out. In short, through the transfer of knowledge of the research being carried out in the university geographical area, with the support of secondary school teachers in secondary schools, in this case in Salamanca, it has been possible to set up a transversal teaching with other subjects, such as economics, which will allow for raising students' awareness of the importance of current geographical processes.

Keywords: sustainability; consumption; education; learning; local; origin



1. Introducción

El planeta se encuentra en un proceso de transición derivado de los efectos del cambio climático. En este contexto, adaptar el modo de vida de la sociedad hacia hábitos más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente es una de las premisas fundamentales que se encuentran articulando las acciones que emanan desde las organizaciones internacionales. Así, ello puede observarse en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) lanzados en 2015 por la Organización de Naciones Unidas (ONU) (un.org, 2025), el Pacto Verde emitido por la Unión Europea (UE) en 2019 (Consejo Europeo, 2025a) y más recientemente las acciones líneas de acción prioritarias marcadas por la UE para el periodo de programación 2021-2027 que se encuentra marcado por el proceso de doble transición: la transición digital y la transición ecológica (energética y alimentaria, principalmente) (Sánchez-Hernández et. al, 2025).

Centrándonos en el proceso de transición alimentaria. Desde el Pacto Verde europeo, la UE se encuentra trabajando este proceso desde su estrategia *De la granja a la mesa* aprobada en 2020, con la que busca fomentar entre la población europea el consumo de alimentos obtenidos de forma sostenible. Un concepto que implica que su cultivo haya sido realizado de forma respetuosa con el medio ambiente, es decir, sin usar productos químicos; que se hayan producido en el ámbito local, es decir, cultivados en las zonas próximas donde van a ser consumidos; y, por último, que se produzcan los alimentos necesarios para el consumo, es decir, que no haya excedentes que acaben siendo desperdiciados (Consejo Europeo, 2025b).

La educación y los centros educativos son un espacio idóneo para la transmisión de los beneficios que tiene para la salud y el medio ambiente el consumo de productos sostenibles es fundamental para alcanzar la transición alimentaria (Dic. CER, de 21 de julio de 2023; Dic. CES, de 29 de septiembre de 2023). Al mismo tiempo, la universidad contribuye desde diferentes ámbitos de la investigación a poner de manifiesto los beneficios que tiene el consumo de alimentos sostenibles, al mismo tiempo que explora las posibilidades de mejora de los sistemas alimentarios actuales. Es por ello, que conectar ambos ámbitos educativos se torna muy interesante.

La presente comunicación busca transmitir y mostrar los resultados obtenidos del trabajo conjunto que se realizó desde el ámbito universitario y de secundaria con un grupo de estudiantes de cuarto curso de educación secundaria con el objetivo de concienciarles sobre la procedencia de los alimentos que consumen, así como fomentar el consumo de alimentos de proximidad.

2. Materiales, datos y métodos

Bajo el título “¿De dónde vienen los alimentos que consumimos?” se presentó a un grupo de estudiantes de la asignatura de Educación Financiera (correspondiente al plan de estudios de cuarto curso de secundaria) del IES Mateo Hernández de Salamanca un pequeño proyecto en el que tenían que analizar la procedencia de diferentes alimentos que se consumen habitualmente. Este proyecto fue presentado en el marco del programa ‘Mujeres que Cambian la USAL’. Un programa que tiene por objetivo mostrar al alumnado de secundaria de Salamanca el trabajo científico que las mujeres investigadoras se encuentran realizando en las diversas áreas de la Universidad de Salamanca y que se encuentra dentro de la programación de actividades llevadas a cabo por la universidad dentro de los actos conmemorativos del día de la Mujer y Niña y la Ciencia (11 de febrero). Este proyecto fue





elaborado de forma específica por parte de las investigadoras de las áreas de Geografía Humana y Antropología Social de la Universidad de Salamanca en el ámbito del proyecto ALIS¹

La hipótesis de trabajo desde la que se partió fue “Los alimentos más asequibles proceden de otras partes del mundo”. Para comprobar si este hecho se cumple o no se planteó estudiar la procedencia de 25 alimentos de consumo habitual diferentes en cinco supermercados diferentes. Para ello, se elaboró una tabla que el alumnado debería de completar con los datos de procedencia, marca, precio y punto de venta. Del material recogido posteriormente se extraerían los resultados. Este proyecto se desarrolló en tres sesiones diferentes. Todo el trabajo el llevado a cabo por el alumnado contó con la colaboración y la supervisión de la docente encargada durante el curso 2024/2025 de impartir la asignatura de Educación Financiera en el centro de secundaria.

