

**ESTRATEGIA
DE ALIMENTACIÓN
SALUDABLE Y SOSTENIBLE
2018-2020**



**MEMORIA DE EJECUCIÓN
MAYO DE 2019**

Área de Gobierno de Coordinación Territorial
y Cooperación Público-Social

El 1 de marzo de 2018 la Junta de Gobierno del Ayuntamiento de Madrid aprobó la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible 2018-2020. La elaboración de la Estrategia responde a los compromisos adquiridos por el Ayuntamiento con la firma, en octubre de 2015, del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán, con el que se fija por objetivo "trabajar para desarrollar sistemas alimentarios sostenibles, inclusivos, resilientes, seguros y diversificados, para asegurar comida sana y accesible a todos en un marco de acción basado en los derechos, con el fin de reducir los desperdicios de alimentos y preservar la biodiversidad y, al mismo tiempo, mitigar y adaptarse a los efectos de los cambios climáticos".

La Estrategia fija los siguientes objetivos:

- aumentar la soberanía alimentaria en toda la cadena alimentaria;
- promover dietas saludables y un consumo alimentario responsable y sostenible;
- favorecer el acceso a una alimentación suficiente en calidad y cantidad, asequible y culturalmente apropiada a toda la población, con enfoque de género e interseccionalidad;
- proteger la biodiversidad y los suelos, fomentar la agricultura y la producción en condiciones justas de alimentos agroecológicos y de proximidad y establecer alianzas urbano-rurales en el ámbito regional;
- impulsar los circuitos cortos de comercialización, apoyar el tejido económico local y fomentar la Economía Social y Solidaria;
- reducir el desperdicio de alimentos y favorecer el cierre de ciclos y la devolución de nutrientes a los suelos.

La presente memoria recoge las medidas desarrolladas a lo largo de 2018, ordenadas según los seis ejes de la estrategia:

1. Gobernanza. Diseño, impulso y desarrollo de las políticas públicas dirigidas a construir sistemas alimentarios saludables, sostenibles y resilientes se debe hacer desde la corresponsabilidad y la colaboración de "todos los sectores del sistema alimentario, incluidas las autoridades locales, los entes técnicos y académicos, la sociedad civil, los pequeños productores y el sector privado".

2. Cultura alimentaria: las vecinas y vecinos de Madrid deben tener acceso a una dieta saludable, segura, culturalmente adecuada y ambientalmente sostenible. La estrategia refuerza y amplía la difusión de dietas sostenibles (saludables, seguras, culturalmente adecuadas, ambientalmente sostenibles y fundadas en los derechos) en los programas de promoción de la salud y en campañas de comunicación y formación a favor de estilos de vida saludables.

3. Derecho a la alimentación: un sistema alimentario sostenible debe contribuir a garantizar el derecho a alimentos saludables y suficientes de los colectivos sociales más vulnerables, con enfoque de género e interseccionalidad.

4. Impulso del sector agroalimentario sostenible: un sistema alimentario sostenible es aquel que logra proteger el territorio, facilitar la producción y la transformación alimentaria en ámbitos urbanos y

periurbanos y establecer alianzas con el medio rural. Es decir, aquel que apuesta por alimentos de proximidad producidos en condiciones justas y respetuosas con el medio ambiente.

5. Compra pública, comercio y restauración: un sistema alimentario sostenible favorece los canales cortos de comercialización y la conexión entre el medio rural y el urbano. Apoya, a su vez, los mercados municipales públicos y la Economía Social y Solidaria. Aprovecha el potencial de la compra pública para materializar el derecho a la alimentación y la promoción de sistemas alimentarios sostenibles.

6. Residuos y desperdicio alimentario: es imprescindible reducir las pérdidas y prevenir el desperdicio de alimentos en todos los eslabones de la cadena alimentaria, sensibilizando a todas las partes implicadas. De forma complementaria a la reducción de desperdicios, es necesario recuperar los restos orgánicos para su adecuado tratamiento y reutilización en forma de abono.

Como anexo se incluyen los planos del despliegue territorial de las medidas por los diferentes Distritos:

- Distrito 01 Centro
- Distrito 02 Arganzuela
- Distrito 03 Retiro
- Distrito 04 Salamanca
- Distrito 05 Chamartín
- Distrito 06 Tetuán
- Distrito 07 Chamberí
- Distrito 08 Fuencarral-El Pardo
- Distrito 09 Moncloa-Aravaca
- Distrito 10 Latina
- Distrito 11 Carabanchel
- Distrito 12 Usera
- Distrito 13 Puente de Vallecas
- Distrito 14 Moratalaz
- Distrito 15 Ciudad Lineal
- Distrito 16 Hortaleza
- Distrito 17 Villaverde
- Distrito 18 Villa de Vallecas
- Distrito 19 Vicálvaro
- Distrito 20 San Blas-Canillejas
- Distrito 21 Barajas

Un segundo anexo recoge los resultados de las mesas de trabajo en torno a los seis ejes, desarrollados durante la Asamblea de Seguimiento de la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible, celebrada el 13 de marzo de 2019.

Las principales conclusiones de dichas mesas fueron:

1. Gobernanza. Es necesaria una mayor coordinación a nivel intermunicipal y la estrategia no llega a la ciudadanía. Por ello las entidades participantes en la asamblea, planteaban la necesidad de campañas de difusión - comunicación cuyo objetivo sea la implicación de la sociedad civil y que esta implicación vaya de abajo hacia arriba. Y que la salud, debería ser el eje vertebrador que sirva para transmitir la EA, dado que esta se sitúa en el ámbito municipal
2. Cultura alimentaria. Son necesarias miradas multidisciplinares convergentes para coordinar y llegar más lejos y más profundo, es decir es necesario superar la atomización para conseguir

transformaciones. Por otro lado, la sensibilización es necesaria, pero sola no es suficiente, tiene que ir acompañada de políticas. Las entidades participantes señalan que se están sentando las bases y cambiar la cultura alimentaria toca muchos niveles, fibras, y actores, es necesaria una visión compleja – sistémica. Se han logrado mayores resultados allí donde había cooperación y trabajo previos entre los movimientos sociales y administración.

3. Derecho a la alimentación. Las entidades participantes señalan que en las escuelas infantiles se están desarrollando adecuadamente los proyectos de comedores sostenibles y saludables. Sería necesario incluir en algunos ámbitos de competencia del ayuntamiento los conceptos saludable y sostenible. Por otro lado habría que seguir potenciando los huertos escolares y comunitarios,, como espacios de aprendizaje, relación intergeneracional y generación de relaciones comunitarias y desarrollo de iniciativas. Señalan que en los centros públicos donde se ofrezca comida, sería conveniente disponer de cocinas donde se puedan elaborar los propios alimentos. La alimentación debería plantearse como un derecho y se tendría que incorporar como eje esencial en la educación, impartida por personal formado en este ámbito. Sería necesario legislación a nivel de la Comunidad de Madrid para garantizar ese derecho.
4. Impulso del sector agroalimentario sostenible. Se señala que queda mucho camino por recorrer para incorporar la producción alimentaria en la ciudad, las normativas no están preparadas e incluso son contrarias, el personal que no está preparado, etc. Hay una demanda de etiquetado claro para los productos locales con su propio distintivo y de refuerzo de los canales de comercialización del producto local para mejorar la viabilidad de los proyectos productivos.
5. Compra pública, comercio y restauración. Los pliegos de alimentación saludable y sostenible han funcionado los criterios de pero falta seguimiento y mejorar el protocolo y mecanismos de fiscalización. Se plantea transversalizar criterios alimentarios, de salud y sostenibilidad en otros espacios alimentarios públicos: cafeterías, kioscos, vending, eventos institucionales... y avanzar con el catálogo de compra centralizada, porque está suponiendo un obstáculo. Las entidades proponen integrar a las asociaciones de comerciantes en la implantación de la estrategia y establecer indicadores o/y un protocolo para evaluar el seguimiento del pliego de contratación.
6. Residuos y desperdicio alimentario. Se plantea que la sensibilización sobre la población no alcanza a incidir en sus hábitos, choca con la lógica del mercado. Eso lleva a preguntarse si podría una normativa más exigente compensar las malas prácticas. No somos capaces de gestionar el residuo que genera la ciudad, los proyectos pilotos dan noticias esperanzadoras, pero a escala micro. Sería necesario desarrollar normativa que restrinja el desperdicio e impulse la reducción y la gestión del mismo, promoviendo a su vez nuevos modelos de gestión. Todo acompañado de comunicación y sensibilización, con campañas adaptadas a cada público objetivo .

Se puede encontrar más información en: <http://madridalimenta.madrid.es/>



GOBERNANZA

Diseño, impulso y desarrollo de las políticas públicas dirigidas a construir sistemas alimentarios saludables, sostenibles y resilientes se debe hacer desde la corresponsabilidad y la colaboración de todos los sectores del sistema alimentario, incluidas las autoridades locales, los entes técnicos y académicos, la sociedad civil, los pequeños productores y el sector privado.



Eje GOBERNANZA

01 COORDINACIÓN Y COOPERACIÓN

Principales objetivos:

Impulsar el desarrollo y evaluar la aplicación de la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible de Madrid mediante la coordinación de la acción de las diferentes Áreas de Gobierno municipal y la colaboración con la sociedad civil organizada. Impulsar mecanismos de colaboración con otras Administraciones (locales, con el Gobierno de la Comunidad de Madrid y con la Administración central) para avanzar en la construcción de sistemas alimentarios más saludables, sostenibles y resilientes. Generar, en colaboración con estos agentes, espacios de aprendizaje y de difusión de factores de éxito en la consecución del referido objetivo.

01.01 Mesa de Seguimiento del Pacto de Milán

En febrero de 2016, se creó la Mesa de Seguimiento del Pacto de Milán, un espacio de diálogo y concertación articulado para promover la coordinación entre diferentes Áreas de Gobierno del Ayuntamiento de Madrid y la colaboración con la sociedad civil organizada.

Durante 2018 ha seguido funcionando la Mesa de Seguimiento del Pacto de Milán, como un espacio de diálogo y concertación articulado para promover la coordinación entre diferentes Áreas de Gobierno del Ayuntamiento de Madrid y la colaboración con la sociedad civil organizada. Se han celebrado 3 sesiones en 2018 y una en el primer trimestre de 2019, convocadas por la AG de Coordinación Territorial y Cooperación Público Social. En ellas han participado las AG de Medio Ambiente y la Equidad, Derechos Sociales y Empleo, la DG de Comercio y Emprendimiento, el Instituto Municipal de Consumo y Madrid Salud, representantes del Plan Estratégico de los Derechos Humanos y de la oficina española de la Organización para la Alimentación y la Agricultura de la ONU (FAO-España) y la plataforma [Madrid Agroecológico](#).

01.02 Desarrollo de un modelo de gobernanza alimentaria

A partir del análisis de distintos modelos de gobernanza para la promoción de sistemas alimentarios urbanos sostenibles creados en otras ciudades, se ha elaborado un modelo de gobernanza que incluye la ampliación de la Mesa de Seguimiento para incorporar agentes sociales y económicos relevantes. De esta manera, a partir de 2019, participan en la Mesa de Seguimiento, además de las instituciones y entidades antes mencionadas, [Mercamadrid](#), Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad de Madrid ([CODINMA](#)), Carta contra el Hambre, [Plataforma Ciudadana Quinta de Torre Arias](#), [Hostelería Madrid La Viña](#), [Proyecto MARES](#) (alimentación) y Confederación del Comercio Especializado de Madrid ([COCEM](#)).

Sesión de validación de la Estrategia en la Universidad, aportaciones desde la investigación. Noviembre 2017



El nuevo modelo de gobernanza se apoya a su vez en una Asamblea de Seguimiento de la Estrategia, concebida como un espacio de encuentro entre el Ayuntamiento de Madrid y las organizaciones sociales vinculadas a los temas de la Estrategia. La primera Asamblea se celebró el 13 de marzo de 2019.

Además en enero de 2019 se abrió un espacio de coordinación con las Universidades públicas madrileñas con el objeto de que estas impulsen en sus respectivos campus objetivos de la Estrategia tales como el impulso de una alimentación saludable en sus cafeterías. De la coordinación establecida entre el Ayuntamiento de Madrid y las universidades hay un modelo de pliegos de prescripciones técnicas para la contratación de máquinas expendedoras de productos alimenticios y la gestión del servicio de cafeterías y/o comedores visado por Madrid Salud.

01.03 Coordinación de nuevos planes y estrategias municipales

Se ha fomentado la coordinación entre la Estrategia Alimentaria, la Estrategia Municipal de Economía Social y Solidaria, el Plan de Impulso del Consumo Sostenible (PICS) de la ciudad de Madrid, el Plan Estratégico de Derechos Humanos y la Estrategia de Economía Social y Solidaria y el Plan de Derechos Humanos. Todo ello ha permitido la integración de distintas medidas entre los planes y estrategias que coadyuvan a sus objetivos. En concreto, los tres Espacios de Consumo Sostenible inaugurados en 2018 en los distritos Centro, Fuencarral-El Pardo y Moratalaz acogen actividades relacionadas con los otros planes, proyectando así una imagen coherente de la acción de Gobierno en esta materia.

01.04 Relaciones de colaboración con otros municipios de la región

La construcción de un sistema alimentario saludable y sostenible pasa por el impulso de la producción alimentaria agrícola y ganadera en los municipios de la región. A tal efecto, el Ayuntamiento de Madrid ha trabajado junto con otros municipios en la definición de un protocolo general de colaboración para la construcción de un sistema alimentario más sostenible y equitativo en la región de Madrid. La colaboración va encaminada a intercambiar información acerca de las políticas públicas, aprovechar la complementariedad entre recursos y necesidades de los distintos territorios de la región, fomentar la creación de espacios de gobernanza intermunicipales o de escala regional, impulsar proyectos de cooperación público-social y crear y reforzar los canales cortos de comercialización.

01.05 Red Estatal de Ciudades por la Agroecología

El 29 de enero de 2019 el Pleno del Ayuntamiento de Madrid aprobó la adhesión a la [Red de Ciudades por la Agroecología](#), que fue creada en mayo de 2018 y de la que también forman parte junto con Madrid: Barcelona, Carcaboso, Córdoba, El Prat de Llobregat, Fuenlabrada, Godella, Granollers, Las Palmas de Gran Canaria, Lleida, Manresa, Meliana, Murcia, Navàs, Oviedo, Palma de Mallorca, Pamplona/Iruña, Rivas Vaciamadrid, València, Valladolid y Zaragoza.



La Red constituye un espacio de coordinación en el que se intercambian experiencias sobre construcción de sistemas alimentarios que apuestan por la agroecología y el consumo de alimentos de proximidad y que preservan el suelo agrario periurbano. Madrid participa en el Grupo Motor de la Red y

el ayuntamiento forma parte de la Junta Directiva de la Red, según se aprobó en la Asamblea del 23 de noviembre de 2018. También se aprobó la celebración de la Asamblea Técnica en Madrid, celebrada en abril de 2019.

En el curso 2017/2018, técnicos municipales y personas pertenecientes a las organizaciones sociales que han formado parte del proceso de elaboración de la estrategia, participaron en varios grupos de trabajo: GT 1 Gobernanza: centrado en la puesta en común de los modelos de gobernanza de las ciudades de la red; GT2 Asesoramiento agronómico: El papel de las ciudades en la formación, el asesoramiento y el impulso de espacios productivos y GT 3 Logística y distribución: Se ha trabajado en torno a las centrales de compra, los mercados no sedentarios y la promoción de los canales cortos de comercialización

En el curso 2018/2019, se realizó un Seminario de compra pública y escuelas infantiles organizado por Madrid y se participó en el Seminario de agroecología y equidad en la ciudad de Córdoba, el webminario Bancos de tierra en España y en el Grupo de trabajo de agrupación horizontal de productores y espacios de acopio.

Profundizando en el objetivo de cooperación interinstitucional, el 8 de febrero de 2019, en Roma, la alcaldesa de Madrid firmó con José Graziano da Silva, director general de la FAO (Organización para la Alimentación y la Agricultura de la ONU) un memorando de entendimiento encaminado a fomentar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios desde el Ayuntamiento de la ciudad, mejorar la calidad de vida de los ciudadanos e impulsar estudios de alimentación en la capital española. En ese sentido, el acuerdo firmado entre Manuela Carmena y el director general de la FAO abre la puerta a la creación de un instituto de estudios sobre la alimentación con sede en Madrid.



CULTURA ALIMENTARIA

Las vecinas y vecinos de Madrid deben tener acceso a una dieta saludable, segura, culturalmente adecuada y ambientalmente sostenible. La estrategia refuerza y amplía la difusión de dietas sostenibles (saludables, seguras, culturalmente adecuadas, ambientalmente sostenibles y fundadas en los derechos) en los programas de promoción de la salud y en campañas de comunicación y formación a favor de estilos de vida saludables.

Eje CULTURA ALIMENTARIA



02 PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE UNA CULTURA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

Principales objetivos:

Aumentar el impacto de los programas de sensibilización sobre alimentación e incorporar la triple dimensión (salud, ecológica y social) en sus contenidos. Formar al personal municipal en materia de alimentación para facilitar el impulso de la Estrategia Alimentaria y el desarrollo de nuevas políticas municipales dirigidas a construir un sistema alimentario saludable y sostenible.

02.01 Impulso y coordinación de planes de sensibilización ciudadana

La coordinación entre los múltiples programas de sensibilización ciudadana existentes en torno a la alimentación saludable y sostenible permite aumentar su impacto. A continuación se exponen las principales actividades desarrolladas:

El Plan de Impulso de Consumo Sostenible (PICS) contempla la realización de campañas monográficas sobre alimentación. En el ejercicio 2018 el Instituto Municipal de Consumo ha realizado, en colaboración con el área de Coordinación Territorial y Cooperación Público Social, una campaña sobre alimentación sostenible, que incluye la elaboración de trípticos, carteles, la inserción en columnas, mupis y mupis digitales, además de piezas para redes y para web. Los contenidos de la campaña están incorporados al especial informativo sobre consumo sostenible dentro de la página web corporativa www.madrid.es/consumo.

En octubre de 2018, el Instituto Municipal de Consumo (IMC) organizó en Madrid la Conferencia Internacional de Ciudades por el Comercio Justo. El IMC lleva a cabo actividades de sensibilización ciudadana, de formación e información en distintos espacios y otros eventos en colaboración con las organizaciones de comercio justo, en cumplimiento de los planes bienales del Foro Municipal de



Conferencia Internacional de ciudades por el Comercio Justo.
Madrid Octubre 2018

Comercio Justo. En reconocimiento a su labor, Madrid fue galardonada en la primera edición de premios de la UE sobre Comercio Justo y Ético, recibiendo una mención especial “Global Partnerships” por la integración del comercio justo en distintos ámbitos de la política municipal, así como la colaboración con una amplia variedad de agentes y partes interesadas.

Durante el [Foro Mundial de Violencias Urbanas](#), celebrado el 7 de noviembre de 2018 en Matadero, el área de Gobierno de Coordinación Territorial y Cooperación Público-Social organizó un evento paralelo (side event) en torno al Derecho a la Alimentación en el que participaron representantes de [FAO](#), del Gobierno de la Ciudad de México, de la [Red de Ciudades por la Agroecología](#) y de la Carta contra el Hambre.

