

ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE DE MADRID

MEMORIA 2018-2020

GOBERNANZA



DERECHO A LA ALIMENTACIÓN



COMPRA PÚBLICA, COMERCIO Y RESTAURACIÓN



CULTURA ALIMENTARIA



IMPULSO AL SECTOR



RESIDUOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO



2021. Ayuntamiento de Madrid. AG de Internacionalización y Cooperación
Memoria de la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible 2018-2020
Asistencia Técnica: Germinando ISA. Coop. Mad. (en 2018: Surcos Urbanos).

Con la colaboración de: AG Coordinación Territorial, Transparencia y Participación Ciudadana, AG Familias,
Igualdad y Bienestar Social, AG Desarrollo Urbano, AG Cultura y Deportes, AG Medio Ambiente y
Movilidad, AG Economía, Innovación y Empleo, AG Salud, Seguridad y Emergencias

Índice de contenidos

Presentación.....	5
EJE GOBERNANZA.....	7
01 Coordinación y cooperación	8
01.01 Mesa de Seguimiento del Pacto de Milán.....	8
01.02 Desarrollo de un modelo de gobernanza alimentaria.....	9
01.03 Coordinación de nuevos planes y estrategias municipales	9
01.04 Relaciones de colaboración con otros municipios de la región	10
01.05 Red Estatal de Ciudades por la Agroecología	11
01.06 Espacio de coordinación con las Universidades Públicas	11
01.07 Colaboración con FAO	13
EJE CULTURA ALIMENTARIA.....	14
02 Promoción y difusión de una cultura de alimentación saludable y sostenible	15
02.01 Impulso y coordinación de planes de sensibilización ciudadana	15
02.02 Programas de sensibilización y educación en mercados municipales y en Mercamadrid.....	17
02.03 Programa ALAS: alimentación, actividad física y salud	21
02.04 Sensibilización y formación del personal municipal.....	24
03 Sensibilización de la comunidad educativa.....	25
03.01 Programa municipal de huertos escolares	25
03.02 Recursos y dinámicas para la comunidad educativa.....	26
03.03 Coordinación de programas de sensibilización en el ámbito educativo	28
04 Promoción de la alimentación saludable y sostenible.....	31
04.01 Mediateca Mundial de Gastronomía e Instituto de Cultura Alimentaria.....	31
04.02 Espacios de Cultura Alimentaria	31
04.03 Dinamización de cultura alimentaria y consumo sostenible en los distritos.....	32
04.04 Recuperación de usos agropecuarios en la Quinta de Torre Arias	33
04.05 Programa municipal de huertos urbanos comunitarios.....	34
EJE DERECHO A LA ALIMENTACIÓN.....	35
05 Accesibilidad de la población vulnerable a una alimentación apropiada.....	37
05.01 Ayudas para facilitar el acceso a la alimentación	37

05.02 Guía de modelos de actuaciones para garantizar el acceso a la alimentación	42
05.03 Programa Madrid T-Alimenta y Tarjeta Familia.....	43
05.04 Colaboración de Mercamadrid con el Banco de Alimentos.....	44
05.05 Banco de Alimentos Municipal	45
05.06 Programa municipal de huertos sociales.....	45
06 Alimentación saludable y sostenible en programas municipales de servicio de alimentos	46
06.01 Servicio de comida a domicilio para mayores	47
06.02 Comedores sociales y centros de acogida a personas en riesgo de exclusión.....	47
06.03 Programa Alpan: alimentos para personas en riesgo de exclusión.....	48
07 Prevención y abordaje de la obesidad infantil y la inseguridad alimentaria	49
07.01 Plan de prevención y abordaje de la obesidad infantil y la inseguridad alimentaria	49
08 Aprovechamiento de excedentes alimentarios	50
08.01 Guía de buenas prácticas para el aprovechamiento de los excedentes alimentarios	50
08.02 Refuerzo de canales de donación y distribución de excedentes alimentarios	51
Medida sobrevenida: Respuesta a la emergencia covid19	51
Contratos de emergencia de ayuda alimentaria.....	51
Refuerzo de la colaboración de Mercamadrid con Banco de Alimentos.....	53
Adaptación de la red de mercados municipales al contexto de pandemia sanitaria.....	53
EJE IMPULSO AL SECTOR AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE.....	53
09 Capacitación en producción y transformación alimentaria agroecológica.....	55
09.01 Formación aplicada en producción y transformación alimentaria agroecológica.....	55
09.02 Escuela Municipal de Agroecología Urbana	56
10 Impulso de proyectos productivos agroecológicos	56
10.01 Asistencia técnica para proyectos productivos alimentarios agroecológicos	56
10.02 Creación de infraestructuras compartidas de transformación alimentaria	57
10.03 Central de compras para distribución de productos agroecológicos y de proximidad.....	57
10.04 Barrios productores.....	58
EJE COMPRA PÚBLICA, COMERCIO Y RESTAURACIÓN.....	59
11 Fomento de alimentación saludable y sostenible en la compra pública.....	61
11.01 Alimentos ecológicos y de comercio justo en la Red Municipal de Escuelas Infantiles	61
11.02 Cláusulas éticas y de comercio justo en la contratación municipal	62
11.03 Compra y contratación pública alimentaria sostenible y socialmente responsable	63
12 Apoyo a la transición hacia una alimentación saludable y sostenible en establecimientos de	

restauración y comercio	64
12.01 Campaña “De aquí y de ahora, comprometidos con el producto de proximidad”	64
12.02 Apoyo a la transición agroecológica en restauración y en comercio de proximidad	65
13 Apoyo a la venta directa y los circuitos cortos	66
13.01 Mercados de venta directa	66
EJE RESIDUOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO.....	67
14 Reducción del desperdicio y del embalaje	69
14.01 Campaña ciudadana de reducción de desperdicio y embalaje	69
14.02 Formación en reducción de desperdicio y embalaje en HORECA y comercio de proximidad ...	70
15 Impulso del compostaje.....	70
15.01 Impulso y consolidación del compostaje comunitario.....	70
15.02 Madrid Agrocomposta	71
15.03 Impulso y optimización del proceso de compostaje en el Parque Tecnológico Valdemingómez	72
16 Valorización de restos orgánicos.....	72
16.01 Pacto por la Sostenibilidad de Mercamadrid.....	73
16.02 Plan de recogida selectiva de materia orgánica	74
ANEXO I. DESPLIEGUE TERRITORIAL DE LA ESTRATEGIA. MAPAS DISTRITALES.....	78
Distrito 01 Centro	79
Distrito 02 Arganzuela	80
Distrito 03 Retiro.....	81
Distrito 04 Salamanca.....	82
Distrito 05 Chamartín.....	83
Distrito 06 Tetuán	84
Distrito 07 Chamberí	85
Distrito 08 Fuencarral-El Pardo.....	86
Distrito 09 Moncloa-Aravaca I	87
Distrito 09 Moncloa-Aravaca II	88
Distrito 10 Latina.....	89
Distrito 11 Carabanchel	90
Distrito 12 Usera	91
Distrito 13 Puente de Vallecas	92
Distrito 14 Moratalaz	93
Distrito 15 Ciudad Lineal	94

Distrito 16 Hortaleza	95
Distrito 17 Villaverde.....	96
Distrito 18 Villa de Vallecas	97
Distrito 19 Vicálvaro	98
Distrito 20 San Blas-Canillejas.....	99
Distrito 21 Barajas.....	100
ANEXO II. SELECCIÓN DE INDICADORES DE LA ESTRATEGIA	101

Créditos imágenes de portadas: p.7 Gobernanza: Asamblea EA 2019. Germinando; p.14 Cultura alimentaria: Taller de cocina saludable. DG Comercio y Hostelería; p.35. Derecho a la Alimentación. Cocina en Santa Eugenia durante la pandemia. 2020. WCK; p.53 Compra pública, comercio y restauración. “Medio kilo de charla”. Adoración Gómez Diezma, premiada en el concurso DG Comercio y Hostelería; p.67 Residuos y desperdicio. Volteo en compostaje comunitario. 2020. CEA Dehesa de la Villa.

PRESENTACIÓN

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 se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas. Los retos vinculados al sistema alimentario se refieren al desigual acceso y distribución de la alimentación, el deterioro ambiental y la escasez de recursos, el predominio de formas de producción y consumo no sostenibles y los grandes volúmenes de pérdidas y desperdicio de alimentos. La Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible, que incluye diversos planes y programas municipales con una dimensión alimentaria, abarca 11 de los 17 ODS y aborda en profundidad 7 de ellos:

1. Fin de la pobreza
2. Hambre cero
3. Salud y bienestar
11. Ciudades y comunidades sostenibles
12. Producción y consumo responsables
13. Acción por el clima
15. Vida de ecosistemas terrestres

La Estrategia se diseñó con los siguientes objetivos:

- promover dietas saludables y un consumo alimentario responsable y sostenible;
- aumentar la soberanía alimentaria en toda la cadena alimentaria;
- 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 desde su aprobación hasta el final de 2020, ordenadas según los seis ejes de la estrategia:

1. Gobernanza. El 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.

Tras las elecciones municipales celebradas en 2019, las competencias relativas al desarrollo de la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible se han asignado al Área Delegada de Internacionalización y Cooperación.

Esta memoria describe tanto las medidas definidas en la Estrategia, como aquellas actividades que se han incorporado con posterioridad. Durante el año 2020, la crisis sanitaria y las singulares circunstancias derivadas de la pandemia del COVID19 han tenido una repercusión trascendental en todos los planos, también en el alimentario. La alimentación se reconoció como una actividad esencial y se desplegaron múltiples acciones para atender las situaciones de emergencia alimentaria, que se añaden en un apartado específico "Medida sobrevenida: Respuesta a la emergencia covid19". También como consecuencias de la pandemia y de los protocolos de seguridad que hubo que adoptar, buena parte de las actividades presenciales (principalmente las de sensibilización) tuvieron que suspenderse y en la memoria queda reflejado este descenso de actividad en 2020, fruto de las circunstancias. En ese contexto, los mercados municipales tuvieron una especial relevancia, tanto en su vocación de servicio público atendiendo a toda la ciudadanía como su vocación solidaria.

Como anexo se incluyen los planos del despliegue territorial de las medidas de la Estrategia por los diferentes Distritos. También como anexos se incluye una selección de indicadores del sistema alimentario en la ciudad de Madrid.



Eje GOBERNANZA

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. La Estrategia Alimentaria consolidó la Mesa de Seguimiento y tanto en 2018, como en 2019 y 2020, continuó su actividad. Se han celebrado 3 sesiones en 2018 y dos 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 AG de Equidad, Derechos Sociales y Empleo, la DG de Comercio y Emprendimiento, el AG de Economía, Innovación y Empleo a través del proyecto MARES, el Instituto Municipal de Consumo y Madrid Salud, Mercamadrid, representante de la Oficina de Derechos Humanos y de la oficina española de la Organización para la Alimentación y la Agricultura de la ONU (FAO-España), la plataforma Madrid Agroecológico, el Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad de Madrid CODIMA, Carta contra el Hambre, Plataforma Ciudadana Quinta de Torre Arias y Hostelería Madrid La Viña.

Proceso redacción
de la Estrategia.
Talleres en
Matadero, 2017.
Imagen: Surcos
Urbanos



Durante 2020, la Mesa pasó a ser convocada por el Área Delegada de Internacionalización y Cooperación, celebrándose dos sesiones en mayo y en octubre de manera telemática, dadas las circunstancias. A la Mesa se ha incorporado el ÁG de Desarrollo Urbano, mientras que dejan de asistir el proyecto MARES, ya finalizado y FAO-España, que ha cerrado su oficina en España. Se incorporará en su lugar la red de ciudades C40.

