

1. Denominación del proyecto.

**Alimentos sin Desperdicio (AsD)**

2. Director del proyecto.

**Antonio Blanco Prieto.** Doctor en Psicología Social por la Universidad de Oviedo. Licenciado en Psicología, y en CC. Políticas y Sociología por la Universidad Pontificia de Salamanca. Posgraduado en Marketing por ESADE. Especializado en gestión de fundaciones y mecenazgo, desde 2004 dirige la Fundación Alimerka. También participa en los órganos de gobierno de diferentes entidades con fines de interés general, como la Fundación para la Investigación Biosanitaria del Principado de Asturias (FINBA) o la Alianza contra el Hambre y la Malnutrición, siendo el responsable de su lanzamiento en España en 2012.

En el ámbito académico, es profesor asociado de Sociología en la Facultad de Economía y Empresa de la Universidad de Oviedo. Autor de diferentes publicaciones y conferenciante, ha colaborado con entidades como la Asociación Española de Fundaciones, la Fundación Bertelsmann o la Cátedra Unesco de la Universidad de Valencia.

En relación con el objeto del proyecto presentado, cabe destacar las siguientes participaciones o trabajos desarrollados por el director del proyecto:

- 2018. Asistencia a la Cumbre parlamentaria mundial contra el hambre y la malnutrición, celebrada en Madrid el 27 de octubre.
- 2017. Premio Asedas al mejor artículo publicado en la revista Distribución y Consumo, titulado ““Reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios y bienestar social: una relación posible”.
- 2016. Participación en el libro colectivo “El sistema alimentario. Globalización, sostenibilidad, seguridad y cultura alimentaria” (Ed. Thomson R. Aranzadi), prologado por Federico Mayor Zaragoza.
- 2015. Coordinación de la mesa empresarial en el II Encuentro nacional de la Alianza contra el Hambre y la Malnutrición, sobre el tema “¿Cómo reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos?”. Participación en la redacción de la guía de recomendaciones para la acción.

### 3. Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo.

#### 3.1. Objetivos.

Una alimentación sana y equilibrada conlleva el **consumo variado de alimentos cuyo coste podría limitar su acceso a colectivos con privación material**. De hecho, en el Informe Anual del Sistema Nacional de Salud (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, 2012) se registra una mayor frecuencia de obesidad, según se desciende en la escala social: de 8,9 por ciento en la clase I, a 23,7 por ciento en la clase VI (haciendo referencia a clases ocupacionales utilizadas en la ENSE 2011/2012). Estas evidencias han llevado a incluir en la introducción del texto de la Ley de seguridad alimentaria y nutrición, Ley 17/2011, que “socialmente el problema del sobrepeso o la obesidad afecta en mayor medida a las **clases socialmente más desfavorecidas**”, por lo que, para evitar conductas discriminatorias así como el incremento de problemas de salud en las personas más vulnerables, habrá que implantar medidas dirigidas a las personas desfavorecidas y dependientes.

En coherencia con el planteamiento expuesto, la **gestión de programas que faciliten el acceso físico, económico y social a los alimentos** necesarios para una vida activa y saludable, aumentará la posibilidad de **alcanzar la inclusión social** de colectivos en riesgo de pobreza y exclusión social. Por ello, la Fundación Alimerka ha asumido la coordinación del programa de donación de excedentes alimentarios de la empresa de supermercados Alimerka, aptos para consumo humano, y cuya gestión con criterios de asistencia alimentaria debe ser extremadamente rigurosa por el **impacto que estos alimentos podrían tener en la salud de los colectivos con privación material** –principales receptores de los mismos-.

Dentro del **programa Alimentos sin Desperdicios (AsD)** sesenta y seis entidades reciben excedentes de la red de supermercados Alimerka. Con objeto de ofrecer una mejor asistencia o apoyo alimentario, se considera imprescindible formar a las entidades receptoras en temas de **nutrición y seguridad alimentaria**. Esto permitirá una mejor gestión de los alimentos en la cadena de recogida de excedentes, conservación y posterior reparto, así como la posibilidad de que las entidades informen a las personas beneficiarias finales de las recomendaciones nutricionales básicas para

mantener una dieta equilibrada. Para lograr el objetivo se trabaja con **una lógica de impacto social**, considerando que las **prestaciones ofrecidas** (en este caso la donación de excedentes) **deberán acompañarse de un programa de desarrollo de competencias para lograr un cambio positivo en las dietas del público destinatario** (fomentando su variedad) y, como fin último, alcanzar **el impacto en el entorno** social próximo y en la opinión pública.