En 2019 está previsto afinar los mecanismos de coordinación de las campañas de sensibilización existentes para ampliar y mejorar su impacto y se procurará la incorporación de contenidos relacionados con la alimentación en otras campañas y eventos (culturales, medioambientales...) municipales.



Evento sobre el derecho a la alimentación en el Foro Mundial de Violencias Urbanas.
Noviembre 2018

02.02 Programas de sensibilización y educación en mercados municipales y en Mercamadrid

Sensibilización sobre alimentación saludable, fresca y de proximidad en Mercamadrid

Mercamadrid tiene abierto un extenso programa de visitas guiadas en el que se transmite a diferentes colectivos, informaciones y conocimientos básicos sobre los mercados, su papel en la cadena de distribución alimentaria, los alimentos, su origen y cultivo, variedades, formato, etc., los beneficios de una alimentación saludable, la preocupación por la sostenibilidad medioambiental y económica, así como la necesidad de luchar contra el derroche de alimentos, entre otros aspectos.

En función del colectivo al que van dirigidas, se han diseñado los siguientes tipos de visitas:

Visitas escolares “Aprendo a comer sano en Mercamadrid”: Visitas orientadas a la población infantil en las que se da a conocer los mercados mayoristas y sus productos (frutas, hortalizas, pescados, mariscos) con la participación de las empresas mayoristas y monitores especialistas. Se enmarcan dentro de la oferta de actividades extraescolares del Ayuntamiento de Madrid “Madrid, un libro abierto”. En el año 2018 han participado en este programa 1.600 escolares. Este año 2019 se pondrá en marcha también el programa de visitas al sector cárnico.

Visitas académicas, orientadas a centros de formación, ya sean institutos de enseñanza superior, formación profesional y/o universitaria. Han participado hasta la fecha más de 3.500 estudiantes

Visitas ciudadanas “Conoce Mercamadrid”. Son visitas gratuitas dirigidas al público general. A través de la prescripción de una alimentación saludable, que incluya producto fresco nos permite dar a conocer a la población madrileña el funcionamiento y la realidad de abastecimiento de productos frescos de que goza la ciudad de Madrid, con la Unidad Alimentaria Mercamadrid. En el año 2018 han participado en este programa 1.500 personas.

Visitas gastronómicas: programa iniciado en noviembre de 2018 consistente en visitas-taller guiadas por un/a reconocido/a chef que acompaña en el recorrido y a continuación imparte una máster class de cocina en MercamadridLab con el objetivo de poner en valor los productos de temporada, aportar información y conocimiento sobre orígenes, variedades y aprovechamiento culinario de los productos, e impulsar la gastronomía basada en producto fresco y de temporada.

Entre las acciones de educación y sensibilización desarrolladas en Mercamadrid, destaca, la carrera 10K Mercamadrid, la jornada de puertas abiertas en Mercamadrid, consistente en el desarrollo de una carrera de 10 Kilómetros bajo el lema “Sobran los motivos para mejorar tu hábitos. Alimentación + Deporte = Vida sana” y la realización de múltiples actividades de prescripción de producto fresco y ocio para la promoción de una alimentación saludable gracias a las cuales en 2018 recibió 7.000 visitantes.

Carrera 10K en Mercamadrid



Destaca también el proyecto “Somos lo que comemos”, una iniciativa de Mercamadrid que consiste en la grabación de una serie de vídeos que transcurren entre Mercamadrid, la ciudad de Madrid y la cocina de un restaurante de referencia con el objetivo de acercar al público la actualidad gastronómica, los productos frescos, su temporalidad y origen, consejos de manipulación y de preparación. Este proyecto aúna la preocupación creciente por el cuidado de nuestro entorno y la salud, así como por una elección responsable de los alimentos. En la primera temporada se emitieron 12 vídeos de una duración aproximada de 5 minutos cada uno, a los que se suma un mini site promocional que incluye una propuesta de receta semanal que se publicita en redes sociales y que alcanzó un impacto de 377.704 personas (Facebook y Twitter). Está prevista la realización de una segunda temporada de cierre, que complete el catálogo de productos por temporadas, incluyendo primavera y verano.

Promoción de dietas saludables y con alimentos frescos en mercados municipales

La Dirección General de Comercio y Emprendimiento desarrolló una intensa actividad promocional de los mercados municipales en distintos medios y soportes (Canal Cocina, redes sociales, mobiliario urbano) dirigida a potenciar estos equipamientos como el formato comercial de preferencia y de referencia para la compra de productos frescos de calidad. “Saborea los mercados de Madrid”; “Compra en los mercados de Madrid”, “Alimenta el alma” o “Con M de Mercados de Madrid” han sido las acciones más destacadas. Paralelamente, a través de la convocatoria de subvenciones para la modernización y dinamización de los mercados municipales, se ha financiado la realización de actividades de promoción y dinamización de los mercados por sus concesionarios y comerciantes.

Talleres de cocina saludable en mercados municipales.

DG Comercio y Emprendimiento



Asimismo, desde la DG de Comercio y Emprendimiento se han organizado y promovido distintas acciones y eventos de dinamización de los mercados madrileños.

El sentido de los alimentos de Temporada, del 18 al 27 de Enero de 2018 en los Mercados municipales de Antón Martín, Barceló, Doña Carlota, Las Águilas, Prosperidad y San Fernando.

Del huerto de Florette a los mercados municipales, en el Mercado municipal de Barceló, el 18 de mayo de 2018, con 20 niños.

El programa *Nuestra dieta mediterránea* ha incluido taller de cocina mediterránea (Mercados municipales de Barceló y Las Ventas), Taller de consumo responsable (Mercado Prosperidad) y Taller para niños sobre pirámide nutricional (Mercado Maravillas), del 19 al 26 de mayo de 2018. El programa *Aprende a comprar y cocinar en los mercados de municipales* dirigido a escolares de primaria, según se explica en el punto 03.03

Saboreando los mercados de Madrid se ha celebrado del 18 al 24 de junio.

El Día del huevo, del 8 al 14 de octubre de 2018 en los Mercados municipales de Las Ventas, Prosperidad, Barceló, Tirso de Molina, Santa María de la Cabeza, Vallehermoso, La Cebada, San Antón, La Paz, Chamartín, Maravillas, Antón Martín.

Tapitalia, del 16 a 25 de noviembre de 2018 en los mercados municipales de Chamberí, Vallehermoso y La Paz.

02.03 Programa ALAS: alimentación, actividad física y salud

El objetivo del Programa ALAS es mejorar el estilo de vida de la población de Madrid fomentando la alimentación saludable y la realización de actividad física regular, así como disminuir la prevalencia de enfermedades no transmisibles relacionadas con los estilos de vida, como la obesidad, la diabetes tipo 2 y las enfermedades cardiovasculares. Se trabaja con una doble estrategia, poblacional y de alto riesgo. Así, por un lado, promueve la realización de ejercicio físico y formación sobre dietas sanas en todos los ámbitos: familiar, comunitario, escolar, empresarial y sanitario. Además cuenta con una estrategia específica para la población con mayor riesgo de desarrollar diabetes y enfermedades cardiovasculares derivado de una alimentación inadecuada y del sedentarismo.

Desayuno saludable, dentro del Programa ALAS



Se desarrolla en 18 centros: en los 16 Centros Municipales de Madrid Salud, en la Unidad de Diabetes y en el Centro de Promoción de Hábitos Saludables de Madrid Salud. En 2018 se han realizado 177 proyectos comunitarios relacionados con el fomento de un estilo de vida saludable. Han participado 14.138 personas en 774 grupos en los que se trabaja la alimentación y la actividad física.

Además se han atendido de forma individual a 2.857 personas. Han participado en el taller de cambio terapéutico de estilo de vida 707 personas prediabéticas o con sobrepeso u obesidad dentro de la estrategia de alto riesgo.

02.04 Sensibilización y formación del personal municipal

El Departamento de Educación Infantil (Servicio de Educación Infantil y Otros Programas) realiza actividades formativas para las comunidades educativas y grupos motores de las escuelas infantiles de la Red Municipal. En las sesiones de trabajo que tenían como objetivo proporcionar conocimiento y recursos para lograr mejoras en la alimentación en los centros, también ha podido participar el personal de cocina y dirección del Aula de Naturaleza de Cercedilla y de la Residencia San Ildefonso.

En la Escuela Municipal de Formación para trabajadores municipales, el Instituto Municipal de Consumo oferta un curso sobre Consumo Sostenible y Comercio Justo de 21 horas, del que hubo dos ediciones en 2017 y otras dos en 2018 con buenos resultados de evaluación. El Plan de Formación 2019 prevé impartir otras dos ediciones del curso de Consumo Sostenible y un curso de Impulso de la alimentación sostenible desde las políticas municipales de 16 horas a cargo del Área de Coordinación Territorial y Cooperación Público-Social y otro de Entrenamiento y alimentación ante la obesidad de 21 horas promovido por el Área de Gobierno de Cultura y Deportes. Además incluye dos ediciones del curso de formación para la supervisión de la alimentación en escuelas infantiles dentro de los compromisos del Pacto de Milán, a cargo del Área de Gobierno de Equidad, Derechos Sociales y Empleo.

Actividad en el huertos
escolar del CEIP
República de Uruguay,
integrado en la Red de
Huertos Escolares



03 SENSIBILIZACIÓN DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA

Principales objetivos:

Hacer de los centros escolares un espacio clave para la sensibilizar y adquisición de hábitos para una alimentación saludable y sostenible al conjunto de la comunidad educativa (equipos docentes, de cocina y comedor, familias y escolares).

03.01. Programa municipal de huertos escolares

Ya son 170 los centros escolares de la ciudad que cuentan con un huerto, un espacio educativo gracias al cual el alumnado conoce de primera mano el origen de los alimentos agrícolas, cuáles son las verduras de temporada y los procesos asociados a su producción ecológica.

Los centros están integrados en la Red de Huertos Escolares Sostenibles, del Programa *Educar hoy para un Madrid más Sostenible*, coordinado por el Departamento de Educación Ambiental del Ayuntamiento. Cada año celebran en junio una fiesta en la que dan a conocer los diferentes huertos escolares.

03.02 Recursos y dinámicas para la integración de la alimentación sostenible y saludable en la comunidad educativa

Se han elaborado dos guías de alimentación saludable y sostenible, una con propuestas de menús de temporada, recomendaciones, prácticas, etc. dirigida al personal de las escuelas infantiles

municipales (personal de cocina y comedor y personal docente) y otra dirigida a familias, centrada en la nutrición fuera de la escuela, con pautas generales, recomendaciones para desayunos, meriendas y cenas, etc. Ambas están en proceso de diseño y maquetación para su próxima publicación.

Hay que añadir que se ha abierto un proceso de revisión y modificación de los menús de desayunos, comidas y meriendas en las escuelas infantiles municipales en el que participan todos los colectivos de la comunidad educativa.

*Sesión de trabajo con la
comunidad educativa en la
nave Boetticher.*

*A.G. de Equidad, Derechos
Sociales y Empleo.*



Por último, el Departamento de Educación Infantil, en estrecha colaboración con el A.G. de Coordinación Territorial y Cooperación Público-Social, ha organizado acciones de sensibilización sobre alimentación saludable y sostenible destinadas a las familias de la escuela, al equipo educativo y al personal de cocina en las que se ha contado con el acompañamiento de expertos/as en nutrición y sostenibilidad.

Resumen de las acciones de sensibilización y formación en las escuelas infantiles:

- Una primera sesión de sensibilización dirigida a aproximadamente 300 personas pertenecientes a las comunidades educativas de las 56 escuelas infantiles que en aquel momento constituyían la Red municipal.
- Tres sesiones de trabajo específica para dotar de recursos a los/as cocineros/as de 40 escuelas infantiles, proporcionando un total de 9 horas de formación. En las dos escuelas infantiles de gestión directa, cada uno de los equipos de cocina dispuso de una tarde de formación con un cocinero experto en transición a menús ecológicos.

- Al menos, dos sesiones de sensibilización con el conjunto de las familias en cada escuela infantil, una al inicio del proceso de transición a menús saludables y otra al final.
- Al menos, una sesión de sensibilización con el personal de cada una de las escuelas y dos/tres sesiones con nutricionista para el grupo motor de cada una de las escuelas.

Por su parte el AG de Medio Ambiente y Movilidad, a través del Departamento de Educación Ambiental ofrece un programa de Educación Ambiental en centros educativos, desde infantil a bachiller. Cada centro elige el módulo sobre el que trabajar, uno de estos módulos es el de consumo y reciclaje, en el que el tema de Alimentación saludable y sostenible es un pilar fundamental. El año escolar anterior participaron con mayor intensidad 20 centros. Hubo además otros 94 centros, que aunque se centraron en otros módulos, también suelen trabajar la temática con los educadores ambientales que proporciona el programa.

03.03 Coordinación de programas de sensibilización en el ámbito educativo

Dentro de los programas anuales de formación en materia de consumo el Instituto Municipal de Consumo realiza talleres escolares en un conjunto de más de cien centros educativos, destinados a escolares de diversos niveles del ciclo educativo, desde la enseñanza primaria al bachillerato. Se proponen un conjunto de temáticas eligiendo los centros las que quieran que se imparten. Entre dichas temáticas están consumo sostenible de productos y servicios; consumo y alimentación sostenible: desperdicio alimentario; la trazabilidad de lo que consumimos; la economía social y solidaria y comercio justo. En 2018 se han impartido 129 talleres escolares relacionados con la temática Consumo y alimentación sostenible.

El programa de educación ambiental "*Educar hoy por un Madrid más Sostenible*" incluye también un módulo sobre alimentación y consumo sostenible destinado a todos los niveles educativos con el fin de concienciar en hábitos de consumo responsable, ético y ecológico para reducir la huella medioambiental mediante la planificación de la compra y la adquisición preferente de productos de temporada y de proximidad.

Desde la DG de Comercio y Emprendimiento desarrollan, además, el programa *Aprende a comprar y cocinar en los mercados de municipales*. Es un programa dirigido a fomentar el hábito de compra en los mercados municipales en niños de primaria a través de la organización de talleres de cocina, con productos de mercado. Los talleres se imparten en los mercados municipales de Antón Martín, Prosperidad y San Pascual y los colegios Nuestra Señora de la Concepción, Salesianos de Atocha y Claret con una media de 25 niñas y niños por taller. En 2018 se han impartido 10 talleres y en 2019 están previstos 15.



04 PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

Principales objetivos:

Conservar y difundir el patrimonio gastronómico vinculado a la dieta y a sus valores, fomentar una cultura alimentaria sostenible a partir de la suma de diferentes prácticas y disciplinas. Apoyar la actividad de entidades que, desde diferentes sectores, promueven estos objetivos.

04.01 Mediateca Mundial de Gastronomía e Instituto de Cultura Alimentaria

Continúan los trabajos para que Madrid cuente con un centro de estudios sobre alimentación con Mediateca e Instituto de Cultura Alimentaria. La mediateca recogerá la historia de la gastronomía mundial y difundirá los valores vinculados a la dieta mediterránea, declarada Patrimonio Inmaterial Cultural de la Humanidad por la UNESCO en 2010 y el Instituto de Cultura Alimentaria estará orientado a ofrecer formación y actividades dirigidas a promover una cultura alimentaria sostenible.

04.02 Espacios de Cultura Alimentaria

Los espacios de cultura alimentaria en centros municipales y sociales, están destinados a la promoción de una alimentación saludable, sostenible y justa y a la realización de proyectos agroecológicos a escala local.

El Centro Social Comunitario Josefa Amar (Tetuán) ha realizado en 2018 la segunda edición de las jornadas "Yo me lo guiso, yo me lo como". Jornadas de formación y encuentro para vecinas y vecinos de Tetuán, que se desarrolla en torno a la cocina cotidiana, la alimentación y la economía doméstica. Es

también un lugar para el encuentro vecinal, la convivencia y el apoyo mutuo en el que compartir conocimientos y diferentes experiencias de solidaridad que se desarrollan en el barrio. Este proyecto nace del trabajo desarrollado por el Grupo de Alimentación de la Mesa Contra la Exclusión y por los Derechos Sociales de Tetuán en colaboración con los Servicios Sociales de Tetuán y el equipo técnico del Centro Social Comunitario Josefa Amar. Todas las actividades son de carácter gratuito

A su vez el Centro ha continuado ofreciendo su espacio a entidades sociales para llevar a cabo cursos y talleres de cocina dirigidos a desarrollar habilidades culinarias y laborales que permitan lanzar proyectos productivos.



Taller de cocina en el Centro Socio Comunitario Josefa Amar

En 2018 se han puesto en marcha de tres espacios de consumo sostenible en los distritos Centro, Moratalaz y Fuencarral-El Pardo en aplicación del Plan de Impulso de Consumo Sostenible e incluyen actividades relacionadas con el ámbito de la alimentación. Estos espacios realizan actividades de difusión, de información y de formación en materia de consumo sostenible que se aprueban en sus respectivos órganos de cogestión.

04.03 Dinamización de cultura alimentaria y consumo sostenible en los distritos

La dinamización de la cultura alimentaria y del consumo sostenible consiste en una serie de actividades de información y sensibilización dirigidas al conjunto de la ciudadanía sobre la importancia de realizar un consumo sostenible y de asumir una alimentación sana y equilibrada basada fundamentalmente en productos de proximidad. En los distritos se ha realizado a través de las actividades de sensibilización explicadas en el apartado anterior **02 Promoción y difusión de una cultura de alimentación saludable y sostenible**.

A su vez, para difundir su actividad y promover la participación tanto de las entidades como de la ciudadanía el Instituto Municipal de Consumo ha publicado un especial informativo en web sobre los espacios y prepara una campaña para los mismos.



04.04 Recuperación de usos agropecuarios en la Quinta de Torre Arias

La Quinta de Torre Arias es una antigua finca de recreo que ocupa más de 18 hectáreas en el barrio de Canillejas (San Blas). La finca, cuyos orígenes se sitúan entre 1580 y 1602, funcionó no solo como espacio de recreo, sino también como explotación agropecuaria. De acuerdo al Plan Especial de protección para la finca Quinta de Torre Arias que la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid aprobó el 27 de julio de 2017, está prevista la recuperación y protección del patrimonio histórico de la Quinta de Torre Arias para su destino a la creación de equipamientos dotacionales públicos, priorizando la recuperación de usos relacionados con su pasado agropecuario.