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, en 2018 se elaboró 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 iniciales, Mercamadrid, Madrid CODIMA, Carta contra el Hambre, Plataforma Ciudadana Quinta de Torre Arias, Hostelería Madrid La Viña y COCEM (Confederación del Comercio Especializado de Madrid).

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 y la segunda el 3 de diciembre de 2020. En ambos casos se contó, por un lado, con la presentación por parte de los responsables municipales de medidas destacadas de la estrategia y, por otro, con un espacio de discusión entre los participantes para valorar y generar propuestas de mejora. Se pueden consultar en la web los dos documentos que resumen dichas aportaciones.

01.03 Coordinación de nuevos planes y estrategias municipales

Durante 2018 y 2019 se fomentó 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 centros del PICS acogen actividades relacionadas con los otros planes que son parte integrante del fomento de un modelo de consumo sostenible. Posteriormente, el trabajo de coordinación se realiza fundamentalmente a través de la Mesa de Seguimiento y, de manera singular, con el proyecto Barrios Productores, prestando apoyo desde el equipo técnico de la Estrategia de Alimentación.

Proceso redacción de la Estrategia. Taller en Matadero 2017. Imagen: Surcos Urbanos



En algunos distritos existen espacios de coordinación de carácter transversal, que trabajan también en torno a la alimentación saludable. En Puente de Vallecas cuentan con un Consejo de Salud, (cuya actividad quedó paralizada por la pandemia). Desde la mesa de derechos sociales de los foros locales se han organizado jornadas y espacios de trabajo sobre el derecho a la alimentación. En el distrito de Tetuán, en enero de 2020 se constituyó la Mesa de Alimentación, en el contexto del Foro Local del Distrito. A todo estos se suman las coordinaciones de Servicios Sociales con los distintos agentes y entidades de reparto de alimentos en el Distrito.

A nivel de distrito, destaca Vallecas Activa, que es un proyecto comunitario de todos aquellos recursos públicos que trabajan por el bienestar de los ciudadanos. El proyecto, involucra a Centros de Salud de Atención Primaria, Centros de Servicios Sociales, Centros Educativos, Centro de Promoción de la Salud de Madrid Salud, Federaciones deportivas, Centros Deportivos Municipales de Instituciones como la Comunidad de Madrid, Madrid Salud y el Ayuntamiento de Madrid en una acción coordinada para transformar la realidad y reducir los costes económicos, sociales y humanos de las patologías asociadas al sedentarismo y a la pobreza. El proyecto se inició en el año 2014 y ha estado funcionando hasta antes de la pandemia. Este proyecto, entre otros reconocimientos, ha sido galardonado con el primer accésit “Estrategia Naos 2014” y 1º Premio Nacional Estrategia NAOS, edición 2016 modalidad Actividad Física En el ámbito familiar y comunitario de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. También ha sido elegido ejemplo de buenas prácticas por la JA-CHRODIS (programa de Acción Conjunta sobre Enfermedades Crónicas) de la Comisión Europea dirigido a la identificación de buenas prácticas en la atención a pacientes crónicos que puedan ser implantadas en los países de la Unión Europea.

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 trabajó entre 2018 y 2019 junto con otros municipios en la definición de unos principios de cooperación supramunicipal para la construcción de un sistema alimentario más sostenible y equitativo en la región de Madrid. La colaboración iba 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 e impulsar proyectos de cooperación público-social y crear y reforzar los canales cortos de comercialización.

Posteriormente, se han iniciado los pasos para establecer una comunicación fluida con la Comunidad de Madrid, que permita generar sinergias entre las políticas públicas a distintas escalas.

*Vallecas Activa.
Centro de Educación
de Personas Adultas
de Entrevías.
Imagen: canal
youtube Distrito 22
Vallecas*



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 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 participó en el Grupo Motor de la red y según se aprobó en la Asamblea del 23 de noviembre de 2018, el ayuntamiento de Madrid formó parte de la Junta Directiva de la Red, hasta el 21 de noviembre de 2019, fecha de la Asamblea de la Red celebrada en Murcia en la que se procedió a renovar la Junta Directiva. También se celebró la Asamblea Técnica en nuestra ciudad en abril de 2019 y Madrid coordinó el webinar sobre Espacios Logísticos y el Grupo de Trabajo sobre Compra pública. Durante 2020 personal técnico del Ayuntamiento ha participado en distintos grupos de trabajo y webinarios y Madrid Agroecológico, integrante de la Mesa de Seguimiento, ha pasado a formar parte del Comité de Organizaciones Sociales de la Red.

Madrid se sumó a su vez a la Declaración de Valladolid sobre Sistemas Alimentarios Locales Frente a Riesgos Globales, promovida por la Red de Ciudades por la Agroecología. La declaración recoge los compromisos de 14 acciones articuladas en torno a 5 objetivos prioritarios para adaptar los sistemas agroalimentarios locales a los impactos de las emergencias globales y mitigar sus causas.

*Jornadas “Sociedad Civil, alimentación y ciudades sostenibles”.
València. Imagen:
RCxA*



01.06 Espacio de coordinación con las Universidades Públicas

En enero de 2019 se abrió un espacio de coordinación con las Universidades públicas madrileñas, desde el que reforzar la promoción de sistemas alimentarios sostenibles en los campus universitarios públicos en Madrid, y desde el que explorar cooperaciones en torno a las investigaciones y trabajos de las Universidades, relacionados con los objetivos de la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible.



ALIMENTAMOS FUTURO

El Ayuntamiento de Madrid convoca la 1ª Edición de premios para Tesis, TFGs y TFGs sobre **sistemas de alimentación saludable y sostenible en la ciudad de Madrid**

Recepción de trabajos hasta 15 de octubre de 2021




diario.madrid.es/madridalimenta/premios



Las Universidades Autónoma, Politécnica de Madrid y Rey Juan Carlos se han adherido a los objetivos de la Estrategia y junto con la Universidad Complutense, la Carlos III y la Universidad de Alcalá de Henares participan activamente en este espacio de coordinación.

Como resultado de la coordinación establecida entre el Ayuntamiento de Madrid y las universidades, en 2019 Madrid Salud informó el 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 elaborado por el Grupo de Sostenibilidad de la Conferencia de Rectores de Universidades de España, de manera que las Universidades que adopten las recomendaciones definidas por Madrid Salud puedan recibir un visado de calidad. La cooperación se orienta a su vez a desarrollar un Ciclo de Conferencias durante 2021 según los ejes de la estrategia de alimentación y facilitar la realización de trabajos académicos y proyectos de aprendizaje servicio, en los temas que aborda la estrategia.

En el marco del trabajo desarrollado en este espacio de coordinación con Universidades públicas, el Ayuntamiento de Madrid se preparó la convocatoria para 2021 de la primera edición de los Premios a "Trabajos Académicos y de Investigación sobre Alimentación Saludable y Sostenible en la ciudad de Madrid", con la finalidad de premiar las mejores Tesis Doctorales, Trabajos de Fin de Grado

y Trabajos de Fin de Máster en las materias relacionadas con la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible de Madrid, potenciando con ello el desarrollo de investigaciones, estudios y análisis sobre gobernanza alimentaria, cultura alimentaria, derecho a la alimentación, impulso del sector agroalimentario agroecológico, compra pública, restauración y consumo sostenible, reducción del desperdicio y cierre de ciclos.

Estos premios pretenden apoyar y promover la publicación de estudios que versen sobre estos temas en nuestra ciudad, profundizar en su conocimiento y enriquecer estrategias de intervención adaptadas a las peculiaridades del sistema agroalimentario de Madrid.

01.07 Colaboración con FAO

Profundizando en el objetivo de cooperación institucional, el 8 de febrero de 2019, el Ayuntamiento de Madrid firmó con la Organización para la Alimentación y la Agricultura de Naciones Unidas (FAO) un memorando de entendimiento encaminado a fomentar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios en la ciudad, mejorar la calidad de vida de los ciudadanos e impulsar estudios de alimentación en la capital española.

En este marco, se ha formalizado un Acuerdo de colaboración entre el Ayuntamiento de Madrid y la FAO para el desarrollo del proyecto “Alimentación urbana, alimentación sostenible: programa de sensibilización ciudadana sobre dietas saludables y sostenibles” con el objetivo de fortalecer un proceso de cooperación en áreas de interés mutuo relacionadas con la aplicación de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y la Nueva Agenda Urbana, y así promover ciudades seguras, sostenibles, inclusivas y resilientes, donde se asegure una alimentación suficiente, apropiada y saludable. Fruto del marco de colaboración, se desplegó en 2020 una campaña de sensibilización con cartelera en el espacio público.

Reunión con Enrique Yeves (Responsable de Comunicación Corporativa de FAO) para la preparación de la firma del convenio





◦

Eje CULTURA ALIMENTARIA

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:

En 2018, el Día Mundial del Medio Ambiente tuvo como motivo central la promoción de la alimentación sostenible y el Pacto de Milán, bajo el lema “Alimenta Madrid”. Así, el domingo 4 de marzo el Paseo del Prado se llenó de actividades organizadas por entidades ciudadanas, comunidades educativas, organismos oficiales y el Ayuntamiento de Madrid. Talleres informativos y participativos sobre alimentación y medio ambiente, talleres de nutrición y cocina, un mercadillo agroecológico, puntos de información sobre parques agrarios, reparto de plantel ecológico y siembra de semillas ecológicas fueron algunas de las 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. La creatividad y producción de materiales de dicha campaña ha sido financiada con cargo al programa presupuestario de Consumo y ha comportado la elaboración de 4 dípticos, 4 modelos de carteles, la inserción en columnas, muppis y muppis digitales, además de piezas para redes

Día del Medio Ambiente dedicado a la Alimentación Saludable y Sostenible. 2018.



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.

Durante el Foro Mundial de Violencias Urbanas, celebrado el 7 de noviembre de 2018 en Matadero, la AGCTyCPS organizó un evento paralelo (side event) en torno al Derecho a la Alimentación.

En octubre de 2018, el Instituto Municipal de Consumo organizó en Madrid la XII Conferencia Internacional de ciudades por el Comercio Justo. El Instituto 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 Comercio Justo. En reconocimiento de 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” que destaca precisamente 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. A partir de la convocatoria de dicho premio se ha formado una red de ciudades en la que participan las ciudades finalistas de dichos premios que se reúne periódicamente para compartir experiencias sobre el impulso de políticas públicas de fomento del comercio justo y ético, en la que participa la ciudad de Madrid a través del Instituto Municipal de Consumo.

La promoción de un alimentación saludable y sostenible permea múltiples eventos como, por ejemplo, la Fiesta de la Infancia que se celebra en el Distrito de Tetuán, en la que se reparten 3.000 meriendas a niños y niñas consistentes en una fruta (plátano o similar) o bolsita de frutos secos o yogur bebible, y galletas envasadas en paquete individual, sin gluten y que no contengan aceite de palma. También en Tetuán, se llevó a cabo en 2020 el Taller de Cocina Básica para residentes de la Mini residencia de Salud Mental, en el Centro Sociocomunitario Josefa Amar. Se trata de un taller práctico con un máximo de 6 participantes, dirigido a grupos de convivientes que tiene como objetivo mejorar la capacitación de los residentes en la planificación y realización de menús.

En el distrito de Salamanca, a través del contrato de Ludoteca se suministran comidas a los/as participantes y se promueven los hábitos de vida saludable, incluidos los relacionados con la alimentación.

Campaña de promoción de la alimentación saludable y sostenible. Mayo 2021



En el distrito de Puente de Vallecas, desde Servicios Sociales y a través de sus programas socioeducativos, se trabajan hábitos de vida saludable entre ellos la alimentación y el cuidado personal con población infantil, población general y personas mayores. Además, se suman proyectos de actividad física. Se participa activamente en Vallecas Activa en coordinación con Deportes y Madrid Salud.

