

DOCUMENTO PRELIMINAR DEL GRUPO DE TRABAJO

GT-17

Redes sociales y medio ambiente

Coordina: Fundación Conama y
Asociación de Ciencias Ambientales
(ACA)

CONAMA2014

CONGRESO NACIONAL DEL MEDIO AMBIENTE

Madrid. Del 24 al 27 de noviembre de 2014
www.conama2014.org



Documento del Grupo de Trabajo de Conama 2014

GT 17: Redes sociales y medio ambiente

ENTIDAD COORGANIZADORA:

Fundación Conama y Asociación de Ciencias Ambientales (ACA)

PARTICIPANTES

Coordinadores:

Clemente Álvarez
Silvia Aranaz Segura
Beatriz Fernández Fernández
Mari Paz Ferrer Calvo
Víctor Manuel Irigoyen Hidalgo
Catia Meira
Íñigo Pérez-Baroja Verde
Roberto Ruiz Robles
Pedro Turro Arroyo
Alberto Vizcaíno López

Relatores:

Colaboradores técnicos:

Carmen Aguilar Cerezo
Clemente Álvarez
María Álvarez Ruiz
Teresa Amor Iglesias
Teresa Antolín García
Silvia Aranaz Segura
Naiara Arregi Egia
Ciro Artigot
Ricardo Balaguer González
Virginia Ballesteros Arjona
Eduardo Cigundez Polo
Enric Coll Gelabert
Gema del Pozo Villar
Beatriz Egido
David Escobar Gutiérrez
Juan Ramón Escoda Fernández
Beatriz Fernández Fernández

Daniel Fernández Gómez
Sergio Fernández Ramos
Vicky Ferrer Armengou
Mari Paz Ferrer Calvo
Rocío Fraile Blázquez
Cristina Freire Fernández
Jon Garciandía Aguinaga
Marta Guadalupe González
Nadia González Hueso
Fernando Guerrero Andrés
Mar Gutiérrez Alcubilla
Víctor Gutiérrez López
Óscar Herranz
Diego Hidalgo del Cid
Miguel Higuera Ortega
Alejandro Ibrahim Perera
Víctor Manuel Irigoyen Hidalgo

Ana Lapeña Laiglesia
 Isabel López-Rivadulla Sandez
 Alejandro Maceira Rozados
 Mariajo Maroto
 Patricia Martín Rodríguez
 Laura Mediavilla
 Catia Meira
 María Teresa Mercado Sáez
 Beatriz Meunier
 Santiago Molina Cruzate
 Cristina Monge
 Luis Morales Carballo
 Raquel Muñoz
 Cristina Muñoz Sánchez
 Inés Núñez Barbero
 Eduardo Ochoa de Aspuru Gutiérrez
 Manuel Oñorbe Esparraguera
 Alfonso Pardo Juez
 Iciar Parera Bermúdez
 Íñigo Pérez-Baroja Verde

M^a José Pou Amérigo
 Guillermo Prudencio Vergara
 Hortensia Rayón López
 Manuel Redondo
 Almudena Reguera
 Nieves Rey Hernández
 Roberto Ruiz Robles
 Jorge Sánchez-Cruzado Ramírez
 Juan Carlos Santana
 Cristina Serrano Martín
 Susana Skolodova
 Miguel Tebar Almansa
 Ángeles Mercedes Toribio Celda
 Pedro Turro Arroyo
 Javier Valenzuela
 Dimas Vallina García
 Joaquín Vega Serrano
 Alberto Vizcaíno López

ÍNDICE DEL DOCUMENTO

Introducción.....	3
Estrategia de comunicación	4
Objetivos NatuRed14	5
Redes sociales	5
Medio ambiente	6
Propuesta de iniciativas	6
ConamaChef	9
Objetivos.....	10
Participación	11
Métricas	11
Recetas.....	18
Herramientas sociales	21
Análisis de temas ambientales	24
Recetario	27
Conclusiones.....	27

RESUMEN

En su tercera convocatoria en el contexto del Congreso Nacional de Medio Ambiente, el Grupo de Trabajo de Redes Sociales y Medio Ambiente NatuRed se plantea llevar a cabo una campaña con la que estudiar el uso de distintas herramientas sociales y la capacidad de generar diálogo entorno a cuestiones ambientales.

Para ello lanza un concurso de recetas en las que se incluya la componente ambiental con el título #ConamaChef y se propone evaluar los resultados alcanzados.

OBJETIVOS

El presente documento atiende a la necesidad de tener un documento preliminar con el que mostrar los progresos del Grupo de Trabajo 17 NatuRed, y ser la base del documento final en el que se expondrán los resultados del impacto de la campaña de concienciación sobre el impacto ambiental de la alimentación llevada a cabo a través del concurso #ConamaChef

Introducción

NatuRed es un grupo de trabajo constituido para la décima edición del Congreso Nacional de Medio Ambiente (CONAMA) en el año 2010. El objetivo fundamental del grupo es generar conocimiento sobre el uso de las redes sociales en el ámbito del medio ambiente, y con ese propósito original se ha seguido reuniendo en las siguientes ediciones de CONAMA. En la edición de 2012 el grupo presentó una recopilación de casos de éxito en el uso de redes sociales en medio ambiente.

En la edición 2014 el grupo NatuRed se propuso desarrollar una iniciativa que permitiese a todos sus miembros - entre los que se encuentran profesionales, instituciones y particulares interesados en el uso de redes sociales en el ámbito del medio ambiente -, participar en el diseño y ejecución de una actuación que combinase divulgación ambiental y redes sociales.

El grupo de trabajo de Redes Sociales de CONAMA 2014 se marca como reto escoger una idea o proyecto ambiental desconocido -o al que no se esté prestando suficiente atención- y conseguir que se hable de ello a través de una campaña colaborativa en redes sociales. El objetivo es poner a trabajar conjuntamente a los especialistas en comunicación y redes sociales de las cerca de 50 organizaciones que participan en este grupo, para aprender unos de otros y reflexionar sobre estas nuevas formas de comunicación.

Para ello se propuso desarrollar desde cero una campaña de comunicación, llevarla a cabo en los meses anteriores a CONAMA, y analizar seguidamente sus resultados para poder presentar la experiencia en el propio CONAMA.

Estrategia de comunicación

La imagen corporativa fue una de las primeras elecciones que llevamos a cabo en las reuniones así como la elección del nombre del proyecto ambiental, que en este caso fue #ConamaChef. Buscábamos que el concurso estuviese relacionado claramente con el congreso y por eso la mejor opción al no existir además otro perfil igual en las redes sociales, era llamar a éste #ConamaChef.