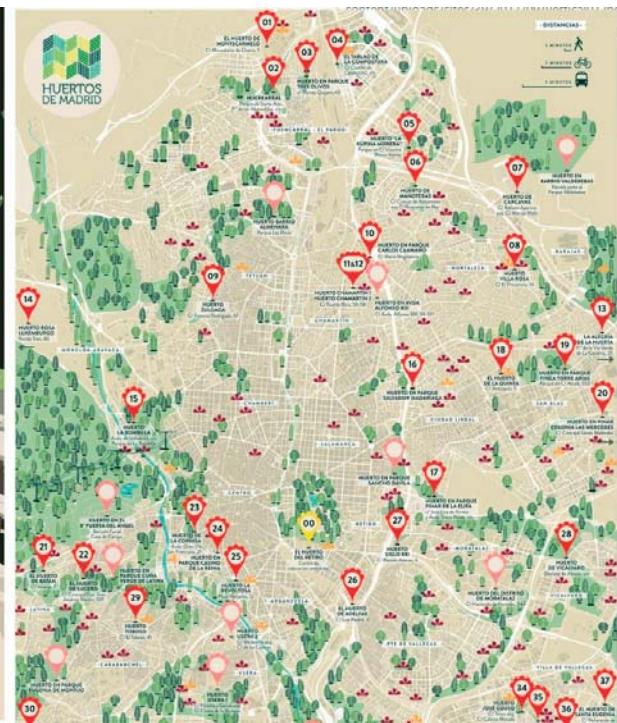
Iniciadas las labores de rehabilitación de sus instalaciones, durante el año 2018 se han realizado diferentes actividades relacionadas con la agroecología en la finca, muchas de ellas promovidas por la Plataforma Quinta de Torre Arias, que aboga por construir una granja urbana en este espacio.

En 2019 se llevarán a cabo los trabajos del Plan Director de este ámbito.

04.05 Programa municipal de huertos urbanos comunitarios

Con este programa el Ayuntamiento de Madrid cede suelo público, fundamentalmente calificado como zona verde, a asociaciones sin ánimo de lucro que se responsabilizan de su cuidado, de mantenerlos abiertos a la participación de todas las personas interesadas en colaborar y de llevar a cabo actividades con fines ambientales, educativos, sociales y culturales. Es un ejemplo de cooperación público-social y de gestión ciudadana de bienes públicos.

Imagen y mapa de los Huertos comunitarios



Este programa se inició en 2014 con 17 huertos urbanos comunitarios, a los que se sumaron 8 huertos en 2016 y 27 huertos más en 2018. Actualmente se están acondicionando para su puesta en marcha otros 14 huertos, de tal forma que en la primavera 2019, Madrid contará con 56 huertos urbanos comunitarios municipales con una extensión total de 5,7 Ha. Además, se está tramitando la creación de otros 9 huertos que se sumarán posteriormente a la Red.

Según las encuestas realizadas en los huertos urbanos comunitarios, unas 1.700 personas participan de forma habitual en estos huertos.

Las actividades de sensibilización en alimentación son muy variadas en estos espacios: desde talleres y jornadas que organizan los propios huertos o la Rehd-mad, a los encuentros y eventos que se realizan en el Centro de Educación Ambiental El Retiro (concurso de calabazas, mercadillos agroecológicos, etc.). Esta información se publica de forma puntual en <https://diario.madrid.es/huertos/>



DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

Un sistema alimentario sostenible debe contribuir a garantizar el derecho a alimentos saludables y suficientes de los colectivos sociales más vulnerables, con enfoque de género e interseccionalidad.

Eje DERECHO A LA ALIMENTACIÓN



05 ACCESIBILIDAD DE LA POBLACIÓN VULNERABLE A UNA ALIMENTACIÓN APROPIADA

Principales objetivos:

Facilitar el acceso de los colectivos sociales más vulnerables a alimentos suficientes, saludables y sostenibles, en aplicación de la Meta 17 del Plan Estratégico de Derechos Humanos del Ayuntamiento de Madrid mediante el impulso de programas municipales específicos y el apoyo a redes y a proyectos de la sociedad civil orientadas a la inclusión social.

05.01 Ayudas para facilitar el acceso a la alimentación

Prestación de ayudas económicas directas e indirectas para asegurar el acceso a la alimentación en un marco inclusivo, como el Convenio de Comedores Colectivos Escolares, con la Comunidad de Madrid, y ayudas económicas individuales, en el marco de la Ordenanza de Prestaciones Económicas del Sistema Público de Servicios Sociales, que se destinan a cubrir necesidades básicas. Entre estas ayudas se encuentran las de comedores de mayores y las ayudas complementarias a comedor escolar.

05.02 Guía de modelos de actuaciones para garantizar el acceso a la alimentación

En 2019 se redactará esta guía, que pretende ser un documento de carácter práctico para diseñar y desarrollar actuaciones orientadas a garantizar el derecho de alimentación con principios agroecológicos y de solidaridad. Esta guía servirá de referencia para que las Juntas Municipales de Distrito puedan adaptar algunas de estas medidas a la realidad de cada territorio.

05.03 Programa Madrid T-Alimenta

En 2018 se ha puesto en marcha el proyecto piloto en Tetuán de tarjeta social alimentaria temporal. Con ella, los usuarios pueden adquirir productos perecederos de primera necesidad en los mercados municipales y establecimientos que se adhieran al servicio. Está previsto que en 2019 100 familias puedan contar con la tarjeta.

En marzo de 2019 se ha puesto en marcha a su vez una Tarjeta Alimentaria en el distrito de Centro. Surge de una propuesta de presupuestos participativos y permite que los beneficiarios puedan cubrir sus necesidades básicas de alimentación haciendo su propia compra en el supermercado.

05.04 Colaboración de Mercamadrid con el Banco de Alimentos.

Se mantiene la estrecha colaboración de [Mercamadrid](#) con la sede que el Banco de Alimentos de Madrid tiene en la Unidad Alimentaria, con especial énfasis en la sensibilización y promoción de la donación de excedentes por parte de las empresas. El Banco de Alimentos desarrolla parte de su actividad de recogida y distribución de alimentos a familias en riesgo de exclusión social en cuatro locales cedidos por Mercamadrid.

Voluntarios de Alimentos en Mercamadrid



En 2017 esta delegación del Banco de Alimentos gestionó 1,8 millones de kg. de alimentos frescos (un 30% más respecto al año anterior) repartidos entre más de 100 entidades sociales. Se estima que estos productos han alcanzado a 35.000 familias, según datos del Banco de Alimentos.

05.05 Banco de Alimentos Municipal

El proyecto sobre un Banco de Alimentos Municipal surge como propuesta ciudadana, que fue aprobada en los Presupuestos Participativos. en el mes de marzo de 2018 se mantuvo una reunión con el proponente, responsables de la Dirección General de Participación Ciudadana y la Dirección General de Integración Comunitaria y Emergencia Social a fin de reorientar la propuesta inicial, acordándose efectuar un estudio de necesidades alimentarias para establecer alternativas y prioridades que permitan hacer posible el Derecho a la Alimentación en la ciudad de Madrid.

En 2019 la propuesta se ha traducido en el establecimiento de una Tarjeta Alimentaria en el distrito Centro, según se explica en el punto 05.03

05.06 Programa municipal de huertos sociales

Actualmente se tiene constancia de la existencia de 30 huertos urbanos en centros municipales (centros de Madrid Salud, centros de mayores, centros culturales, etc.) que reciben apoyo del Departamento de Educación Ambiental del AG Medio Ambiente y Movilidad. Este departamento presta apoyo a los centros de Madrid Salud de San Blas y Usera, y a los Centros de Atención a la Drogodependencia (CAD), a través del Huerto del Retiro, que ofrece a personas de colectivos vulnerables la posibilidad de participar en estos espacios para promover hábitos de vida saludable, buenas prácticas alimentarias y favorecer la convivencia, la integración social y el derecho a la salud. Asimismo, colabora con las Juntas Municipales de Distrito impulsando la implantación de huertos urbanos en centros municipales de mayores, centros culturales, centros de juventud, etc.

Invernadero modular del huerto del Centro de Salud de Usera



06 ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN PROGRAMAS MUNICIPALES DE SERVICIO DE ALIMENTOS

Principales objetivos:

Mejorar la calidad de la alimentación de los programas municipales de servicio de alimentos (ayuda a domicilio, centros de día, centros de mayores, campamentos y actividades infantiles, etc) e incorporar en los pliegos de contratación pública criterios sociales y de alimentación sostenible.

06.01 Servicio de comida a domicilio para mayores

Este es un programa dirigido a personas mayores de 65 años empadronadas en el municipio de Madrid que viven solas o conviven con una persona dependiente. En 2018 se trabajó para incorporar en los pliegos del servicio cláusulas dirigidas a incluir alimentos producidos con criterios de ecología y proximidad en los menús. (Ver apartado 11.02)

06.02 Comedores sociales y centros de acogida a personas en riesgo de exclusión

A través de los diferentes centros que conforman la red municipal de atención a personas sin hogar se proporciona, entre otros servicios, la cobertura de necesidades básicas de alimentación.

En todos los contratos tramitados desde la Dirección General de Integración Comunitaria y Emergencia Social que conllevan prestación de servicio de alimentación (centros de día y de acogida para personas sin hogar; servicio de catering para centros de emergencia; talleres para personas sin hogar y en régimen de exclusión social, centro de acogida para familias en situación de exclusión socio residencial, etc.), se aplica rigurosamente el Decreto de 18 de julio de 2016, del Delegado del Área de Gobierno de Economía y Hacienda, por el que se aprueba la Instrucción 2/2016 sobre la incorporación de cláusulas éticas de comercio justo en contratos, concesiones y autorizaciones en el Ayuntamiento de Madrid, sus Organismos Autónomos y Entidades del Sector Público Municipal.

En total, en todos los centros gestionados por la Dirección General de Integración Comunitaria y Emergencia Social (centros de atención a personas sin hogar, centros de emergencias sociales, y de atención a personas solicitantes de protección internacional en situación de extrema vulnerabilidad), han percibido ayudas aproximadamente 4.600 personas en 2018.

06.03 Programa Alpan: alimentos para personas en riesgo de exclusión

A través de un convenio suscrito entre el Ayuntamiento de Madrid y Rotary Club, Voluntarios de Madrid y del Samur Social reparten comida elaborada y donada por hoteles, restaurantes y empresas de catering a personas sin hogar a través de comedores sociales.

07 PREVENCIÓN Y ABORDAJE DE LA OBESIDAD INFANTIL Y LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA

Principales objetivos:

Mejorar la calidad de la alimentación en población infantil.

07.01 Plan de prevención y abordaje de la obesidad infantil y la inseguridad alimentaria

Se prevé impulsar el proyecto piloto para la prevención y el abordaje de la obesidad infantil y la inseguridad alimentaria en 19 centros educativos de Carabanchel, Usera, Puente de Vallecas y Villaverde, en los que existe alta prevalencia de obesidad infantil.

El proyecto incluye acciones para la prevención de la obesidad infantil en el ámbito familiar, educativo y comunitario; la identificación y el abordaje de casos de obesidad infantil y la detección de familias con inseguridad alimentaria, así como un programa de distintos tipos de ayuda destinadas a que estas familias puedan mejorar la calidad de su alimentación.

08 APROVECHAMIENTO DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS

08.01 Guía de buenas prácticas para el aprovechamiento de los excedentes alimentarios

En 2017 Madrid Salud editó, junto con la Comunidad de Madrid, la “Guía de aplicación voluntaria para la gestión, traslado, mantenimiento y aprovechamiento de alimentos y excedentes alimentarios” procedentes del comercio minorista de la alimentación y la restauración. La guía está dirigida tanto a las entidades interesadas en donar alimentos, como a las instituciones encargadas de recibirlos y distribuirlos. En 2019 está prevista la evaluación de la aplicación de la misma, así como reuniones seguimiento de su puesta en práctica.

Guía de buenas prácticas

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS
DE HIGIENE PARA EL
APROVECHAMIENTO DE
EXCEDENTES ALIMENTARIOS



08.02 Refuerzo de canales de donación y distribución de excedentes alimentarios

En lo que respecta a los Códigos de Buenas Prácticas, el Instituto Municipal de Consumo continúa la labor de promoción de las adhesiones de los establecimientos. Se espera abordar en 2019 el protocolo de colaboración con empresas distribuidoras de alimentos para impulsar el aprovechamiento de excedentes alimentarios con las garantías sanitarias precisas, así como el impacto de la aplicación de los Códigos de Buenas Prácticas sectoriales, en lo que hace referencia al aprovechamiento y donación de excedentes alimentarios con las garantías sanitarias precisas.



IMPULSO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE

Un sistema alimentario sostenible es aquel que logra proteger el territorio, facilitar la producción y la transformación alimentaria en ámbitos urbanos y periurbanos y establecer alianzas con el medio rural. Es decir, aquel que apuesta por alimentos de proximidad producidos en condiciones justas y respetuosas con el medio ambiente.

Eje IMPULSO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE



09 CAPACITACIÓN EN PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA AGROECOLÓGICA

Principales objetivos:

Mejorar la calidad de la alimentación de los programas municipales de servicio de alimentos (ayuda a domicilio, centros de día, centros de mayores, campamentos y actividades infantiles, etc) e incorporar en los pliegos de contratación pública criterios sociales y de alimentación sostenible.

09.01 Formación aplicada en producción y transformación alimentaria agroecológica

En el Centro de Formación de [Mercamadrid](#) se imparten cursos en materia de transformación y manipulación alimentaria, en colaboración con la Agencia para el Empleo, destinados tanto a la formación de personas desempleadas como a formación continua.



Formación en Mercamadrid

Además, durante el año 2019 la Agencia para el Empleo de Madrid está impulsando, dentro del proyecto europeo MARES de Madrid, el desarrollo de un programa formativo que contempla entre otras actuaciones, una serie de programas formativos cuyo objetivo es mejorar la empleabilidad de las personas participantes en los mismos y que dentro del sector de "Alimentación" incluye los siguientes acciones:

- "Capacitación profesional para la venta minorista en alimentación ecológica"
- "Gestión de procesos de elaboración de conservas vegetales"

- “Restauración colectiva y saludable”
- “Gestión y diseño de cocinas de producción”

Cada uno de ellos tiene una duración de 50 horas de duración y 20 participantes, por lo que en total se ofertarán 200 horas de formación a 80 participantes.

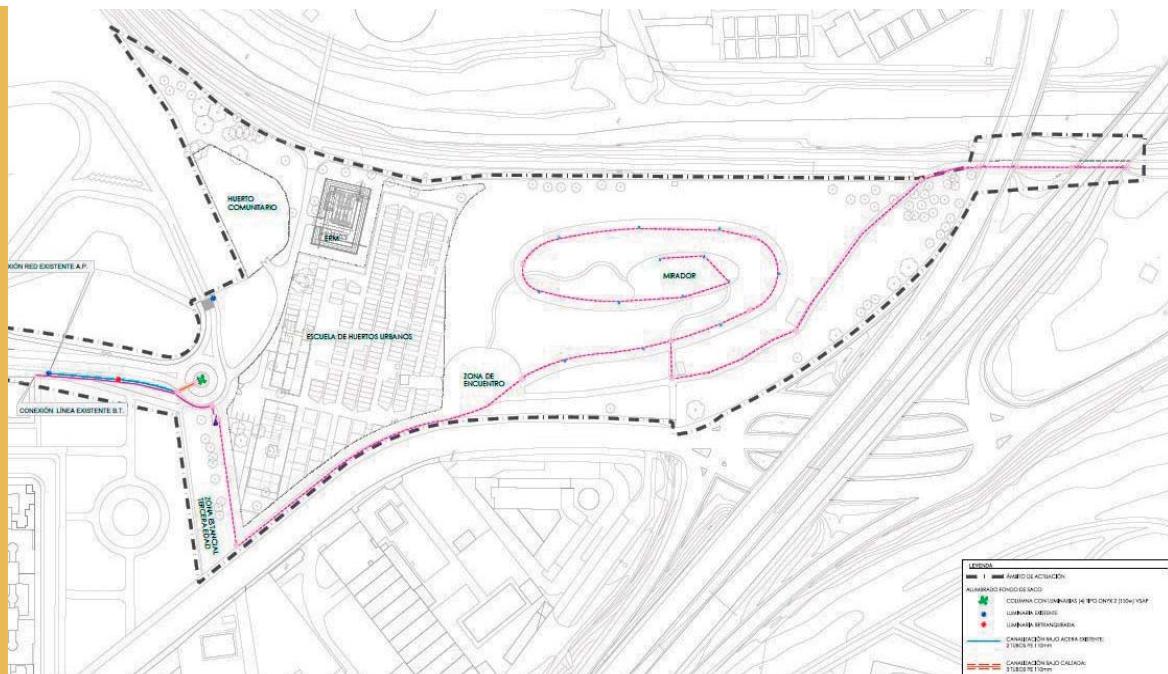
09.02 Escuela Municipal de Agroecología Urbana

La Escuela Municipal de Agroecología Urbana, que se ubicará en el Parque Lineal del Manzanares, ofrecerá un programa formativo en horticultura ecológica y agroecología, complementará la actividad del Centro de Educación Ambiental del Huerto del Retiro y prestará apoyo a los programas de huertos urbanos comunitarios, a los huertos escolares y, en general, a los proyectos de agroecología urbana. Ofrecerá, asimismo, formación aplicada mediante la realización de prácticas dentro del programa de capacitación agroecológica.

La Escuela de Agroecología Urbana tendrá un marcado carácter ecológico, de modo que todas las actividades que se lleven a cabo en la misma serán respetuosas con el medio ambiente. Se propondrá recuperar variedades hortícolas locales y rescatar las maneras de producir tradicionales. En general los productos obtenidos seguirán un proceso libre de pesticidas, herbicidas u otros productos químicos empleando en su lugar un sencillo sistema de compostaje como abono.

El inicio de su construcción está sujeto a la adecuación de la situación urbanística de la parcela en la que se ubicará la escuela.

Plano de localización de la Escuela de Agroecología Urbana



10 IMPULSO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS AGROECOLÓGICOS

Principales objetivos:

Mejorar la capacidad productiva de la ciudad y la región y explotar el potencial del sector agroalimentario sostenible para proporcionar empleo digno mediante el impulso de proyectos productivos, en especial desde la Economía Social y Solidaria.

10.01 Asistencia técnica para proyectos productivos alimentarios agroecológicos

El proyecto MARES Alimentación de Villaverde ofrece un servicio de asistencia técnica a proyectos de economía social y solidaria. El servicio apoya a estos proyectos en la gestión de solicitudes de financiación inicial; impulsa la creación de agrupaciones de productores, prestando apoyo en labores de comercialización, comunicación y difusión y promueve la contratación de personas en riesgo de exclusión social mediante bonificaciones. De los 142 proyectos que se han asesorado en el MARES Alimentación desde su inicio, en octubre del 2017 hasta febrero del 2019, 26 son proyectos de producción primaria o transformación. Con respecto a los empleos generados, la información estará disponible una vez que finalice el proyecto en octubre del 2019.

Curso del
proyecto MARES
para personas
desempleadas



10.02 Creación de infraestructuras compartidas de transformación alimentaria

El proyecto MARES Alimentación, cuyo objetivo es impulsar iniciativas de economía social vinculadas a este sector, ofrece acceso temporal a recursos e infraestructuras compartidas, como una cocina industrial en su sede de Villaverde, Gastrolab Villaverde, inaugurada en marzo de 2019 y que se convierte así en la primera cocina incubadora pública de Madrid. Esta iniciativa está destinada a impulsar la producción alimentaria para su posterior venta, a diseñar la oferta gastronómica de los proyectos incubados y a realizar actividades de sensibilización sobre alimentación sostenible y saludable, que es una de las medidas incluidas en la referida Estrategia Alimentaria.

La cocina industrial, construida con cargo al Fondo de Reequilibrio Territorial, cuenta con 150 metros cuadrados para desarrollar tres líneas de producción con registro sanitario para su comercialización: platos preparados, panadería y pastelería, y conservas.

