



Informe sobre el estado actual de las cafeterías en la Universidad de Alcalá

El Consejo de Estudiantes de la Universidad de Alcalá (CEUAH) ha confeccionado una encuesta para que todas las Delegaciones de Estudiantes puedan cumplimentar y así conocer el estado actual de las cafeterías en la Universidad. Esta iniciativa se presentó en el Pleno ordinario, celebrado en la Facultad de Educación, el 31 de marzo de 2025. El formulario permaneció abierto desde ese lunes hasta el miércoles 31 de abril de 2025 para que las Delegaciones tuvieran un mes para recopilar la información y rellenarlo.

Esta encuesta permite conocer la situación actual de las cafeterías de la Universidad de Alcalá en torno a la oferta de servicios, la adaptación a dietas especiales y alergias, el tiempo de espera, etc. De hecho, se han recibido respuestas de las Delegaciones de todas las Facultades y Escuelas, por lo que se puede estudiar la situación en los 14 edificios de la Universidad de Alcalá. Desde el CEUAH aprovechamos este informe para agradecer la dedicación de todas las Delegaciones para rellenar esta encuesta.

• Preguntas de la Encuesta

La encuesta contaba con dos itinerarios: uno para las Delegaciones que tienen una cafetería en su centro y otro para aquellas que no cuentan con este servicio. No obstante, había 6 preguntas comunes para todas las Delegaciones. A continuación, se marcan en negro las preguntas comunes, en verde aquellas sobre el uso de la cafetería y en azul aquellas sobre la posibilidad de contar con este servicio en el futuro. Además, se escribe en gris el tipo de respuesta para cada pregunta.

- 1) Selecciona la Delegación a la que perteneces
- 2) ¿En tu facultad/escuela hay espacios habilitados con microondas para que el estudiantado pueda comer? (Respuesta cerrada de afirmación o negación)
- 3) ¿Hay suficientes microondas en esos espacios habilitados en tu facultad/escuela?
 - a. Sí, hay microondas suficientes.
 - b. No, hay que esperar 5-10 minutos para calentar la comida.
 - c. No, se forma mucha cola y hay que esperar entre 11-30 minutos.
 - d. No, se forman colas de más de 30 minutos.
- 4) ¿Cuántos microondas tiene tu facultad/escuela?
 - a. Uno
 - b. Dos
 - c. Tres



- d. Cuatro
 - e. Cinco
 - f. Seis
 - g. Más de seis
- 5) ¿Tu facultad/escuela tiene cafetería? (Respuesta cerrada de afirmación o negación)
- 6) ¿Qué horario tiene tu cafetería? (Indica la hora de apertura y la de cierre. Además, explica si termina el servicio antes de la hora de cierre). (Respuesta argumentada)
- 7) ¿Qué servicios ofrece tu cafetería? (La **pregunta es de respuesta múltiple**, por lo que puedes seleccionar tantas respuestas como desees.)
- a. Desayunos (por ejemplo, café y tostada)
 - b. Montados/bocadillos
 - c. Hamburguesas
 - d. Ensaladas
 - e. Bebidas
 - f. Platos combinados
 - g. Menús
 - h. Otros (especifica cuáles en la siguiente pregunta)
- 8) En caso de que la cafetería ofrezca otros servicios (además de los ya indicados en la pregunta 5), especifica cuáles son a continuación. (Respuesta argumentada)
- 9) ¿Tu cafetería ofrece opciones saludables? (Respuesta cerrada de afirmación o negación)
- 10) En caso afirmativo, explica qué opciones saludables ofrece tu cafetería. (Respuesta argumentada)
- 11) ¿Cuánto tiempo esperas a que la cafetería te sirva la comida u otro servicio que has solicitado?
- a. 1-4 minutos.
 - b. 5-9 minutos.
 - c. 10-14 minutos.
 - d. 15-19 minutos.
 - e. 20-25 minutos.
 - f. Más de 25 minutos.
- 12) ¿La cafetería tiene en cuenta las alergias, intolerancias alimenticias y dietas especiales? (Respuesta cerrada de afirmación o negación)
- 13) En caso afirmativo, indica todas las alergias, intolerancias y otras dietas especiales que contempla tu cafetería. (La **pregunta es de respuesta múltiple**, por lo que puedes seleccionar tantas respuestas como desees.)
- a. Solo celiacía.
 - b. Intolerancia a la lactosa.