	6. Sensibilizar a la sociedad sobre la importancia de la sostenibilidad del sistema alimentario.	<b>Impact</b> (impactos sociales)
	5. Contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos y otros artículos en el entorno próximo.	
	4. Formación y desarrollo de competencias en materia de nutrición y de seguridad alimentaria	<b>Outcome</b> (impactos a nivel de público objetivo)
A partir de este nivel hablamos de impacto →	3. Apoyo a la alimentación equilibrada de colectivos vulnerables, al ofrecer alimentos diversos	
	2. Reparto diario de excedentes de supermercados y de almacenes.	<b>Output</b> (prestaciones)
	1. Identificación de entidades y potenciales beneficiarios del programa.	

### 3.2. Material.

Debemos diferenciar el propio material de las donaciones (excedentes alimentarios) de aquel utilizado para formar a las entidades receptoras y desarrollar sus habilidades nutricionales y de seguridad alimentaria. La siguiente tabla refleja el material y las técnicas o herramientas empleadas en cada etapa del proyecto.

<b>Output (prestaciones)</b>	<b>Outcome (impactos a nivel de público objetivo)</b>	<b>Impact (impactos sociales)</b>
1. Identificación. - Análisis secundario. - Trabajo en equipo con entidades de entrega (supermercados) y entidades receptoras (tercer sector).	3. Apoyo a la alimentación. Entrega de alimentos (unds.) - Panadería y repostería: 2.187.734 unidades /año. - Refrigerados: 112.145 un - Productos de sala: 642.674 un. - Almacén central: 66 tn	5. Contribuir a la reducción del desperdicio. - Comunicación interna. - Reuniones con mandos medios.
2. Reparto. Material específico para la entrega (cajas, bolsas de papel, sistemas de mantenimiento de frío, etc.)	4. Formación y desarrollo. - Redacción de guía de buenas prácticas. - Sesiones de formación. - Hojas de instrucciones	6. Sensibilizar a la sociedad. - Elaboración de casos. - Presentaciones. - Elementos de comunicación.

 A partir de este nivel hablamos de impacto

### 3.3. Métodos utilizados.

Como ya se ha indicado, el programa se desarrolla bajo una lógica de impacto social y, para ello, se toma como referencia el modelo ofrecido por la Fundación Bertelsmann (2015), considerando no solamente las prestaciones (output) o alimentos ofrecidos, sino también las destrezas que podrían adquirir sus beneficiarios para mantener dietas equilibradas y saludables (outcome) así como los cambios sociales que deseamos lograr en colectivos con privación material en concreto y en nuestro contexto social en general (impact). Para alcanzar el fin propuesto se han establecido **siete fases** dentro de la metodología, las cuales incluyen tanto **metodologías cualitativas** (análisis secundario, entrevistas y dinámicas de grupo) como **cuantitativas** (análisis estadístico de entregas, cuestionarios y observación participante sistematizada).