A su vez, y de cara a facilitar esta coordinación, desde el AG de Coordinación Territorial se redactó en 2019 una Guía para la Creación y Dinamización de Espacios de Cultura Alimentaria, que compila y explica actividades y servicios a desarrollar en los distritos, que incluye:

- Formación nutricional y en habilidades culinarias
- Formación en habilidades laborales y cookworking
- Huerto urbano ecológico
- Acceso a alimentos saludables y sostenibles
- Actividades de divulgación y culturales
- Colaboración con el tejido productivo local
- Colaboración con asociaciones y tejido local

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

Sensibilización sobre alimentación saludable, fresca y de proximidad en Mercamadrid

Mercamadrid desarrolla varios programas de visitas, con diferentes objetivos y destinatarios, que van desde la ciudadanía hasta nuevos profesionales, pasando por escolares, para llegar hasta todas aquellas personas amantes de la gastronomía y el buen producto, y que se enmarcan en el compromiso de Mercamadrid de abrir sus puertas a la sociedad. Con un recorrido a través de los diferentes mercados, se busca difundir y fomentar una alimentación equilibrada y saludable basada en el consumo de productos frescos, y se pone en valor un motor económico que es único para la ciudad, así como la gran labor de los profesionales que comercializan y compran, cada día en Mercamadrid, para proveer sus comercios y restaurantes con el mejor producto de temporada.

Talleres en el
Campamento de
verano de
Mercamadrid.
2019. Imagen:
@mercamadrid_hoy



En función del colectivo al que van dirigidas, se ofrecen 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 2019 se puso en marcha el programa de visitas al sector cárnico.
- 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.
- Visitas gastronómicas: programa iniciado en noviembre de 2018 consistente en visitas-taller orientadas al público más gastronómico, de la mano de un/a reconocido/a chef que acompaña a la visita por los mercados y a continuación imparte una clase magistral 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.
- Visitas académicas, orientadas a centros de formación, ya sean institutos de enseñanza superior, formación profesional y/o universitaria.
- *Visitas profesionales*, dirigidas a aquellas personas que están desarrollando alguna nueva idea de negocio alimentario o tienen algún interés comercial de venta o aprovisionamiento en Mercamadrid. Se les ofrece información e indicaciones para desenvolverse eficazmente en su primer contacto con los mercados.

Entre 2017 y 2019, un total de 10.700 personas participaron en estas actividades, casi la mitad (4.750) con los programas infantiles, 3.330 correspondieron a visitas académicas, 2.170 de ciudadanía en general. Hubo también 200 asistentes a las actividades profesionales y 250 en los programas de gastronomía.

Entre las acciones de educación y sensibilización desarrolladas en Mercamadrid, destaca la carrera 10K Mercamadrid, jornada de puertas abiertas en Mercamadrid, consistente en el desarrollo de una carrera 10K bajo el lema “Sobran los motivos para mejorar tus 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.

Destaca a su vez el Proyecto “[Somos lo que comemos](#)” Iniciativa de Mercamadrid con la grabación de diversos capítulos, que transcurren entre Mercamadrid, la ciudad de Madrid y la cocina de un restaurante de referencia actual, con el objetivo de acercar al público la actualidad gastronómica, los productos frescos, su temporalidad y origen, consejos de manipulación, preparación y conversar sobre ellos con sus cocineros/as. Este proyecto aúna la preocupación creciente por el cuidado de nuestro entorno y la salud, así como por una elección responsable de los alimentos. Todo esto, unido a la gran demanda de información gastronómica y a los chefs de vanguardia de Madrid. Cuenta además con un mini site promocional que incluye propuesta de receta semanal y su publicación en redes sociales. En Facebook y twitter se alcanzaron 377.704 personas.

Promoción de dietas saludables y con alimentos frescos en mercados municipales

Por parte de la Dirección General de Comercio y Hostelería (antes DG Comercio y Emprendimiento) se desarrolla 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 han financiado actividades de promoción y dinamización de los mercados por sus concesionarios y comerciantes. También se organizan y promueven distintas acciones y eventos de dinamización de los mercados madrileños:

- *Tapitalia* se celebró del 16 a 25 de noviembre de 2018 en los mercados municipales de Chamberí, Vallehermoso y La Paz.
- El *Día del huevo* se celebró 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, del 8 al 14 de octubre de 2018.
- *El sentido de los alimentos de Temporada*, en los Mercados municipales de Antón Martín, Barceló, Doña Carlota, Las Águilas, Prosperidad y San Fernando, del 18 al 27 de enero de 2018.
- 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 municipales* dirigido a escolares de primaria, según se explica en el punto 03.03.
- *Saboreando los mercados de Madrid* se celebró del 18 al 24 de junio de 2018.
- *Del huerto de Florette a los mercados municipales*, en el Mercado municipal de Barceló, el 18 de mayo de 2018, con 20 niños.

Taller Aprender a comprar y cocinar en los mercados municipales.
Imagen: DG Comercio y Hostelería



Durante el año 2019 la Dirección General de Comercio y Hostelería continuó su intensa actividad promocional de los mercados municipales en distintos medios y soportes, de la que cabe destacar:

- Reposición de la Campaña en mobiliario urbano “*Con M de Mercados*” en Mupis digitales.
- Reposición campaña en mobiliario urbano “*Saborea los mercados de Madrid*”: Mupis.
- Acciones de dinamización sociocultural en distintos mercados.
- Exposición fotográfica. Con motivo de la conmemoración de los 70 años de la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI) se celebró la exposición fotográfica denominada “*Viaja a los sabores de Iberoamérica, quédate en los Mercados de Madrid*” con la colocación de 40 tótem (80 caras) en la calle Serrano durante un mes. Realizada en colaboración con ediciones Conde Nast, en el marco del convenio de colaboración. Además de la participación directa de varios mercados de la red con actividades gastronómicas en la celebración del citado evento.

En el primer trimestre de 2020 se celebraron diferentes actividades de promoción:

- Carnaval 2020: actividades gastronómicas, musicales y pasacalles en febrero, en el Mercado de los Mostnses y varias actividades en el Mercado de Usera.
 - Cocinando con los niños en un taller: “Educar Cocinando”, mes de febrero en el Mercado de Las Ventas
- También se celebró en mayo la 4ª edición del concurso de relatos con el Mercado de Barceló y la Biblioteca Vargas Llosa.

Con la irrupción de la pandemia, en 2020 las actividades de promoción de mercados se adaptaron a las singulares circunstancias, y se encuadraron en la campaña “*Volvemos si tu vuelves*” para impulsar el comercio local. Desde la Dirección General de Comercio y Hostelería, en colaboración con MASTERCARD y con COCEM se realizó campaña de promoción del comercio, dirigida a incentivar el consumo en el comercio de los barrios y por supuesto en los mercados municipales con el lema “*Seguimos en el barrio gracias a ti*”.

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

- Participación en Gastrofestival.
- Participación en Festitur.
- Participación de los mercados municipales en “*Meat Attraction*” con la iniciativa “*Mercatapas de carne*”.

La DG de Comercio y Hostelería colabora a su vez en el programa “*Madrid, ciudad amigable con las personas mayores*” mediante la realización de actividades de sensibilización a la ciudadanía sobre el trato adecuado y la amigabilidad hacia las personas mayores en los mercados de Madrid, especialmente dirigidas a los comerciantes de los mismos.

Por otro lado, con motivo de la participación de la ciudad de Madrid en Diciembre de 2019, la red de mercados municipales estuvo presente en la cumbre del clima apoyando al comercio de proximidad y su sostenibilidad.

02.03 Programa ALAS: alimentación, actividad física y salud

El objetivo del Programa ALAS (Alimentación, Actividad Física y Salud), de Madrid Salud, 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 alimentación sana y equilibrada 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. En la estrategia de alto riesgo se trabaja de manera específica con personas que ya presentan un problema de salud debido a un estilo de vida inadecuado como personas con obesidad y/o alto riesgo de padecer diabetes tipo 2. El objetivo es mejorar su alimentación, aumentar su actividad física y conseguir una pérdida de peso que ayude a prevenir estas enfermedades.

El Programa se lleva a cabo en 18 Centros Municipales desde hace 10 años: 16 Centros Municipales de Salud Comunitaria (CMSc) y 2 Centros Específicos: Unidad de Diabetes y Centro de Promoción de Hábitos Saludables.

Las acciones que se realizan en la estrategia poblacional son:

Actividades comunitarias que se llevan a cabo en lugares donde se encuentra la población, tanto en lugares de paso como la vía pública y parques como en centros de reunión y centros laborales, en los que se difunden mensajes de alimentación saludable. En los años 2018 y 2019 han participado 22.673 personas en estas actividades.

Talleres grupales dirigidos a personas de todas las edades, desde la primera infancia hasta las personas mayores. Se realizan en escuelas infantiles, centros educativos, centros culturales, deportivos, asociaciones de vecinos, centros de mayores, centros laborales y otros. En los años 2018 y 2019 han participado en estos talleres 18.885 personas en grupos estandarizados y 985 personas con diversidad funcional en grupos adaptados.



Taller Programa ALAS. 2019.
Imagen: Madrid Salud

En la estrategia de alto riesgo se ofrece una atención individual y un taller grupal de 10 sesiones y 6 meses de duración con muy buenos resultados en pérdida de peso y prevención de la diabetes tipo 2. En los años 2018 y 2019 se ha trabajado con 1.364 personas con obesidad y/o alto riesgo de diabetes. En el año 2020, debido a la pandemia por Covid, la actividad comunitaria y grupal se ha reducido de manera muy significativa, ha incorporado alternativas no presenciales y documentación accesible telemáticamente, según se explica en el siguiente punto sobre novedades en el programa

El programa ALAS, desde su inicio, tiene una filosofía de renovación, adaptación a nuevas demandas y coordinación con otras organizaciones con objetivos similares. Se han introducido novedades en el programa, tanto por lo que se refiere a contenidos como a la participación en nuevos proyectos:

- Novedades en contenidos y adaptaciones del programa.

Desde su inicio se han revisado los talleres grupales para actualizar los contenidos y la metodología. También se han realizado adaptaciones para trabajar con poblaciones con diferentes necesidades (personas con discapacidad intelectual, personas en situación más desfavorecida, personas de otras culturas, etc.) introduciendo determinadas actividades, como talleres de cocina o elaboración de recetas sanas y asequibles económicamente, según las demandas de la población a la que nos dirigimos.

Se trabaja fomentando la dieta mediterránea y priorizando el consumo de alimentos de temporada. También se está revisando la metodología del trabajo grupal desde diversos puntos de vista y, en concreto, las herramientas y recursos psicológicos que se utilizan para favorecer el cambio en el estilo de vida, tanto en la alimentación como en la realización de actividad física y disminución del sedentarismo.

Durante el año 2020 se han realizado adaptaciones, fundamentalmente en formato on line como respuesta a las recomendaciones que se exigían por la pandemia por Covid 19. En este sentido se han realizado intervenciones puntuales con consejos sobre alimentación sana, compra y cocinado, información sobre los alimentos de temporada y el proyecto "Retos semanales en alimentación y actividad física".

*Programa ALAS.
Actividades de
fomento de
alimentación
saludable en
huerto del Centro
de Salud. 2019.
Imagen: Madrid
Salud*



También se ha realizado un Estudio sobre el impacto del confinamiento por COVID19 en los hábitos de vida de las personas participantes en los talleres del programa, en el que se muestran cambios importantes en los hábitos alimentarios de estas personas y los beneficios que se obtienen con la participación en un taller de estas características, aún en circunstancias tan excepcionales.

Se ha elaborado el proyecto “Comida Saludable y Económica” que tiene como objetivo principal promover una alimentación saludable y asequible en la población aportando herramientas que faciliten el consumo de alimentos sanos y sostenibles y proporcionando información sobre como elaborar menús saludables y económicos.