Una vez definimos nombre e imagen, seguimos cumpliendo las acciones que habíamos contemplado en el plan de comunicación para conseguir el objetivo de dar a conocer la campaña de #ConamaChef en medios de comunicación y también blogs relacionados con el medio ambiente y la gastronomía aprovechando que el concurso aunaba ambos conceptos (off/on).

En definitiva, generar expectación de cara al lanzamiento del concurso de recetas que tendría lugar con motivo de la próxima celebración de CONAMA y conseguir de esta forma, la máxima participación posible.

Contábamos además con dos alicientes. Por un lado, el hecho de llevar a cabo una original iniciativa donde se lleva a cabo un concepto de moda como es la gastronomía, unida a un tema tan importante también como es el medio ambiente. Sin duda, un "ingrediente" perfecto.

Por otro lado, motivar a los participantes a concursar y ofrecerles la posibilidad de dar difusión a sus recetas- siempre y cuando superasen los 30 "likes" en Facebook (una de las condiciones)- subiéndolas a un archivo PDF que actualmente se ofrece maquetado con todas las recetas más votadas a lo largo del concurso, todo un pequeño libro de cocina de las recetas gastronómicas más medioambientales que han participado en esta primera edición del concurso #ConamaChef.

Para la elección de los ganadores, quisimos involucrar a personas relacionadas con el ámbito del medio ambiente y de la gastronomía. Y en este sentido, hemos tenido la gran suerte de contar con personas relevantes de ambos ámbitos que ofrecieron su colaboración desinteresada en todo momento y su conocimiento: la chef Belén Laguía, el chef César Martín y la periodista gastronómica Marta Fernández Guadaño. En la parte ambiental, Santiago Molina, director de programas del Instituto Superior del Medio Ambiente (ISM), Roberto Ruiz, presidente de la Asociación de Ciencias Ambientales (ACA), y Gonzalo Echagüe, presidente de la Fundación Conama.

Una vez tuvimos toda esta parte cerrada, llevamos a cabo el plan de comunicación establecido, comenzando con una de las acciones más comunes en los planes de comunicación: una nota de prensa de lanzamiento del

concurso que reunía y explicaba cómo se relacionaban los conceptos gastronomía y medio ambiente en este concurso, lo cual nos permitió dirigirnos a dos grupos de medios de comunicación: aquellos relacionados con el medio ambiente y con la gastronomía.

Aprovechando que éramos muchas las entidades que participábamos en este proyecto de #ConamaChef, también dimos difusión –cada una de las entidades que han participado -a este documento a nuestros contactos con el fin de darle mayor difusión. De tal manera, la nota de prensa fue recogida por distintos medios.

A esta acción básica de comunicación, le sumamos también la gestión de las redes sociales. Desde el grupo de NatuRED de Facebook y el propio blog de CONAMA, se dio también difusión y lo mismo a través de los perfiles sociales de cada una de las entidades que hemos participado en este proyecto de #ConamaChef.

En el caso de Twitter, además de difundir a través de nuestros perfiles corporativos la información del concurso e incluso la difusión de la nota de prensa, identificamos también a aquellos influencers y les solicitamos que nos ayudasen en la difusión a través de un tuit desde su perfil.

A lo largo del concurso, se ha mantenido la difusión en redes sociales haciendo especial hincapié en los últimos días del concurso. Y estableciendo varios días y acciones concretas para que su difusión fuera más focalizada y pudiera tener más repercusión, buscando en el caso de Twitter ser trending topic.

Ahora, una vez finalizado, nuestro objetivo es difundir los resultados más significativos de esta iniciativa y desarrollar una nueva nota de prensa.

Objetivos NatuRed14

El objetivo fundamental del grupo de trabajo NatuRed es aprovechar el gran potencial que aportan los numerosos usuarios reunidos en la convocatoria 2014, para lanzar una campaña de divulgación ambiental en redes sociales que, apoyada masivamente por estos usuarios, permita al grupo medir el impacto que se ha causado tanto en el sector ambiental como fuera de él, a través de las redes sociales.

Redes sociales

En relación al uso de redes sociales el objetivo es utilizar las distintas redes sociales disponibles y crear experiencias de uso sobre las mismas, de

modo que se pueda evaluar si alguna tiene especial interés en la divulgación de campañas en el ámbito ambiental.

Para ello, en ConamaChef se utilizaron principalmente dos redes sociales: facebook y twitter. Facebook tenía el papel de albergar el concurso ConamaChef, aprovechando la cuenta NatuRed (1.405 miembros a fecha 21 de noviembre de 2014) y es el espacio que los participantes de este concurso podían utilizar para subir sus recetas, siendo la plataforma que se tomaba como referencia para lograr entrar en el libro de recetas en base a los "like" conseguidos y para que se esa receta pasara al blog de Conama.

La otra red destacada fue Twitter donde se buscó principalmente la difusión de este concurso y promover la participación con imágenes de las recetas ya existentes.

Medio ambiente

El medio ambiente es uno de los temas más tratados en las redes sociales constituyendo en ellas un espacio para compartir conocimientos, información y buenas prácticas.

La alimentación con criterios ambientales como pueden ser el consumo de productos ecológicos, el cultivo en pequeños huertos urbanos, el consumo de alimentos de proximidad o de productos con una baja huella de carbono, constituyen una buena iniciativa para concienciarnos de que con pequeñas acciones podemos preservar el medio ambiente y su conservación.

Por ello en este año 2014 el grupo de redes sociales y medio ambiente identificó la gastronomía con valor ambiental como una buena temática y trabajó en un concurso sobre esto. Surgiendo como objetivo generar contenido de calidad y difundir los aspectos ambientales.

Propuesta de iniciativas

El punto de partida son siete requisitos acordados en la primera reunión de 2014 de este grupo de trabajo. Son los criterios que deben cumplir tanto la idea o proyecto escogido como la campaña que se realice en redes sociales:

- Estar relacionado con el medio ambiente.
- Responder a un interés general y no a intereses particulares de los integrantes del grupo.
- Tener un objetivo claro y medible.
- Llevarse a cabo antes de noviembre.
- Conseguir provocar una reacción de la gente.
- Ser sencilla.

- Cumplir otros objetivos aparte de los relacionados con las redes sociales.

Para llevar a cabo la actuación se lanzó a través de Internet una convocatoria de ideas. El grupo de trabajo recogería distintas propuestas para decidir sobre cual se iba a trabajar y elegiría una.

Se abrió un proceso de recogida de propuestas en Internet hasta el 11 de julio. Las propuestas podían ser enviadas tanto por personas del grupo de trabajo, como por otros interesados que rellenasen una ficha con su propuesta y la enviaran por correo electrónico.