Durante la primera sesión realizada el 13 de enero de 2025, las investigadoras presentaron al alumnado el proyecto ALISOS y el trabajo a realizar dentro del proyecto “¿De dónde vienen los alimentos que consumimos?”. En esta sesión se dividió al alumnado en cinco grupos diferentes de entre 2 y 3 componentes. A cada grupo se les asignaron 5 alimentos del conjunto de 25 y 1 supermercado. La distribución por grupos y alimentos se muestra en la Tabla 1.

Tabla 1. Distribución de grupos de trabajo

GRUPO DE TRABAJO	NÚMERO DE COMPONENTES	ALIMENTOS	SUPERMERCADO
1	3	Tomate, patata, lenteja, pasta, galletas	Mercadona
2	3	Lechuga, agua mineral, alubias, pan, huevos	Gadis
3	2	Naranja, calabacín, pollo, patatas fritas, chocolate	Carrefour
4	2	Leche, café, garbanzo, pimiento, bacalao	Lupa
5	2	Aceite, kiwi, aguacate, merluza, manzana	Hipercon

Fuente: Elaboración propia

¹El proyecto ALISOS tiene por objetivo estudiar los valores que impulsan a las redes alimentarias sostenibles, la identificación de los espacios geográficos y sociales donde se generan y transmiten esos valores, y la detección de los factores que bloquean su transmisión, limitando así la capacidad transformadora de estas iniciativas alimentarias alternativas. Un proyecto de I+D+i “Gobernanza Urbano Rural y Transición Alimentaria en Regiones de Baja Densidad: Castilla y León (2021-2025)”, Referencia PID2020-112980GB-C21, financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033. Entidades participantes: Universidad de Salamanca, Universidad de Valladolid, Universidad de Múnich y Fundación Entretantos. Se trata de un subproyecto integrado en el Proyecto Coordinado «Las redes alimentarias sostenibles como cadenas de valores para la transición agroecológica y alimentaria. Implicaciones para las políticas públicas territoriales».



La segunda sesión tuvo lugar el 17 de febrero de 2025, en este espacio fueron puesto en común los datos recogidos por el alumnado durante el proceso de investigación para extraer los resultados. Para una mayor comprensión el alumnado elaboró dos mapas con ayuda de las investigadoras: uno para mostrar la procedencia de los alimentos que se importan y otro para mostrar cuál es el lugar de procedencia de los alimentos que se producen en España (Figura 1).

Finalmente, la tercera sesión, fue la presentación del trabajo realizado en la Gala Final del programa Mujeres que Cambian la USAL que tuvo lugar el 5 de marzo de 2025. Aquí dos estudiantes en representación del grupo, presentaron ante el resto de alumnos y alumnas participantes en este programa, el trabajo llevado a cabo durante el proyecto, así como los resultados obtenidos. A modo de apoyo para la presentación, los estudiantes elaboraron una infografía (Figura 1) muy esquemática donde recogieron los principales puntos del trabajo realizado.

Figura 1. Infografía elaborada por el alumnado para la presentación en la Gala Final



Fuente: Alumnado de 4ºB del IES Mateo Hernández (Salamanca)

3. Resultados

Los resultados obtenidos pueden observarse desde dos puntos de vista: desde el punto de los resultados obtenidos por el alumnado y desde el punto de vista de la implantación y desarrollo del proyecto.

En primer lugar, desde el punto de vista de los resultados obtenidos por el alumnado se observó que la procedencia de los alimentos que se pueden adquirir en los cinco supermercados seleccionados se divide en productos de origen España, productos importados de otros países del ámbito europeo e internacional; y productos que no especifican su origen de una forma concreta.



Encontraron que una gran variedad de productos se produce localmente en España (pasta, galletas, pan, lechuga, calabacín, leche, café, naranja, huevos, garbanzo, pimiento, tomate, alubias, aceite, patatas y agua mineral. Concretamente, las provincias donde se producen estos alimentos son Almería, Asturias, Cuenca, Galicia, Salamanca, Madrid, Valencia y las islas Canarias. Como parte de las importaciones procedentes de países europeos e internacionales encontraron que las patatas y las manzanas proceden mayoritariamente de Francia, las lentejas de Canadá, el bacalao de Islandia y los kiwis de Nueva Zelanda. Finalmente, encontraron que la procedencia específica del aguacate o la merluza no se menciona, sino que se el etiquetado la menciona de forma general como regiones atlánticas o del noroeste respectivamente.