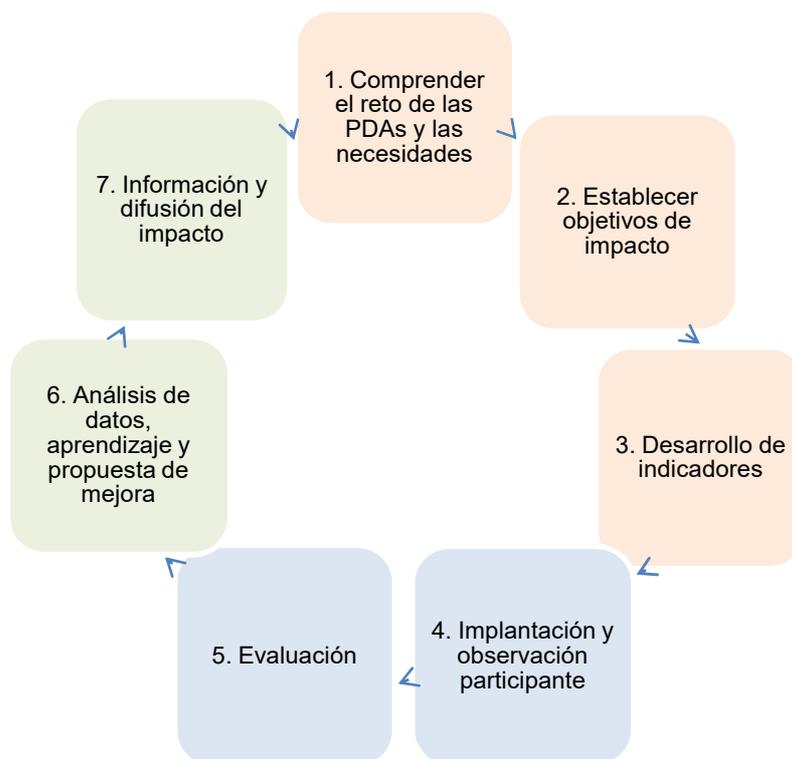


Imagen: Jornada sobre seguridad alimentaria para voluntariado del Banco de Alimentos de Asturias

#### 4. Identificación de las actuaciones realizadas

##### 4.1. Diseño del programa.

El proyecto de donación de excedentes **se inició en el año 2009** con la entrega diaria de excedentes de panadería y repostería (con una variedad de más de 27 productos), a los que se añadió en 2010 la entrega de vegetales embolsados y elaborados cárnicos entre entidades no lucrativas que cuenten con servicio de comedor o que presten servicios de donación de alimentos a colectivos vulnerables. Posteriormente se  **fueron añadiendo categorías de artículos** hasta llegar a la actualidad con un reparto de miles de unidades de artículos al año.

La evaluación del proyecto inicial permitió comprender el impacto que las donaciones de alimentos pueden llegar a tener en la salud de los colectivos receptores de ayudas, y en concreto el estudio realizado mediante la colaboración conjunta entre el Grupo de Nutrición del Área de Fisiología de la Universidad de Oviedo, y la fundación Alimerka, ha permitido valorar los menús ofrecidos en comedores con fines sociales, menús que eran compuestos a partir de los alimentos recibidos mediante donaciones que, en su mayoría, tenían un carácter aleatorio y no planificado. Esta realizada permitió comprender **la importancia no sólo de donar excedentes alimentarios sino, y ante todo, de gestionar la donación con criterios de impacto social y con respeto a la salud de las personas beneficiarias de los mismos.**

##### 4.2. Gestión y reparto de excedentes.

Un convocatoria abierta ha permitido identificar 66 entidades benefactoras que cumplieran los siguientes **requisitos**:

- a) Estar legalmente constituidas como asociación, fundación o bien ser un servicio vinculado a una administración pública.
- b) Prestar servicios de bienestar social en las provincias de Asturias, León, Valladolid, Zamora, Burgos y Lugo (Comarca de A Mariña).
- c) Acreditar el reconocimiento de utilidad pública (asociaciones) o interés general de la entidad (fundaciones), o bien, un mínimo de cinco años gestionando de forma ininterrumpida servicios de comedor y/o donación de alimentos.

A las entidades seleccionadas se les han asignado **98 supermercados de Asturias, Castilla y León y Galicia**, considerando la proximidad de los mismos al domicilio de las entidades sociales. Por parte de los supermercados, todos recibieron un documento “Procedimiento donaciones a entidades colaboradoras con la Fundación Alimerka”, para la retirada de los productos del punto de venta y conservación de los mismos en óptimas condiciones.

#### 4.3. Formación y desarrollo de competencias.

La donación de alimentos no debe interferir en el objetivo de una dieta saludable. **Los excedentes alimentarios son cambiantes en lo que a su tipología y cantidad se refiere**, y su reparto no responde en ningún caso a criterios nutricionales; es por ello, que **el diseño de la alimentación de los receptores finales no debe venir marcado por los excedentes disponibles**, sin perjuicio de que tales productos, adecuadamente empleados, pueden integrarse en una dieta saludable.

Para poder alcanzar un impacto en la población objetivo, se ha elaborado (por expertos independientes, bien consultores en tecnología alimentaria o investigadoras del área de Nutrición, de la Universidad de Oviedo) **documentos y guías informativas** a disposición de todas las entidades que recojan excedentes, en **materia de seguridad alimentaria** para asegurar un uso adecuado de los alimentos a lo largo de la cadena de recogida y donación de los mismos, así como **en materia de nutrición**, para facilitar a los usuarios finales pautas básicas que permitan mantener una dieta equilibrada y saludable.