El 25 de junio de 2014 se publicó un texto para animar a la gente a participar, así como la ficha para rellenar con las propuestas. Se propuso al grupo de trabajo mover esta primera convocatoria, bien enlazando a la web de CONAMA, bien haciendo un post en la página, blog o redes sociales de cada entidad participante en el grupo de trabajo.

Desde el día 12 hasta el 15 de julio los integrantes del grupo de trabajo votaron por sus iniciativas preferidas. Las tres iniciativas más votadas se defenderían en la siguiente reunión del grupo de trabajo, que tuvo lugar el 17 de julio. En esta reunión se votaría entre las 3 propuestas finalistas y se decidiría la ganadora. Además, una vez decidida la propuesta elegida, se decidirían los pasos a seguir para comunicar la campaña entre todos en los meses previos a CONAMA.

Para la votación se utilizó un Doodle, si bien el planteamiento inicial era seleccionar las tres más votadas, un fallo en el registro de los votos resultó en un empate en el tercer puesto que obligó a seleccionar cuatro propuestas de entre las casi 50 propuestas recibidas. Estas fueron:

- nº5. Campaña Aliment 002. Recíclate, cultiva y pon un alimento en tu plato
- nº29. #PLANETACONAMA
- nº47. Biodiversidad Virtual
- nº3. Wikificar NATURED

En la segunda reunión del grupo se presentan las cuatro propuestas y se decide por unanimidad seleccionar la nº5, denominándola a partir de ahora con el nombre -no definitivo- de Ecochef y cambiándola de forma significativa para simplificarla. Además, también se decide que algunos integrantes del grupo puedan avanzar de forma paralela en una wiki de medio ambiente y redes sociales (posibilidad que había sido expuesta en la primera reunión del grupo de trabajo).

La propuesta modificada nº5 consiste en un concurso para escoger las mejores recetas con mensaje ambiental.

La definición y propósito de la receta queda totalmente abierto para que las aportaciones sean lo más creativas y originales posibles. Puede ser una receta con alimentos locales, una receta en la que se mida la huella hídrica de cada ingrediente, una receta elaborada con restos de comida para evitar desperdicios, una receta en la que se hable de la composición química de los alimentos, una receta que se ha cocinado con energías renovables, una receta servida en un envase con materiales reciclados, etc.

De forma resumida, la idea es hacer una primera selección entre todos los usuarios de las redes y una segunda por un jurado escogido que tenga en cuenta determinados valores ambientales o culinarios. Se incide en la necesidad de poner unas reglas muy concretas y claras para seleccionar las mejores.

Queda abierto como difundir las recetas, cómo presentar las mejores o qué premio dar. Manuel Redondo mandó a todo el grupo una nueva versión de la ficha con las modificaciones realizadas.

Para seguir avanzando se comenta la necesidad de hacer subgrupos más pequeños que se puedan reunir de forma urgente antes de verano, pero no da tiempo a organizarlo.

De forma posterior, los coordinadores del grupo se han reunido y proponen los siguientes subgrupos para que aquellos que estén interesados y puedan. Se trataría de ir avanzando en forma de propuestas que se cerrarían en una reunión en septiembre, con todo el grupo.

Los subgrupos son los siguientes:

- Tecnología (que proponga blog donde centralizar recetas, sistema de puntuación, medición de todo el proceso y próximos pasos en wiki). Este grupo estará coordinado por Alberto Vizcaíno y Javier Martín.
- Comunicación (que proponga reglas del concurso, plan de comunicación, estrategia en redes, premio para los ganadores). Este grupo está coordinado por Silvia Aranz.
- Congreso (que proponga qué hacer de 9,30 a 14,00 de la sesión de redes sociales en Conama, opciones para presentar o dar premio en el congreso, la forma de abordar el documento de trabajo). Este grupo está coordinado por Beatriz Fernández y Víctor Irigoyen.

ConamaChef

Tras el proceso de presentación de propuestas para llevar a cabo la actuación objeto de estudio, se eligió #ConamaChef resultado de adaptar la propuesta "nº5. Campaña Aliment 002. Recíclate, cultiva y pon un alimento en tu plato" a las posibilidades de trabajo y los tiempos previstos para el desarrollo de la actuación.

La idea original preveía documentar todo el proceso desde la obtención de los ingredientes hasta la elaboración de un plato, pero no era factible dados los tiempos con los que se contaba para desarrollar la actuación.

En la tercera reunión del grupo de trabajo se decidió el nombre definitivo del concurso: #ConamaChef así como su imagen corporativa. Igualmente se establecieron las pautas para definir las bases del concurso:

1. Buscamos las mejores recetas con mensaje ambiental.
2. Las recetas presentadas pueden ser de cualquier tipo, siempre que se justifique una relación con el medio ambiente.
3. El objetivo del concurso no es designar las recetas más ecológicas, sino acercar las temáticas ambientales al mayor número posible de personas a través de las redes sociales.
4. Se valorará la creatividad, el rigor ambiental y la calidad gastronómica.
5. Las recetas participantes deberán incluir como mínimo un texto y una imagen, aunque también pueden presentarse en formato vídeo.
6. Los participantes en el concurso deben ser los autores de la receta presentada y dan su autorización a la Fundación Conama para que la reproduzca en cualquier acción en Internet o material relacionado con el concurso. Sin límite temporal o geográfico.
7. Para participar en el concurso hay que subir el enlace de la receta al Grupo de Natured de Facebook, aquellas que reciban al menos 30 'Me Gusta' en ese mismo plazo serán reproducidas en el blog de la Fundación Conama y participarán en la fase final del concurso.
8. Un Jurado compuesto por dos representantes del mundo gastronómico y tres representantes del mundo ambiental seleccionarán las mejores recetas entre aquellas que lleguen a la fase final.
9. Las recetas seleccionadas serán incluidas en un libro digital de recetas de Conama 2014 (el duodécimo Congreso Nacional del Medio Ambiente).
10. Las tres mejores recetas designadas por el Jurado recibirán además una cesta con alimentos donados por diferentes entidades que compartan el espíritu de este concurso. Los premios serán entregados en Conama 2014. El concurso se puede considerar desierto a criterio del jurado y atendiendo la calidad de las obras presentadas.
11. El plazo para presentar recetas será del 22 de septiembre al 9 de noviembre de 2014.

12. La organización se reserva el derecho de desestimar aquellas recetas o concursantes que no cumplan con los requisitos de las bases.