- c. Dieta vegetariana.
 - d. Dieta vegana.
 - e. Otras (especifica cuáles en la siguiente pregunta).
- 14) En caso de que la cafetería tenga en cuenta otras dietas (además de las ya indicadas en la pregunta 9), especifica cuáles son a continuación. (Respuesta argumentada)
 - 15) ¿Tu cafetería adapta todas las comidas y otros servicios a las alergias, intolerancias y otras dietas especiales?
 - a. Sí
 - b. No, solo en algunas comidas. (Detalla en cuáles en la siguiente pregunta)
 - 16) En caso de que la cafetería solo adapte algunos servicios, indica las comidas en las que sí es posible esta adaptación para contemplar alergias, intolerancias y otras dietas especiales. (Respuesta argumentada)
 - 17) ¿Cómo valoras la calidad de la comida y el resto de servicios que ofrece tu cafetería? (Valoración del 1 al 10)
 - 18) ¿Por qué? (Respuesta argumentada)
 - 19) ¿Son asequibles los precios de los servicios que ofrece tu cafetería? (Valoración del 1 al 10)
 - 20) Adjunta una imagen con calidad de la relación de precios y servicios que ofrece tu cafetería. (Cargar una imagen)
 - 21) ¿Tu cafetería te permite llevar comida comprada en otro establecimiento? (Respuesta cerrada de afirmación o negación)
 - 22) ¿Tu cafetería te permite llevar comida preparada en casa? (Respuesta cerrada de afirmación o negación)
 - 23) ¿Cómo valorarías el servicio global proporcionado por esa cafetería? (Valoración del 1 al 10)
 - 24) ¿Por qué? (Respuesta argumentada)
 - 25) ¿Qué servicios te gustaría que incluyera una posible cafetería en tu facultad/escuela? (Respuesta argumentada)
 - 26) Otros comentarios u observaciones que quieras que el CEUAH tenga en cuenta.



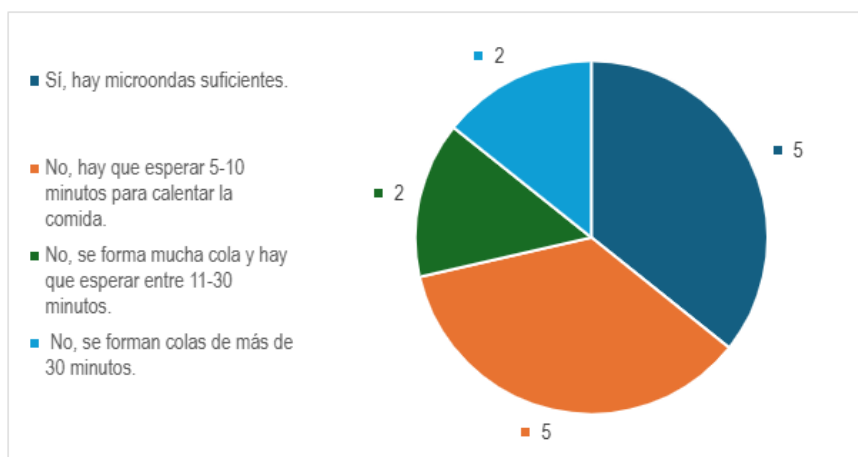
- **Desglose individualizado de las preguntas**

2) ¿En tu facultad/escuela hay espacios habilitados con microondas para que el estudiantado pueda comer?

Todos los edificios cuentan con un espacio habilitado con microondas para que cualquier miembro de la comunidad universitaria pueda comer. Esta medida es significativa porque facilita la conciliación del estudiantado con su vida personal, familiar y laboral.

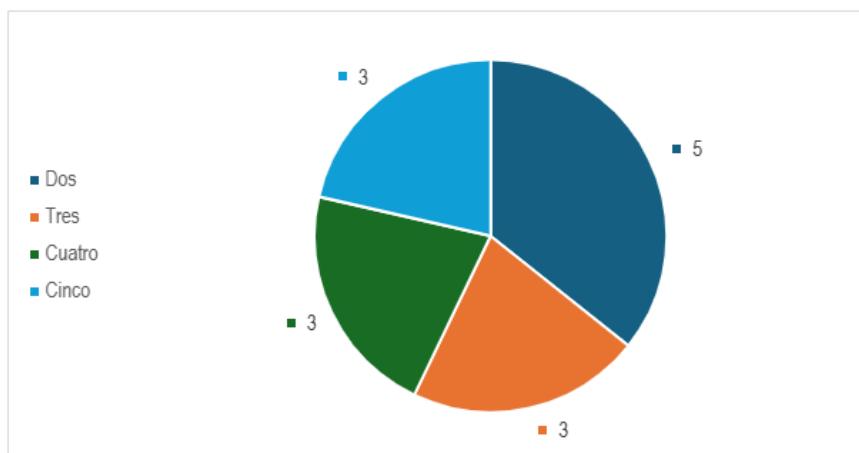
3) ¿Hay suficientes microondas en esos espacios habilitados en tu facultad/escuela?