Entre los beneficiarios finales se encuentran menores y personas con necesidades alimentarias específicas y por ello es importante recordar las indicaciones de consumo saludable. Dada la variedad de valores nutricionales de los productos donados, que pueden ir desde pan convencional hasta empanadas o repostería dulce, las entidades receptoras reciben información y recomendaciones de uso y consumo de este tipo artículos, recordando la necesidad de mantener una dieta variada y equilibrada.

El Grupo de Nutrición de la Universidad de Oviedo, a través de la colaboración que mantiene con la Fundación Alimerka, propone las siguientes recomendaciones nutricionales a las personas y colectivos receptores de excedentes de panadería y repostería

**El pan**

- Es un alimento que destaca por su sencillez, **valor alimenticio y bajo precio**.
- **Para un adulto, se recomienda una ingesta diaria de 250 a 300 g.**
- **250 g de pan** aportan la 1/4 parte de las calorías necesarias diariamente para un adulto, pero sólo el 0,3% de las calorías son de origen lipídico (grasas).
- Obtener las mismas calorías a partir de la carne, supondría un coste 10 veces más caro y entre un 60 y 70 % de calorías lipídicas.
- **275 g de pan** aportan la 1/4 parte de las proteínas recomendadas, pero como estas proteínas proceden de los cereales se necesita complementarlas, por ejemplo con un alimento de origen animal como la leche.

Curiosidad: desde el punto de vista de las proteínas, tomar un vaso de leche (1/4 l) y 100 g de pan, supondría lo mismo que 100 g de carne.

**¿Qué tipo de pan debemos consumir preferentemente?**

Tanto **pan blanco como integral**. Concretamente, si el consumo es muy elevado, la mitad de cada tipo. Si el consumo es bajo, preferentemente que todo sea integral.

Nutrientes del pan por cada 100 g (valores medios)	Pan blanco	Pan integral
Kilocalorías	258	228
Hidratos de Carbono (g)	58	49
Proteínas (g)	7,8	8
Lípidos (g)	1	1,4
Fibra (g)	2,7	8,5
Calcio (mg)	19	21
Hierro (mg)	1,7	2,5

Curiosidad: en España actualmente se consumen 48 kilos de pan blanco por persona y año y solamente 1 kilo de pan integral por persona y año.

**La repostería**

- Su **valor nutricional** es muy variado, ya que depende de los ingredientes que se empleen en su fabricación, que suelen ser harina, grasa (mantequilla o margarina), azúcar, leche y huevos.
- En general, debemos subrayar que **son alimentos muy calóricos y con abundante contenido de lípidos** no saludables (ácidos grasos saturados y ácidos grasos *trans*).
- En la **repostería dulce**, aunque **los hidratos de carbono pueden suponer entre el 30 y el 55 % del producto**, la sacarosa (el azúcar) puede llegar a alcanzar la mitad de esa cantidad (recuérdese que la sacarosa sólo aporta calorías).
- En cuanto **al aporte energético**, cada 100 g pueden suponer entre 400 y 500 kcal, es decir, aproximadamente la 1/4 parte de la energía total diaria para un adulto.
- Su **consumo**, de acuerdo con las recomendaciones de todas las sociedades nutricionales, **debe de ser ocasional, un día a la semana**.

Los consejos, tanto para el consumo de pan como de bollería, se muestran en la pirámide de la Alimentación Saludable de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria



Ejemplo de ficha de información nutricional

Además del reparto de los documentos informativos, se celebran **jornadas intensivas** con carácter anual (en 2018 se desarrollaron en León y Asturias los días 12 y 13 de junio) cuyo objetivo fundamental es **compartir conocimientos sobre alimentación saludable y segura en el entorno de la gestión de excedentes**. Con ello se favorecen las condiciones de bienestar y salud de los receptores finales, y se logra compartir experiencias y poner sobre la mesa, por parte de los responsables de las entidades beneficiarias de excedentes alimentarios, situaciones particulares del manejo cotidiano de dichos excedentes, y también relativas a los colectivos a los que éstos van destinados.