13. Los datos personales facilitados por los/las participantes quedarán recogidos en un fichero, del que será responsable la Fundación Conama. La finalidad de este fichero es la gestión de la participación en el concurso, así como la gestión de premios y publicidad.

14. Los participantes responderán frente a los organizadores, o frente a terceros, de cualesquiera daños y perjuicios que pudieran causarse como consecuencia de la no autoría y originalidad de la receta presentada.

Se decidió la creación de varios SUBGRUPOS, para coordinar las diferentes acciones a realizar:

- Preparar sesión en Conama: Beatriz Fernández
- Comunicación: Silvia Aranaz
- Informe de Conama y monitorización actuaciones: Alberto Vizcaíno
- Búsqueda del premio: Íñigo Pérez Baroja

Además, se decidió que la coordinación del Jurado la realizará la Fundación Conama y la gestión de las redes propias del grupo de trabajo NatuRed se realizará desde ACA y Conama.

El concurso se lanzó el lunes 22 de septiembre, con el compromiso de los miembros del grupo de trabajo de mover el hastag #ConamaChef a partir de las 10:00 con el fin de alcanzar la mayor repercusión posible en redes, intentando llegar a TT en Twitter.

Paralelamente se lanzó una nota de prensa a través de los diferentes contactos de las entidades participantes. Además de ayudar en la difusión durante el tiempo que dure el concurso, desde sus respectivas webs, blog o redes sociales. Silvia Aranaz, junto con el resto del subgrupo de comunicación, se encargó de coordinar todo el Plan de Comunicación.

Los miembros del grupo de trabajo se comprometieron a preparar una receta para el 22 de septiembre o días siguientes al lanzamiento del concurso, para que desde el principio hubiese ejemplos de lo que se pretendía conseguir y animar a la participación. Se decidió que las recetas presentadas por los miembros del grupo de NatuRed podían ser seleccionadas para el libro digital de recetas de Conama 2014, pero no podrían resultar ganadores del concurso.

Objetivos

Dado que el fenómeno “chef” está de moda y proliferan concursos y programas de corte gastronómico el grupo decidió crear este formato de concurso a través de las redes con los siguientes objetivos:

- Medir la participación y difusión de un concurso de éstas características.

- Evaluar el impacto en redes sociales de las estrategias de difusión seguidas por el grupo.
- Sensibilizar a través del concurso sobre el consumo responsable y la huella ecológica de los alimentos.
- Identificar los conceptos que los participantes del concurso asocian con el consumo ecológico.
- Fomentar las buenas prácticas ambientales en los profesionales y aficionados a la gastronomía.

Participación

La participación en el concurso ha alcanzado hasta 50 recetas presentadas en diversas formas por 47 cocineros distintos. El requisito básico es que, al menos, estuviesen formadas por un texto y un elemento audiovisual. Mayoritariamente el contenido han sido fotografías, una o varias tanto de los ingredientes como de los platos presentados.

La receta ganadora del concurso ConamaChef ha sido «Coca de trigo forment con rebozuelos, acelgas y anguila ahumada», de Xavier Fabra. Y en segunda posición han quedado «Tortilla de patatas», de Eduardo Jesús Ferrando, y «Boronía», de Natalia Elena.

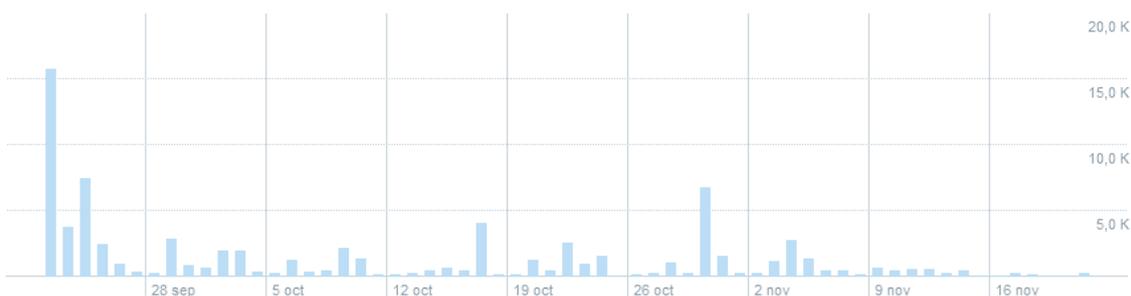
Métricas

A falta de un estudio detallado de los datos generados y recopilados por las entidades participantes en el concurso, se presenta información preliminar al respecto.

En primer lugar el grupo NatuRed en Facebook consiguió un aumento en de 400 usuarios. Cabe destacar que no era requisito para participar o votar en el concurso y que únicamente se recogieron 50 recetas, por lo que el hecho de mover en redes sociales el concurso resultó en sí mismo una forma de atraer nuevos usuarios al grupo.

Análisis de la cuenta en twitter @conamachef

Sus Tweets consiguieron **81,8 K impresiones** en este período de **61 días**



TASA DE INTERACCIÓN
1,3%

CLICS EN EL ENLACE
322

 En promedio, consiguió **5 clics en el enlace** por día

RETWEETS
253

 En promedio, consiguió **4 Retweets** por día

FAVORITOS
104

 En promedio, consiguió **2 favoritos** por día

RESPUESTAS
24

 En promedio, consiguió **0 respuestas** por día

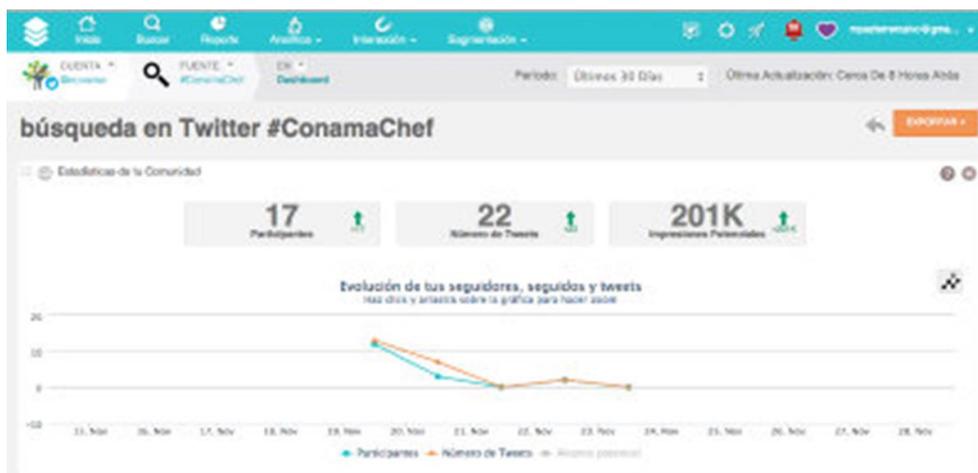
En cuanto a los impactos en buscadores de “ConamaChef” y “ConamaChef receta ecológica”, realizadas las búsquedas de los términos “ConamaChef” y “ConamaChef receta ecológica” (con y sin tilde), “ConamaChef Facebook” y “ConamaChef Twitter”, los resultados en los principales buscadores utilizados en España han sido los siguientes:

	Google	YAHOO!	bing
ConamaChef	9850	14 200	13 500
ConamaChef receta ecologica	975	6840	1020
ConamaChef Facebook	8620	12 400	11 400
ConamaChef Twitter	8740	12 500	11 400
ConamaChef Facebookreceta ecologica	1630	964 000	846
ConamaChef Twitter receta ecologica	1540	634 000	43

Total: 1 1713 484

Si obviamos los resultados marcados en rojo, porque parece que no son reales en comparación con el resto de búsquedas, el total de resultados que ofrecen los tres buscadores es de: 115.484

Gracias a la herramienta SocialBro, sabemos que el impacto potencial que ha tenido #ConamaChef y #recetaecológica en el último mes (medición hecha el 23 de noviembre de 2014) en la red de contactos de @ecoacsa y @mktambiental ha sido el siguiente: 17 participantes han interactuado (RT, menciones y fav), lo que se ha traducido en un total de 201 000 impresiones potenciales.



La Nota de prensa de Conamachef en twitter perfil @ismedioambiente consiguió 1.001 impresiones, que es el número de veces que los usuarios vieron el Tweet en Twitter.

La receta “pan con nueces y miel” publicada en el blog www.productordesostenibilidad.es ha recibido 181 visitas desde el inicio del concurso según las estadísticas de wordpress.com o 165 páginas vistas según google analytics. Para esta herramienta:

- la mitad de las visitas provenían de la red networkedblogs, herramienta a través de la cual el blog se publica en el perfil de personal en Facebook de su autor
- un 20 % de twitter
- 12 % tráfico directo
- 9% búsqueda orgánica en google

Para la cuenta @ecoembes se han registrado los siguientes datos:

Fecha	Tweet	RT	FAV	Impresiones	Interacciones
22-sep	Si te mola la cocina #ConamaChef es el concurso de cocina y medio ambiente. ¡Participa! http://goo.gl/rp5DQY	2	2	1956	32
22-sep	Hasta el 9 de nov puedes preparar una receta con ingredientes sostenibles y carácter medioambiental en #ConamaChef http://goo.gl/rp5DQY	4	2	1455	23
22-sep	Logra 30 "Me gusta" en #ConamaChef utilizando ingredientes sostenibles y ayudándote de materiales reutilizados. http://goo.gl/rp5DQY	4	5	1380	12
23-sep	Prepara recetas sostenibles, utiliza materiales reciclados y consigue premios en #ConamaChef, hasta el 9 de nov. http://goo.gl/rp5DQY	0	1	770	4

Fecha	Tweet	RT	FAV	Impresiones	Interacciones
26-sep	Prepárate para hacer recetas sostenibles usando materiales reciclados en #ConamaChef, hasta el 9 de nov. http://goo.gl/rp5DQY ¡Anímate!	5	2	604	14
29-sep	¡Que hambre! En #ConamaChef están esperando una receta ecológica y con gran valor ambiental. ¡Anímate! http://goo.gl/acfZPf	4	2	1339	13
30-sep	Esa receta hecha con ingredientes sostenibles y mensaje ecológico la puedes presentar a #ConamaChef ¿Te atreves? http://goo.gl/rp5DQY	1	0	808	6
02-oct	Todavía puedes participar en #ConamaChef: el concurso de cocina y medio ambiente. ¡Anímate! http://goo.gl/rp5DQY	0	0	930	7
06-oct	Esa receta de valor ecológico con la que siempre quedas bien ante los amigos tiene su sitio en #ConamaChef. ¡Anímate! http://goo.gl/acfZPf	11	2	2382	33
08-oct	Ya hay algunas recetas originales en #ConamaChef como 'Tabouleh de la huerta urbana' ¿Te atreves a hacer una? http://bit.ly/1s9ExDO	1	0	985	6

<i>Fecha</i>	<i>Tweet</i>	<i>RT</i>	<i>FAV</i>	<i>Impresiones</i>	<i>Interacciones</i>
09-oct	Prepara tu receta ambiental en #ConamaChef!! El concurso que une gastronomía y ecología http://goo.gl/rp5DQY	3	1	1068	17
13-oct	Todavía puedes participar en #ConamaChef: el concurso de cocina y medio ambiente. ¡Anímate! http://goo.gl/rp5DQY	4	1	1495	12
15-oct	En @ConamaChef hay platos muy sabrosos y con fundamento! Anímate y presenta tu receta medioambiental http://goo.gl/rp5DQY	2	0	1312	3
17-oct	¡A estas horas se nos abre el apetito al ver las recetas que estáis presentando a @ConamaChef! Anímate y participa :) http://goo.gl/rp5DQY	3	0	872	6
20-oct	Las mejores recetas sobre alimentación y reciclaje tienen premio en @ConamaChef! Anímate y participa :) http://goo.gl/rp5DQY	3	0	1277	10
22-oct	¡Ya tenemos hambre! En #ConamaChef están esperando una receta ecológica y con gran valor ambiental. ¡Anímate! http://goo.gl/acfZPf	3	0	1010	6
27-oct	¿Todavía no has presentado tu receta en @ConamaChef? Tienes hasta el 9 de nov. ¡Anímate y participa! :-) http://goo.gl/rp5DQY	1	0	1027	15

Fecha	Tweet	RT	FAV	Impresiones	Interacciones
29-oct	Ver a estas horas las recetas que presentan en @ConamaChef te anima a presentarte...y a comer ;) ¡anímate! http://goo.gl/rp5DQY	0	1	921	2
30-oct	Muy buena #RecetaEcológica de tomates rellenos de setas presentada en #ConamaChef ¡Anímate con una! http://goo.gl/Fm3fJe .	4	1	1380	11
30-oct	Nos quedan 9 días para presentar nuestra #recetaecologica en #ConamaChef mira todas las que se han presentado. http://goo.gl/OnZ9Zd	3	0	1785	8
30-oct	Si tienes una #RecetaEcológica tienes un concurso para presentarla en #ConamaChef y tienes tiempo hasta el 9/11 http://goo.gl/1w3AXd	2	0	1065	3
31-oct	#ConamaChef es el concurso de cocina que deja muy buen sabor medioambiental. ¡Esperamos tu receta ecológica! http://goo.gl/PeZXOD	0	0	990	2
04-nov	¿Has visto este arroz con verduras ecológicas que han presentado a #ConamaChef? http://goo.gl/i1j5g7 . ¡Todavía te puedes presentar!	0	1	923	2