GastroLab de Villaverde



10.03 Central de compras para distribución de productos agroecológicos y de proximidad

La creación de una central de compras, un espacio que sirva para facilitar la distribución de productos agroecológicos y de proximidad a los grupos de consumo, al pequeño comercio, a la restauración especializada y a los centros escolares y espacios que ofrezcan menús elaborados con estos productos, estaba programada para 2020. En 2018 desde el MAR de Alimentación han prestado servicios de facilitación entre productores para coordinar la gestión de su espacio logístico.



COMPRA PÚBLICA, COMERCIO Y RESTAURACIÓN

Un sistema alimentario sostenible favorece los canales cortos de comercialización y la conexión entre el medio rural y el urbano. Apoya, a su vez, los mercados municipales públicos y la Economía Social y Solidaria. Aprovecha el potencial de la compra pública para materializar el derecho a la alimentación y la promoción de sistemas alimentarios sostenibles.

Eje COMPRA PÚBLICA, COMERCIO Y RESTAURACIÓN



11 FOMENTO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN LA COMPRA PÚBLICA

Principales objetivos:

Incorporar las dimensiones ética, social y ambiental en la compra pública alimentaria y mejorar la calidad nutricional de la misma.

11.01 Alimentos ecológicos y de comercio justo en los comedores de la Red Municipal de Escuelas Infantiles

Los comedores de todos los centros que forman parte de la Red Municipal de Escuelas Infantiles incorporan criterios de alimentación sostenible y ecológica, hasta llegar al menos, a un 70% de producto ecológico y de circuito corto (no más de dos intermediarios) en distintos grupos de alimentos (frutas, verdura y hortaliza, legumbre, cereales, huevos, lácteos, carne de ternera o pollo, aceite de oliva virgen extra). Además, es obligatorio que en los desayunos y/o meriendas se incluya, al menos, un producto de comercio justo.

Las prescripciones sobre alimentación saludable y sostenible aparecen en los pliegos de licitación de las 56 escuelas infantiles que inicialmente constituyeron la Red Municipal y de las 13 nuevas que se estarán abiertas en el transcurso del curso 2018/2019.

La incorporación de alimentos ecológicos en las escuelas infantiles, se realiza de manera progresiva, incorporando distintos grupos de alimentos. Destacan por encima del resto, las legumbres ecológicas, que 32 escuelas incorporaron en el curso 2017-2018 y 15 en el curso 2018-2019. El aceite también ha sido otro alimento de gran implantación en el programa, con 12 en 2017-18 y otras 10 en 2018-19. Huevos, lácteos, cereales y en menor medida pasta, arroz, verduras y frutas, también se han ido incorporando en algunas de las Escuelas.

Comedor en Escuela infantil



11.02 Cláusulas éticas y de comercio justo en la contratación municipal

Desde el Ayuntamiento de Madrid incorpora cláusulas éticas de comercio justo en las licitaciones de servicios de hostelería, restauración y comidas (cafeterías, comedores, catering, máquinas de vending, etc.), en concreto en lo relacionado con la compra de café, té, infusiones, azúcar, caramelos, galletas, cacao y chocolate.

11.03 Compra y contratación pública alimentaria sostenible y socialmente responsable

En 2018 la Dirección General de Contratación y Servicios ha trabajado en la redacción de una instrucción técnica que incorpore criterios de alimentación sostenible, en el marco del Programa de Contratación Pública Ambiental. Algunas de la cuestiones a incorporar son la definición de menús estacionales, con alimentos de temporada y frescos, que tengan en cuenta distintas alternativas culturales (menú vegetariano, etc.) y equilibrados en cuanto a su composición, reduciendo en lo posible los alimentos ultraprocesados, azúcares y grasas y evitando el exceso de proteína de origen animal; la incorporación de información nutricional y calendarios de temporada en los menús ofrecidos por los centros municipales; la reducción del desperdicio y de embalajes; el empleo de materiales y menaje reutilizable, así como de equipos sostenibles; y la correcta gestión de los residuos en sus respectivas fracciones de recogida selectiva.

12. APOYO A LA TRANSICIÓN HACIA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN Y COMERCIO

Principales objetivos:

Divulgar los principios de la alimentación saludable y sostenible en el sector comercial y la restauración poniendo en valor la producción agroecológica y de proximidad. Dar, asimismo, visibilidad a restaurantes y comercios que ofrezcan menús o productos de temporada, de proximidad, ecológicos y elaborados con criterios éticos y sociales.

12.01 Campaña “De aquí y de ahora, comprometidos con el producto de proximidad”

La campaña de promoción de productos de proximidad “De aquí y de ahora” tiene el objetivo de promoción y/o prescripción de producto de proximidad de manera estable, dado que además, [Mercamadrid](#) es el mercado referente de comercialización de estos productos (más 100.000 kg. al año).

Mercamadrid: producto de proximidad



A todas las empresas que lo solicitan, se les facilita el distintivo que señaliza en el mercado a aquellos puestos donde las empresas mayoristas comercializan de manera habitual producto de proximidad, en pro de una rápida localización para los clientes minoristas que quieran adquirirlos.

Además, se comunica de manera habitual y a través de los diferentes canales y soportes de comunicación disponibles, los diferentes productos de proximidad comercializados y sus procedencias, según la temporada. Con ello, Mercamadrid da respuesta al creciente interés del consumidor por este tipo de alimentos y refuerza su compromiso con la economía circular, poniendo en valor la labor de los agricultores y empresas mayoristas en la comercialización sostenible y eficiente de hortalizas y frutas, "de aquí y de ahora".

Esta campaña se diseñó con el objetivo de dar visibilidad a la comercialización en el mercado central de frutas y hortalizas de productos de proximidad, entendiendo por tales aquellos cuya distancia entre el punto de origen y comercialización en Mercamadrid no supera los 100 Km.

En este momento son 38 empresas mayoristas las que comercializan este tipo de productos, procedentes en su gran mayoría de las zonas productoras de Toledo, Madrid, Ávila, Segovia y Guadalajara. En 2018, se comercializaron un total de 98.427 toneladas de productos de proximidad, principalmente hortalizas (cebollas, champiñón, ajos, brócoli, acelgas...) con un crecimiento del 3,1% respecto al volumen de 2017.

12.02 Apoyo a la transición agroecológica en restauración y en comercio de proximidad

El proyecto MARES está dinamizando un espacio de cooperación entre comercios de alimentación ecológica.

En el marco del Plan de Impulso de Consumo Sostenible, en 2019 se abordará un estudio sobre alternativas al desarrollo de sellos y certificaciones sociales basados en sistemas participativos de garantía.

IX Mercado de Productores Planetario



13 APOYO A LA VENTA DIRECTA Y LOS CIRCUITOS CORTOS

Principales objetivos:

Reducir el impacto sobre los ecosistemas, asociado al consumo de alimentos, con la venta de productos de proximidad y ecológicos y los proyectos agroecológicos y de Economía Social y Solidaria.

Facilitar el contacto entre las personas consumidoras y productoras/transformadoras de la región, y colaborar en la pervivencia de la economía agraria regional.

13.01 Mercados de venta directa

En mayo de 2018 se inauguró el [Mercado de Productores de la Avenida del Planetario](#). Se trata del primer mercado estable de productores situado en la vía pública. Desde entonces se han celebrado 8 ediciones del mercado, por las que han pasado un total de 68 productores, con una media de entre 33 y 34 puestos en cada uno de los mercados.

Ha habido buena afluencia de público por cada edición. Entre 1000 y 1500 personas (dependiendo de fechas y climatología). Además, se celebran en distintos distritos mercados puntuales de venta de productos agroecológicos y de alimentos de proximidad, vinculados a actividades de difusión y sensibilización.

Como parte de la campaña de promoción de la agricultura de proximidad y alimentación sostenible, la Junta de Distrito Centro organiza una feria alimentaria en Puerta de Toledo y mercados con periodicidad mensual en distintas plazas del distrito. En otros distritos también han tenido lugar mercados agroecológicos. Algunos de ellos se han consolidado: los segundos sábados de mes se lleva a cabo el mercado agroecológico en Vallecas, donde agricultores de la Comunidad de Madrid llevan sus productos al Paseo Federico García Lorca de Villa de Vallecas. Y los últimos sábados de mes, al Bulevar de Peña Gorbea en Puente de Vallecas. También el Paseo del Prado acoge el primer domingo de cada mes un mercado agroecológico, organizado directamente por AUPA y la Plataforma ciudadana por la agroecología MAE.

Mercado Agroecológico en
Puente de Vallecas





RESIDUOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

Es imprescindible reducir las pérdidas y prevenir el desperdicio de alimentos en todos los eslabones de la cadena alimentaria, sensibilizando a todas las partes implicadas. De forma complementaria a la reducción de desperdicios, es necesario recuperar los restos orgánicos para su adecuado tratamiento y reutilización en forma de abono.

Eje RESIDUOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO



14 REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO Y DEL EMBALAJE

Principales objetivos:

Fomentar sistemas de distribución y venta de alimentos que permitan reducir embalajes y la reutilización de los mismos.

14.01 Campaña ciudadana de reducción de desperdicio y embalaje

La Dirección General de Comercio y Emprendimiento participó en la primera semana contra el desperdicio alimentario, celebrada entre el 24 y el 30 de septiembre de 2018, coordinada por la Asociación de Empresas del Gran Consumo (AECOC), con la colaboración el Gobierno de España a través de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Transición Ecológica.

Por otra parte en el programa de actividades para 2019 se incluye formación sobre desperdicio alimentario, con 5 talleres monográficos de 2.5 horas llamados "Reciclaje y gestión adecuada del desperdicio". Las fechas de impartición están aún por definir, las fijarán a lo largo del año.

Campaña en mercados municipales contra el desperdicio alimentario

1ª Semana contra el desperdicio

Juntos alimentamos soluciones



Iniciativa coordinada por: **AECOC**

La alimentación
no tiene desperdicio

14.02 Formación en reducción de desperdicio y embalaje en el canal HORECA y en el comercio de proximidad

En 2019 la Escuela de Formación para el Comercio, gestionada por la DG de Comercio y Emprendimiento, ofrecerá acciones de formación, información y asesoramiento para impulsar la

reducción del desperdicio y de los embalajes y la gestión de residuos destinadas al canal HORECA y al pequeño comercio.

15 IMPULSO DEL COMPOSTAJE

Principales objetivos:

Recuperar la materia orgánica y los nutrientes contenidos en los restos orgánicos para su compostaje y posterior uso en parques y tierras de cultivo para contribuir al cierre del ciclo de la materia y reducir así el consumo de insumos.

15.01 Impulso y consolidación del compostaje comunitario

El AG de Medio Ambiente y Movilidad ha editado un manual y unos trípticos divulgativos de compostaje y llevó a cabo 11 talleres para formar a compostadores de compostajes comunitarios, de docentes de centros educativos con compostaje y de huertos urbanos durante noviembre y diciembre de 2018.

Dentro de los Presupuestos Participativos estaba prevista la ejecución de Nodos de Compostaje Comunitario en los Distritos de Hortaleza, Moratalaz, Salamanca, Vicalvaro, Tetuán y Chamberí. Desde febrero de 2018 está operativo un nodo en Carabanchel. Se está ejecutando el Nodo de Chamberí y en Hortaleza continúa funcionando el nodo de compostaje comunitario que inició su andadura en 2017.

TALLERES ★ COMPOSTAJE COMUNITARIO ★



NOVIEMBRE &
DICIEMBRE 2018

CIUDAD HUERTO es un itinerario formativo que recoge los aprendizajes y experiencias que se están poniendo en juego en los huertos urbanos comunitarios de la ciudad de Madrid.



 | MADRID

15.02 Madrid Agrocomposta

El programa Madrid Agrocomposta permite la recogida de restos orgánicos en distintos puntos de la ciudad y su traslado a fincas agroecológicas periurbanas donde se compostan para su posterior aplicación como fertilizante.

El AG de Medio Ambiente y Movilidad continúa con el programa Madrid Agrocomposta cuenta con 22 nodos de recogida en varios distritos de la ciudad. Se ha recogido una media superior a los 20 toneladas mensuales, superior a las 17 estipuladas en los pliegos, con un porcentaje de impropios inferior al 0,1 %. El compostaje cumple con los mejores estándares de calidad al tener unos porcentajes de metales pesados insignificantes producto de la gran selección previa del biorresiduo.

El año 2019 se continuará con el proyecto hasta septiembre, estando en estudio otros formatos de potenciación del agrocompostaje.

Proyecto Madrid Agrocomposta



15.03 Impulso y optimización del proceso de compostaje en las plantas de compostaje del Parque Tecnológico de Valdemingómez

Por segundo año consecutivo se ha incrementado el uso de los túneles de compostaje de las Plantas de la Paloma y Las Dehesas, pasando de 126 mil toneladas en 2017 a 150 mil en 2018. En concreto en La Paloma prácticamente se ha duplicado (de 23.366 a 45.753), manteniéndose prácticamente constante la cantidad gestionada en Las Dehesas (103.004 y 104.323 respectivamente).

En cuanto a la producción de material bioestabilizado, se ha incrementado en un 18 % (de 4.660 ton a 6.347 en La Paloma y de 6.862 a 7.258 en Las Dehesas)

16 VALORIZACIÓN DE RESTOS ORGÁNICOS

Principales objetivos:

Recuperar la materia orgánica para su tratamiento y aprovechamiento con fines ecológicos (compost para enmiendas orgánicas) y energéticos (biogás utilizable), reduciendo así la presión sobre los recursos naturales.

16.01 Pacto por la Sostenibilidad de Mercamadrid

Mercamadrid, dentro de su apuesta por la sostenibilidad medioambiental y lucha contra el desperdicio alimentario ha implementado, en el entorno de los mercados mayoristas y empresas de la Unidad Alimentaria, diversas medidas de educación y sensibilización.

En 2018 se ha realizado una campaña de educación ambiental durante un mes en el mercado central de frutas y hortalizas, desarrollando diversas acciones de impacto para concienciar sobre la importancia de separar y reciclar los residuos generados para reducir el impacto ambiental, y sobre la importancia de donar los alimentos antes de que pierdan su aptitud para el consumo. Se editaron folletos informativos para promover la separación de residuos para su posterior reciclado, y se generó material audiovisual

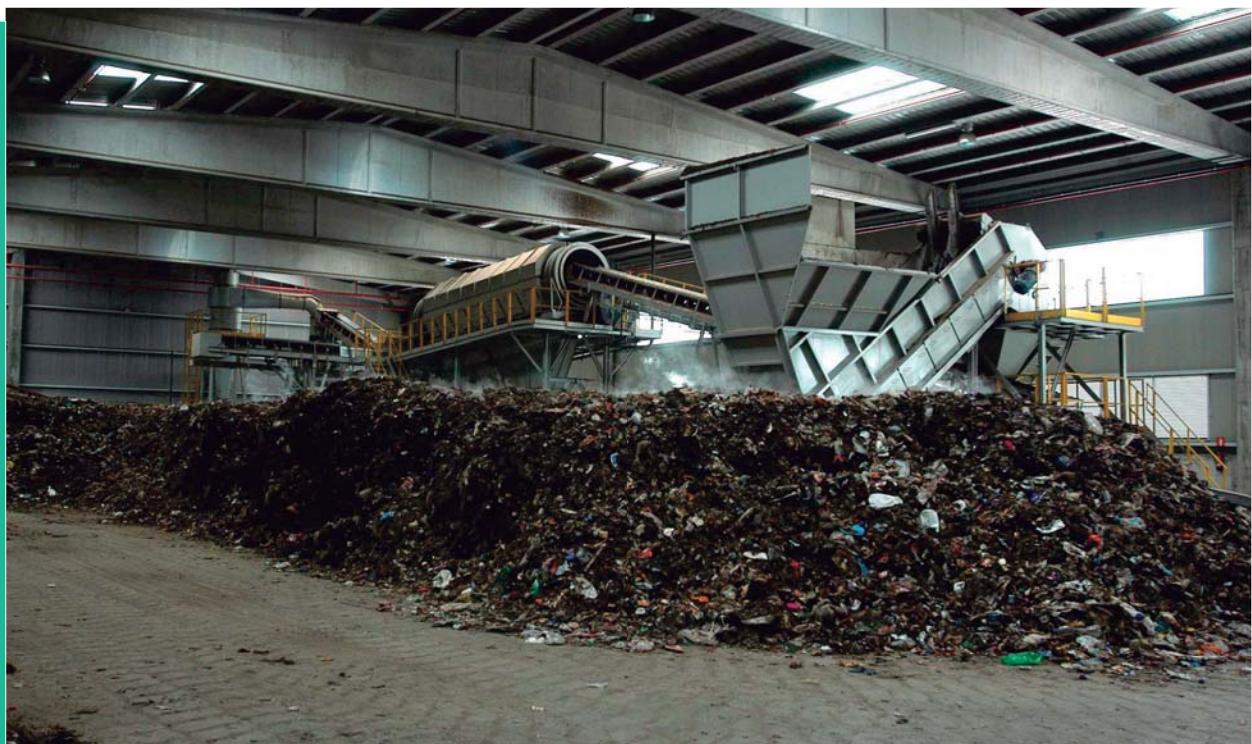
En el año 2018, se ha valorizado el 40% de los residuos generados, lo que ha permitido reducir el número de viajes y de residuos que se transportan al vertedero, reduciendo con ello, además, la huella de carbono que genera este proceso.

Por otra parte, aquellos residuos orgánicos que no son susceptibles de valoración, se emplean para la obtención, por una parte de biogás -energía limpia que en la actualidad alimenta la planta de gestión de residuos de las Dehesas de Madrid-, y por otra, compost natural, gracias a la colaboración con la planta de transformación de residuos vegetales de Migas Calientes del Ayuntamiento de Madrid. Aquí, a través de un proyecto piloto, se trabaja en la mejora de la capacidad fertilizante del compost gracias a la incorporación de residuos orgánicos de frutas y hortalizas.



16.02 Plan de recogida selectiva de materia orgánica

Madrid implanta progresivamente el sistema de recogida selectiva de materia orgánica, hasta llegar al conjunto de la ciudad antes de 2020 al objeto de cumplir el objetivo europeo de reutilizar y reciclar el 50% de residuos.



Actualmente en 12 distritos completos se realiza la recogida selectiva de la fracción orgánica: Arganzuela, Ciudad Lineal, Chamberí, Hortaleza, Latina, Moncloa-Aravaca, Puente de Vallecas, Villa de Vallecas, San Blas-Canillejas, Tetuán, Villaverde y Vicálvaro, con una población de 1,9 millones de habitantes (870.000 hogares). Las toneladas recogidas desde el inicio se resumen en la siguiente tabla:

FRACCION	nov-17	dic-17	ene-18	feb-18	mar-18	abr-18	may-18	jun-18	jul-18	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18
TOTAL	885,2	1.173	1.376	1.116	1.301	1.411	1.473	1.557	1.569	1.576	1.576	3.049	5.925
INCREMENTO MES ANTERIOR	50	,690	,090	,840	,680	,400	,280	,460	,700	,860	,044	,880	,160

La ampliación a los 12 distritos, comenzó de forma progresiva el 1 de octubre de 2018, y aún no se ha estabilizado, sigue aumentando considerablemente mes a mes. En diciembre, el porcentaje de propios en las caracterizaciones que se realizaron (11), está en torno al 76%.