En datos, los resultados mostraron que el 68% de los productos son de origen nacional, pero con un precio más elevado mientras que un 32% son productos importados, como la lenteja de Canadá o la patata de Francia, a un precio más asequible que los de España. Los precios varían según el tipo de producto, siendo los básicos más baratos (pan, pasta, leche). En el plano de los supermercados, se observó que Mercadona y Gadis ofrecen productos esenciales a precios bajos mientras que Hipercor vende opciones más exclusivas y caras. Finalmente, otra de las cuestiones que se observó es que supermercados como Gadis realizan una apuesta más firme por los productos locales y de proximidad, pues fue el único supermercado analiza del que la totalidad de productos analizados procedía de España.

En segundo lugar, desde el punto de vista de la implantación y desarrollo del proyecto, la totalidad del alumnado, así como la docente encargada de impartir la asignatura se implicaron en el desarrollo del proyecto. Un hecho que se desprende de la participación proactiva que durante las diferentes sesiones impartidas se observó en el aula.

4. Conclusiones

La interacción entre universidad y otras etapas educativas como es el caso de la secundaria es muy interesante para, por un lado, la transferencia de conocimiento. Pues, ayuda a despertar la curiosidad por la investigación y el trabajo académico al público que será parte en el futuro de la universidad. Por otro lado, para las y los investigadores universitarios es muy enriquecedor, porque les hace salir de su zona de confort y experimentar otra realidad docente que es muy enriquecedora para su formación. Al mismo tiempo, adaptar una investigación académica a un lenguaje didáctico es un ejercicio muy beneficio para la transferencia de conocimientos del ámbito universitario a otros ámbitos no académicos. Programas como 'Mujeres que Cambian la USAL' ayudan a estas cuestiones, con el beneficio añadido que otorgan visibilidad al papel de las mujeres en el ámbito universitario. Un papel que, aunque cada vez es más notorio y visible, todavía queda mucho camino por recorrer hasta ser igualitario al de los hombres.

La implementación de este caso de estudio en el aula fue altamente positiva y despertó conclusiones en el alumnado que les sirvieron de aprendizaje vital. Cómo, por ejemplo, ¿cómo es posible que las lentejas que se consumen en Salamanca procedan de Canadá, cuando se producen lentejas dentro de la D.O. Lenteja de La Armuña que se encuentra a escasos kilómetros de la ciudad de Salamanca? Una cuestión que, de no ser, por este experimento, quizás el alumnado no se hubiera preguntado. De hecho, la principal, conclusión *extraída por las y los estudiantes fue que se debería de fomentar más la compra de alimentos locales, ya que ello contribuye a la economía de la localidad,*



fomenta la prevención del medio ambiente, fomenta hábitos de vida saludable evitando los productos procesados.

La educación es un pilar fundamental en el proceso de transición en el que nos encontramos. En el caso de la transición alimentaria pasa porque las políticas públicas vayan acompañadas de la educación, en el sentido de porqué es necesario llevar a cabo estos procesos de cambio hacia prácticas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente. Es aquí donde la interacción entre la universidad y etapas previas educativas (secundaria, primaria, etc.) puede ser muy beneficiosa para la integración de estos procesos en el ámbito educativo.

5. Referencias bibliográficas

- Consejo Europeo (2025a, 25 de mayo). *Pacto Verde*. Consejo Europeo. <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/european-green-deal/>
- Consejo Europeo (2025b, 25 de mayo). *De la granja a la mesa*. Consejo Europeo. <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/from-farm-to-fork/>
- Organización de las Naciones Unidas (2025, 25 de mayo). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*. Organización de las Naciones Unidas. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Sánchez Hernández, J. L., Moro Gutiérrez, L., & Sierra Gómez, T. (2025). Oportunidades y limitaciones para la transición alimentaria y el desarrollo territorial en territorios rurales de baja densidad (Salamanca y Zamora). *Boletín De La Asociación De Geógrafos Españoles*, (103). <https://doi.org/10.21138/bage.3586>
- Unión Europea. Dictamen del Comité Europeo de las Regiones sobre el <<Marco legislativo para unos sistemas agroalimentarios sostenibles>>. Diario Oficial de la Unión Europea, C257/23, 21 de julio de 2023.
- Unión Europea. Dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre las <<Medidas para reducir la obesidad infantil>> (Dictamen exploratorio solicitado por la Presidencia española). Diario Oficial de la Unión Europea, C349/108, 29 de septiembre 2023.