Fecha	Tweet	RT	FAV	Impresiones	Interacciones
05-nov	¿Has visto este postre? Es sostenible y está en #ConamaChef http://goo.gl/LjYjjW ¡Tiene muy buena pinta! Presenta del tuyo hasta el 9/9	1	0	1015	9
06-nov	¿Dónde se juntan cocina y medio ambiente? ¡En @ConamaChef! No lo pienses más y participa con una receta ecológica :) http://goo.gl/PeZXOD	3	0	1014	9
	25 tweets	64	21	29763	265
	Promedios:	2,7	0,8	Promedio 1190	Promedio 10,6

Recetas

El concurso recopiló 50 recetas publicadas en el grupo en Facebook, de las que 34 consiguieron los 30 apoyos necesarios para pasar al blog de CONAMA. Analizando su contenido se observó una clara tendencia al uso de productos locales, de proximidad y en muchos casos de autoconsumo en huertos urbanos o rurales, algunos de ellos utilizaron productos certificados como ecológicos e incluso citaron el nombre de los proveedores de sus ingredientes.

Dentro de los beneficios ambientales de las recetas los participantes destacaron también otros conceptos como el ahorro energético, la huella de carbono, la prevención de residuos, la reducción de productos de origen animal y la reutilización de alimentos para evitar el desperdicio de comida.

Estos conceptos también quedaron reflejados en una encuesta paralela realizada en el grupo de facebook Natured donde se preguntó a los participantes qué era para ellos un alimento ecológico.

El resumen estadístico de las recetas presentadas es el siguiente:

Recetas Conamachef	Autor	Me gusta facebook
Hojas de acelga rellenas de arroz tres delicias	Merino Merino	93
Boronía	Natalia Elena	62
Canelones de la dehesa ibérica	Templario gris	62
Teja de cantimpalo con revuelto	Templario gris	60

Recetas Conamachef	Autor	Me gusta facebook
de triguero		
Tortilla con verduras	Manuel Redondo Arandilla	56
Arroz con verduras ecológicas	AEMA Rm	53
Espaguetis con biossido di carbonio	Clemente Álvarez	51
Tortilla de patatas	Eduardo Jesús Ferrando Valiente	46
Canalones a la romana con lágrimas de uvas ecológicas	Alberto Peralta	45
Calabacín relleno de verduras con salsa de tomate	Reverde Corporativa Andaluza Agricultura Ecológica	44
Tartitas de crema de limón con merengue y granada	Mariana Felipe	43
Ensalada de pimientos asados	Sergio Martín	43
Makis ecológicos	Lidia Ormeño	43
Arroz con leche	Teresa Antolín	43
Pan con nueces y miel	Alberto Vizcaíno López	42
Carpaccio de melón al azafrán con malvar y pistachos	María A. Huerta	42
Tabouleh de la huerta urbana	Beatriz Fernández	39
Cocido madrileño con productos castellanos	Roberto Ruiz	39
Tofu casero	Eli Lili	39
Los tres grandes	Medio Natural Un Espacio Protegido	38
Pizza Calcatoda	Gaelle Serri Pille	38
Salmorejo cordobés con tomates ecológicos	Carmen Aguilar	37
Tomates rellenos de setas	Cristina Miñambres	37
Coca de trigo forment con rebozuelos, acelgas y anguila ahumada	Xavier Fabra	37
Vaso de agua	David Escobar	37
Ceviche de trucha ecológica	Jovita García Collado	35
Pizza sin harina con base de coliflor	María Orejas	35
Mojo rojo palmero suave con aceite de oliva	Restaurante Casa del Volcán	35
Eco wrap tex mex	José Márquez	33
Sopa a los cinco minutos	José Román Moreno Guerreros	33
Barca de manzana	Pedro Turro Arroyo	32
Berenjenas rellenas	Javier Oquendo Calvo	32
Migas	Mercedes González de la	32

Recetas Conamachef	Autor	Me gusta facebook
	Campa	
Gelatina de naranjas ecológicas	Generación Natura	30
Setas (cultivadas en posos de café) al ajillo	Daniel Ortiz	26
Agrícola y Ganadera	Enrutados	21
Equilibrio natural	Alma Martín	21
Ensalada de quinoa con almendras tostadas	Ecovidrio	20
LECHE VEGETAL DE AVENA.	Virginia Contreras	19
Cambio climático	Raoul Servert	19
Lentejas ecológicas	David Álvarez	19
CREMA DE BROTES DE ORTIGA CON LECHE DE AVENA	José Luis Yustos	17
Popurrí de verduritas otoñales	Alma Martín	16
Y un pimiento	Alma Martín	15
Filtros verdes de algas de mar	Manuel Oñorbe	12
Ensalada	Silvia Aranaz	12
Cocina solar	Red de Ciudades y Pueblos hacia la Sostenibilidad y la Diputación de Barcelona	12
Ternera guisada	Jesús Campano	10
Berenjenas en salsa	Arantxa López	8
Brochetas de cherry con mozzarella y albahaca	Emma Von Giêm	6

Autor	Receta	 
 Merino Merino	 Hojas de acelga rellenas de arroz tres delicias	93
 Natalia Elena	 Boronia	62
 Templario Gris	 Canelones de la dehesa iberica	62
 Templario Gris	 Teja de cantimpalo con revuelto de trigueros	60
 Manuel Redondo	 Tortilla con verduras	56
 AEMA Rm	 Arroz con verduras ecologicas	53

Herramientas sociales

En el concurso se han utilizado distintas herramientas sociales de Internet. Es destacable el uso de Facebook y un grupo. Esta forma de plantear #ConamaChef condicionaba el desarrollo del concurso a la vez que facilitaba la difusión del grupo de trabajo.

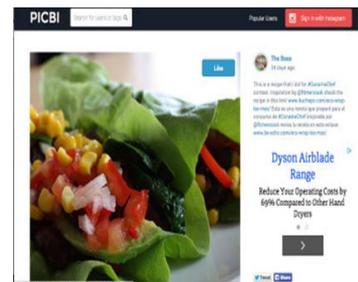
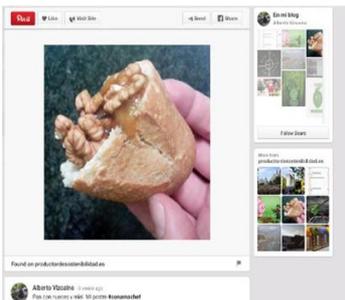
Los participantes han publicado las recetas utilizando distintas herramientas, entre las que destacaba el propio **Facebook, blogs, youtube** e incluso páginas web desarrolladas específicamente para alojar la receta presentada a concurso.

