

# Formando líderes de acción climática a través del plato: El rol de la RIU en la transición hacia dietas sostenibles.

Martínez de Velasco-Aguirre Emilio<sup>1\*</sup> y Ávila-Castillo Víctor.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Director del Laboratorio de Innovación Colaborativa, Universidad Anáhuac Mayab, ORCID: 0009-0007-0601-6248

<sup>2</sup> Director de Visión Global y Sostenibilidad, Universidad Anáhuac Mayab ORCID: 0009-0007-6856-9446

\*Autor de correspondencia (e-mail: emilio.martinezv@anahuac.mx)

## 1. Introducción: El plato como eje de la ecología integral

La transición hacia sistemas alimentarios sostenibles es una urgencia crítica ante la vulneración de siete de los nueve límites planetarios (Richardson et al., 2023; Rockström et al., 2025; Tilman & Clark, 2014; Zhang et al., 2024). Las universidades son escenarios estratégicos para liderar este cambio debido a su impacto dual. Operativamente, actúan como "pequeñas ciudades" cuya escala masiva —con millones de servicios alimentarios al año— genera una huella ambiental profunda que puede mitigarse mediante compras basadas en valores y gestión de residuos. Formativamente, representan una "ventana de intervención" decisiva: es el periodo donde los jóvenes consolidan hábitos de salud y sostenibilidad que perduran en la adultez (Aguirre Sánchez et al., 2021; Jurado-Gonzalez et al., 2025; Kratzer et al., 2025). Para la Red Internacional de Universidades Regnum Christi (RIU), integrar la sostenibilidad alimentaria en la gobernanza no es solo una meta técnica, sino un compromiso con la ecología integral (Francisco, 2016), transformando el campus en un "laboratorio vivo" para formar líderes de acción climática.

El presente trabajo responde la siguiente pregunta de investigación: ¿De qué manera las las instituciones de la Red Internacional de Universidades del Regnum Christi (RIU) están integrando la sostenibilidad alimentaria en su gobernanza institucional? La investigación examina cómo estas universidades incorporan la alimentación dentro de sus documentos normativos y planes estratégicos, identificando las acciones prioritarias desarrolladas para mitigar el impacto ambiental de sus servicios de alimentación y las intervenciones orientadas a fomentar la transición hacia dietas sostenibles en sus comunidades universitarias.

## 2. Metodología

La investigación empleó un análisis documental cualitativo centrado en 11 universidades de la Red: ocho sedes en México (Anáhuac México, Mayab, Cancún, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Veracruz e IEST Anáhuac) y tres internacionales en Chile (U. Finis Terrae), España (U. Francisco de Vitoria) e Italia (U. Europea di Roma). La estrategia se ejecutó en tres fases secuenciales:

**A. Configuración del Corpus:** Recopilación de pilares normativos, incluyendo Estatutos, el Modelo Educativo Anáhuac 2025, Planes Estratégicos, Informes Anuales y Reportes de Sostenibilidad o Informes de Responsabilidad Social Universitaria (RSU).

**B. Prospección Tecnológica:** Uso de procesamiento de lenguaje natural (Gemini Pro, ChatGPT y Perplexity) para la localización profunda de términos como "sostenibilidad alimentaria" en portales institucionales.

**C. Triangulación y Validación:** Verificación manual de los hallazgos mediante consulta directa a fuentes originales y contraste con reportes de redes externas, como la Red Campus Sustentable en Chile, garantizando el respaldo oficial de cada dato.

El estudio presenta dos limitantes principales: 1) la posible exclusión de documentos internos o actualizaciones recientes no indexadas, pese al uso de herramientas de prospección tecnológica avanzada; y 2) la existencia de acciones tácticas locales (como acuerdos con proveedores regionales) que, al no estar formalizadas en la normativa o reportes públicos analizados, no pudieron ser capturadas en este análisis.