**4.4. Evaluación.** (véase punto 6).



Imagen: Jornada técnica para entidades receptoras



## ALIMENTOS SIN DESPERDICIO

Jornada técnica para  
entidades beneficiarias

Impartido por  
**Mario Pidal Meana**  
*Experto en Seguridad Alimentaria*

### PROGRAMA

**09:30** Presentación del Programa Alimentos sin Desperdicios.

#### 10:30 NUTRICIÓN

- Salud y alimentación.
- Nutrientes: tipos y funciones, Metabolismo.
- Clasificación de los alimentos según sus características nutricionales.
- Necesidades nutricionales. concepto de ración.
- Diseño de una alimentación saludable: pirámide de la alimentación.

#### 12:00 SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Tipos de alimentos según su elaboración/presentación.
- Revisión, transporte, conservación, almacenamiento, distribución, preparación, consumo y/o descarte de alimentos.

#### 12:30 CASO PRÁCTICO

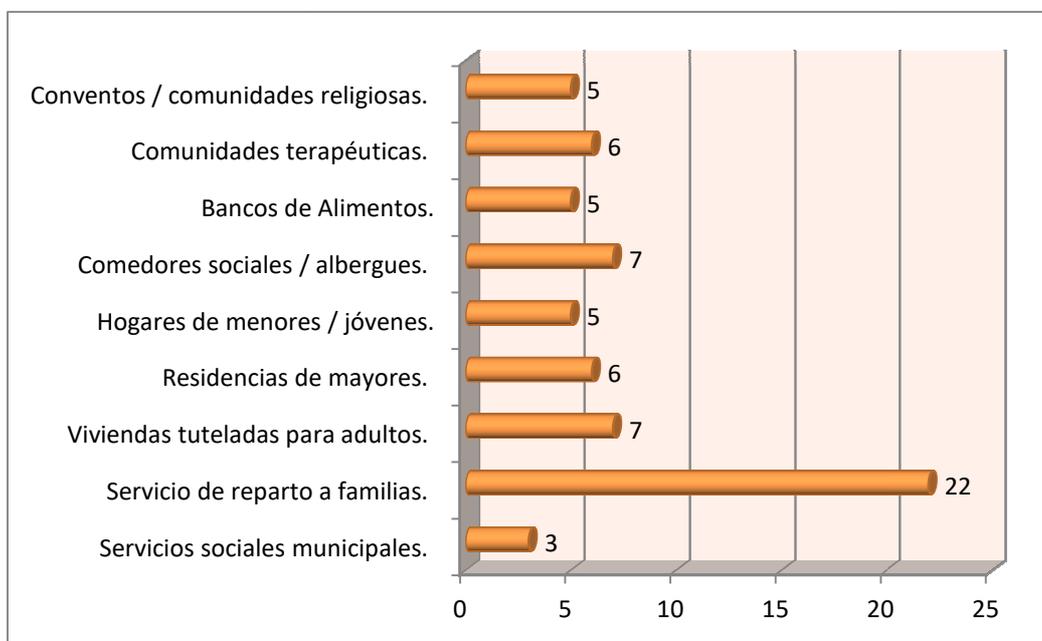
- Caracterización nutricional de una donación.
- Gestión correcta de una donación.

Miércoles, 13 de junio de 2018. De 9.30 a 13.30 horas.  
Centro logístico Alimerka  
Castiello, 145. 33690 Lugo de Llanera Asturias

5. La implicación y sinergias de los diferentes sectores que hubieran participado.

El presente programa requiere el establecimiento de **acuerdos de colaboración estables y sinergias** diarias entre los puntos de entrega de los excedentes alimentarios, las entidades receptoras de los mismos y la Fundación Alimerka como núcleo central del programa.

- **98 supermercados** en total.
    - 62 supermercados en Asturias.
    - 34 supermercados en Castilla y León.
    - 2 supermercados en Galicia.
  - **Almacén** central (Lugo de Llanera, Asturias)
- 
- **66 entidades** en total.
    - 44 entidades en Asturias.
    - 20 entidades en Castilla y León.
    - 2 entidades en Galicia.



Tipología (y número) de entidades receptoras



Imagen: Recogida con voluntariado del Albergue Covadonga, Gijón.



Imagen: Comedor social Atalaya, Burgos.