Aunque todos los edificios cuentan con microondas para facilitar la conciliación, se observa una escasez de microondas para el número de miembros de la comunidad universitaria que frecuentan estas zonas habilitadas, pues en el 65% de los edificios hay que esperar para calentar la comida. Destacan sobre todo las esperas entre 11 y 30 minutos (36%). Según las Delegaciones, únicamente el Colegio Máximo de Jesuitas (F. Derecho), el CUCC, el Colegio de Mínimos (F. Económicas, Empresariales y Turismo) y el edificio de Ambientales tienen un número de microondas adecuado a la frecuencia de uso (36%).



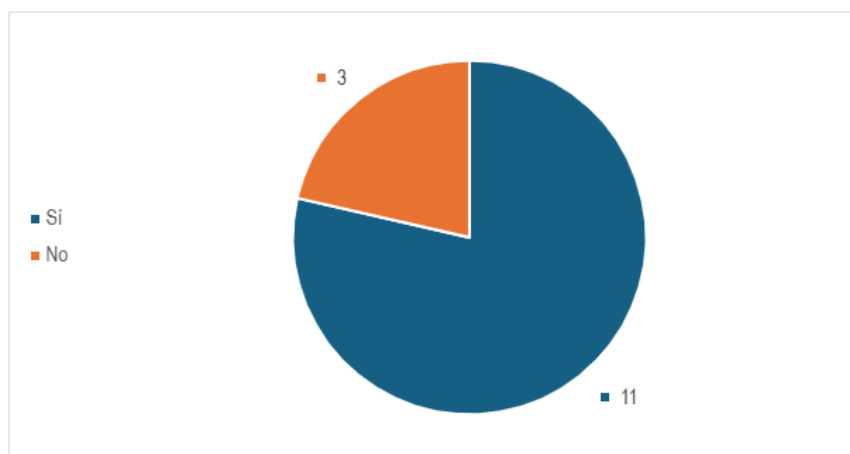
4) ¿Cuántas microondas tiene tu facultad/escuela?

Alrededor de un tercio de los edificios (35%) tiene dos microondas para la comunidad universitaria. Resalta el número de microondas en el edificio de Medicina y Ciencias de la Salud, en Ciencias y en la Escuela Politécnica Superior, pues cuentan con cinco microondas.



5) ¿Tu facultad/escuela tiene cafetería?

La gran mayoría de los edificios de la Universidad de Alcalá tiene servicio de cafetería (78%), excepto el Colegio de Carmen Calzado (E. Arquitectura), el edificio Polivalente y el Multidepartamental. Por tanto, un edificio de cada campus de la UAH no cuenta con una cafetería propia.



6) ¿Qué horario tiene tu cafetería? (Indica la hora de apertura y la de cierre. Además, explica si termina el servicio antes de la hora de cierre).

Como mínimo, los once edificios con cafetería comienzan su servicio a las 9:00. En concreto, ocho edificios (72%) tienen un horario de inicio ampliado porque empiezan su servicio a las 8:00. Sin embargo, se observa una hora de cierre muy dispar, donde destaca sobre todo la hora de cierre del servicio de la cafetería del edificio de Ambientales a las 14:00. Según indica la Delegación de AmbienCrimi, la persona encargada de esta cafetería finaliza el horario de comidas a las 14:00 porque una hora después, a las 15:00, debe trabajar en otra cafetería de la Universidad.