La campaña "Acierta con la orgánica" ha distribuido composteras y ha realizado talleres de compostaje en todos los centros educativos con huertos escolares de los distritos implicados que lo han solicitado. En total se han entregado y realizado talleres en 11 centros.

01.CENTRO

Programas sensibilización en mercados municipales:
San Antón, Barceló, La Cebada, San Fernando

Espacio de Consumo Sostenible:
Mercado San Fernando

Mercados municipales:
Antón Martín, Los Montenses

Huertos Escolares
CEIP Isabel la Católica, Real Colegio Sta
Isabel Asunció

Huertos Urbanos Comunitarios
Casino de la Reina, La Cornisa

Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:

Red Municipal de Escuelas Infantiles
E.I. El Duende, El Olivar, Osa Menor, San Antón

Centro con Programa de alimentos ecológicos en comedor y Programa huertos escolares
E.I. La Paloma

Centro Municipal de Salud Comunitaria Centro



02. ARGANZUELA

 Programas sensibilización en mercados municipales y nodo de recogida Agrocomposta:
Santa María de la Cabeza

 Mercado municipal Guillermo de Osma

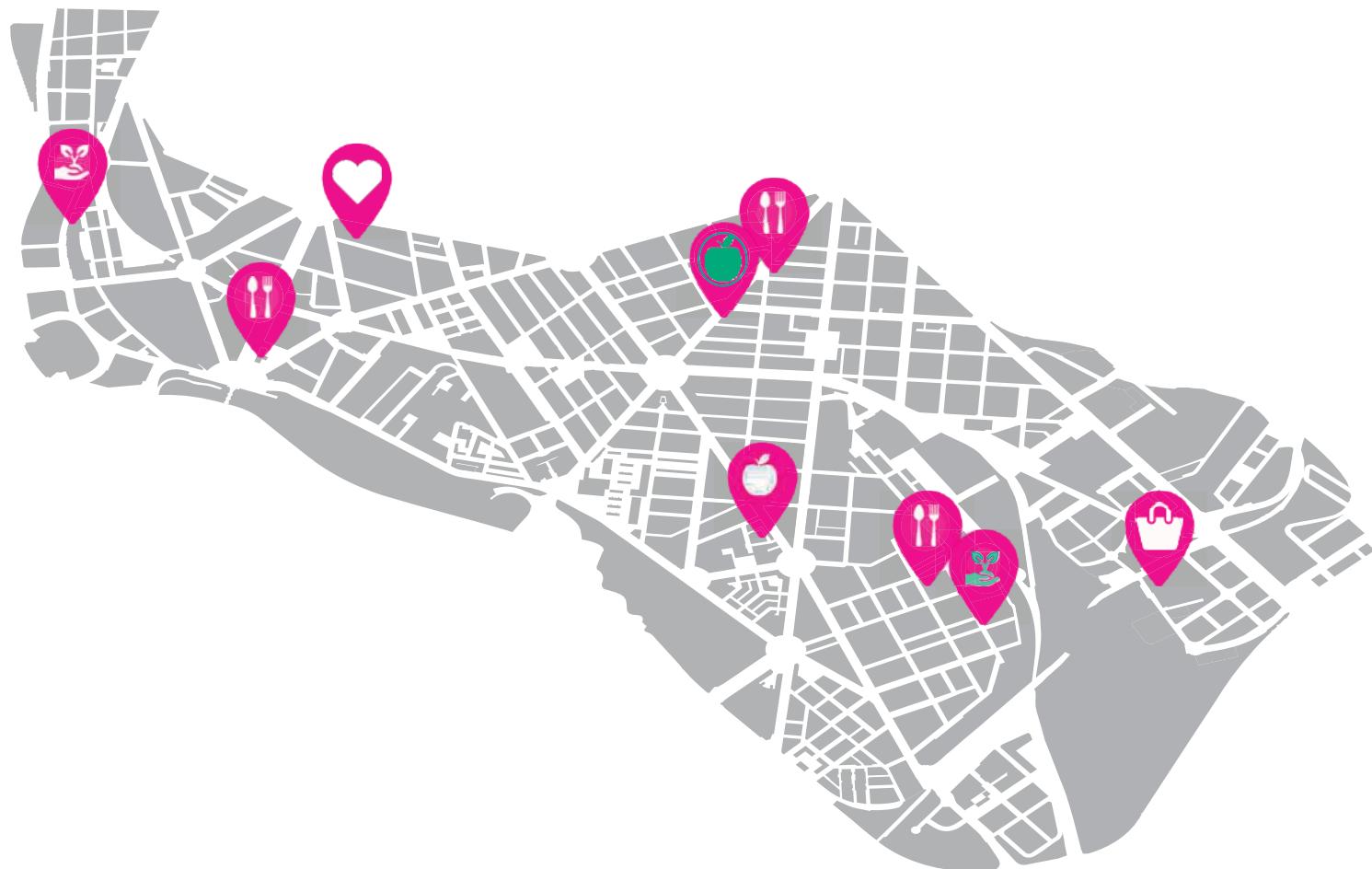
 Impulso Sector con venta directa:
Mercado de Productores Planetario

 Centro Municipal de Salud Comunitaria
Arganzuela

 Huertos Escolares
CEIPSO Tirso de Molin

 Huertos Urbanos Comunitarios
Huerta de las Vías,

 Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
Red Municipal de Escuelas Infantiles El Alba, El Barberillo de Lavapiés, El Bosque



03. RETIRO



Mercados municipales: Ibiza, Pacífico



Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
Red Municipal de Escuelas Infantiles: El Las Nubes
E.I. Tren de Arganda



Huertos Escolares
CEIP Ciudad de Roma, CPRI Montserrat



Huertos Urbanos Comunitarios
Adelfas, CIEA Retiro



04.SALAMANCA



Programas sensibilización en mercados municipales:
La Paz



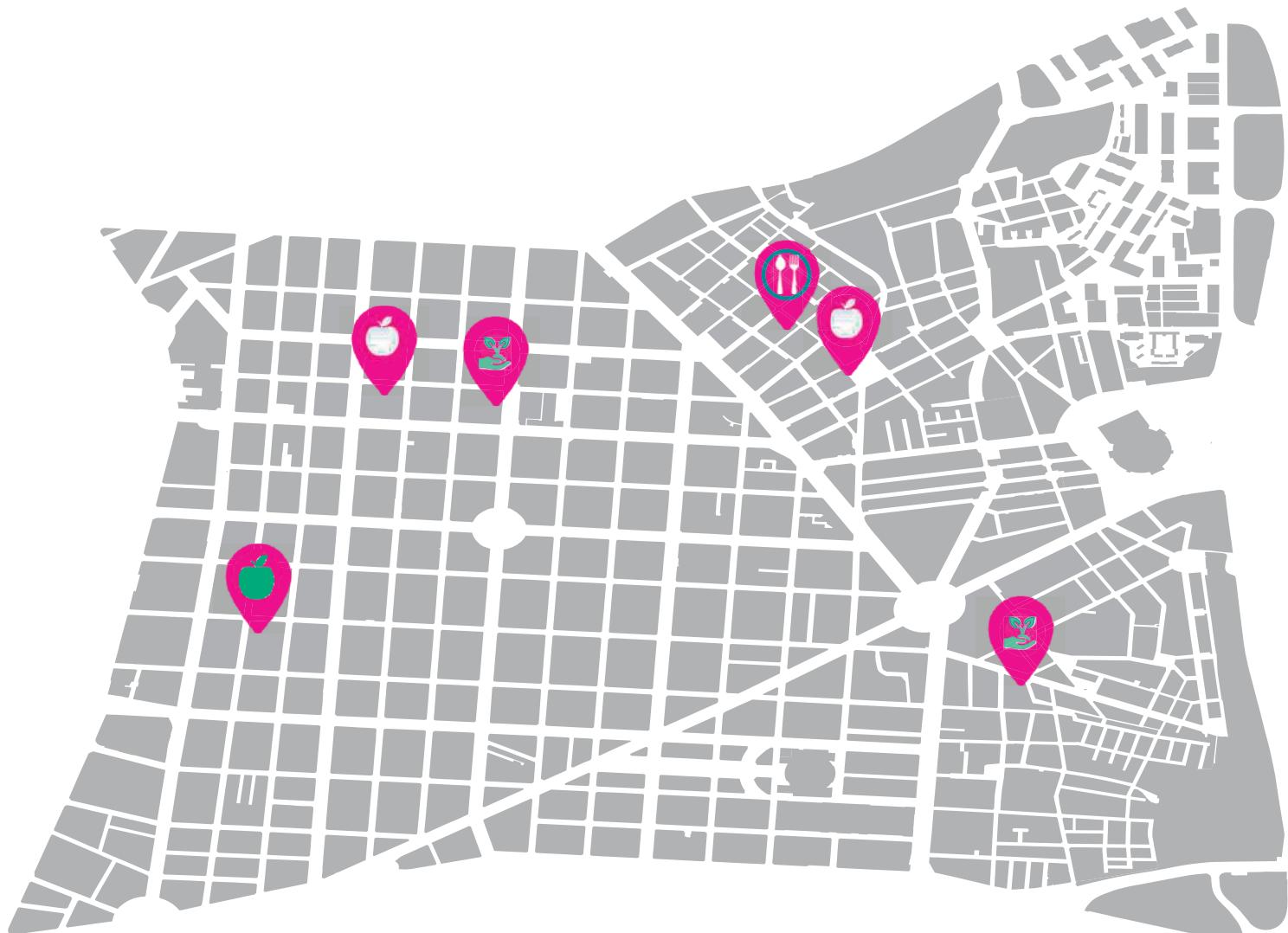
Huertos Escolares
CEIP Reina Victoria, CEIP Amador de los Río



Mercados municipales:
Diego de León, La Guindalera



Centro con Programa de alimentos ecológicos
en comedor y Programa huertos escolares
EEI Ruiz Jiménez



05.CHAMARTÍN



Programas sensibilización en mercados municipales:
Chamartín, Prosperidad



Mercados municipales:
San Cristóbal



Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
Red Municipal de Escuelas Infantiles Luis Bello



Centro con Programa de alimentos ecológicos
en comedor y Programa huertos escolares
E.I. El So



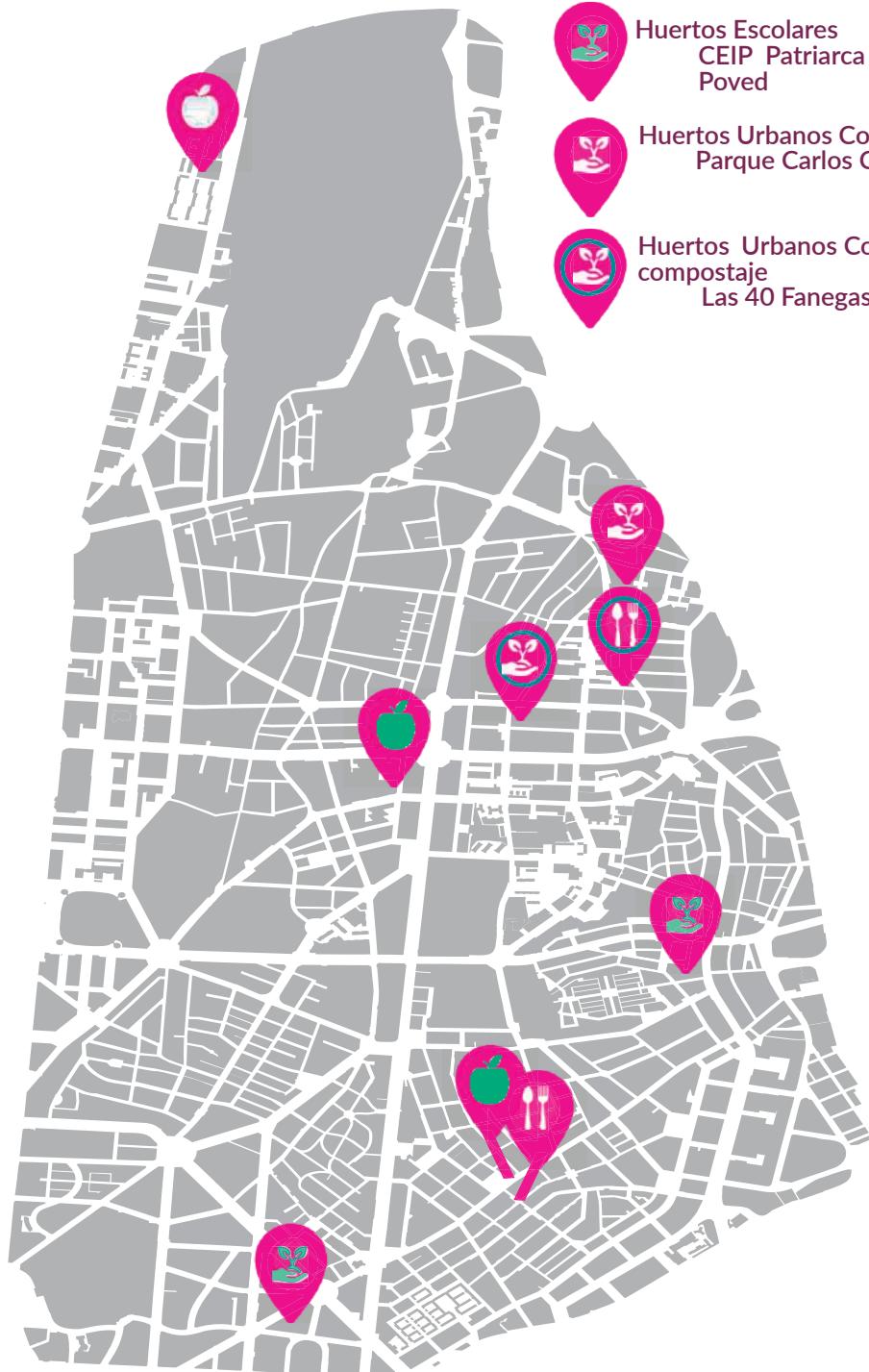
Huertos Escolares
CEIP Patriarca Obispo Eijo Garay, CEIP Padre Poveda



Huertos Urbanos Comunitarios
Parque Carlos Caamaño



Huertos Urbanos Comunitarios con nodo de
compostaje
Las 40 Fanegas



06.TETUÁN



Programas sensibilización en mercados municipales:

Maravillas

Espacio Cultura Alimentaria Josefa Amar

Mercados municipales San Enrique, La Remonta, Tetuá

Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:

Red Municipal de Escuelas Infantiles Agua Dulce, Campanilla, La Brisa, Los Gavilanes

Tarjeta Madrid Alimenta-T



Huertos Escolares
CEIP Federico Rubio

Huertos Urbanos Comunitarios
Zuloaga



07.CHAMBERÍ



Programas sensibilización en mercados municipales:
Chamberí, Vallehermoso



Mercados municipales:
Guzmán el Bueno



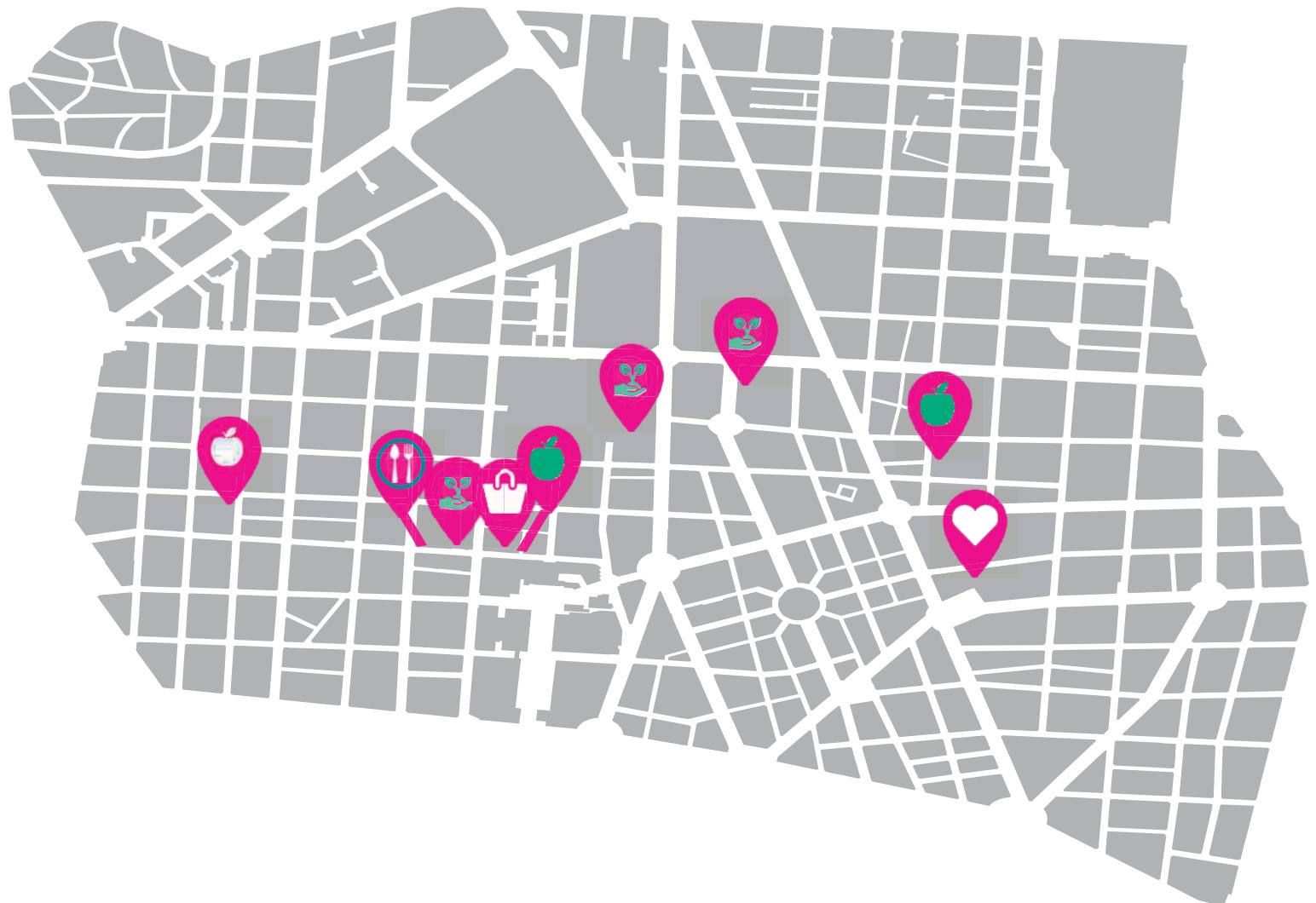
Impulso Sector con venta directa:
Mercado de Vallehermoso-Día de la Cosech



Centro con Programa de alimentos ecológicos en
comedor y Programa huertos escolares
E.I. Fernando el Católico



Huertos Escolares
CEIP Fernando el Católico, CEIP Rufino Blanco
CEIP San Cristóbal