El medio para movilizar la participación y animar al voto ha sido **twitter**, donde en distintos momentos se ha generado conversación, fundamentalmente entre los miembros del grupo de trabajo y los participantes en el concurso, pero también con otros agentes que bien a iniciativa propia, bien preguntados directamente se han pronunciado sobre las recetas y sus valores.

En el apartado métricas se recogen los impactos recogidos por las instituciones participantes en el concurso que han querido aportar los datos recopilados con sus herramientas de medición.



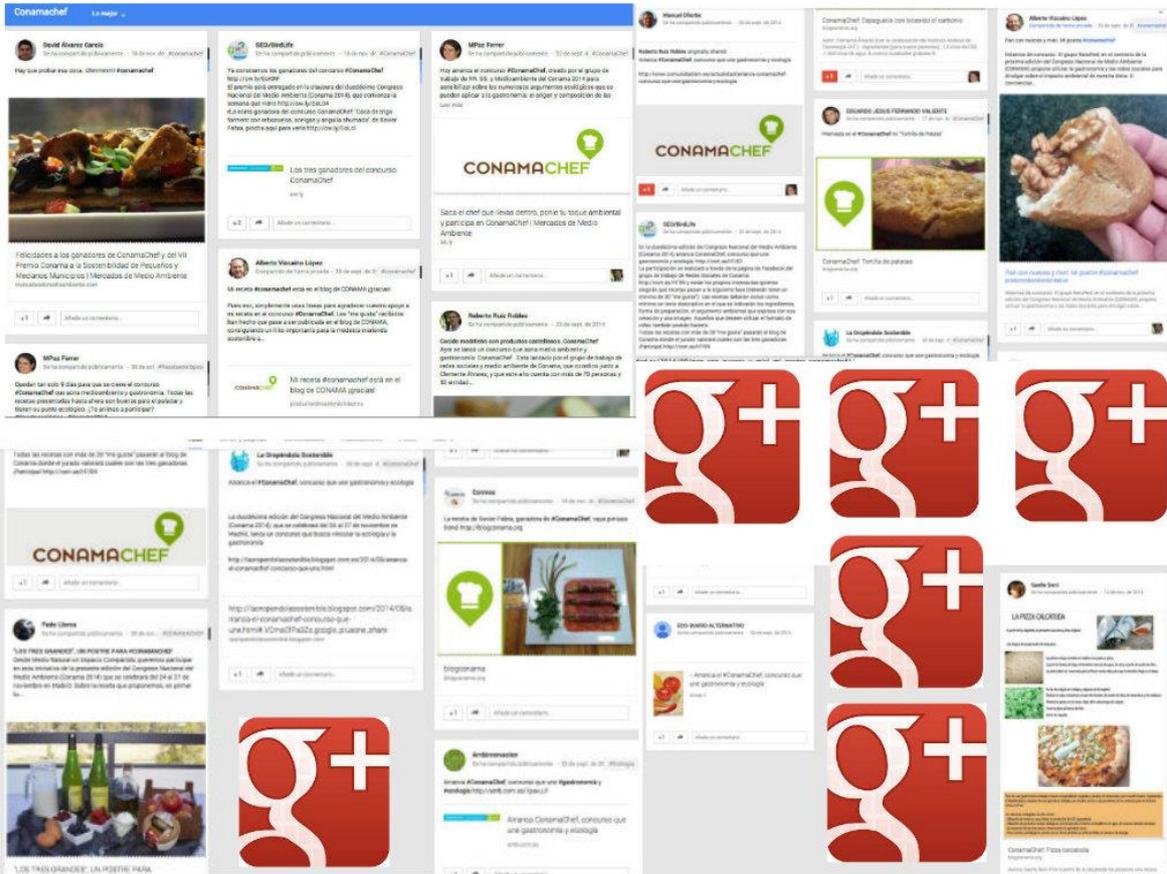
Aparte de Facebook y Twitter, las dos redes sociales principales en las que se ha promocionado el concurso desde su arranque el 22 de septiembre de 2014, los usuarios también han utilizado otras RR. SS. para dar a conocer la iniciativa, así como para promocionar sus respectivas propuestas gastronómicas, como Google+, Instagram, Klout, LinkedIn, Pinterest y Youtube.





The screenshot shows a LinkedIn post from the 'Asociación de Ciencias Ambientales (ACA)'. The post is titled 'Arranca ConamaChef, concurso que une gastronomía y ecología'. The author is Roberto R., identified as a 'Técnico ambiental en el Instituto Superior del Medio Ambiente' and 'Presidente de la Asociación de Ciencias Ambientales'. The text of the post describes the 12th edition of the National Congress of the Environment (Conama 2014) and the launch of a contest to link ecology and gastronomy. It includes a URL: <http://cienciasambientales.org.es/index.php/noticias/578-arranca-conamachef-concurso-que-une-gastronomia-y-ecologia-.html>. The post also mentions that ACA coordinates this with the Fundación Conama and the working group on Social Networks and Environment of Conama 2014. At the bottom, there are interaction options: 'Recomendar', 'Comentar', 'Compartir', and 'Hace 2 meses'.

Los blogs han sido una de las plataformas de contenidos preferidas para divulgar el concurso. Algunos ejemplos han sido los blogs de Ambientologosfera, Biblioteca de Medio Ambiente (Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio de la Junta de Andalucía), Cristina Miñambres, Custodia del Garbancillo, Energía y Movilidad, Innova Social (Fundación Obra Social y Monte de Piedad de Madrid), Medio & Medio, Productor de Sostenibilidad, Recetum, Redes y Medio Ambiente, Tienes un SMS...



Y los medios de comunicación, tanto en formato digital como en otros formatos más tradicionales (prensa escrita y radio), también se han hecho eco del concurso. Algunos ejemplos: Boletín de Ecodes, Comunidad ISM, Ecoavant, Ecoticias, Edukaor, EFE Verde, El Correo, iAgua, Intereconomía, La Xarxa en xarxa, Mercados de Medio Ambiente...

Adicionalmente, para generar el informe se estableció la posibilidad de utilizar un wiki como medio de edición colaborativo si bien únicamente 11 de los miembros del grupo de trabajo se registraron y crearon contenido en la plataforma una vez creada.