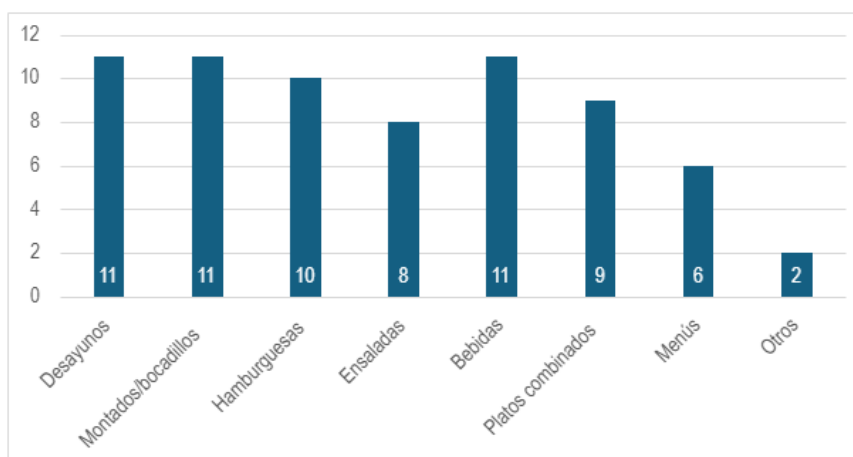


Asimismo, tres cafeterías (27%) finalizan su servicio a las 15:00, una (9%) a las 16:00, tres (27%) a las 17:00 y tres (27%) a las 19:00. Todas las cafeterías permanecen abiertas una o dos horas después, a pesar de no ofrecer más servicio de comida.

7) ¿Qué servicios ofrece tu cafetería?

8) En caso de que la cafetería ofrezca otros servicios (además de los ya indicados), especifica cuáles son a continuación.

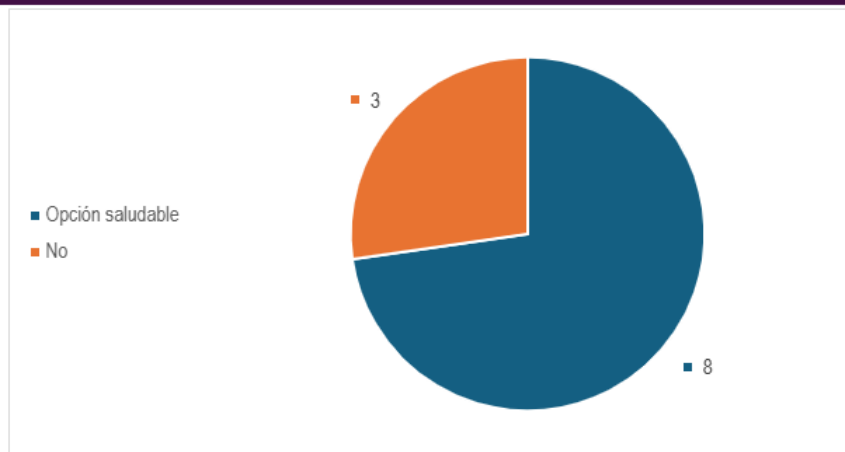
Todas las cafeterías ofrecen desayunos, montados o bocadillos y bebidas. Aunque la mayoría también ofrecen hamburguesas y platos combinados, esta variedad no se encuentra en el CUCC y en el edificio de Ambientales. Estas dos cafeterías, junto con la de Ciencias, tampoco ofrecen ensaladas. Los menús son el servicio menos frecuente (54%), a pesar de ser siempre una de las opciones más rentables para el estudiantado. Asimismo, en el edificio de Medicina y Ciencias de la Salud se utilizan bonos de comida que resultan más baratos que comprar de manera diaria en esta cafetería. Por su parte, en el edificio de Educación se oferta tortilla casera y pizzas, además del resto de servicios ya mencionados.



9) ¿Tu cafetería ofrece opciones saludables?

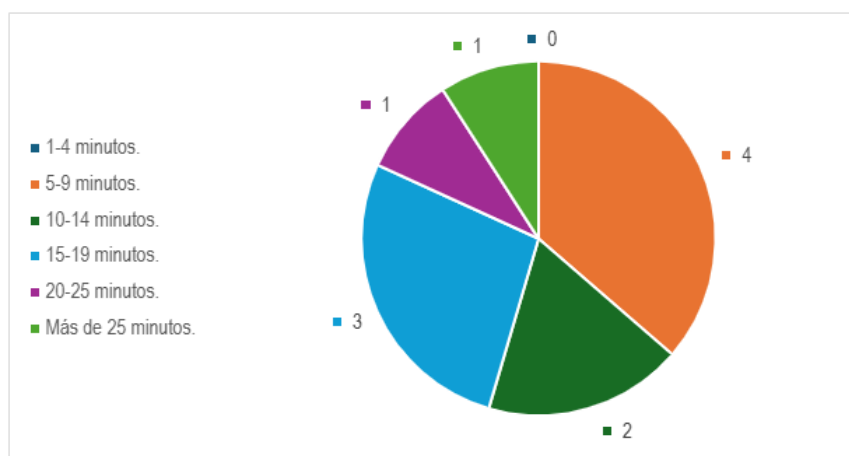
10) En caso afirmativo, explica qué opciones saludables ofrece tu cafetería.