## 3. Resultados: Disparidad en la madurez institucional y nuevos nodos de innovación

El análisis documental revela que la sostenibilidad alimentaria se integra de manera asimétrica en la Red, evidenciando tres niveles de madurez que transitan desde la gestión operativa hasta la gobernanza estratégica:

### Nivel Avanzado: Estrategias Dedicadas y Reporte de Alto Impacto

- **Universidad Francisco de Vitoria (España):** Mantiene un liderazgo consolidado con su VI Memoria de Sostenibilidad 2023-2024, estructurada bajo el lema "Cuida la casa común." Su gobernanza incluye un Departamento de Sostenibilidad que gestiona protocolos de abastecimiento ético y local, además de reportar métricas de reciclaje de aceites y reducción de desperdicio a través de la campaña RECENA.
- **Universidad Finis Terrae (Chile):** Ha formalizado su compromiso mediante la Estrategia de Sustentabilidad 2023-2028, un documento basal que eleva la sustentabilidad al núcleo del Plan de Desarrollo Institucional. Destaca su "Acción 14," la cual establece un protocolo de alimentación saludable que prioriza la loza definitiva, el fomento a proveedores locales y la creación de un huerto comunitario.

## Nivel en Desarrollo: Compromisos Normativos e Innovación Colaborativa

- **Universidad Anáhuac Mayab (Mérida):** Se posiciona en este nivel gracias a su integración de proyectos de infraestructura sustentable en agua, energía y residuos dentro de su plan estratégico. Un hito diferenciador es su participación, desde el año 2025, en la iniciativa internacional *Menus of Change University Research Collaborative* (MCURC). Desde entonces, está explorando formas de utilizar sus servicios de alimentación como laboratorios vivos para la innovación culinaria saludable y sostenible.
- **Universidad Anáhuac México:** Su gobernanza se sustenta en el "Código de Ética y Responsabilidad Social Universitaria," que formaliza criterios de sostenibilidad para la selección de proveedores y concesionarios. Cuenta con grupos de investigación en nutrición que sientan las bases científicas para futuras intervenciones en el campus.
- **Università Europea di Roma (Italia):** Presenta una sólida rendición de cuentas a través de su *Bilancio di Sostenibilità* bajo estándares GRI, enfocando sus esfuerzos en la neutralidad de carbono y la mejora de la circularidad en sus servicios de campus.

## Nivel Inicial: Sin gobernanza en sostenibilidad alimentaria

La mayoría de las sedes de la Red Anáhuac en México presentan la sostenibilidad de forma general en sus ejes de infraestructura o responsabilidad social, careciendo aún de normativas específicas que regulen los sistemas alimentarios del campus.

## 4. Discusión: Coherencia Institucional y el Imperativo de la Ecología Integral

Los hallazgos revelan una asimetría significativa que plantea un desafío de coherencia institucional. Mientras la misión de la RIU se centra en la formación integral de líderes de acción positiva, la ausencia de políticas alimentarias en la mayoría de los campus sugiere que la alimentación sigue siendo un "punto ciego" en su estrategia de sostenibilidad. Una formación verdaderamente integral no puede ignorar el acto de comer, que es, en esencia, una decisión ética, política y ambiental con un impacto directo en la "casa común".

Desde la perspectiva de la ecología integral propuesta en la encíclica *Laudato si'* (Francisco, 2016), la crisis ambiental y la crisis social no son fenómenos aislados, sino dos caras de una misma moneda. Para las universidades de la RIU, integrar la sostenibilidad alimentaria no es solo una medida de eficiencia operativa, sino un acto de fidelidad a su identidad católica. La gestión de residuos, el trato justo a proveedores locales y la promoción de dietas que respeten los límites planetarios son manifestaciones concretas del cuidado de la creación que el Papa Francisco urge a priorizar.

El contraste es evidente: mientras instituciones como la Universidad Francisco de Vitoria (UFV) y la Universidad Finis Terrae han logrado permear su gobernanza con planes que elevan la alimentación a un nivel de compromiso ético y de reporte, otras sedes aún mantienen un enfoque de Responsabilidad Social Universitaria (RSU) más tradicional y fragmentado. El Modelo Educativo Anáhuac 2025 ofrece el andamiaje perfecto para cerrar esta brecha, ya que su enfoque centrado en la persona exige que el entorno universitario funcione como un "currículo oculto".

Transformar las cafeterías en "laboratorios vivos" representa la mayor oportunidad estratégica para la Red. La RIU puede utilizar su escala operativa para generar evidencia científica y formar líderes que no solo comprendan la crisis climática de forma teórica, sino que la combatan activamente a través de sus hábitos de consumo. Solo mediante esta alineación entre el plato, la norma y el modelo educativo, la RIU podrá consolidarse como un referente global de sostenibilidad con sentido humano.