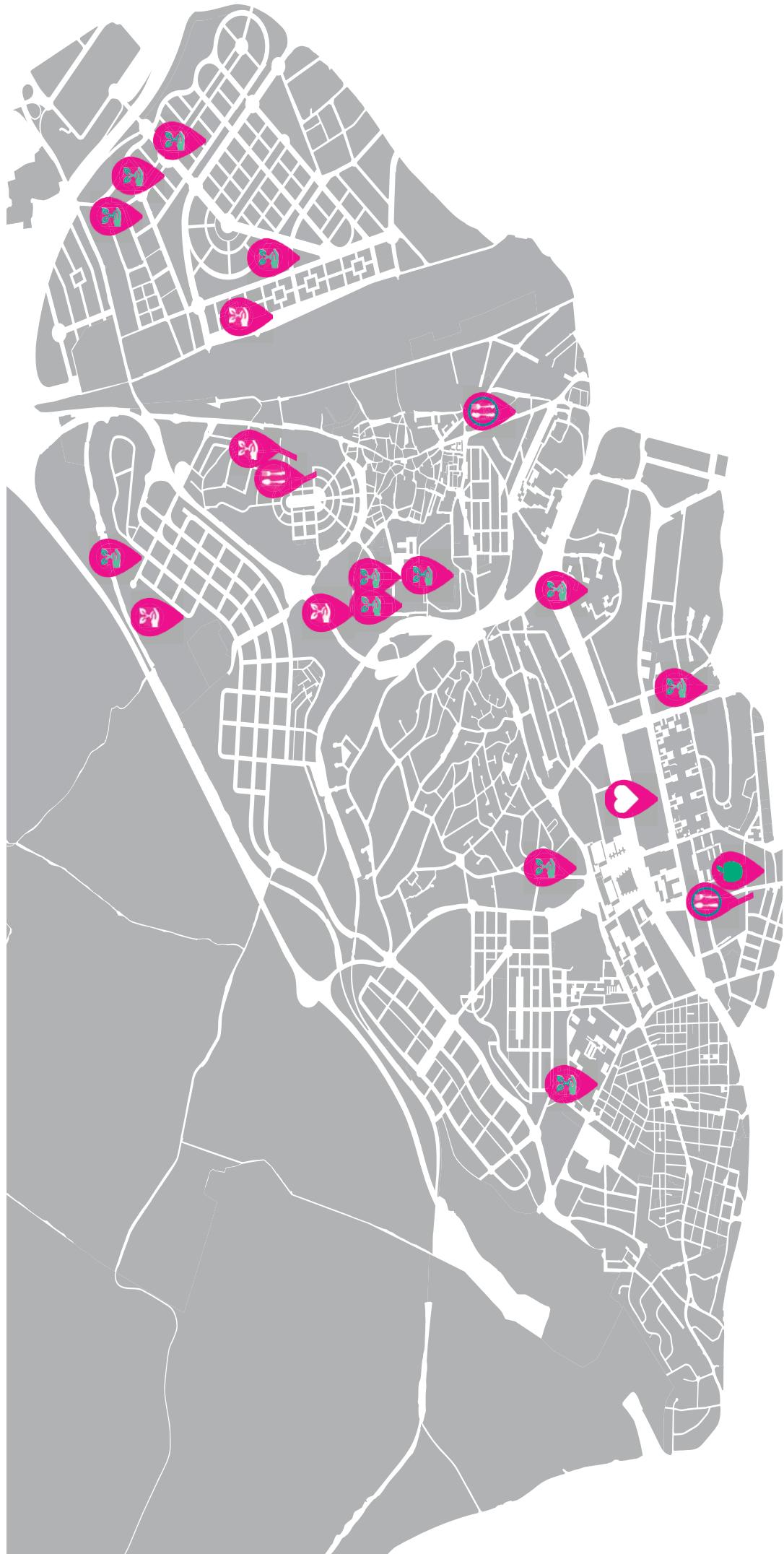
08. FUENCARRAL-EL PARDO

- Espacio de Consumo Sostenible:
Centro Comunitario Guatemala
- Centro Municipal de Salud Comunitaria
Fuencarral

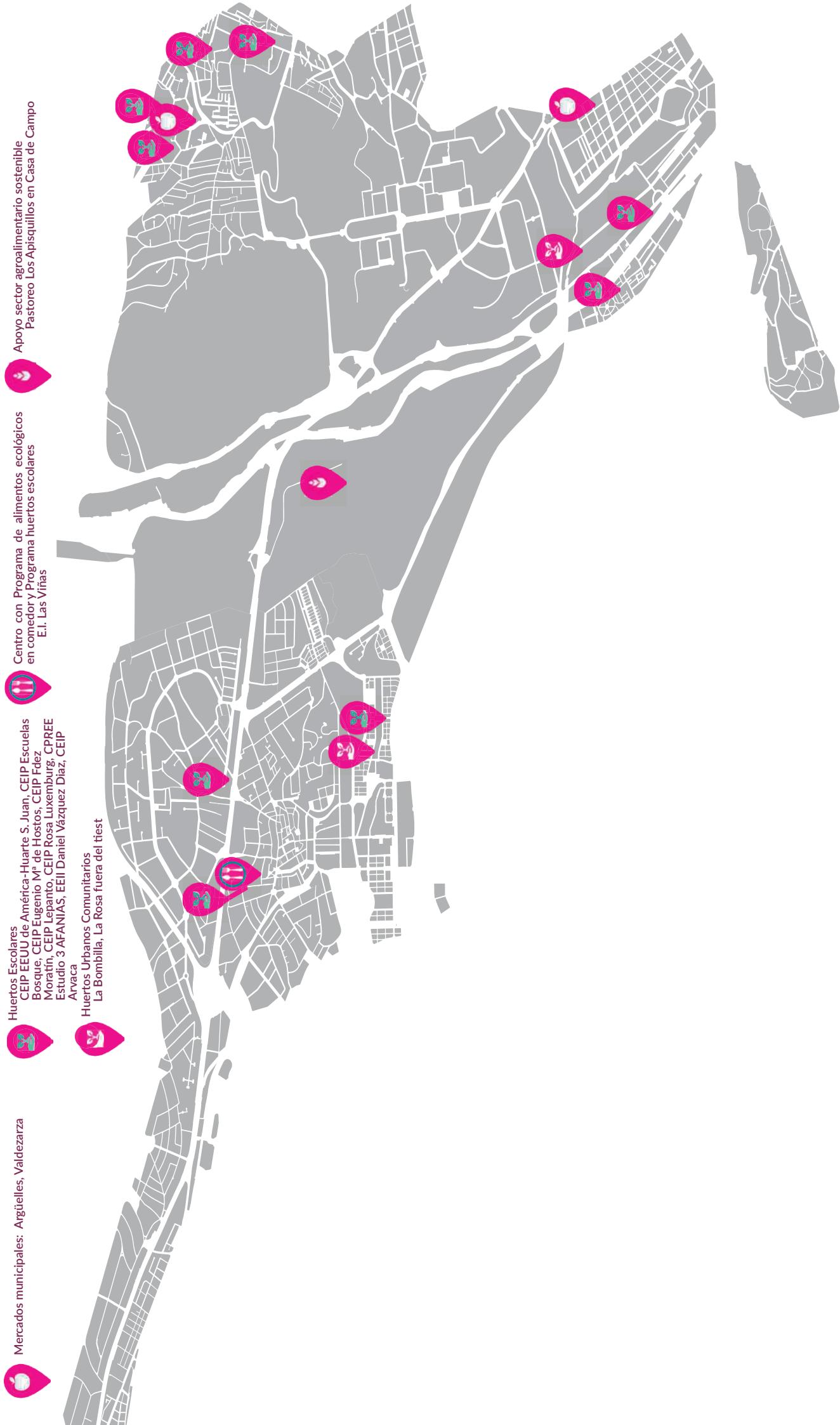
- Centro con Programa de alimentos ecológicos
en comedores y Programa huertos escolares
E.I. La Caracola y E.I. La Corte del Faroón
- Alimentos ecológicos y de comercio justo en
comedores:
Red Municipal de Escuelas Infantiles La
Rosa del Azafrá-n

- Huertos Urbanos Comunitarios
El Huerto de Montcarmelo, El Tablao de la
Compostura, Huerkarral, El huerto Fuente
de la Carrá

- Huertos Escolares
CEIP Alhambra, CEIP Antonio Fontán, CEIP Bredgán,
CEIP Calvo Sotelo, CEIP Gabriela Mistral, CEIP José
Bergamin, CEIP Josep Tarradellas, CEIP Príncipe de
Asturias (fuera del mapa), CEIP República
del Paraguay, CEIP Rabindranath Tagore, CPRI Virgen
de Mirasierra, EEI El Belé



09. MONCLOA ARAVACA



Programas sensibilización en mercados municipales:
Las Aguilas, Tirso de Molina



Mercados municipales:
Alto de Extremadura

Huertos Urbanos Comunitarios
Bátan, Lucer

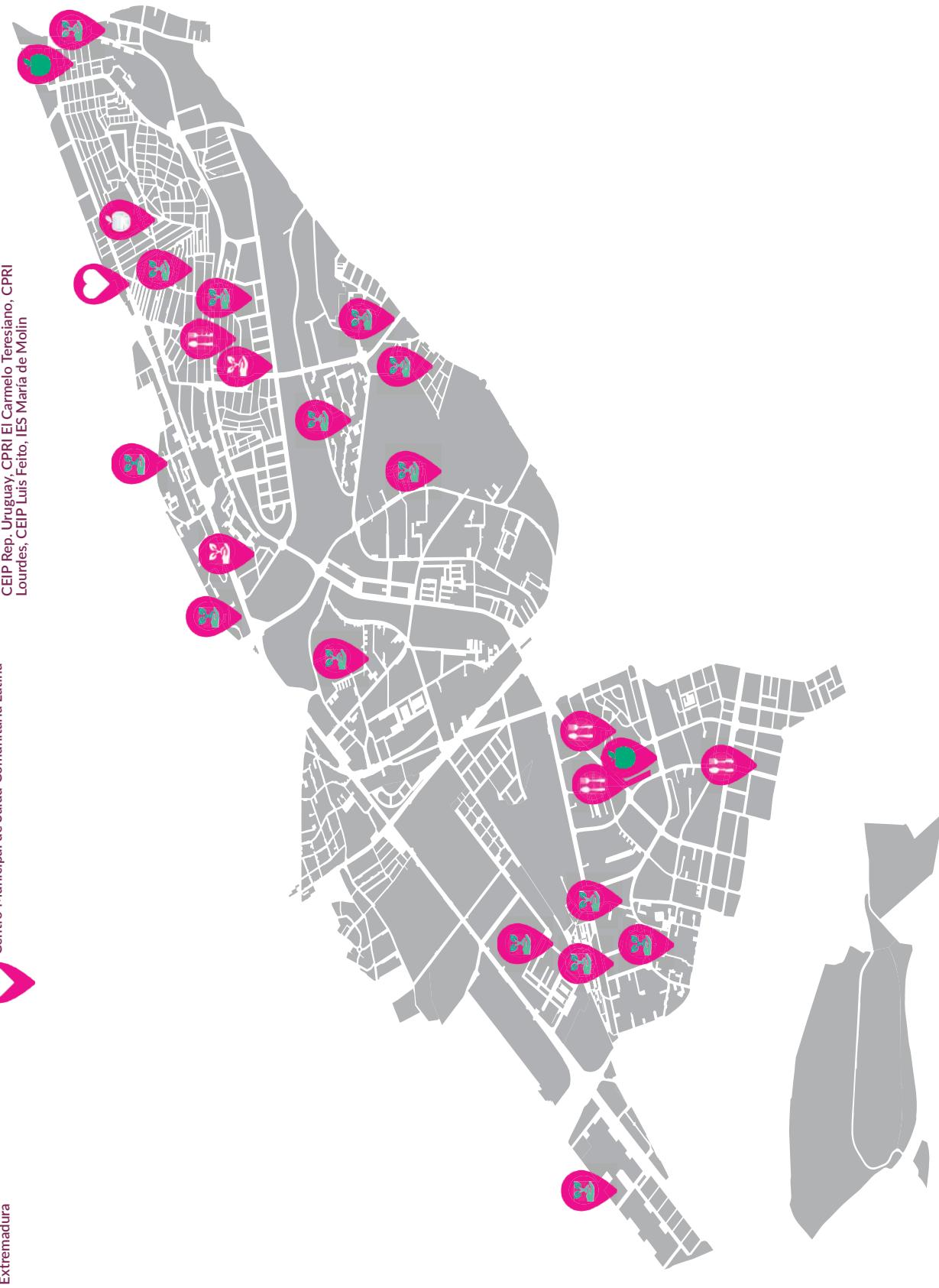


Centro Municipal de Salud Comunitaria Latina



Huertos Escolares
CEIP Alcalde de Móstoles, CEIP Bienaventurada Virgen María, CEIP Bolívar, CEIP Ciudad de Badajoz, CEIP Cuba, CEIP Dehesa del Pardue, CEIP Ermita del Santo, CEIP Joaquín Dicenta, CEIP Hernán Cortés, CEIP Manuel Bartolome Cossío, CEIP Ntra Sra del Lucero, CEIP Rep. Uruguay, CPR El Carmelo Teresiano, CPR Lourdes, CEIP Luis Feito, IES María de Molin

Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
Red Municipal de Escuelas Infantiles Altair, El Manantial, La del Soto del Parra



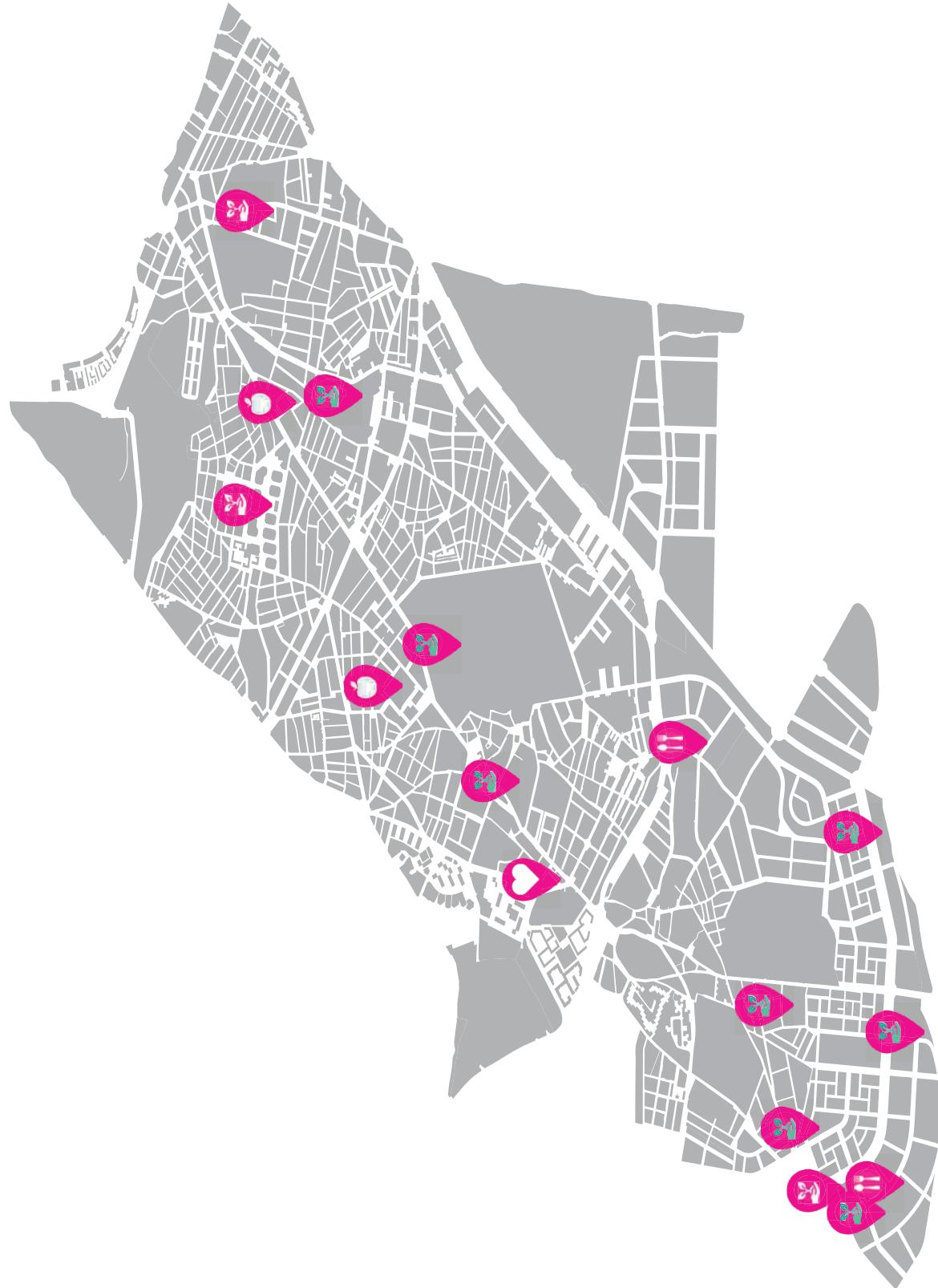
11. CARABANCHEL

Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
Red Municipal de Escuelas Infantiles Las Amapolas, La Patria Chic

Huertos Escolares
CC Ártica, CEIP Antonio Machado, CEIP Concepción Arenal, CEIP Isaac Peral, CEIP Maestro Padilla, CEIP Miguel Servet, CEIP Pinar de San José, CEIP Rep. de Ecuador, CEIP Santa Rita, IES Francisco Ayala, IES Vista Alegre

Huertos Urbanos Comunitarios
Carabanchel Alto, Huerto Tobosa

Mercados municipales:
Puerta Bonita, San Isidro
Centro Municipal de Salud Comunitaria con huerto social: Carabanchel





Mercados municipales:
Jesús del Gran Poder, Orcasitas, Usera



Centro Municipal de Salud Comunitaria Usera



Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
Red Municipal de Escuelas Infantiles La Cornisa, La Oliva



Huertos Escolares

EEI La Jara, CPEE Joan Miró, CEIP Ciudad de Jaén, CEIP Meseta de Orcasitas, CEIP República de Venezuela, CEIP República del Brasil, CEIP Gloria Fuertes, CEIP Jorge Manrique, CEIP Pradolongo, CEIP Puerto Rico, IES Enrique Tierno Galván, IES Pradolong



Huertos Urbanos Comunitarios

Nuevo Parque del Manzanares, ZV junto Comisaría



Impulso Sector. Escuela de Agroecología
(en proceso)



14. MORATALAZ



Espacio de Consumo Sostenible:
Centro Social La Salamandra



Mercado municipal:
Moratalaz



Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
Red Municipal de Escuelas Infantiles El Lirón



Huertos Escolares
EEI Arce, EEI Gaia, CEIP Fontarrón, CEIP Manuel Sainz de Vicuña, CEIP Pasamont