Por otro lado, ocho cafeterías (72%) sí ofrecen opciones saludables, como ensaladas en un plato único o guarnición en el menú, sándwiches vegetales, piezas de fruta o una hamburguesa vegetariana. Sin embargo, el CUCC y el edificio de Ambientales, junto con el de Enfermería y Fisioterapia, no cuentan con este servicio más saludable para la comunidad universitaria.



11) ¿Cuánto tiempo esperas a que la cafetería te sirva la comida u otro servicio que has solicitado?

En cuanto al tiempo de espera, la mitad de las cafeterías (54%) suelen tardar entre 5 y 19 minutos en preparar la comida o algún otro servicio. Destaca sobre todo la situación de las cafeterías del Colegio de Málaga (F. Filosofía y Letras) y del edificio de Ambientales, pues tardan entre 20 y 25 minutos o incluso más de 25 minutos, respectivamente. Esto supone un grave problema para el estudiantado porque, en numerosas ocasiones, solo tiene 30 minutos para comer entre las clases y las prácticas.



12) ¿La cafetería tiene en cuenta las alergias, intolerancias alimenticias y dietas especiales?

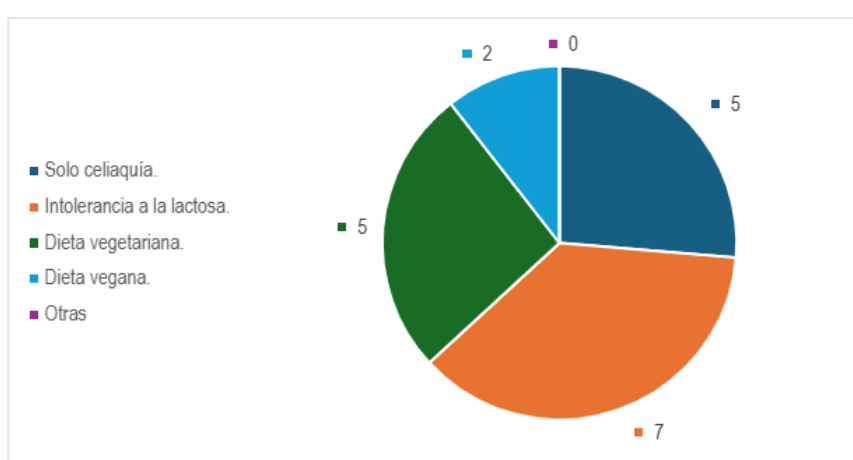
Siete cafeterías (63%) tienen en cuenta las dietas especiales y alergias. De hecho, en el edificio de Educación cualquier usuario puede indicar su dieta especial o alergia y la cafetería adapta el servicio según esta situación personal. No obstante, cuatro (36%) no lo consideran, lo que supone un grave problema de salud para toda la comunidad universitaria, pues pueden surgir problemas de contaminación cruzada.



13) En caso afirmativo, indica todas las alergias, intolerancias y otras dietas especiales que contempla tu cafetería.

14) En caso de que la cafetería tenga en cuenta otras dietas (además de las ya indicadas), especifica cuáles son a continuación.

Las cafeterías se centran sobre todo en adaptar los platos para tener en cuenta la intolerancia a la lactosa (63%), la celiaquía (45%) y las dietas vegetarianas (45%). Las dietas veganas (18%) no son tan habituales en las cafeterías.



15) ¿Tu cafetería adapta todas las comidas y otros servicios a las alergias, intolerancias y otras dietas especiales?