6. La evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana.

6.1. Metodología.

Se han utilizado diferentes métodos de evaluación del impacto alcanzando con el programa:

- **Análisis secundario.** Imprescindible para la fase de diseño e identificación del problema y sus públicos objetivo. En este sentido se han revisado **documentos externos**, como publicaciones de **buenas prácticas** (Programa Más alimentos, Menos desperdicios, información sobre cocina de recursos, etc.), **actas** de encuentros (Punto de encuentro AECOC sobre el desperdicio alimentario, etc.), **legislación** sobre desperdicio alimentario (Ley italiana del buen samaritano, legislación francesa y propuesta legislativa del Parlamento español, legislación y normativa en materia de seguridad alimentaria).  
A nivel de documentación interna, se ha trabajado con **datos contables y registros** de tiendas y almacenes referentes al tipo, volumen y tratamiento de excedentes alimentarios; también con la **normativa interna** de calidad y seguridad alimentaria.
- **Análisis cualitativo.** Se han realizado **entrevistas en profundidad**, tanto en la fase de identificación y diseño como en las fases posteriores de análisis de impactos a nivel de público objetivo y sociales. Para el diseño del programa, se ha entrevistado a investigadoras de las áreas de Bromatología, Nutrición y Fisiología. También se han mantenido entrevistas con responsables de entidades sociales que prestan servicios de asistencia alimentaria.  
Para la evaluación de impactos, se han podido mantener entrevistas tanto con responsables de la entrega de los alimentos en los puntos de venta, como con formadores colaboradores. También entrevistas y **dinámicas de grupo** (tras las sesiones formativas) con las personas responsables de la recogida y el posterior reparto o uso de los alimentos en las entidades sociales.

“Recogemos diariamente en 6 supermercados, 3 de Asturias y 3 de Castilla y León. No recibimos las mismas cantidades de alimentos en todos los supermercados, pero adaptamos lo que recogemos a la dieta establecida en nuestros centros y no al contrario. Recibimos los excedentes en muy buen estado”. Miembro de Fundación Cruz de los Ángeles.

“Recogemos en 1 supermercado de Mieres, y aprovechamos todo para los desayunos y comidas que ofrecemos en el comedor. También lo utilizamos para preparar una bolsa con varios productos para que se los lleven los usuarios a sus hogares. Para un mayor equilibrio, nos vendría bien recibir también la fruta”. Voluntario del Comedor social AMICOS.

- **Análisis cuantitativo.** A nivel cuantitativo, además de los **cuestionarios** de evaluación característicos, cabe subrayar la importancia de los **datos facilitados por la empresa** Alimerka sobre volumen y tipología de los alimentos entregados a las diferentes entidades, información mensual que permite valorar porcentualmente los grupos de alimentos facilitados y, por ello, identificar posibles déficits y recomendaciones para que las entidades receptoras puedan elaborar dietas equilibradas.

## 6.2. Indicadores.

Se han establecido indicadores propios para cada etapa del programa, como se muestra en la siguiente tabla:

<b>Output (prestaciones)</b>	<b>Outcome (impactos a nivel de público objetivo)</b>	<b>Impact (impactos sociales)</b>
1. Identificación. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Número de supermercados de reparto / total de supermercados.</li> <li>- Número de municipios de reparto / total de municipios donde hay supermercados.</li> <li>- % de excedentes aptos para donación y consumo humano sobre total.</li> </ul>	3. Apoyo a la alimentación. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración por parte de supervisores y/o encargados del supermercado de la entrega de excedentes.</li> <li>- Valoración por parte de las entidades sobre la recogida de excedentes (variedad, estado, uso).</li> </ul>	5. Contribuir a la reducción del desperdicio. <ul style="list-style-type: none"> <li>- % y volumen de donaciones por supermercado de reparto. Datos históricos y comparativos con supermercados sin reparto asignado.</li> <li>- Uso de los excedentes parte de las entidades receptoras.</li> </ul>
2. Reparto. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valoración sobre entrega de los excedentes por parte de los trabajadores del supermercado (persona que entrega, lugar, etc.).</li> <li>- Valoración sobre recogida de los excedentes por parte de la entidad (sistema de transporte, perfil del receptor, horarios, etc.).</li> </ul>	4. Formación y desarrollo. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluación cuanti y cualitativa de satisfacción y aprendizaje.</li> <li>- Autoevaluación de formadores.</li> <li>- Observación participante (visitas) en entidades tras el periodo formativo.</li> </ul>	6. Sensibilizar a la sociedad. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Número y calidad de actos en los que se presenta el programa.</li> <li>- Número y análisis de contenido de apariciones en medios de comunicación.</li> </ul>