## 5. Conclusiones y Propuesta Estratégica

La RIU posee la infraestructura y el sustento ético – enmarcado en la ecología integral– para liderar la transición alimentaria en la educación superior. No obstante, los hallazgos demuestran que, para consolidar este liderazgo, es imperativo transitar de acciones tácticas aisladas hacia una gobernanza sistémica, coherente y cuantificable en todas sus sedes.

### Recomendaciones clave:

- 1) **Innovación colaborativa:** Establecer mesas de trabajo interinstitucionales y multidisciplinares para definir estrategias de sostenibilidad o planes de acción climática específicos para cada campus, asegurando que la alimentación sea considerada un pilar clave para la mitigación de emisiones y la formación estudiantil.
- 2) **Estandarización de reportes:** Adoptar modelos de rendición de cuentas basados en estándares internacionales (GRI), tomando como referencia el *Bilancio di Sostenibilità* de la Università Europea di Roma, para medir y transparentar el impacto real de los servicios alimentarios en toda la Red.
- 3) **Adhesión al MCURC:** Integrarse formalmente al *Menus of Change University Research Collaborative* (MCURC). Esta alianza global proporciona el marco científico para transformar las cafeterías en herramientas efectivas de acción climática y salud humana.

Alinear el contenido del plato con la misión institucional permitirá a la RIU mitigar su huella ambiental y cumplir su propósito fundamental: formar líderes de acción positiva a través de la coherencia ética y el servicio al bien común.

## 6. Referencias bibliográficas:

- Aguirre Sánchez, L., Roa- Díaz, Z. M., Gamba, M., Grisotto, G., Moreno Londoño, A. M., Mantilla-Urbe, B., Rincón Méndez, A. Y., Ballesteros, M., Kopp-Heim, D., Minder, B., Suggs, L. S., & Franco, O. H. (2021). What Influences the Sustainable Food Consumption Behaviours of University Students? A Systematic Review. *International Journal of Public Health*, *olume 66 - 2021*  
<https://www.ssph-journal.org/journals/international-journal-of-public-health/articles/10.3389/ijph.2021.1604149>
- Francisco, P. (2016). Carta encíclica Laudato Si, del Santo padre Francisco sobre el cuidado de la casa común. *Ius Inkarri*, *5(5)*, 223–288.
- Jurado-Gonzalez, P., Medina, F. X., Martínez-García, A., & Bach-Faig, A. (2025). Co-designing Social Cognitive Theory–based guidelines for social media culinary interventions to enhance cooking self-efficacy and diet quality among Spanish college students. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *42*, 101316. 10.1016/j.ijgfs.2025.101316
- Kratzer, S., Theurich, M. A., Mareis, T., Proebstl, S., Holliday, N., Yan, S., Leibinger, A., Monsef, I., Bach, L., Camargo, D. R., Schwingshackl, L., Simonetti, A., Hartmann, M., Lemken, D., & von Philipsborn, P. (2025). Promoting healthy and sustainable diets through food service interventions in university settings: a scoping review. *BMC Nutrition*, *11(1)*, 173. 10.1186/s40795-025-01158-3
- Richardson, K., Steffen, W., Lucht, W., Bendtsen, J., Cornell, S. E., Donges, J. F., Drüke, M., Fetzer, I., Bala, G., & Von Bloh, W. (2023). Earth beyond six of nine planetary boundaries. *Science Advances*, *9(37)*, eadh2458.
- Rockström, J., Thilsted, S. H., Willett, W. C., Gordon, L. J., Herrero, M., Hicks, C. C., Mason-D'Croz, D., Rao, N., Springmann, M., & Wright, E. C. (2025). The EAT–Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems. *The Lancet*, *406(10512)*, 1625–1700.
- Tilman, D., & Clark, M. (2014). Global diets link environmental sustainability and human health. *Nature*, *515(7528)*, 518–522.
- Zhang, A. W., Wharton, C., Cloonan, S., Boronowsky, R., Magesh, V., Braverman, I., Marquez, A., Leidy, H., Wang, M. C., Cleveland, D. A., Jay, J., & Stecher, C. (2024). Changing the default meal option at university events to reduce harmful environmental impacts: Six randomized controlled trials. *Appetite*, *200*, 107572. 10.1016/j.appet.2024.107572