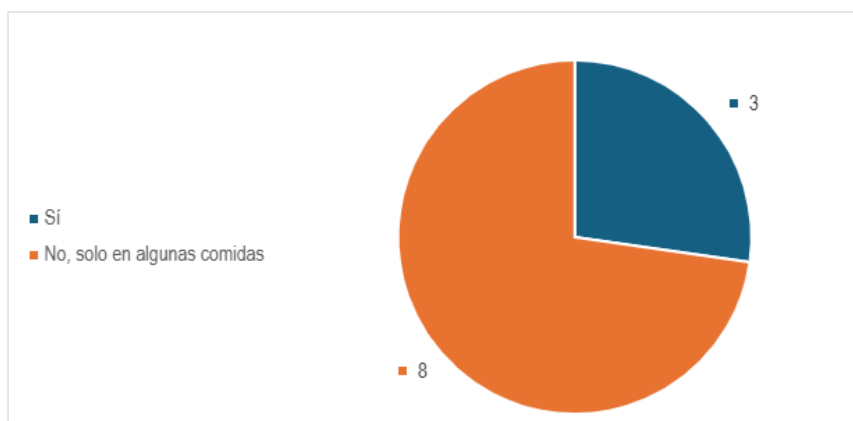
16) En caso de que la cafetería solo adapte algunos servicios, indica las comidas en las que sí es posible esta adaptación para contemplar alergias, intolerancias y otras dietas especiales.

En los edificios del Colegio Máximo de Jesuitas (F. Derecho), del CUCC y de Medicina y Ciencias de la Salud, sí se adaptan todos los servicios a las alergias y dietas especiales. Destaca el caso de Medicina y Ciencias de la Salud, pues la cafetería publica el menú de toda la semana los lunes para que, si asiste una persona celíaca a la cafetería, pueda avisar ese lunes de los días que comerá en la Universidad. Esta notificación también se aplica a personas con alergia o intolerancia a las legumbres. Además, en el edificio de Educación, las Delegaciones puntualizan que la mayoría de platos pueden adaptarse, a excepción de la comida congelada.

En el resto de cafeterías se adapta algún plato de manera puntual. Sin embargo, destaca la situación de los edificios de Ambientales y Enfermería y Fisioterapia, pues no se ofrece ninguna opción sin gluten.



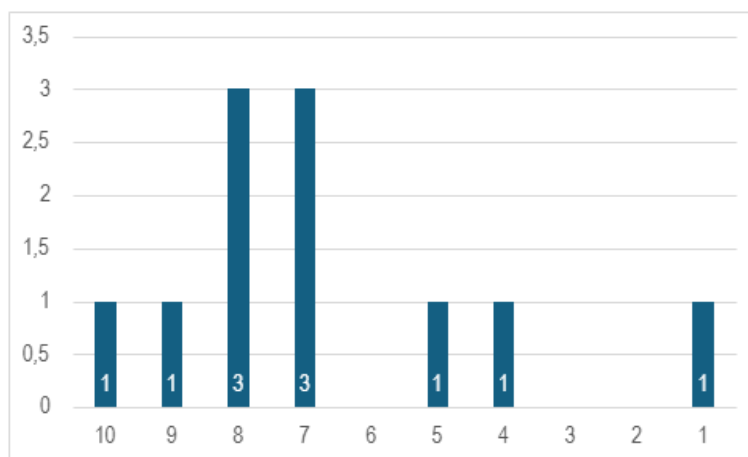
En la primera cafetería, se propuso como solución comunicar a primera hora del día la necesidad de un servicio sin gluten, lo que supone una diferencia con el resto de miembros de la comunidad universitaria que pueden tener una mayor variedad de platos en el momento.



17) ¿Cómo valoras la calidad de la comida y el resto de servicios que ofrece tu cafetería?

18) ¿Por qué?

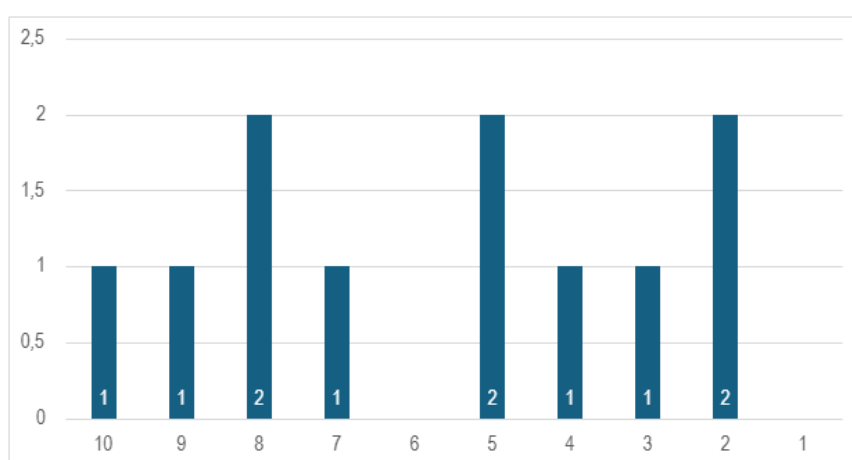
La valoración de la calidad de la comida y del resto de servicios es muy dispar. Las cafeterías de Derecho y Económicas alcanzan las puntuaciones más altas, por un trato cercano y una comida de calidad. Por su parte, las cafeterías de Enfermería y Fisioterapia, Filosofía y Letras, y Ambientales son las menos valoradas con un cinco, un cuatro y un uno, respectivamente. Esta gran diferencia se explica debido a un aumento en los precios, los largos tiempos de espera, el trato poco agradable del personal de la cafetería y el empeoramiento de la calidad de la comida.