## 6.3. Impacto sobre la salud.

Este punto, de **máxima importancia en la evaluación del impacto** del programa, se desarrolla en colaboración con institutos o grupos de investigación. En este sentido, cabe destacar los siguientes estudios:

- En 2014, mediante un acuerdo establecido con el Instituto de investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León (ICTAL), se ha estudiado la **vida útil de los excedentes de panadería y repostería** para facilitar recomendaciones de consumo y conservación a las entidades receptoras de los mismos. El estudio, pionero en este ámbito, ha sido realizado por la catedrática en Bromatología y Nutrición de la Universidad de León (ULE), Camino García, y los resultados fueron expuestos en su momento ante representantes de 24 asociaciones sociales de la provincia de León receptores de excedentes.
  
- En 2016, y en colaboración con investigadoras del Área de Nutrición, del Departamento de Fisiología de la Universidad de Oviedo, se ha podido evaluar el **estado nutricional de una muestra de personas en situación de privación material**, de forma que los resultados obtenidos permitiesen sentar la base para futuras actuaciones dirigidas, no solo a la ayuda alimentaria, sino a la mejora nutricional y la salud del colectivo. Para llevar a cabo este objetivo global se han planteado los siguientes objetivos específicos: 1) Identificar las características generales y dietéticas de la muestra de personas en situación de privación material; 2) Comparar las características generales y dietéticas de la muestra con las de un grupo control; y 3) Generar propuestas que nos permitan sentar las bases para futuros programas de asistencia alimentaria  
Los resultados de este estudio están publicados en: Blanco Prieto, A.; González Solares, S.; Menéndez Patterson, A. (2018). *Valoración del estado nutricional de usuarios de ayuda alimentaria*. Cuadernos de Trabajo Social, 31(2), 543-558. DOI: <http://dx.doi.org/10.5209/CUTS.53234>

7. Continuidad y sostenibilidad del proyecto prevista en los próximos años, y la financiación económica con la que se cuenta para desarrollarlos.

7.1. Continuidad y sostenibilidad.

Por el objeto del programa, su **continuidad está asegurada** desde un punto de vista financiero y organizativo, aunque no hemos de olvidar que, entre sus objetivos e impactos sociales también se encuentra la **reducción del volumen de excedentes** generados.

7.2. Financiación económica.

En este apartado deberíamos diferenciar dos aspectos:

- a) **Valor económico de las donaciones**, considerando el precio de venta al público de los artículos donados. Según balance de resultados del año 2018 (a fecha 31 de octubre), el importe económico ascendía a 2.066.120 euros.
- b) **Valor económico de la gestión del programa** por importe de 34.800 euros, incluyendo en este apartado los siguientes costes anuales:

Sueldos y salarios de personal implicado en la gestión	30.200 €
Elaboración de material informativo	700 €
Sesiones de formación	1.200 €
Evaluación de impacto	1.800 €
Participación en foros y presentaciones del proyecto	900 €
Campañas de sensibilización	-

## 8. El planteamiento innovador y original.

El proyecto Alimentos sin Desperdicio se caracteriza por cuatro planteamientos innovadores u originales:

### 8.1. Lógica de impacto social.

El programa *Alimentos sin Desperdicio* (AsD), a través de la gestión de los excedentes de la red de Supermercados Alimerka, persigue contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos en el entorno próximo y, al mismo tiempo, sensibilizar a la sociedad sobre la importancia de la **sostenibilidad del sistema alimentario**.

### 8.2. Perspectiva de Desarrollo Sostenible.

Nos encontramos ante un problema sistémico que parte –y afecta- tanto del ámbito empresarial como de la gestión medioambiental, las políticas públicas y las actitudes de consumidores. En este sentido, **el programa responde a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**, aprobados en 2015 por los líderes mundiales para alcanzar en un periodo de 15 años –hasta 2030-, y que instan a todos los países, las entidades públicas y privadas y la sociedad civil a adoptar medidas de protección del planeta e impulso del crecimiento sostenible.

Aunque los 17 ODS están interrelacionados para poder alcanzar un desarrollo sostenible, algunos de ellos guardan una especial relación con el programa AsD (como el Objetivo 12.3), de reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios, que a su vez responde a la acción social contra la pobreza (Objetivo 1), la lucha contra la malnutrición (Objetivo 2), el incremento de la salud en el caso de dietas equilibradas (Objetivo 3), etc.