Se aporta información sencilla y concreta sobre cómo mejorar nuestros hábitos alimentarios desde el conocimiento de conceptos básicos de alimentación, hasta la planificación de la compra, la lectura del etiquetado y el cocinado y aprovechamiento de los alimentos. Se ofrecen propuestas de menús semanales con recomendaciones de comidas y cenas para hacer una alimentación saludable y equilibrada, proporcionando las recetas saludables que servirán para confeccionar los menús con el precio del plato por persona que no supera los 2 euros. También se dan ideas de desayunos, medias mañanas y meriendas para cumplimentar las 5 comidas diarias y se informa de la comida de aprovechamiento como base de una alimentación sostenible y económica con la que se disminuye el desecho de alimentos, ya que podemos utilizarlos para otras comidas, y contribuye a disminuir el gasto en la cesta de la compra.

Se han elaborado materiales sencillos y atractivos que facilitan la lectura a través de imágenes y videos explicativos con escenas de la vida cotidiana. Esta iniciativa está dirigida a la población general y, en particular, a la población en situación de vulnerabilidad o con dificultades en la elección y cocinado de los alimentos.

El trabajo con la población se puede realizar en formato presencial-grupal utilizando técnicas de trabajo en grupo o en formato virtual como intervención online, a través de la web de Madrid Salud y en redes sociales.

- Novedades con nuevos proyectos

El programa participa en nuevos proyectos con distintas organizaciones para abordar la obesidad y la prevención de la diabetes tipo 2. Con este fin trabajan fomentando la alimentación saludable y la realización de actividad física de forma regular en una intervención intensiva y personalizada. En este sentido, destacar la adhesión de la ciudad de Madrid al proyecto internacional de prevención de la diabetes tipo 2 *Cities Changing Diabetes*, siendo el programa ALAS un modelo de intervención para otras ciudades.



Tres Centros Municipales de Salud cuentan con un huerto saludable en los que se trabaja la alimentación saludable y sostenible y se utiliza como elemento de integración comunitaria.

El proyecto “Comida Saludable y Sostenible” se considera una novedad en el programa por su utilidad para la ciudadanía, por la posibilidad de ser un elemento de coordinación con otras áreas municipales, especialmente con la de Familias, Igualdad y Protección Social, y por la proyección de implementación en otros lugares.

02.04 Sensibilización y formación del personal municipal

En la Escuela Municipal de Formación para trabajadores municipales, el IMC oferta un curso sobre Consumo Sostenible y Comercio Justo (21 horas), del que hubo dos ediciones en 2017 y otras dos en 2018, con buenos resultados de evaluación.

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.

Durante los cursos 2017/18 y 2018/19, se realizó una labor de acompañamiento en 14 escuelas de gestión indirecta, seleccionadas entre los distritos con necesidad de mayor incidencia en hábitos alimentarios saludable. Durante 2019 ha continuado el acompañamiento a los grupos motores de 39 escuelas infantiles con una participación de unas 390 personas (las familias beneficiadas de estas acciones ascienden a 4.000). Asimismo, se han realizado talleres con cocineras y unas 12 escuelas han participado en los espacios de intercambio de MARES alimentación. También se ha diseñado el acompañamiento en alimentación a las 12 escuelas que abrieron en 2019, sesiones que comienzan en marzo de 2020 y durarán hasta julio de 2021.

Por otro lado, se realizó una sesión formativa dirigida a personal de los Distritos (Educación y Sanidad) con el objeto de sensibilizar sobre la necesidad de una alimentación saludable y sostenible en las escuelas. Se abordaron aspectos relativos al cumplimiento de las obligaciones de las empresas gestoras de las escuelas infantiles en cuanto a la introducción de alimentos ecológicos y de circuito corto.



Espacio de intercambio MARES alimentación, sobre el Programa de Escuelas Infantiles. 2018. Imagen: Germinando

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

La Red de huertos escolares sostenible continúa ampliándose; en diciembre de 2019 contaba con 178 huertos escolares en funcionamiento, alcanzando la cifra de 206 en el curso 2020-21 (tres de ellos pertenecientes a Centros de Madrid Salud). El área de Medio Ambiente se encarga de su dinamización, ofreciendo un servicio de mantenimiento y suministro de la red y un equipo de educación ambiental.

El Servicio de mantenimiento y suministro realiza la entrega de semillas y plantones en otoño y primavera, aporta mantillo, se ocupa de labores de mantenimiento general y mantenimiento del riego.

Por su parte, el equipo de educación ambiental tiene como objetivo la plena integración del huerto escolar en los currículos escolares en los centros docentes de Madrid. Para ello desarrolla 42 talleres formativos, es decir, dos en cada distrito. Además, presta atención, tanto presencial a los centros de la red, con sendas visitas inicial, intermedia y final al centro escolar, como a distancia. Se llevan a cabo a su vez actividades complementarias, como visitas a la planta de compostaje de Migas Calientes y al nodo de compostaje comunitario de Hortaleza, imparte un curso básico sobre el huerto escolar para “Voluntarios por Madrid”, hace visitas a huertas ecológicas, organiza eventos para profesores y la fiesta de huertos escolares.

La Red de huertos escolares sostenibles ha adaptado su oferta formativa; en 2020 ha diseñado una versión telemática de varios de sus talleres sobre biodiversidad en el huerto y suelos vivos, que serán impartidos a lo largo del primer trimestre de 2021.

También las Juntas de Distrito realizan actividades complementarias en los huertos escolares, como el Departamento de Educación del distrito de Salamanca, que lleva a cabo un Aula de Naturaleza y huertos escolares en tres centros del distrito.

En el caso de Carabanchel, y en el marco de las Unidades Distritales de Colaboración (UDC), para las que el Área Delegada de Coordinación Territorial, Transparencia y Participación Ciudadana designó a la Fundación San Martín de Porres, dicha. El equipo había fabricado unos bancales con palets reciclados. Asimismo, en 2019 se llevó a cabo un taller de alimentación saludable junto con las familias del centro (50 participantes), con el objetivo de fomentar el trabajo colaborativo, inculcar a los más pequeños el cuidado de su entorno escolar y favorecer la alimentación sana y equilibrada, sin uso de productos químicos.

En 2020 la Fundación sigue trabajando con la comunidad educativa del huerto del CEIP Lope de Vega. Este se encontraba descuidado, debido a que, desde el comienzo de la pandemia, la persona responsable del programa de huertos escolares no ha podido acudir al mismo. Por ello la UDC de Carabanchel realizó el acondicionamiento y dinamización del mismo, con la retirada de malas hierbas, desbroce, supervisión y/o reparación del riego automático y demás tareas propias de los huertos. Por otro lado, la dinamización se llevará a cabo por parte de los y las docentes del colegio, quienes cuenten con las indicaciones y asesoramiento de la UDC, de manera virtual.

En el curso 2020-2021 dentro de este mismo programa, la UDC ha colaborado con el CEIP Concepción Arenal, que cuenta con pequeños bancales como huerto escolar. Debido a la crisis sanitaria, el horario de comedor tiene dos turnos, por lo que el turno que no se encuentra en el comedor, se divide en distintos “grupos burbuja”. Estos grupos, son de 4 o 5 niños y niñas, y realizan distintas actividades en función de los días. La UDC de Carabanchel realiza la dinamización del huerto, con dos actividades diferenciadas; por un lado, el propio mantenimiento del huerto en el que intervenga el alumnado, y por otro, talleres de sensibilización medioambiental, como puede ser montaje de semilleros, reutilización de residuos, etc.

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

En las 56 escuelas infantiles pertenecientes a la Red Municipal, se ha abierto un proceso de revisión y modificación de los menús de desayunos, comidas y meriendas. Para ello se han constituido grupos motores con presencia de todos los colectivos de la comunidad educativa. Desde el Departamento de Educación Infantil, en estrecha colaboración con el A.G. de Coordinación Territorial y Cooperación Público-Social, se organizaron durante el curso 2018/2019, acciones de sensibilización sobre alimentación saludable y sostenible, destinadas a las familias de la escuela, al equipo educativo y al personal de cocina. Se ha contado con el acompañamiento de expertos/as en nutrición y sostenibilidad y se ofrecieron las siguientes actividades:

*Dinamización del huerto escolar.
Imagen:
Germinando*



- Una primera sesión de sensibilización dirigida a aproximadamente 300 personas pertenecientes a las comunidades educativas de las 56 escuelas infantiles que en aquel momento constituían la Red municipal.
- Tres sesiones de trabajo específicas 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, que incluye un módulo 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. En los 94 especializados en otros módulos, también suelen trabajar la temática con los educadores ambientales que proporciona el programa.

El Departamento de Seguridad Alimentaria de Madrid Salud participó en el proyecto “Escuelas Infantiles Ecológicas” dentro del proyecto MARES participando en las Comunidades de Aprendizaje orientados a la Práctica (CAP) de Comedores ecológicos en Escuelas Infantiles desarrollando la sesión del 27/03/19 en materia de seguridad alimentaria.

Por otra parte, las CAP del proyecto MARES ha dado como resultado la elaboración de unas “Ruedas de Menús”, una herramienta de modelaje de oferta gastronómica y un Recetario sin proteína animal para comedores escolares ecológicos.

A su vez, desde la Dirección General de Cooperación y Ciudadanía Global, con el objetivo de fomentar la alimentación saludable y el consumo responsable, se han cofinanciado en 2019, a través de la convocatoria de educación para el desarrollo sostenible y una ciudadanía global, dos proyectos centrados en la alimentación saludable, evitando el desperdicio alimentario y apostando por un modelo de producción sostenible y respetuoso con el medio y las personas:

- “*Avanzando hacia un modelo alimentario justo, sostenible y libre de plásticos en la ciudad de Madrid*”, (subvención de 112.242 euros) a cargo de Veterinarios Sin Fronteras, tiene como objetivo mejorar la conciencia crítica de la comunidad escolar y la sociedad hacia un consumo alimentario justo, sostenible y saludable, que permitan la transición hacia un modelo alimentario alternativo.
- “*Menús sostenibles, planeta saludable: transitar hacia una soberanía alimentaria en las escuelas infantiles madrileñas como camino hacia los ODS*” (subvención de 99.955 euros) ha sido desarrollado por el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI). Este proyecto propone realizar un acompañamiento a las 12 escuelas infantiles municipales inauguradas en 2019, que ayude a mejorar su modelo alimentario. Este trabajo se ha venido realizando en el resto de las escuelas infantiles de la red municipal desde el curso 2017-2018 y ha permitido incluir mejoras en los menús infantiles de almuerzos, desayunos y meriendas desde criterios nutricionales, de salud y de sostenibilidad. Estas mejoras se han realizado en

la línea de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Gracias a este proyecto se ha publicado la [Guía para familias: Pasos hacia una alimentación más sostenible y saludable en la primera infancia.](#)

Dentro del mismo programa de ayudas de la DG de Cooperación y Ciudadanía Global, en la convocatoria 2020 se han aprobado tres proyectos por un importe de casi 250.000 euros que se pondrán en marcha en 2021. Los proyectos, relacionados con los objetivos de la Estrategia y que se desarrollarán en la Universidad, los huertos y Escuelas infantiles y en los barrios en general, son “Educando en la Agenda 2030 para promover un consumo alimentario sostenible en espacios universitarios de la ciudad de Madrid”, “Avanzando hacia el cumplimiento de los ODS a través de los huertos y la alimentación en las escuelas de la ciudad de Madrid” y “Compromiso ciudadano con la Agenda 2030. Menos desperdicio para un Madrid sostenible y global desde nuestros barrios”.

En el distrito Centro, y durante la situación de confinamiento de marzo a junio de 2020, dos empresas desarrollaron propuestas telemáticas para seguir prestando servicio con actuaciones encaminadas a desarrollar conductas alimentarias sanas y saludables. En la Escuela Infantil El Duende se llevaron a cabo actuaciones de orientación y asesoramiento hacia las familias sobre pautas adecuadas de alimentación en las diferentes edades.