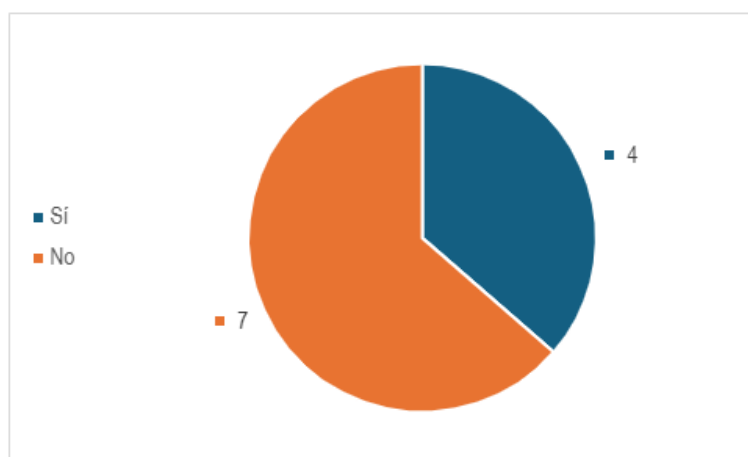
19) ¿Son asequibles los precios de los servicios que ofrece tu cafetería?

En la gráfica se observa una gran diferencia en los precios de las cafeterías: mientras la mitad de las cafeterías obtienen una puntuación de 7 o más elevada, la otra mitad equivale al 5 o a un número inferior. Esta disparidad se debe principalmente al incremento de los precios en los últimos años en algunas cafeterías, como la de Filosofía y Letras o la de la Escuela Politécnica Superior. No se incluye la comparativa de los precios porque no todas las Delegaciones han podido adjuntar una imagen donde aparezcan los precios y todos los servicios de cada cafetería.



21) ¿Tu cafetería te permite llevar comida comprada en otro establecimiento?

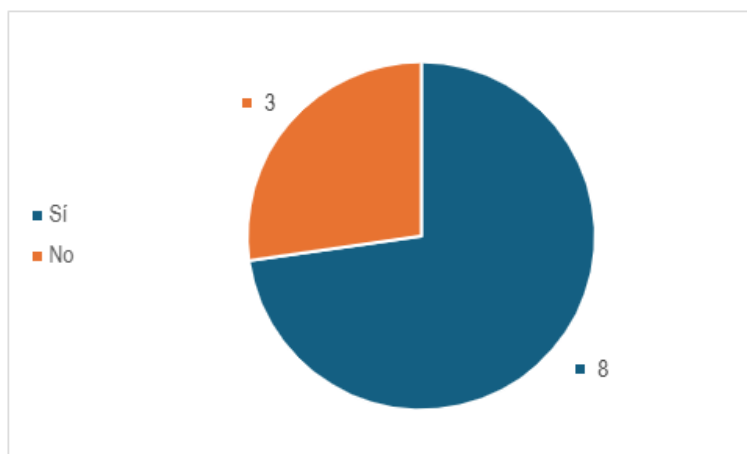
Se observa que solo cuatro cafeterías (36%) permiten la posibilidad de llevar comida comprada en otro establecimiento a los espacios habilitados para las cafeterías. Por tanto, el resto de cafeterías (63%) deberían fomentar esta opción para permitir grupos de estudiantes más heterogéneos que puedan o bien comer comida comprada en otro establecimiento o bien comprar comida en la propia cafetería.





22) ¿Tu cafetería te permite llevar comida preparada en casa?