Huertos Urbanos Comunitarios
Huerto Siglo XXI



Nodo recogida agrocompostaje:
Colegio Siglo XXI



15. CIUDAD LINEAL

Programas sensibilización en mercados municipales:
San Pascual, Las Ventas

Huertos Urbanos Comunitarios
La Elipa

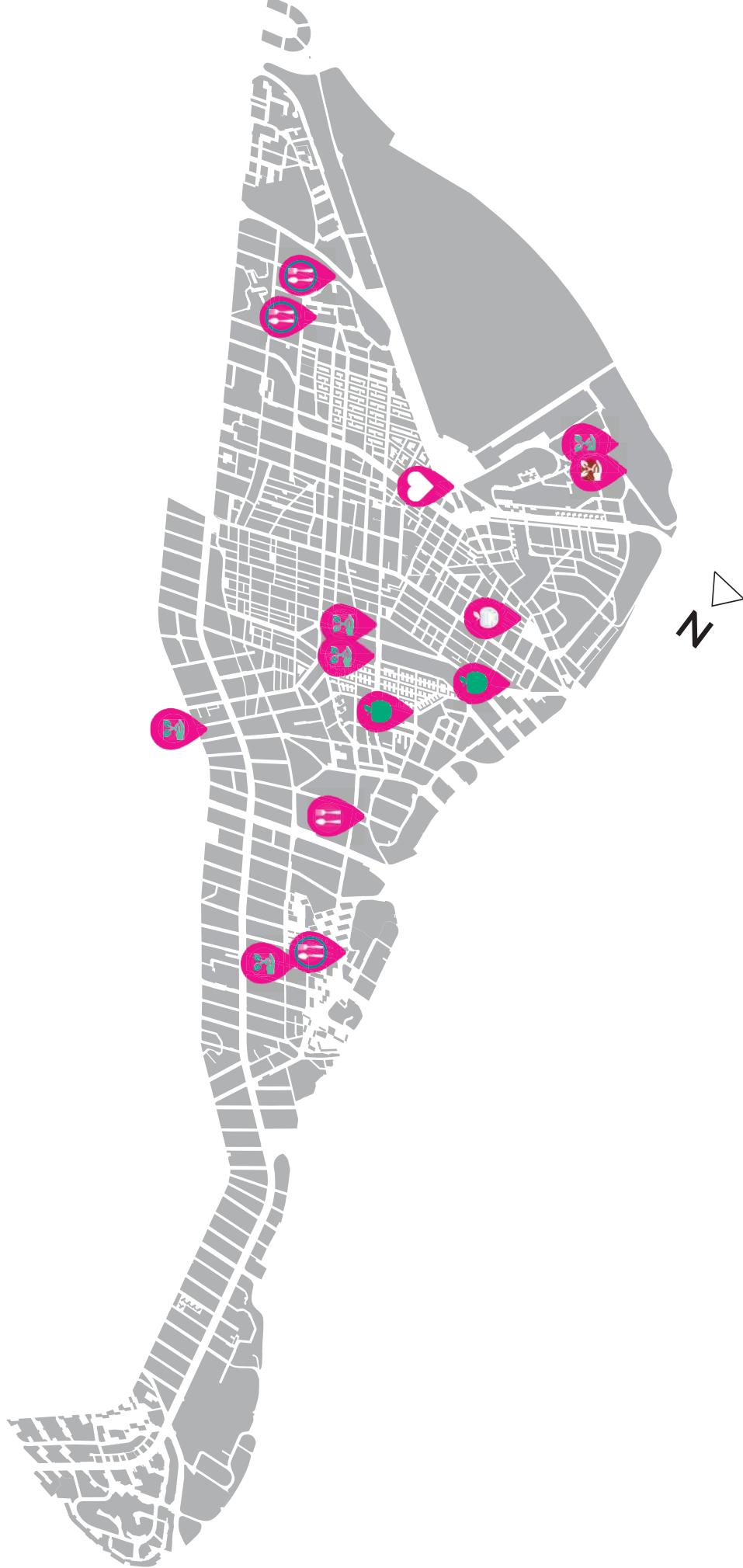
Huertos Escolares
CEIP Nuestra Señora de la Concepción, CEIP Gandhi, Colegio Ágora, CEIP San Juan Bautista, CEIP San Juan Bosco, CEIP San Benito, CC Corpus Christi, CPRI Obispo Perelló, IES Miguel Delibes

Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
Red Municipal de Escuelas Infantiles Veo Veo

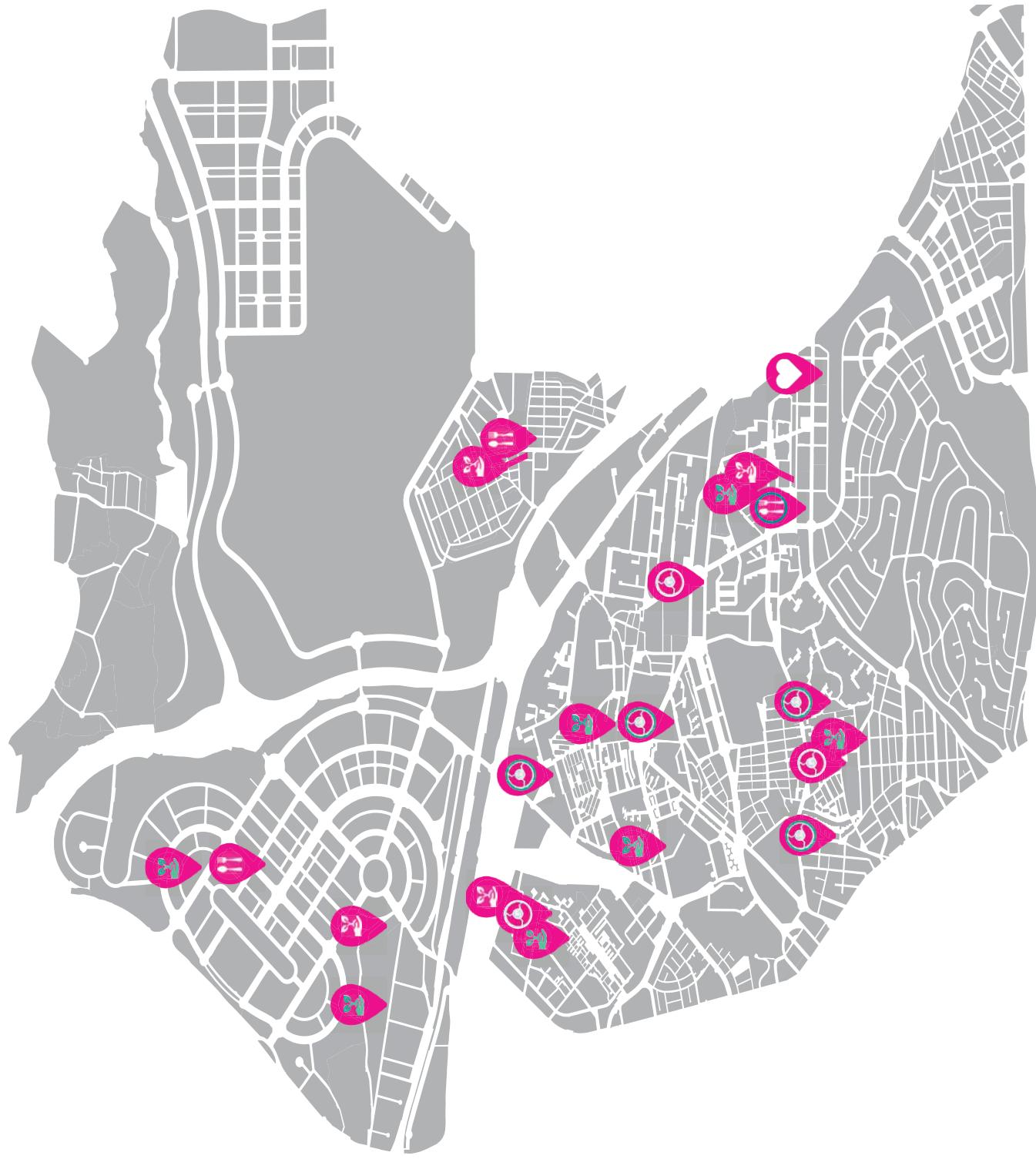
Mercados municipales:
Bami

Centro Municipal de Salud Comunitaria
Ciudad Lineal

Centro con Programa de alimentos ecológicos en comedores Y Programa huertos escolares E.I. Gigantes Y Cabezudos, Las Azaleas, Tarabilla



16. HORTALEZA



Huertos Urbanos Comunitarios
Kupina Morena, Las Cárcavas, Manoteras
Villa Ros

Huertos Escolares
CCE Araya, CC Azorín, CEIP Cortes de Cádiz,
CEIP Pinar del Rey, CEIP Ramón Pérez de
Ayala, CEIP Virgen del Cortijo, IES Arturo Soria,
IES Conde Orgaz

Alimentos ecológicos y de comercio justo en
comedores:
Red Municipal de Escuelas Infantiles Ana
de Austria, Doña Francisquita

Centro con Programa de alimentos ecológicos
en comedor y Programa huertos escolares
E.I. La Gran Vía

Centro Municipal de Salud Comunitaria
Hortaleza

Nodo compostaje
Hortaleza (comunitario), CEIP Méndez Núñez
y Mercado de Nápoles (Agrocomposta)

Centro en Programa municipal huertos escolares
y Nodo recogida Agrocomposta
CEIP Luis Cernuda, CEIP Filósofo Séneca,
CEIP Pablo Picasso, CEIP Esperanza

17. VILLVERDE

Impulso Sector. MAR de Alimentación y Gastrota



Mercado municipal:
Villaverde Alto

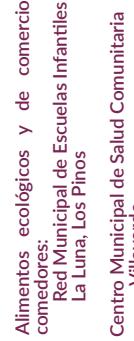
Huertos Urbanos Comunitarios
Butarque, Huerto Ladi, El Cruce



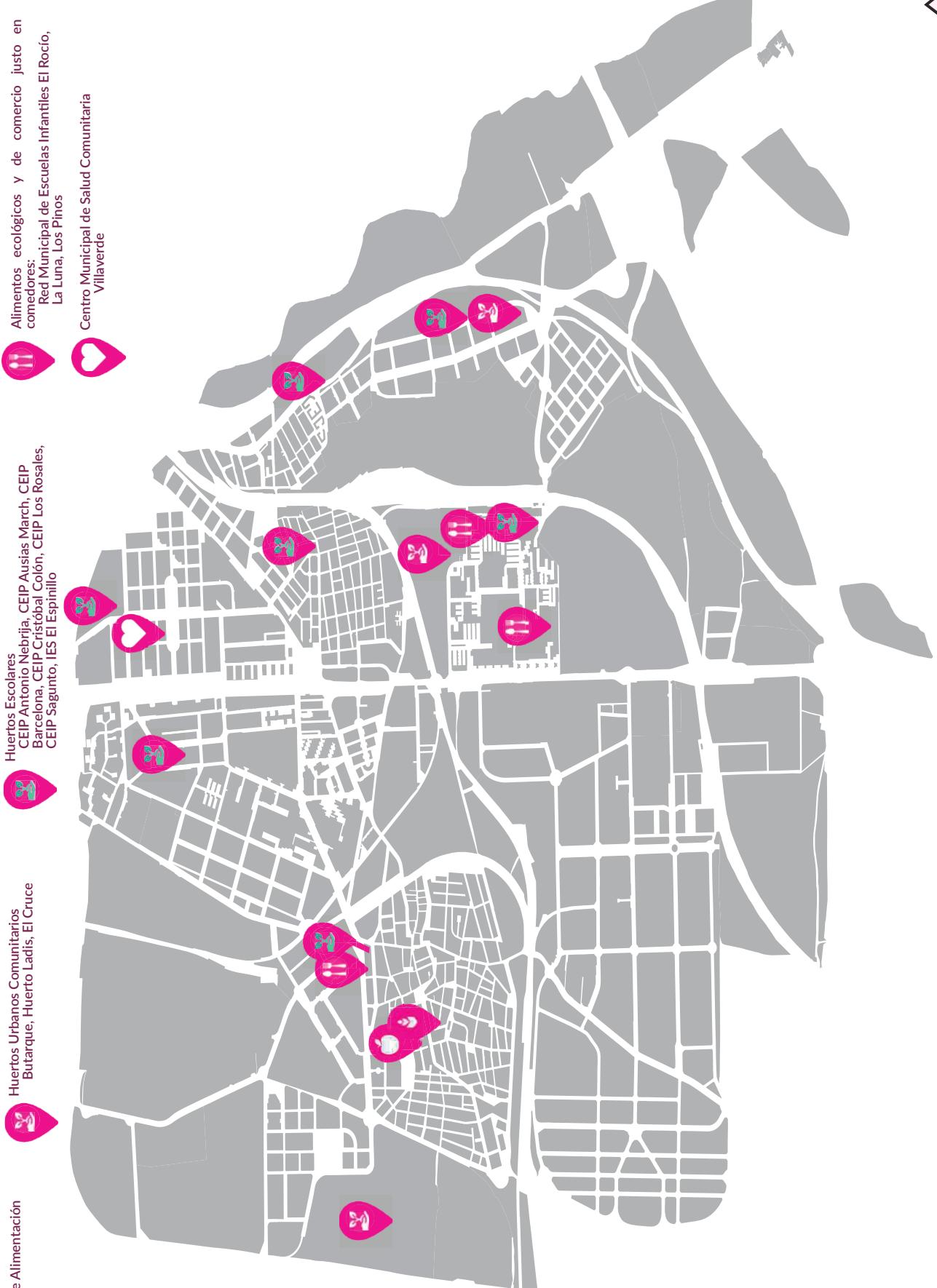
Huertos Escolares
CEIP Antonio Nebrija, CEIP Ausias March, CEIP Barcelona, CEIP Cristóbal Colón, CEIP Los Rosales, CEIP Sagunto, IES El Espinillo



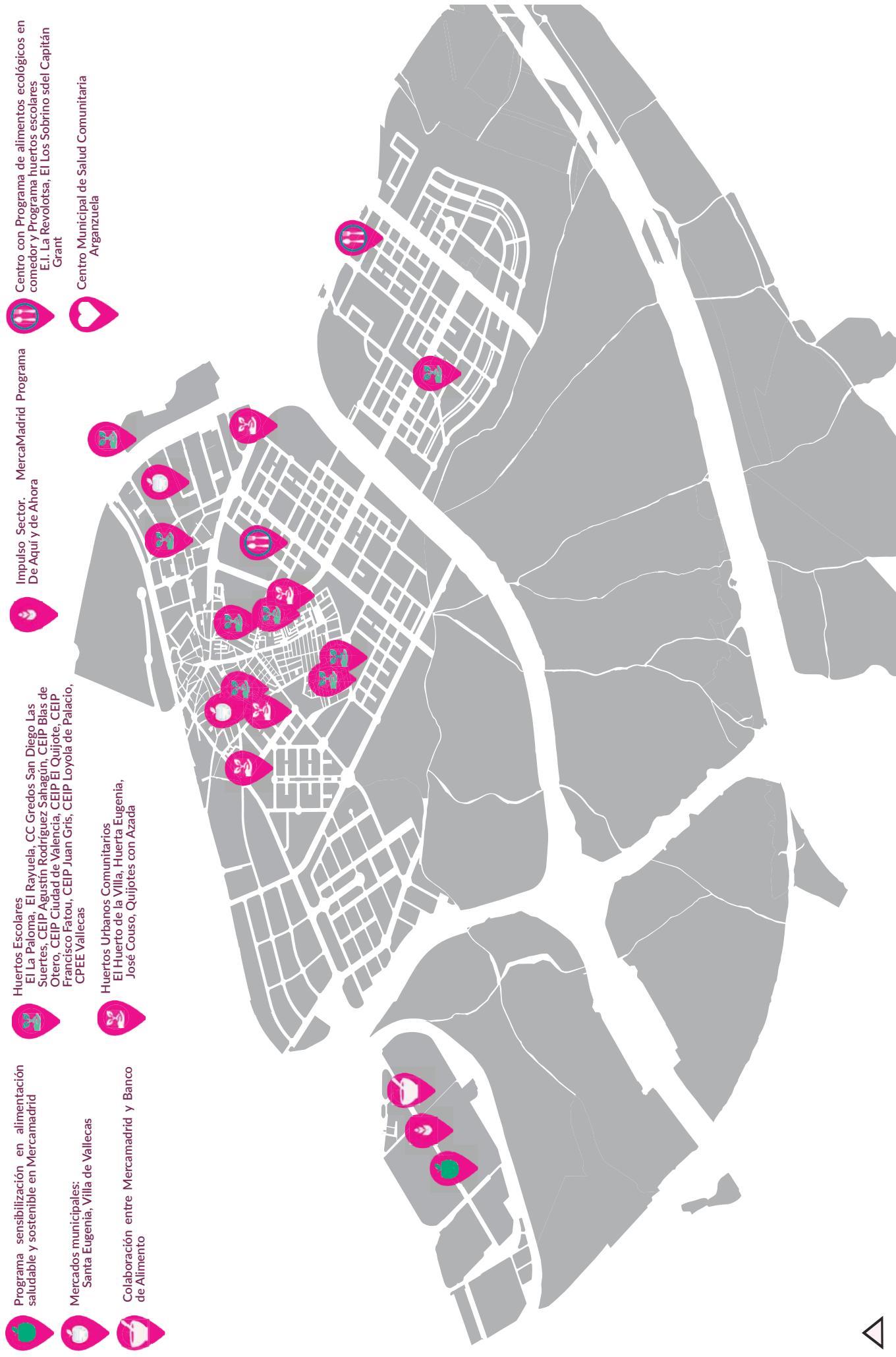
Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
Red Municipal de Escuelas Infantiles El Rocío, La Luna, Los Pinos



Centro Municipal de Salud Comunitaria
Villaverde



18. VILLA DE VALLECAS



19.VICÁLVARO



20. SAN BLAS CANILLEJAS

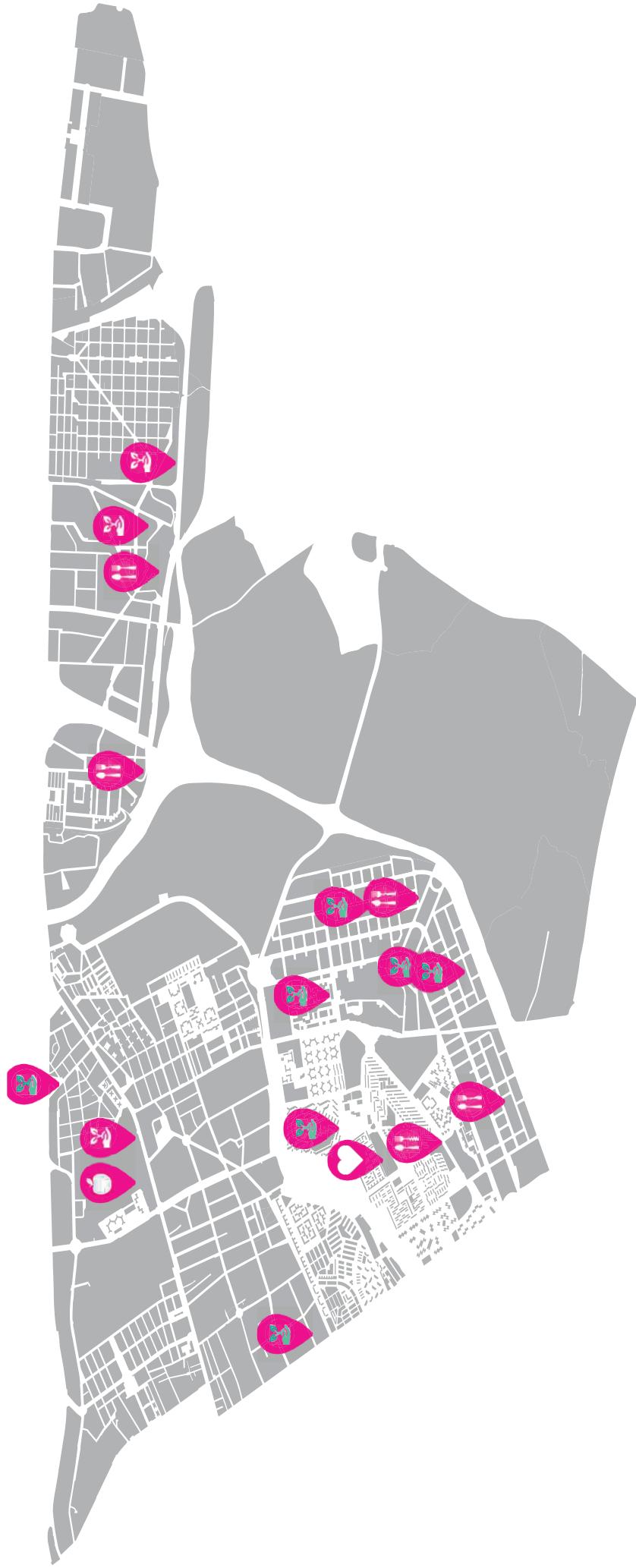
-  Cultura Alimentaria. Quinta de Torre Arias
-  Centro Municipal de Salud Comunitaria con huerto social: San Blas