03.03 Coordinación de programas de sensibilización en el ámbito educativo

El programa de educación ambiental "Educar hoy por un Madrid más Sostenible" incluye 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 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 impartieron en 2018 en los Mercados municipales de Antón Martín, Prosperidad y San Pascual y los colegios Nuestra Señora de la Concepción, Salesianos de Atocha y Claret.

Contenido de la
Guía para Familias.
2021. Ilustración:
María Bontempi

En cada paso se muestra
un objetivo clave y una
o varias herramientas
para conseguirlo:



Desde noviembre de 2018 a julio de 2019 con una media de 25 niños por taller. En 2018 se han impartido 10 talleres. En 2019 se han celebrado 14 talleres con colegios, en los mercados de Santa María de la Cabeza, San Enrique y Ventas. En ellos se da a conocer a la población infantil, los mercados municipales y sus productos (frutas, hortalizas, pescados, mariscos) con monitores especialistas.

El Instituto Municipal de Consumo ha realizado talleres escolares tanto en la enseñanza primaria, como en la secundaria y el bachillerato. Las temáticas sobre “Consumo y alimentación sostenible” y Comercio Justo” han figurado entre las más demandadas por los centros educativos. Dentro de los programas anuales de formación en materia de consumo el Instituto 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 propone un conjunto de temáticas eligiendo los centros las que quieran que se impartan. 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 impartieron 129 talleres escolares relacionados con la temática Consumo y alimentación sostenible. Los datos correspondientes a 2019 son los siguientes: Temática “Comercio Justo”: 69 talleres, a los que han asistido 1.528 escolares; Temática “Consumo y alimentación sostenible”: 123 talleres, en los que han participado 2.664 escolares. La valoración media de estos talleres ha sido muy positiva arrojando como media una puntuación superior a 4,5 sobre 5. A lo largo de 2020 se continuó trabajando en torno a la temática del “Comercio Justo”, con 48 talleres, a los que han asistido 802 escolares; y la temática “Consumo y alimentación sostenible”, con 161 talleres, en los que han participado 2.518 escolares. La valoración media de estos talleres ha sido muy positiva arrojando como media una puntuación de 4.66 sobre 5.

Por otra parte, en Puente de Vallecas, el proyecto Vallecas Activa se desarrolla en el ámbito educativo en coordinación con los Colegios, Centros de Salud, Servicios Sociales y Centros deportivos del distrito. Con el proyecto se identifica a los niños en edad escolar en riesgo de sufrir patologías

*Cómo comprar
pescado en el
Programa
“Aprender a
comprar y cocinar
en los mercados
municipales”
Imagen: madrid.es*



relacionadas con la condición física y la obesidad infantil. Actualmente han pasado más de 2.000 menores, con la participación de los profesionales de diferentes centros educativos. Los participantes en la temporada anterior a la pandemia 2018-2019 fueron CEIP Giner de los Ríos, CEIP Manuel Nuñez de Arenas, CEIP Agustina Diez, CEIP La Rioja, CEIP Garcia Morente, CEIP Eduardo Rojo, CEIP Jose Maria de Pereda, IES Arcipreste de Hita.

Huerto escolar en el CEIP República de Paraguay, integrado en la Red de Huertos Escolares.



En Barajas, dentro del Proyecto Comunitario desarrollado por el Departamento de Servicios Sociales se lleva a cabo un Aula de Naturaleza, con una sesión semanal para trabajar temas de medio ambiente, hábitos de vida saludable, convivencia familiar, alternativas educativas del ocio y tiempo libre, todas ellas generadoras de espacios de inclusión y participación social. El Departamento de Educación desarrolla una actividad complementaria del programa Ecoescuelas del CPIP Margaret Thatcher con la que difundir y potenciar la educación ambiental para el desarrollo sostenible en los centros de enseñanza, implicando a la totalidad del centro.

En el distrito de Salamanca se realizan actividades complementarias a la educación mediante Aula de Naturaleza y Huertos Escolares en tres centros educativos del distrito, sensibilizando sobre cuestiones relacionadas con la alimentación saludable y sostenible, educando en una mentalidad crítica sobre la procedencia de los alimentos y su transformación.

En el distrito Centro, como complemento a los desayunos saludables en colegios, se puso en marcha una plataforma on line a la que accedían las familias de los nueve colegios públicos y en la que se incluyó un taller con recetas de cocina fáciles y saludables para realizar los niños y niñas solos o en familia.

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

Esta medida iba dirigida a dotar a Madrid de una Mediateca Mundial de Gastronomía (para recoger la historia de la gastronomía mundial y difundir los valores vinculados a la dieta mediterránea, declarada Patrimonio Inmaterial Cultural de la Humanidad por la UNESCO en 2010) y un Instituto de Cultura Alimentaria orientado a ofrecer formación y actividades dirigidas a promover una cultura alimentaria sostenible y a recuperar la dieta mediterránea.

En 2018 se iniciaron los estudios para la instalación de la Mediateca y el Instituto en el Palacio de los Vargas de la Casa de Campo, si bien circunstancias de carácter urbanístico incidieron en la viabilidad del proyecto en los tiempos previstos y finalmente esta medida no se ha desarrollado.

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 y 2019 la segunda y tercera edición respectivamente, de las jornadas "Yo me lo guiso, yo me lo como". Se trata de jornadas de formación y encuentro en torno a la cocina cotidiana, la alimentación y la economía doméstica, con recetas de bajo coste económico y nutricionalmente equilibradas. Participan en torno a 20-30 personas en cada edición.



Cartel de los Talleres Yo me lo guiso, yo me lo como. Imagen: CSC Josefa Amar

Las jornadas son 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. Se basa en una estructura participativa, en constante evolución, las últimas ediciones se destinaron a grupos de personas con dificultades en su autonomía personal con el objetivo de reforzar su autonomía en materia de alimentación. La realización de los Talleres

se interrumpió con la irrupción de la pandemia y está prevista su continuidad en formato no presencial a lo largo del año 2021.

El Centro Josefa Amar también ofrece 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.

El taller “Yo me lo guiso, yo me lo como” se replicó en Villaverde, en junio de 2019, a través del programa Mares.

Por otra parte, en el espacio cocina del Centro Cultural Eduardo Úrculo, el colectivo Tetuán Ventilla para el Seguimiento de Menores y Jóvenes, en el mes de mayo de 2019 realizó un taller de cocina, dirigido a la integración de jóvenes inmigrantes, recién llegados o instalados, a los que les falta una adecuada adaptación a su entorno, creando un espacio donde chicos y chicas emprendan un proceso de aprendizaje colectivo, compartiendo recetas y otros aspectos de su cultura y motivaciones, fomentando hábitos alimenticios saludables. En este centro, el Proyecto Cocinarte, promovido por el educador social, se orienta a fomentar la cultura de la alimentación saludable, sencilla y económica en familias con menores que se encuentran en intervención social, se realizaron las sesiones planificadas en febrero y marzo del 2020.

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



Curso de cocina con Manuel Torres en el Centro Josefa Amar.. Imagen: J.M. Menéndez (Transformando)

de sensibilización explicadas en el apartado 02 Promoción y difusión de una cultura de alimentación saludable y sostenible.

En 2018 se pusieron en marcha 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. Se crearon en diciembre 2018 los órganos de cogestión de los respectivos espacios. Se han realizado dos presentaciones públicas, la primera del de Fuencarral en diciembre 2018 y en enero 2019 del distrito Centro. Los tres espacios de consumo sostenible han estado abiertos durante todo el año 2019, excepto el de Moratalaz cuyo contrato se suspendió por un mes (agosto), a petición del adjudicatario. Cada mes se han ido anunciando en la página web del Instituto de Consumo el programa de actividades de cada uno de los espacios, facilitando tanto la inscripción a las mismas de los asistentes, como el modelo de propuesta de actividades referidas a consumo sostenible por parte de las entidades o colectivos, por medio de un especial informativo en web que se ha mantenido permanentemente actualizado. En 2019 se realizó también una campaña de creatividad para dar a conocer los espacios, que fue exhibida en mobiliario urbano en junio y en redes y en otros soportes, promoviendo con ello la propuesta de actividades y la asistencia a las mismas. Coincidiendo con la celebración en diciembre de 2019 de la Cumbre del clima, se realizó en el espacio de Centro una exposición sobre los ODS.

En el distrito de San Blas Canillejas, todas las familias perceptoras de Ayudas Económicas alimenticias participan en talleres grupales o individualizados sobre cultura alimentaria.

Cartelería Plan de Impulso del Consumo Sostenible



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). Es uno de los escasísimos y mejores ejemplos que quedan en Madrid de la jardinería de las “casas de Campo” y fincas de recreo de la nobleza, junto a la Corte de Madrid. La finca, cuyos orígenes se sitúan entre 1580 y 1602, funcionó no solo como espacio de recreo, sino también como explotación agropecuaria. De acuerdo con el 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, estando el uso agropecuario presente en su restauración, utilizando diseños y especies y variedades tradicionales de la finca.

En diciembre de 2019 se sacó a concurso la asistencia técnica para la redacción del Plan Director, que durante 2021 está siendo redactado y sometido a un proceso de audiencia a los interesados.

*Patrimonio agrario
en la Quinta de
Torre Arias.
Imagen: madrid.es*



04.05 Programa municipal de huertos urbanos comunitarios

Con este programa, iniciado en 2014, el Ayuntamiento de Madrid cede suelo público, fundamentalmente suelo 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.

El 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. Durante el año 2019 se han alcanzado 55 huertos urbanos comunitarios y han llegado a 50 en el año 2020. Están repartidos en 20 distritos, y la ciudad cuenta además con 3 huertos sociales donde se realizan actividades formativas por parte de la JMD de Moratalaz (uno en la avda. Pavones y dos en la cuña verde de O'Donnell).

Los huertos ocupan una superficie total aproximada de 59.270 m² y en ellos participan

activamente unas 2.800 personas, según datos proporcionados por los huertos. Se encuentra en tramitación el proyecto de ejecución de 7 nuevos huertos comunitarios y la ampliación de otro huerto ya existente, que conllevarían un incremento de 7.544 m² de superficie de huertos comunitarios. Según las encuestas realizadas en los huertos urbanos Comunitarios, el número de usuarios habituales del programa son unas 1.700 personas.

El Equipo de educación ambiental del Área de Medio Ambiente tiene como objetivo la plena integración y dinamización de los huertos comunitarios. Para ello, lleva a cabo 120 talleres de formación anuales, lo que supone aproximadamente dos talleres en cada huerto. Estos talleres se ajustan a las peticiones de cada huerto, respondiendo a sus necesidades. El equipo también presta atención presencial y a distancia a los centros de la red, y realiza un evento y un encuentro anual de los huertos del programa.

Los distritos apoyan los huertos de diferentes maneras, por ejemplo, en Tetuán a través de las subvenciones para fomento del Asociacionismo, se concedió una a la Asociación de Vecinos Ventilla de la Almenara, para sufragar el gasto de agua derivado del Huerto Urbano que gestiona la asociación.

Durante el periodo de confinamiento (marzo-mayo de 2020), 21 de estos huertos urbanos se implicaron en un plan de cosechas solidarias destinadas a bancos de alimentos e iniciativas sociales para hacer llegar alimentos frescos a hogares con dificultades para acceder a una alimentación adecuada.

Huerto Raíz
Cuadrada (Usera).
Imagen: Red
Huertos de Madrid





Eje DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

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

Esta medida agrupa distintas prestaciones 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 destinadas a cubrir necesidades básicas, en el marco de la Ordenanza de Prestaciones Económicas del Sistema Público de Servicios Sociales.