### 8.3. Trabajo en red y la optimización de recursos.

Para el buen desarrollo de este proyecto se ha considerado necesario establecer una red de colaboraciones y acuerdos entre entidades (véase apartado 5).

### 8.4. Innovación y posibilidad de transferencia.

Desde la fase de diseño del proyecto se ha tenido como criterio básico **la innovación y posibilidad de transferencia**, desarrollando **actividades con fomenten cambios y fortalezcan la participación entre entidades**, posibilitando el intercambio, la transferencia y la aplicación de experiencias en otras comunidades.

En concreto, se ha expuesto el programa a modo de “caso práctico o de estudio” en diferentes contextos, entre los que podríamos destacar en este último año:

- 2018. Participación en la sesión parlamentaria del Congreso de los Diputados sobre “La donación de los excedentes alimentarios”, convocada con motivo de una proposición legislativa para promover y facilitar la donación de alimentos por parte de las empresas.
- 2018. Participación en la mesa redonda empresarial, del IV Encuentro de la Alianza contra el Hambre y la Malnutrición, con el caso sobre la donación de excedentes y las ayudas alimentarias.
- 2018. Participación en el curso de “Evaluación de impacto” en la Asociación Española de Fundaciones, con el caso de la evaluación del impacto social en el Programa AsD.
- 2018. Participación en la jornada sobre “Fundaciones y empresas” en la Fundación Universidad de Valencia y Consejo Autonómico de Fundaciones de la Comunidad Valenciana, exponiendo el programa AsD como práctica de responsabilidad corporativa.

## 9. La contemplación de criterios de equidad y perspectiva de género.

El presente proyecto incluye entre sus fundamentos la doble perspectiva de la no discriminación y la igualdad. Por ello, las diferentes actividades se inspiran en los siguientes criterios o principios coherentes con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 5:



Corresponsabilidad. Tanto los contenidos de la formación / información nutricional como el acompañamiento de las entidades beneficiaras, tiene en cuenta el desarrollo de un **modelo de convivencia igualitaria**. A modo de ejemplo, en el diseño gráfico y narrativo de los manuales y documentación complementaria se ofrecen imágenes en el entorno familiar y de consumo que promuevan actitudes favorables a la convivencia igualitaria entre sexos.

Coeducación. Dado el elevado componente educativo del Proyecto, se potencia la **difusión de mensajes e información que facilite la coeducación** en los espacios de consumo de alimentos. Por otro lado, los textos y material elaborado para el proyecto, se tienen en consideración criterios de igualdad y no discriminación.

Conocimiento. Uno de los pilares del Proyecto, como hemos indicado, está centrado en aportar información y conocimiento. Con ello se aportan datos sobre alimentación saludable y seguridad alimentaria que **permitan transformarse en conocimiento** aplicado y comportamientos concretos, logrando en determinados colectivos una mayor autoestima y seguridad en su toma de decisiones (p.ej. organización de menús, designaciones de tareas entre los miembros del hogar, gestión sostenible de excedentes, etc.)

Imagen. De acuerdo con los objetivos de diferentes planes estratégicos para el fomento de la igualdad de género, el presente proyecto refuerza el papel de *las mujeres y "lo femenino" como sujetos activos en la construcción social de la realidad*. Además, se contribuye a la difusión, en los materiales propios del Proyecto, de imágenes no sexistas, empleando **ilustraciones y fotografías no estereotipadas** que

potencien la igualdad y una visión positiva de mujeres y hombres y de la interacción en la vida familiar, laboral y el consumo, especialmente en lo referente a la compra, elaboración y disfrute de los alimentos.

Atención a la diversidad e inclusión social. El proyecto ofrece ofrecer información y asesoramiento en materia nutricional y de seguridad alimentaria a colectivos socialmente vulnerables, prestando especial atención a colectivos de mujeres en riesgo de exclusión social, menores, miembros de colectivos minoritarios o con baja representación social y/o personas con discapacidad. En estas actividades se facilitan pautas nutricionales y consejos para el consumo y el estilo de vida saludable tomando como referencia el **contexto social, los recursos culturales y la privación material de estas personas** para acceder a los mercados alimentarios y configurar su dieta habitual.



Imagen: ilustración incluida en diferentes materiales de comunicación