- Huertos Urbanos Comunitarios
El Huerto, Huerto La Quinta de los Molinos, Raíz Cuadrada

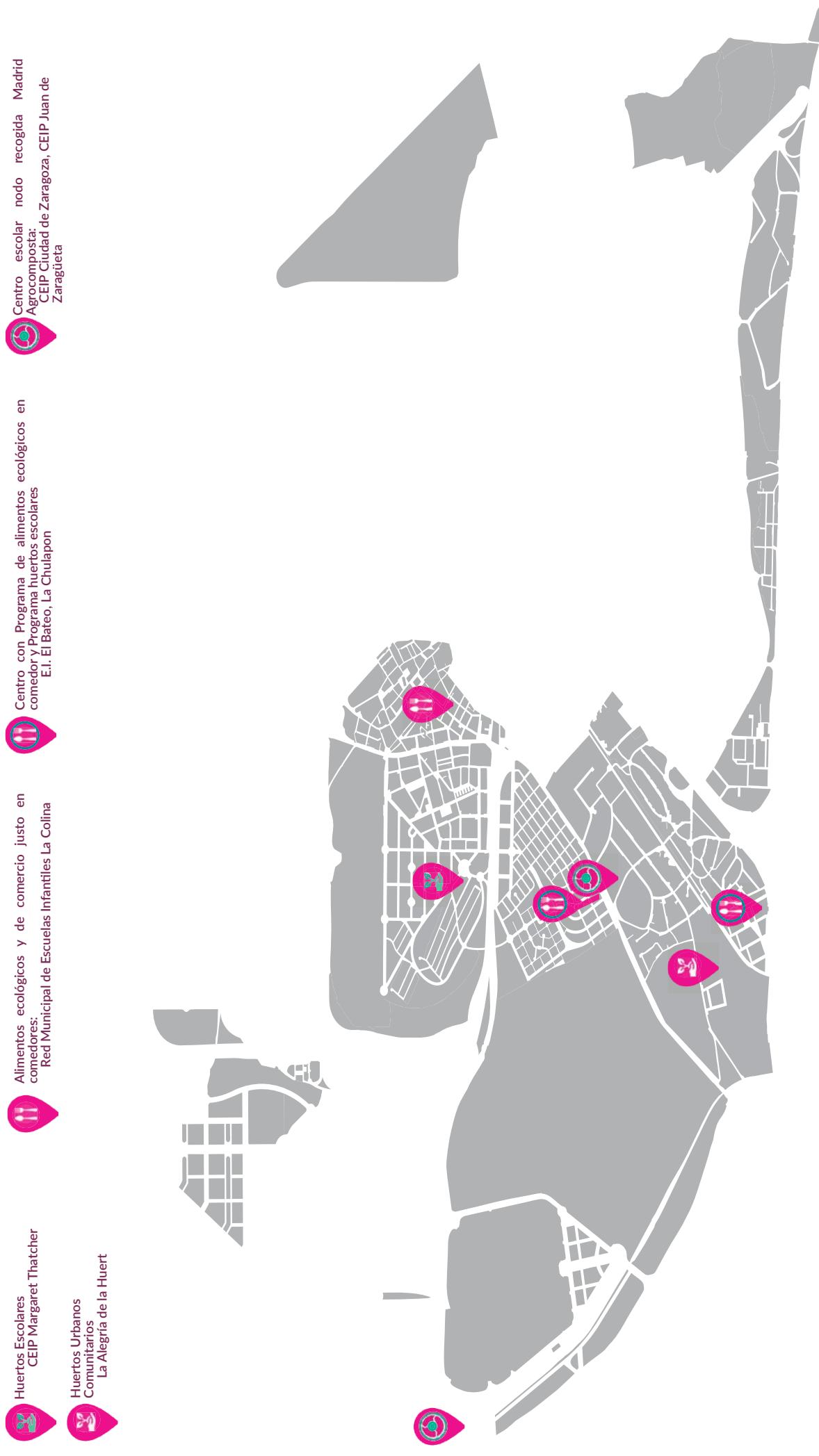
-  Huertos Escolares
CC Santa Cruz, CEIP Álvaro de Bazán, CEIP Julián Marías, CEIP Mariano José de Larra, CEIP Padre Coloma, CEIP Ramón María de Valde Incán, CEIP República de Chile, IES Alfredo Kraus, IES Carlos III

-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:

- Red Municipal de Escuelas Infantiles Hiedra, La Alegría de la Huerta, La del Manojo de Rosas, Las Leandrás, Las Mercedes,



21. BARAJAS



ANEXO 2. RESULTADOS DE LAS MESAS DE TRABAJO

ASAMBLEA SEGUIMIENTO DE LA ESTRATEGIA ALIMENTARIA

13 MARZO 2019



Eje 1. GOBERNANZA

UN AÑO DE ESTRATEGIA

LLUVIA DE IDEAS

- La estrategia alimentaria viene de un núcleo muy concreto de la sociedad civil organizada.
- Llega poco a los foros locales en relación a la alimentación y la EAM.
- No creemos que esté llegando a la gente, ¿cómo se llega?
- ¿Cómo vamos a evaluar este año de la estrategia si no sabemos que se ha hecho?
- Falta conexión alimentación – medio ambiente
- Hay una hostilidad entre sector agrario y los huertos urbanos
- No creo que exista esa hostilidad, porque sus ámbitos son diferentes. Pero habría que plantear ambos en una relación de continuidad.
- Hay un debate que aún no existe. ¿Cómo se mete la agricultura de proximidad, los suelos periurbanos, en la planificación urbana?
- Algunas veces se apresuran en llamar gobernanza lo que puede ser más bien comunicación, coordinación o participación. Yo aquí no veo un modelo de gobernanza.
- La colaboración con otros municipios de momento es una declaración de intenciones, y ahí está la clave.
- Que una Estrategia Alimentaria sea a nivel municipal. ¿no es un contrasentido? Por lo del ámbito municipal y especialmente en Madrid que la huella territorial es la superficie del municipio por 15. ¿Cómo se llega a otras escalas?

EN TITULARES

1. Necesitamos coordinarnos a nivel intermunicipal.
2. La estrategia no llega a la ciudadanía.

PROPUESTAS

LLUVIA DE IDEAS

- Hace falta una campaña de difusión, como por ejemplo lo que se está haciendo con el plan A y la nueva ordenanza de movilidad sostenible. Hace falta que la información llegue.
- La sensibilización debe ser el eje principal de la gobernanza.
- Se deben revisar los menus sostenibles por nutricionistas (están fuera del centros de salud, hospitales...). En los hospitales hay una ignorancia total de temas dietéticos.
- Un elemento clave de la EA es la salud, se deberían llegar a acuerdos con el Sist. Sanitario, acuerdos con educación.
- Se debe tocar más el tema de la salud, se ha tocado poco. Debería haber una campaña dirigida a profesionales de la salud.
- Difusión sobre qué es una dieta equilibrada.
- La gobernanza es una competencia clave a nivel municipal, dado que son las entidades locales las que están cerca de la gente; en el sentido de involucrar y hacérsela llegar a la ciudadanía.
- Incorporar a la juventud, que actualmente está bastante preocupada por la alimentación.
- Promover la alimentación en el ámbito de los Foros Locales y las AA.VV.
- ¿Y Urbanismo? Necesita abordarse desde la planificación territorial.

EN TITULARES

1. Son necesarias campañas de difusión – comunicación cuyo objetivo sea la implicación de la sociedad civil, que esta implicación vaya de abajo hacia arriba.
2. La salud, dado que nos situamos en el ámbito municipal, debe ser el eje vertebrador que sirva para transmitir la EA.



Eje 2. CULTURA ALIMENTARIA

UN AÑO DE ESTRATEGIA	
LLUVIA DE IDEAS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Repensar el término cultura alimentaria para cuidar más la forma en la que enfocamos el trabajo. ▪ Salir de los “guetos”. No convencer a los convencidos. ▪ Mayor coordinación / anticipación / previsión. ▪ Bajar el ideario a los objetivos desde los políticos y consejeros. Juntar áreas. ▪ Coordinación de los diferentes programas. ▪ La sensibilización no basta, son necesarias políticas coercitivas.
EN TITULARES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Necesitamos miradas multidisciplinares convergentes para coordinar y llegar más lejos y más profundo. Romper atomización para la transformación. 2. La sensibilización es necesaria, pero sola no vale. Hacen falta políticas.

PROPUESTAS	
LLUVIA DE IDEAS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diferentes áreas que han incidido a diferentes niveles sobre la cultura alimentaria. ▪ ¿Qué entendemos por cultura? Reflexión sobre la forma de alimentarnos. ▪ Huertos comunitarios / escolares como herramienta de expansión y dinamización de la cultura alimentaria. ▪ Formación del profesorado y participantes de Huertos Comunitarios con talleres y charlas, que son agentes multiplicadores. ▪ Escuelas infantiles → Niños /as 0-3 + familias + educadoras. La cultura alimentaria toca muchas “fibras identitarias”. Es un proceso de cambio que lleva tiempo. Hay que sensibilizar a las peques pero también a las familias → hay resistencias. ▪ Acabamos de empezar a caminar. Todas las escuelas infantiles tienen un acompañamiento. Hay dificultades en la coordinación y deficiencias en la financiación y RRHH. ▪ Solo se puede hacer este cambio si se conoce porqué es necesario hacerlo. ▪ Coordinación con MARES muy interesante. ▪ Sentar las bases. Quien tenía recorrido más fácil. Son procesos vivos que han permitido sinergias. ▪ Capacidad de contagio, efecto multiplicador. ▪ ALAS/MercaMadrid. Son menos viables. No hay un enganche real con la parte más social; sólo desde la institución.
EN TITULARES	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estamos sentando las bases. Vamos despacio porque vamos muy lejos. Cambiar la cultura alimentaria toca muchos niveles, fibras, y actores. 2. Ha habido mayores resultados allí donde había cooperación y trabajo previos entre los MMSS y la Administración. Se necesita una visión compleja – sistémica.

Eje 3. DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

UN AÑO DE ESTRATEGIA	
LLUVIA DE IDEAS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Espacio de Tetuán. Contradicciones. Prórroga. La idea inicial no se pudo llevar a cabo. La experiencia piloto (parece que está funcionando). Innovación. ▪ Alta complejidad burocrática y de tramitación. ▪ La idea inicial del entorno multidisciplinar es la creación de un espacio de cultura alimentaria. <p>05.02 Comedores Escolares / Infantiles</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esfuerzo por comedores ecológicos en escuelas infantiles de competencia pública → asentamiento de bases en los hogares ▪ Muy buena acogida por el alumnado y cocineras. ▪ Resistencia por parte de las familias → demandan más asesoramiento para las familias. Las herramientas son insuficientes, hay problemas de educación alimentaria y poder adquisitivo. <p>Comedores en centros de mayores (contratos distritales)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pérdida de calidad por ser de cáterin. ▪ Puede haber mejor calidad en la cocina que en la comida en sí. 	
EN TITULARES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. En las escuelas infantiles se están desarrollando adecuadamente los proyectos de comedores sostenibles y saludables. Falta incluir en algunos ámbitos los términos saludable y sostenible. En ámbitos de competencia del ayuntamiento. 2. Los proyectos de huertos escolares y comunitarios hay que seguir potenciándolos por la red comunitaria, el espacio de aprendizaje (relación intergeneracional) y la promoción de iniciativas particulares. 	

PROPUESTAS	
LLUVIA DE IDEAS	
<p>05.01 Extensión de los puntos piloto y talleres asociados.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Promover la instalación de cocinas en centros escolares y centros de día. Ampliar la plantilla de personal. ▪ Desarrollo de políticas distritales en derechos de alimentación donde se incluyan todos los ámbitos del eje, realizando un análisis de la realidad previa. 	
EN TITULARES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Extender a los centros públicos donde se ofrezca comida cocinas donde se puedan elaborar los propios alimentos para favorecer una alimentación sostenible, saludable para el individuo y para el planeta. 2. Que la alimentación se plantea como un derecho, y para ello que sea suficiente, saludable y sostenible. Como ejemplo... que la alimentación saludable y sostenible aparezca como un eje esencial en la educación y que ésta sea impartida por personal formado en este ámbito. 3. Sería necesario que la Comunidad de Madrid legisle lo necesario para garantizar el derecho a la alimentación saludable y sostenible. 	

Eje 4. IMPULSO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE

UN AÑO DE ESTRATEGIA	
LLUVIA DE IDEAS	
	<ul style="list-style-type: none">▪ Campaña Aquí y Ahora que aterrice en los mercados municipales de la D.G. de Comercio.▪ Que el producto incorpore el distintivo en el etiquetado.▪ Nave de productores (recuperar) con una cooperativa que tenga discusión.▪ Escuela de agroecología conectada con los municipios que tengan terrenos.▪ Potenciar una central de compras de pequeños productos agroecológicos.
	EN TITULARES <ul style="list-style-type: none">○ Etiquetado claro para los productos locales y un distintivo claro.○ Reforzar los canales de comercialización del producto local para mejorar la viabilidad de los proyectos productivos.

PROPUESTAS	
LLUVIA DE IDEAS	
	<ul style="list-style-type: none">▪ La escuela se ha enfrentado a muchos problemas de todo tipo.▪ Se intenta llegar al riesgo 0 → Madrid Salud es muy restrictivo.
	EN TITULARES <ol style="list-style-type: none">1. Mucho camino por recorrer para incorporar la producción alimentaria en la ciudad (normativas que no están preparadas e incluso son contrarias, personal que no está preparado...)



Eje 5. COMPRA PÚBLICA COMERCIO Y RESTAURACIÓN

UN AÑO DE ESTRATEGIA

LLUVIA DE IDEAS

- Separar compra pública de comercio y restauración para la próxima mesa.
- Conseguir ciertos productos ecológicos (tipo carne) es más complicado, no siempre hay mataderos eco. El pienso eco es difícil de encontrar y encarece. Acotar a eco certificado complica ciertos grupos de alimentos.
- Faltan sellos de calidad (tipo ganadería extensiva) y sostenibilidad (hablar de sostenibilidad).
- Buena valoración de las Escuelas Infantiles. Hay un compromiso de incorporación de alimentos pero no se hace seguimiento de este compromiso.
- Importante avanzar en el compra vía catálogo. El catálogo está siendo un obstáculo para avanzar (catálogo de compra centralizada).
- Quien ofrezca una referencia que garantice que pueda servirla.
- Falta en los pliegos de contratación concretar bien qué se pide y especificar cómo se va a hacer el seguimiento.
- Desde comercio → no todo lo que es saludable es eco. No se sienten representados (fomento de lo eco frente al resto).
- Mercados de venta directa → tienen trato “de favor” frente al comerciante. Incluir mercados tradicionales.
- Falta participación de la asociación de comerciantes

EN TITULARES

1. Han funcionado los criterios de los pliegos de alimentación saludable y sostenible pero falta seguimiento. Mejorar el protocolo – mecanismos de fiscalización (indicadores, protocolos y auditorías).
2. Trasversalizar criterios alimentarios, de salud y sostenibilidad en otros espacios alimentarios públicos: cafeterías, kioskos, vending, eventos institucionales...
3. Avanzar con el catálogo de compra centralizada porque está suponiendo un obstáculo.

PROPUESTAS

LLUVIA DE IDEAS

- Faltan definiciones en los pliegos: qué es cercanía, qué es circuito corto, alimento elaborado.... Se dice que sí que están definidas esas cuestiones en los pliegos.
- Dimensionar a través de un formulario el volumen de compra de las entidades públicas.
- Que no se acote tanto lo saludable y sostenible a lo eco.

- Una licitación específica por grupos de alimentos para solventar el problema de la compra pública.

EN TITULARES

1. Integrar a las asociaciones de comerciantes en la implantación de la estrategia.
2. Establecer indicadores / un protocolo para evaluar el seguimiento del pliego de contratación.

Eje 6. RESIDUOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

UN AÑO DE ESTRATEGIA

LLUVIA DE IDEAS

- No alcanza el mensaje de reducir y disminuir el embalaje al ciudadano y al comerciante. Falta sensibilización.
- Hay que introducirlo en las escuelas e institutos.
- Desde la restauración el cliente manda. Hay que sensibilizar al cliente.
- El perfil del desperdiciador incluye interés por la ecología.
- Desperdiciar alimento es desperdiciar el planeta
- Buenas prácticas respecto a la compra del producto de 0-waist.
- Desperdicio de Jardinería.
- Valdemingómez es insuficiente → Compostaje comunitario
- Los criterios de calidad hacen aumentar el desperdicio

EN TITULARES

1. Sensibilización, educación y normativa. La sensibilización sobre la población no alcanza a incidir en una práctica diaria (en el hábito). La sensibilización / educación choca con la lógica del mercado.
2. ¿Podría una normativa más exigente compensar las malas prácticas? No somos capaces de gestionar el residuo que genera la ciudad pero los proyectos pilotos dan noticias esperanzadoras, pero a micro escala.

PROPUESTAS

LLUVIA DE IDEAS

- Impulso de empresas iniciativas de gestión de residuos.
- Coger métodos de otros países / ciudades.
- Coordinación con la comunidad autónoma para desarrollar normativas más exigentes y restrictivas.
- Desarrollar experiencias a nivel de barrio que estimule más al comerciante para reducir residuos.
- Experiencia de trabajos colectivos vecinales de limpieza para sensibilizar (L.A.).
- Visitar personales frente a medios (twitter, Facebook)
- Que expertos en comunicación cojan este tema como un reto para conseguir incidencia
- Experiencias que estimulen el reciclaje
- Ayudas a las experiencias que estimulan el reciclaje.
- Conectar el reciclaje y la reducción con la sostenibilidad

EN TITULARES

1. Desarrollo de normativa que restrinja el desperdicio e impulse la reducción y la gestión del mismo (que promueva nuevos modelos de gestión).
2. Comunicación y sensibilización. Diseño de campañas adaptadas al público objetivo