Análisis de temas ambientales

Las recetas propuestas para ConamaChef comparten diversas características de gran valor para la conservación del medioambiente:

Fomentan el uso de ingredientes provenientes de la **agricultura ecológica**, lo que contribuye a:

- **Preservar la fertilidad de los suelos.**

- Ausencia de fertilizantes artificiales y productos químicos, lo que redundará en el **mantenimiento de los nutrientes esenciales para el suelo**.
- Rotación de cultivos que garantizan la **calidad del suelo**.
- Técnicas empleadas en la agricultura ecológica garantizan la **calidad nutritiva de los alimentos**, que tienen un elevado contenido proteico y vitamínico.
- Exige un **menor coste energético medioambiental** que la agricultura tradicional, ya que reduce la utilización de energía no renovable al disminuir la necesidad de sustancias agroquímicas, cuya producción requiere una gran cantidad de combustibles fósiles.
- La agricultura ecológica contribuye a **mitigar el efecto invernadero** y el calentamiento del planeta mediante su capacidad de **retener el carbono en el suelo**.
- Las repercusiones de la agricultura ecológica en los RR. NN. favorecen una interacción con el agroecosistema vital para la producción agrícola y para la conservación de la naturaleza. Los servicios ecológicos que favorecen la agricultura ecológica son: **formación, acondicionamiento y estabilización del suelo, reutilización de los desechos, retención de carbono, circulación de nutrientes, depredación, polinización y suministro de hábitat**.

La apuesta por el desarrollo económico y social sostenible de las recetas de ConamaChef

Desarrollo económico sostenible:

Las recetas de ConamaChef apuestan de manera muy clara por la gastronomía responsable con el medioambiente, de ahí que todas recojan entre sus ingredientes productos de origen ecológico. En este sentido, están contribuyendo al desarrollo económico sostenible del mundo rural gracias al enfoque holístico propio de la agricultura ecológica. Las buenas prácticas agrarias que llevan a cabo los productores ecológicos:

- Crean **espacios económicos dinámicos**: al reducir la mecanización y evitar el uso de agroquímicos, la agricultura ecológica **crea puestos de trabajo y aumenta los retornos de la mano de obra**. La producción diversificada de alimentos de calidad disminuye los impactos de las malas cosechas y **aumenta las oportunidades de comercialización**. La diversidad es el medio para alcanzar la seguridad en los ingresos y la oferta.
- La agricultura ecológica es una actividad económica prometedora, que genera divisas de **exportación** y promueve el desarrollo sostenible. España es el primer país de la UE y el quinto del mundo en cuanto a territorio dedicado a la producción ecológica, con 1 756 550 millones de

hectáreas (el 4,8 % de la superficie total española), según datos del Magrama.

- La promoción de un sistema agrícola menos contaminante. Apostar por la agricultura ecológica disminuye los costes ocultos de la agricultura para el medioambiente, desde el punto de vista de la degradación de los recursos.

Desarrollo social sostenible:

Al promover el consumo de productos ecológicos, las recetas de ConamaChef fomentan:

- Que los **consumidores** seamos **responsables** a la hora de decidir nuestras compras y tengamos en cuenta la repercusión que nuestras decisiones tienen sobre los RR. NN. Esto se traduce en una **sociedad más involucrada** con el **cuidado del entorno** y **comprometida** con arrimar el hombro para avanzar hacia un **desarrollo sostenible**.
- Son partidarias del **autoconsumo**, lo que favorece el ahorro familiar tanto económico como energético.
- **La mejora de la gobernanza**, porque la agricultura ecológica sitúa al productor en el centro de la estrategia de producción agrícola, lo que contribuye a restablecer la función de toma de decisiones de las comunidades locales mediante la garantía de su derecho a controlar sus propios recursos y mediante su participación activa en una cadena alimentaria de valor agregado.
- **Mantenimiento de un ambiente saludable:** gracias a su enfoque ecológico de la agricultura orgánica (o ecológica), se **conserva la integridad del ecosistema y la productividad de los recursos naturales**. Se contribuye a conservar los paisajes naturales y las especies silvestres, se devuelve la vitalidad a los suelos y se mantiene la biodiversidad por medio del uso y desarrollo de semillas locales. Al reducir el uso de insumos agroquímicos, la agricultura ecológica proporciona un ambiente de trabajo más saludable para los productores.
- La incorporación de mano de obra, dado que genera empleos genuinos relacionados con las técnicas de producción de la agricultura sostenible.
- Apoyan el desarrollo rural y el reconocimiento social de la labor realizada por las explotaciones ecológicas, que **velan por la**

conservación y mejora del patrimonio natural, cultural y paisajístico: un bien que disfrutamos todos.

- Impulsan la **organización social y el empoderamiento de las comunidades rurales**, dado que la agricultura ecológica facilita las herramientas necesarias para la inspección y el control, como los Sistemas de Control Interno y de Garantía Participativos. Asimismo, se favorecen el conocimiento tradicional y el intercambio de experiencias campesino a campesino.

Recetario

En la última reunión del grupo de trabajo, llevada a cabo el día 21 de octubre, se plantea la posibilidad de crear un recetario con las propuestas que superen el corte de los 30 "me gusta" en facebook. Para ello se buscan voluntarios para intentar editarlo antes de Conama y poder presentarlo en la jornada.

Tres personas se ofrecen a hacerlo y crean un grupo de trabajo que trabaja en la maquetación del recetario: José Márquez, Naiara Arregi y Eduardo Cicuendez Polo se encargan del trabajo con el apoyo de Alberto Vizcaíno y Clemente Álvarez que hacen de nexo con el grupo de trabajo y la organización del concurso.

El recetario maquetado, será lanzado con la presentación del grupo de trabajo en CONAMA y la versión preliminar de este documento de trabajo, al que se incorporarán tanto los nuevos contenidos generados durante la sesión en CONAMA como información sobre los impactos conseguidos durante las primeras semanas de lanzamiento del recetario.

Conclusiones

- Se convocaron 4 reuniones de grupo, con picos de asistencia en las dos primeras reuniones por lo que es importante llegar a soluciones rápidas para llegar a un mayor número de integrantes.
- La estrategia de comunicación estuvo orientada en dos redes sociales principalmente, facebook y twitter, además la difusión se llevó a cabo a través de blogs o páginas web de las entidades o integrantes de este grupo.
- La campaña tuvo una buena aceptación, con la participación de 50 recetas, todas ellas con valor ambiental.
- La formación de subgrupos de trabajo que orienten acciones concretas como comunicación, búsqueda de patrocinios o creación de informes ha facilitado el proceso y lo ha agilizado en gran medida.