Entre las ayudas económicas directas e indirectas para asegurar el acceso a la alimentación el Área de Gobierno de Familias, Igualdad y Bienestar se ocupa del Convenio de Comedores Colectivos Escolares, con la Comunidad de Madrid, en el que el Ayuntamiento complementa el precio reducido del comedor escolar, facilitando la inclusión de más de 12.875 niños y niñas cada semestre. El esfuerzo municipal para garantizar el acceso al comedor escolar de los niños y niñas más vulnerables se ha ido incrementando en los últimos años: 5.9 millones de euros en 2018; 6,3 millones en 2019, y un presupuesto de 7 millones para el 2020.

Tarjeta Familias.
2020. Imagen:
Madrid.es



Otro de los programas se refiere a las Ayudas económicas individuales, en el marco de la Ordenanza de Prestaciones Económicas del Sistema Público de Servicios Sociales, reconocidas por la Ley de Servicios Sociales de la Comunidad de Madrid. Se destinan a cubrir necesidades básicas y se gestionan por los Servicios Sociales de los 21 distritos de Madrid. En 2018 se otorgaron 5.130 ayudas para necesidades de alimentación, por un importe total de 2.474.983,54 millones de euros y en 2019 más de 7.6 millones de euros en ayudas económicas de emergencia y/o especial necesidad.

En 2020, y con motivo del COVID, las respuestas a la cobertura de necesidades básicas, entre ellas la alimentación, ha supuesto una prioridad y un reto para el municipio. Las Juntas Municipales de Distrito han puesto en marcha diferentes Contratos de Emergencia (que se han extendido durante el año 2020 y primer trimestre del 2021) para garantizar el acceso a la alimentación a las familias más vulnerables, así como aquellas con situaciones de necesidad sobrevenida a causa del Covid. Para entender la dimensión de estos proyectos, solo entre marzo y agosto del 2020 la inversión de las Juntas superó los 16 millones, según se explica en el apartado “Medidas de emergencia” al final del presente capítulo.

A la vez se han adecuado instrumentos administrativos como una instrucción temporal para agilizar las ayudas económicas directas durante la emergencia y se ha puesto en marcha la Tarjeta Familias recogida en los “Pactos de la Villa”. (Ver el apartado 05.03).

Asimismo, se encuentra también en proceso de tramitación una modificación de la Ordenanza de las Prestaciones Económicas del Ayuntamiento de Madrid para facilitar que el pago de las ayudas también pueda efectuarse de forma directa al solicitante y que la justificación del gasto pueda ser posterior al abono (incluyendo en estos cambios la modalidad del ingreso en tarjetas prepago).

En resumen, el horizonte de las ayudas económicas para cobertura de necesidades básicas de alimentación con pagos periódicos, incluida la Tarjeta Familias, no se termina en 2021. Se plantean sin límite de tiempo alguno, con un proceso constante de mejora de su gestión procedimental, incorporando la novedad de las ayudas plurianuales contempladas en las bases de ejecución del presupuesto general para 2021 y en la propia modificación de la ordenanza municipal citada.

Como ejemplo del trabajo en torno a las Ayudas económicas municipales, Puente de Vallecas cuenta desde hace años con un acuerdo con las plataformas Alcampo y Carrefour. Las ayudas económicas de especial necesidad se entregan a las familias en modo de bonos que canjean en estas plataformas. Esos bonos llevan pareja una intervención grupal donde no solo se hace entrega de los bonos y el seguimiento de los mismos, sino que se trabajan contenidos como la organización económica y doméstica, alimentación saludable, productos básicos, la importancia de cocinar y otros aspectos. El proceso Tarjeta Familia sigue una dinámica similar. De esta forma, cuando se detectan compras anómalas o compras de productos que no son necesarios o que son nocivos para la salud, se trabaja con las familias generando pautas adecuadas de alimentación. En 2020 se tramitaron unas 1.490 ayudas económicas.

Actividades educativas extraescolares y vacacionales de ocio y tiempo libre para niños y niñas

El Área de Gobierno de Familias, Igualdad y Bienestar Social y las Juntas de Distrito ofrecen durante el curso escolar actividades educativas complementarias, así como actividades de ocio y tiempo libre en los periodos vacacionales, teniendo siempre una dimensión educativa y de inclusión social así como para ayudar a la conciliación familiar.

El apoyo a la **alimentación** es una de las dimensiones de estos programas fomentando una alimentación adecuada y saludable.

Programas municipales en los 21 distritos promovidos desde el Área de Gobierno de Familias, Igualdad y Bienestar Social

Centros de día infantiles: Centros de día para niños y niñas y Programa “Quedamos al salir de clase”

Los Centros de Día Infantiles constituyen un programa de carácter socioeducativo que tiene la finalidad de apoyar la conciliación de la vida familiar y laboral, al tiempo que trata de evitar los factores de riesgo que la ausencia prolongada de padres, madres o tutores pueda ocasionar a las niñas y los niños, favoreciendo, además, el desarrollo de habilidades sociales, la adquisición de valores, normas, límites y respeto mutuo.

El Ayuntamiento de Madrid cuenta con dos proyectos que dan vida al programa y que se complementan para dar cobertura a toda la ciudad: los Centros de Día de Cruz Roja y los Centros de Día Quedamos al Salir de Clase, que dan cobertura a los 21 distritos.

En estos centros, con horario de tarde y durante los meses de septiembre a julio, se desarrollan actividades de apoyo extraescolar y ocio educativo, e incluyen la **merienda** diaria con criterios de alimentación equilibrada, variada y garantizando el aporte calórico y dietético acorde a las características de los niños y niñas. El menú mensual de meriendas se entrega a las familias participantes. En el tiempo dedicado a la merienda se refuerzan los hábitos de higiene como limpieza de manos, cepillado de dientes y otros aspectos relacionados con la educación para la salud. Así mismo, se abordan aspectos sobre el reciclaje, reutilización y otros cuidados del medio ambiente.

En el año 2019 el programa se desarrolló en 43 centros, con un total de 1.720 plazas, dando servicio a 2.302 niños y niñas de 3 a 12 años. El número de personas usuarias del programa ha crecido un 1,97% con respecto a 2018. En el año 2020 se ha dispuesto del mismo número de centros, 43, pero ha disminuido el número de plazas, que han atendido a un total de 1.989 niños y niñas.

Información de los
Centros de Día
infantiles. Image
Madrid.es



Centro de día
infantil
quedamos al salir
de clase

EDITA
Ayuntamiento de Madrid
Dirección General de Familia e Infancia
Área de Gobierno de Equidad, Derechos Sociales y Empleo
Paseo de la Chopera, 41 28045 Madrid
dgi@madrid.es

TELÉFONO PARA MÁS INFORMACIÓN:



34 981 20318

QUEDAMOS AL SALIR DE CLASE

PROGRAMA DE APOYO EXTRA-ESCOLAR
Y CONCILIACIÓN FAMILIAR Y LABORAL.



Centros Abiertos en vacaciones

Desde el Área de Gobierno se celebra, además de los campamentos de verano de la Residencia Nuestra Señora de La Paloma en Cercedilla, el **Programa de Centros Abiertos (Centros Abiertos en Inglés y Centros Abiertos Especiales)**.

Los Centros Abiertos en Inglés están dirigidos al alumnado de 3 a 12 años de edad y se celebran en periodos vacacionales en los 21 distritos de la Capital (Navidad, Semana Santa y verano)

Durante el curso 2018-2019 los Centros Abiertos ofertaron 18.800 plazas en total. No obstante, esas cifras han variado en el curso 2019-20 a causa del COVID19, ya que este obligó a suspender la convocatoria de Semana Santa y modificar la del verano. En total en el curso 2019/2020 se ofertaron dentro del marco de este tipo de actividades de conciliación 4178 plazas (incluyendo los centros abiertos especiales). Los programas de centros abiertos incorporan el desayuno de media mañana y la comida, pretendiendo fomentar y garantizar tanto una alimentación sana y equilibrada como un enfoque educativo

En cuanto a la incorporación de medidas que mejoran la alimentación en los programas en el último contrato de Centros abiertos en inglés (iniciado el 15 de septiembre de 2020) se ha incluido como obligaciones del contratista:

- servir comida cocinada en el propio centro (no autorizándose comidas precocinadas o platos preparados elaborados por otras industrias o establecimientos);
- evitar "Panga", "Tilapia", y "Perca del Nilo";
- contener fruta variada y de temporada cuatro de cada cinco días;- incluir al menos en los desayunos y comidas un producto de comercio justo.

Alimentación
saludable en los
Centros abiertos
Imagen: Madrid.es



Programas y experiencias distritales

Desde las Juntas de Distrito ofrecen a su vez programas educativos y de integración para niñas y niños, que incluyen desayunos y comida con productos de comercio justo y dietas saludables. Es el caso, por ejemplo, del campamento urbano en Navidad y en verano del distrito de Carabanchel, que oferta respectivamente 60 y 260 plazas para menores con edades comprendidas entre 3 y 15 años. También desarrollan programas de meriendas saludables durante el curso y comedor en periodo no lectivo en cuatro Centros de día para menores de 3 a 12 años (115 plazas) y tres Centros de día para adolescentes de entre 13 y 17 años (60 plazas).

En esta línea también trabaja la Junta de Tetuán, con un programa de desayunos saludables en el CEIP Pío XII, que pretende facilitar un desayuno completo y equilibrado a menores que, debido a la situación socioeconómica de sus entornos familiares, no tienen acceso a un desayuno completo y equilibrado a diario. Tiene como objetivos proporcionar la energía y los nutrientes que se requieren para un aprendizaje activo, mejorando la concentración, el aprendizaje y el rendimiento tanto intelectual como físico en el centro educativo; crear unos hábitos de alimentación saludables que sean incorporados a su vida diaria y capacitar a los niños a socializar, escuchar y hablar en torno a la alimentación en un ambiente ameno y distendido. Los campamentos urbanos para días no lectivos, destinados a niños y niñas de edades comprendidas entre los 3 y 12 años de edad, en seguimiento social en Tetuán incorporan menús saludables, se han beneficiado 110 menores en cada periodo vacacional y días no lectivos. Así mismo durante 20 días en periodo estival, se han proporcionado menús saludables a 40 adolescentes en el campamento urbano destinado a menores entre 13 y 16 años en seguimiento social. Con similares objetivos trabajan el resto de los distritos. Así Puente de Vallecas ofrece prestaciones en los campamentos de 3 a 12 años (900 plazas anuales) y de 12 a 18 años (800 plazas anuales), en un proyecto de ludoteca (20 plazas) donde se dan meriendas y en los comedores de los centros de mayores (aproximadamente 200 usuarios/as). A esto se suman las aproximadamente 1.100 ayudas anuales de comedor escolar.

Fomento de hábitos de alimentación saludable en los campamentos de verano. San Blas Canillejas. Imagen: Madrid.es



En Moncloa, en los Centros de Día de Menores se facilita una merienda saludable, confeccionada con el apoyo de una nutricionista. Lo mismo sucede en Ciudad Lineal en los cuatro Centros de Día de Menores. El Primero es el Centro de Día de Cruz Roja y “Programa Quedamos al salir de clase”, dependientes del Área de Gobierno de Familias, Igualdad y Bienestar Social. Los otros dos, Centro Integrado de Menores Ciudad Lineal y el Centro Integrado de Menores de la Elipa, dependientes del Distrito, disponen de 170 plazas, y se incluyen meriendas. En los de dependencia del Área, y en los de Dependencia del Distrito se incluyen cenas.

En Villaverde existe un proyecto socioeducativo (Espacio Infantil Multicultural) que incluye desayuno, comida y merienda durante los periodos no lectivos (Semana Santa, verano y Navidades) que atiende a 45, 35 y 55 menores, respectivamente, en cada uno de los periodos. Además, se cuenta con un contrato de Apoyo Nutricional dirigido a familias y personas en situación de vulnerabilidad. En 2020 se proporcionó alimentos a 164 menores. Incluye el desarrollo de talleres sobre nutrición y alimentación saludable dirigido a familias en situación de vulnerabilidad. En el distrito Centro también se sirven desayunos saludables en los colegios, con servicios complementarios de educación y meriendas en los de apoyo socioeducativo y en familia.