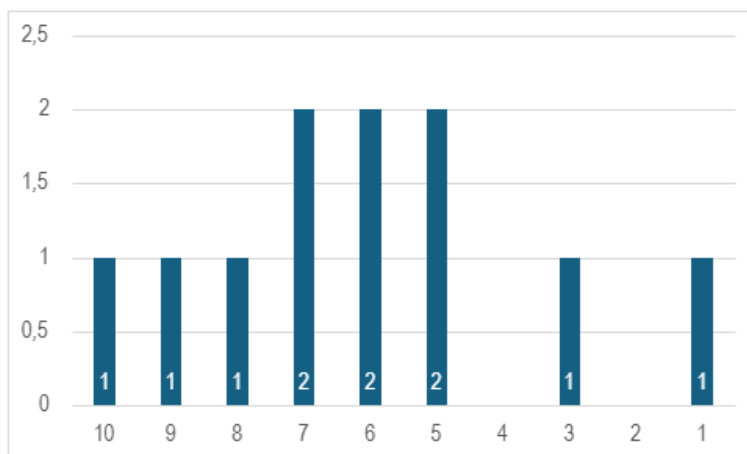
Se observa una mayor predisposición de las cafeterías (72%) para permitir la entrada de comida preparada en casa en los espacios habilitados para las cafeterías. No obstante, todavía hay tres cafeterías (27%) en las que esta opción no es posible.



23) ¿Cómo valorarías el servicio global proporcionado por esa cafetería?

24) ¿Por qué?

De nuevo, las cafeterías del Colegio Máximo de Jesuitas (F. Derecho) y del Colegio de Mínimos (F. Económicas, Empresariales y Turismo) mantienen las puntuaciones más elevadas por la cercanía y el trato con los usuarios de las cafeterías. Las cafeterías del Colegio de Málaga (F. Filosofía y Letras) y del edificio de Ambientales obtienen las puntuaciones más bajas, un tres y un uno, respectivamente. Esto se debe sobre todo al trato poco respetuoso, pero sobre todo a la calidad de la comida, el horario reducido y las altas restricciones para personas con alergias y dietas especiales.





25) ¿Qué servicios te gustaría que incluyera una posible cafetería en tu facultad/escuela?

En esta pregunta las Delegaciones del edificio Polivalente, Multidepartamental y la Escuela de Arquitectura, han propuesto varias ideas para una posible cafetería en sus espacios para mejorar su conciliación. Entre ellas, se sugieren los mismos servicios que las cafeterías ya existentes en la Universidad, como desayunos, bocadillos, bebidas, menús, etc. También incluyen ideas más novedosas como tapas, packs de desayuno o días temáticos con algún plato más especial. Además, indican la necesidad de que esa cafetería adapte sus servicios a todas las alergias, intolerancias y dietas especiales. Por último, puntualizan si, por motivos de espacio, no fuera posible la incorporación de una cafetería en su centro, se difundieran mejor las cafeterías de cada campus.

26) Otros comentarios u observaciones que quieras que el CEUAH tenga en cuenta.

Dado que varias Delegaciones han propuesto diferentes mejoras para sus cafeterías, se indica a continuación la observación individual para cada edificio:

CAMPUS HISTÓRICO:

- **Colegio de Carmen Calzado** (E. Arquitectura): debería cambiarse un microondas porque lleva varios meses sin funcionar. Además, se propone habilitar un espacio en el centro a modo de comedor.

CAMPUS CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO:

- **Edificio Polivalente:** se propone un servicio mínimo de cafetería.
- **Edificio de Ambientales:** debería mejorarse la atención al público y el trato debería ser igualitario hacia PDI, PTGAS y estudiantado.
- **Facultad de Farmacia:** debería aumentarse las zonas de tupper para descongestionar la cafetería de este edificio.
- **Edificio de Medicina y Ciencias de la Salud:** debería aumentarse el número de microondas y cambiar las sillas rotas. Seguir estas dos soluciones reduciría el tiempo de espera para calentar la comida y comer en la cafetería. Además, las máquinas de vending deberían tener opciones más saludables, como piezas de fruta, frutos secos o algún lácteo. Esta propuesta surge porque la cafetería cierra a las 17:00 y quienes frecuentan este edificio solo pueden tomar opciones poco saludables, como bebidas energéticas o alimentos con chocolate.
- **Escuela Politécnica Superior:** deberían cocinarse mejor los bocadillos calientes porque suelen generar indisposición estomacal. Además, suelen cobrar 20 cts. más por el uso de plástico, aunque el servicio que solicite no lleve este material.



CAMPUS GUADALAJARA:

- **Edificio Multidepartamental:** aunque las obras del edificio de las Cristinas estén avanzando, se propone la posibilidad de un servicio de cafeterías que, al menos, ofrezca servicios mínimos a la comunidad universitaria, como menús y bocadillos.