Desde la Junta del Distrito de Salamanca se presta servicio de ludoteca en centros educativos públicos de infantil y primaria (90 plazas para los periodos de julio, Navidad y Semana Santa y 150 plazas para el resto de periodos y días laborables no lectivos, de las cuales están reservadas un 30% para menores derivados de Servicios Sociales) teniendo entre sus objetivos el asegurar una alimentación saludable y adecuada a las necesidades nutricionales, teniendo como referencia la dieta mediterránea.

En Tetuán se han concedido en el año 2020 subvenciones para gastos de mantenimiento de sede a asociaciones que realizan actividades de reparto de alimentos, como la Asociación Lakoma o Banco de Alimentos Infantiles.

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

En 2019 se ha redactado una Guía de Modelos para Garantizar el Acceso a la Alimentación. Se trata de 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. Incluye ejemplos de buenas prácticas y recomendaciones para el diseño de actuaciones, así como su aplicación, sobre:

- Talleres de alimentación saludable
- Tarjetas alimentarias
- Coordinación de la distribución de alimentos y aprovechamiento de excedentes
- Cocina Comunitaria
- Capacitación para el empleo
- Huertos sociales
- Pliegos de contratación
- Proyecto de inclusión

05.03 Programa Madrid T-Alimenta y Tarjeta Familia

Tarjeta de Alimentos de Tetuán.

En 2018 se puso en marcha el proyecto piloto en Tetuán de tarjeta social alimentaria. Con ella, los usuarios podían adquirir productos perecederos de primera necesidad, en los mercados municipales y establecimientos adheridos al servicio.

Durante 2019 continuó el proyecto piloto en Tetuán. A través de la contratación del servicio de gestión Tarjetas Alimentos Tetuán (TAT) promovido por el Departamento de Servicios Sociales se facilitó una tarjeta bancaria a familias en intervención social en los servicios sociales del distrito, una vez valorada por el equipo de trabajadores sociales la imposibilidad de las familias beneficiarias de cubrir la totalidad de las necesidades básicas y en concreto las necesidades alimenticias. La tarjeta permite la adquisición de productos alimenticios frescos en los establecimientos de proximidad que han solicitado formar parte de la red. El acceso a los productos se realiza sin signos distintivos y permite mantener el anonimato a los beneficiarios.

A lo largo del año 2019 se beneficiaron 254 familias, un total de 700 personas y el presupuesto gestionado en concepto de cargas de dinero disponible ha alcanzado los 196.731 euros.

En el año 2020 ha tenido especial protagonismo, dado el incremento de demanda de ayuda alimentaria derivada de la crisis económica vinculada a la crisis sanitaria. Se han tramitado 552 Tarjetas de Alimentos Tetuán. A partir de septiembre de 2020 entra en escena la Tarjeta de Familias, cuyo objetivo es similar a la Tarjeta de Alimentos Tetuán, y en las que se han incorporado las mejoras que se explican a continuación.

Tarjeta Familias

La Tarjeta Familias es una nueva herramienta del Ayuntamiento para la atención social que permite que las ayudas económicas destinadas a necesidades básicas puedan gastarse en establecimientos de alimentación. Con la Tarjeta Familias se puede ofrecer en todos los distritos una respuesta homogénea en la cuantía de las ayudas en concepto de alimentación, aseo e higiene. Son valoradas y gestionadas

*Tarjeta alimentaria
Tetuan Madrid T-
alimenta.*



desde los Centros de Servicios Sociales de los 21 distritos. Hasta el 12 de marzo se han tramitado casi 8.000 tarjetas (de uso plurimensual) y la previsión es que su uso se extienda y amplíe durante todo el año 2021.

La Tarjeta Familias introduce novedades como el pago anticipado, la justificación posterior, el sistema de pago por tarjeta bancaria monedero, sin listado limitado de alimentos y con un baremo que favorece mayor ayuda a las familias con hijos/as menores a cargo.

Para tener más información sobre la nueva Tarjeta Familias, se puede consultar el apartado 05.01.

05.04 Colaboración de Mercamadrid con el Banco de Alimentos.

Se mantiene la estrecha colaboración de Mercamadrid con la delegación 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 en cuatro locales cedidos por Mercamadrid, parte de su actividad de recogida y distribución de alimentos a familias en riesgo de exclusión social.

En 2017 la citada delegación gestionó 1,8 millones de kg de alimentos frescos (un 30% más respecto al año anterior) repartidos entre más de 100 entidades sociales. En 2019 se distribuyeron cerca de 2 millones de kilos a 139 entidades sociales.

Se inauguraron nuevas Instalaciones alcanzando los 480 m² cedidos por Mercamadrid a la delegación del Banco de Alimentos para mejora de sus procesos de almacenamiento y distribución.

Continúa el *Programa de PNL* con el centro de Formación. Alumno/as del Centro de Formación de Mercamadrid participan en las tareas de selección, clasificación y envasado de productos, para optimizar los procesos de distribución a las entidades.

La colaboración se refuerza con una campaña de comunicación y sensibilización en prensa y en RRSS para animar a las donaciones y poner en valor el trabajo de los voluntarios del Banco de Alimentos

Nave de Bnco de Alimentos en Mercamadrid 2019. .Imagen: Mercamadrid



en Mercamadrid. A su vez se realiza una *Jornada de puertas abiertas* y *Carrera Mercamadrid 10K*, un evento con el que Mercamadrid hace una donación aproximada al Banco de Alimentos, de 20.000 kg de productos.

Las medidas especiales adoptadas en 2020, en el contexto de la pandemia, se explican en el apartado al final del presente capítulo.

05.05 Banco de Alimentos Municipal

El proyecto sobre un Banco de Alimentos Municipal surgió como propuesta ciudadana y fue aprobada en los Presupuestos Participativos. En el mes de marzo de 2018 se celebró una reunión entre 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.



Carrera Solidaria
10k Mercamadrid
.Imagen:
Mercamadrid

De esta manera, se realizó entre 2018-2019, en el marco de un proceso participativo, un estudio cuya finalidad es realizar un análisis de las diferentes experiencias para hacer posible el derecho a la alimentación desde el Sector Civil y desde la propia Administración. En la actualidad se sigue trabajando para articular sistemas que garanticen el acceso a la alimentación a personas y/o colectivos en situación vulnerable que sustituya a las ayudas individuales de emergencia u otros sistemas de proporcionar alimentos de forma no regularizada.

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.

En 2021 el AG de Medio Ambiente y Movilidad ha iniciado un Servicio de formación de dinamización de los huertos en Centros Municipales.

En Retiro, la Rueca Asociación llevó a cabo en 2019 un proyecto en el centro de mayores Pío Baroja para montar un huerto en altura. En Chamartín, en el patio del CMM Santa Hortensia, se aprobó el arreglo de las jardineras y la habilitación como huerto de algunas de ellas para que al regreso de los mayores al espacio hagan su mantenimiento. En el CC Nicolás Salmerón se aprobó el acondicionamiento de algunos bancales en las terrazas.

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.

*Disfrutando de alimentos del huerto del Centro Municipal de Salud de San Blas.
Imagen: Madrid Salud*



06.01 Servicio de comida a domicilio para mayores

El Área de Gobierno de Familias, Igualdad y Bienestar, cuenta con un programa de servicio de comida a domicilio dirigido a personas mayores de 65 años empadronadas en el municipio de Madrid que viven solas o conviven con una persona dependiente. Las personas destinatarias de este programa presentan dificultades para satisfacer de manera autónoma sus necesidades alimentarias, sin red de apoyo, que presentan dificultades a la hora de elaborar la comida o bien que tienen problemas de salud provocados por un déficit nutricional. También pueden ser beneficiarias del servicio personas menores de 65 años que, por su especial situación de exclusión social o de dependencia.

Estas personas reciben en sus domicilios raciones equilibradas y adecuadas a su estado de salud. El objetivo fundamental del servicio es proporcionar una dieta compensada y variada, previniendo situaciones de malnutrición en las personas mayores y personas con discapacidad. La comida se adapta a las situaciones ofreciendo formato normal, fácil masticación o triturado. Ofreciendo también diferentes texturas y opciones de menú con sal o sin sal. Las personas usuarias mayores de 80 años que viven solas suponen un 62,7% del total.

En 2018 se atendieron 3.582 personas, a quienes se han distribuido un total de 461.697 comidas. Se trabajó a su vez 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)

En 2019 se atendieron 3643 personas, con más de 515.000 comidas.

De enero a octubre del 2020 y a causa del COVID19 el número de personas usuarias creció hasta las 4.060 y 540.693 comidas. Los principales motivos de las altas en confinamiento COVID19 fueron: cierre de Centros de Día; falta de apoyo familiar; fallecimiento del cónyuge; aislamiento domiciliario; etc.

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 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), se han visto beneficiadas en 2018, aproximadamente, 4.600 personas.

Servicio de comida a domicilio para mayores. Imagen: Madrid.es



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. Se ofrecen 518.000 menús (comidas y/o cenas) y 259.000 desayunos al año.

Los centros de atención a personas sin hogar incluyen en los pliegos criterios de comercio justo. Se tiene previsto ir incorporando nuevos criterios de sostenibilidad en el servicio de alimentos en futuros contratos.

Durante la etapa de Confinamiento por motivo del Covid19, tanto la Red de atención a Personas sin Hogar- Plan de Choque Covid-19 como la Red de atención a migración y solicitantes de asilo han garantizado alimentación adecuada y saludable para sus más de 3.000 plazas. De esa manera además de garantizar la alimentación, se facilitaba el cumplimiento de confinamiento.

06.03 Programa Alpan: alimentos para personas en riesgo de exclusión

Las personas voluntarias de “Voluntarios por Madrid”, a través de rutas en furgonetas, facilitan la entrega de alimentos donados, que son elaborados diariamente por diferentes hoteles de la ciudad y distribuidos en comedores sociales de la iniciativa social que atienden a personas en riesgo de exclusión social. Se distribuyen más de 70.000 comidas anuales.

Este programa se realiza en colaboración con el Club Rotary Madrid, que cuenta con un convenio con el Ayuntamiento de Madrid, así como con la participación de los hoteles participantes (20). También cuentan con la colaboración del Samur Social.

Hay que destacar que, con motivo del Covid19, el programa municipal de voluntariado Voluntarix por Madrid ha participado en muchas iniciativas diversas, entre otras las destinadas a garantizar la alimentación. Así, más de 500 voluntarios y voluntarias municipales colaboraron en repartos de proyectos distritales, despensas y cocinas solidarias o el reparto de los menús de WCK (*World Central Kitchen*) en colaboración con el Ayuntamiento de Madrid, dirigidos a familias en situación de vulnerabilidad detectadas por los servicios sociales.



Distribución de alimentos con el programa ALPAN. 2019 Imagen: @voluntmadrid

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

El proyecto incluía 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. El proyecto piloto que estaba previsto desarrollar en 19 centros educativos de Carabanchel, Usera, Puente de Vallecas y Villaverde, en los que existe alta prevalencia de obesidad infantil, no se ha puesto en marcha porque desde el inicio estaba supeditado a la disposición de recursos económicos y humanos de los que no se ha dispuesto.

Desde el 1 de junio de 2019 el Distrito de Vicálvaro lleva a cabo, mediante un contrato de servicios, un Plan de Prevención de la Obesidad dirigido a la infancia y juventud del Distrito y en el que se están realizando las siguientes actividades:

- Talleres de baile (Salsa y rap) dirigidos a estudiantes de los Institutos en el Centro Socio Cultural Vicálvaro.
- Talleres de recetas saludables para niños y niñas de 8 a 12 años en el Centro Socio Cultural Vicálvaro.
- Charlas y actividades para promover hábitos de alimentación adecuados en los centros educativos del Distrito.
- Charlas para evitar el desarrollo de trastornos de la conducta alimentaria destinados al alumnado de 3º y 4º de la E.S.O. de los Institutos del Distrito.

El Área Delegada de Deporte está realizando el Estudio ASOMAD sobre Actividad Física, Sedentarismo y Obesidad de los niños y niñas en la ciudad de Madrid. Existen resultados preliminares que muestran un punto crítico en torno al 5º curso de primaria, edad en torno a la cual el tiempo dedicado a actividades sedentarias empieza a superar al dedicado a la actividad física. Se están tomando

Taller de recetas saludables en Vicálvaro. Imagen: Madrid.es



muestras antropométricas de una selección de alumnado de algunos centros de infantil y primaria de la ciudad de Madrid, habiéndose realizado ya en algunos centros del Distrito de Retiro. Se trabaja a partir de un muestreo representativo de la población de 8 a 12 años en Madrid capital por zonas y/o distritos. En función del mismo, teniendo en cuenta las posibles tasas de respuesta, se establecerá el número de centros por zona en los que hay que tomar datos (estimado en unos 22-24 centros que se elegirán de forma aleatoria).

Desde Madrid Salud y a través del programa de Alimentación, Actividad Física y Salud y del Programa de Promoción de la Salud en el Ámbito educativo se han realizado actividades de fomento de la alimentación saludable como prevención de la obesidad infantil.

Tabla 1, Talleres en Centros Educativos:

TALLERES	PARTICIPANTES
Desayunos saludables	2790
Hábitos saludables	8092
Alimentación e imagen corporal	2778
Otros	1192

Además, se ha llevado a cabo el proyecto “Aprendiendo a desayunar” con el objetivo de fomentar el desayuno saludable, la alimentación sana y la actividad física regular en los centros educativos:

El día 23 de mayo de 2018 se realizó un evento con el alumnado de 3 centros educativos de Madrid en las dependencias de la alcaldía, para fomentar esta conducta tan beneficiosa para la salud. Participaron 110 niños y niñas de centros educativos de Moratalaz, Centro y Fuencarral, acompañados por sus profesores y fueron recibidos por la alcaldesa de Madrid y elaboraron y tomaron dos tipos de desayunos, uno para día laborable y otro de fin de semana. Para ello adquirieron los alimentos en los puestos en que estaban expuestos en el Patio de Cristal del ayuntamiento y posteriormente los profesionales de Madrid Salud valoraron estos desayunos utilizando los colores del semáforo nutricional y dieron consejos para realizar un desayuno saludable todos los días.

Además, se han puesto en marcha dos proyectos piloto en prevención y abordaje de la obesidad infantil en los distritos de Puente de Vallecas y Carabanchel en coordinación con otras organizaciones del distrito. Ambos proyectos combinan talleres de educación para la salud sobre alimentación sana y equilibrada con los niños y niñas y sus familias, con una intervención en actividad física específica y dirigida por técnicos en esta materia en los Centros Deportivos Municipales. Se está trabajando en la implementación de este proyecto en otros distritos especialmente en los de menor desarrollo.

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 2021 el Departamento de Seguridad Alimentaria de Madrid Salud está actualizando información y datos.

08.02 Refuerzo de canales de donación y distribución de excedentes alimentarios

Desde el Instituto Municipal de Consumo se ha promovido el aprovechamiento de excedentes alimentarios mediante el desarrollo de dos acciones realizadas en ejecución de las competencias que tiene atribuidas:

Creación de un subgrupo de trabajo en el marco del Foro Municipal de Comercio Justo del Ayuntamiento de Madrid para el desarrollo de actividades solidarias, encargado de promover la inclusión de los productos de comercio justo en las campañas de recogida de alimentos con destino al Banco de alimentos de Madrid. Cabe señalar que en 2020 se efectuó la donación de 800 Kilos de azúcar al banco de alimentos de Cáritas por parte de Fairtrade Ibérica, miembro del citado Foro. Esta acción fue realizada con ocasión de la celebración del Mes Fairtrade, en octubre y difundida en redes sociales.

Fomento de la adhesión a los Códigos de Buenas Prácticas en el sector de restauración y ocio nocturno por parte de las empresas pertenecientes al mismo, entre cuyos compromisos figura la donación de la comida sobrante a comedores sociales. A este respecto cabe señalar que si bien no se ha elaborado ningún protocolo de colaboración para impulsar el aprovechamiento de excedentes alimentarios, puesto que la cuestión del protocolo no es un compromiso explícitamente incluido en el mencionado código, sí se ha dado continuidad a la labor de fomento de la adhesión de las empresas del sector objeto del mismo. No obstante, en 2020 con motivo de la pandemia Covid-19 no se pudo llevar a cabo la campaña de comunicación directa que se ha venido realizando todos los años con buenos resultados.

MEDIDA SOBREVENIDA: RESPUESTA A LA EMERGENCIA COVID19

Principales objetivos:

La pandemia y el decreto de estado de alarma y confinamiento, motivado por la crisis sanitaria, se tradujo en una emergencia alimentaria que se atendió tanto desde los distintos organismos municipales como de organizaciones sociales y vecinales. Las Juntas de Distrito, desde el pasado mes de marzo han asumido la compra directa de alimentos, con objeto de atender esas necesidades extraordinarias.

Contratos de emergencia de ayuda alimentaria

En los 21 distritos de la ciudad se han realizado contratos de emergencia para ayuda alimentaria, destinados tanto a sufragar contratos para comidas a domicilio y cestas de alimentación, como ayudas directas a las familias. En el primer caso, se trataba de facilitar comida cocinada a individuos y familias que carecían de capacidad para solventar las necesidades alimenticias, por una parte, por carencia de recursos propios o por imposibilidad de realización de los menús. En un principio la ayuda se destinó a personas mayores vulnerables que, con el cierre de los centros de mayores, dejaron de poder acceder a los menús diarios sin aportación económica de los que se beneficiaban antes de la pandemia. La creciente demanda de familias que carecían de recursos propios originó un cambio del perfil social a atender. En cuanto a las cestas, se preparaban con alimentos básicos tanto frescos como no perecederos, y se

destinaban a individuos y familias con carencia de recursos económicos para afrontar el gasto derivado de su alimentación. La cesta contiene diferentes productos en función del tamaño de la familia, así mismo se completaba con productos de higiene y aseo cuya periodicidad es mensual.

Se alcanzaron altas cifras de prestación. En el caso de Puente de Vallecas, durante el confinamiento se llegó a 1.500 comidas diarias y 2.000 cestas al mes. En Moncloa-Aravaca se ofrecieron 56.440 menús equivalentes y 1.368 cestas para familias (con un total de 4.104 usuarios). En Ciudad Lineal se llegó a 3.469 beneficiarios diarios (comidas diarias) y 1.898 familias con 4.091 cestas repartidas. En Chamartín se ofrecieron 29.598 menús. En Retiro se repartieron 4.899 desayunos, 10.407 comidas y 3.782 cenas y se entregaron sucesivamente lotes quincenales de primera necesidad a 415 familias (1.117 personas), 215 (671 personas) y 233 (604 personas).

En Villaverde se han entregado 1.595 cestas y 252.700 menús, alcanzando a 5.029 y a 3.131 personas respectivamente. En Tetuán se entregaron 62.293 menús y hasta 2.920 cestas, que fueron reduciéndose a las 384 entregas semanales en febrero 2021. Las cestas se facilitaban desde los mercados municipales del distrito. En San Blas Canillejas se estima que las 3.948 cestas alcanzaron a 1.974 familias diferentes (unos 12.633 menús) y 12.120 menús de comida a domicilio para 186 familias y 477 personas en exclusion social.

En Vicálvaro se entregaron 1.053 Cestas y menús para 173 personas. En Barajas se entregaron 80 cestas de compra mensuales y 50 comidas diarias. En Salamanca se repartieron 4.203 lotes y 8.577 menús. En Centro fueron 81.557 menús a domicilio y 6.473 lotes de alimentos y productos de primera necesidad.

En cada distrito participó la ciudadanía a través de demanda directa, las entidades, asociaciones, ONGs, parroquias o despensas a través de derivaciones, así como los servicios sociales en la valoración, seguimiento y elaboración de parte de la contratación, el departamento económico, contratación e intervención, así como la Secretaría, Coordinación y Concejalía de la Junta junto con las empresas contratadas

Preparación de
comidas en la WCK
Santa Eugenia en la
pandemia . 2020
Imagen:
diario.madrid.es



Refuerzo de la colaboración de Mercamadrid con Banco de Alimentos

La delegación del Banco de Alimentos de Madrid en Mercamadrid, en el marco de la pandemia, debió reforzar su operativa para atender la emergencia alimentaria, llegando a gestionar 2.964.578 kilos de alimentos frescos donados por las empresas, lo que supone un incremento de un 60% respecto a 2019.

Estas aportaciones comprenden tanto excedentes alimentarios que se han redirigido a la donación donaciones solidarias fruto del compromiso de las empresas.

Adaptación de la red de mercados municipales al contexto de pandemia sanitaria

Durante la crisis sanitaria mes de marzo de 2020 cuando existía la limitación del movimiento por toda la ciudad, los mercados municipales estuvieron abiertos tanto para atender presencialmente a todos sus clientes como para, y más recomendable, servir los pedidos realizados a través del teléfono o de las plataformas online de los comerciantes.

La normalidad en el abastecimiento fue una constante, gracias a los 45 mercados municipales que además atendían telefónicamente a sus clientes para facilitarles que realicen sus compras de forma habitual y evitarles desplazamientos y riesgos innecesarios al acercar el pedido a sus domicilios. Esta medida adoptada pensando fundamentalmente en las personas mayores que eran habituales clientes de los mercados, demuestra el esfuerzo de los comerciantes por devolver la confianza depositada por sus clientes y contribuir al normal aprovisionamiento de todos los hogares de la ciudad.

Los mercados municipales de Madrid pusieron en marcha en el mes de marzo de 2020 una iniciativa solidaria para agradecer a los sanitarios la labor que desarrollando para frenar los efectos del COVID-19. La iniciativa que duro toda la cuarentena se llamó "Tus mercados, tus barrios, tu gente" y se suministraron alimentos a los Hospitales madrileños.

En mayo de 2020 la DG de Comercio y Hostelería lanzó una Campaña de colaboración solidaria de los mercados, en la que, mediante la impresión de talonarios de bonos y carteles informativos. Los bonos estaban disponibles en los puestos de mercado y los fondos recaudados se destinaron a la donación de alimentos a las cocinas solidarias.

Desde la DG de Comercio y Hostelería se incentivó la adhesión de los mercados municipales al Sello Garantía Madrid de la Comunidad de Madrid que ha culminado con la concesión de este sello a los mercados de Barceló, San Antón, Las Ventas, Chamberí, San Isidro, Antón Martín, Argüelles, San Fernando, Ibiza, Jesús del Gran Poder, La Cebada, Las Águilas, Moratalaz, Numancia, San Enrique, Santa María de la Cabeza, Usera y Villaverde Alto.



**Eje IMPULSO DEL SECTOR
AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE**

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, destinados tanto a la formación de personas desempleadas como a formación continua.

Durante el año 2019 la Agencia para el Empleo de Madrid impulsó, 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”. A lo largo de 2019 se han realizado 2 acciones formativas con un total de 100 horas de formación y 25 participantes, con el siguiente detalle: Restauración colectiva saludable y sostenible (50 horas) y Capacitación profesional para la venta minorista en alimentación ecológica (50 horas)

Por otra parte, en el espacio cocina del Centro Cultural Eduardo Úrculo en Tetuán, se llevan a cabo, mediante cesión de este espacio a Asociaciones e Instituciones, cursos dirigidos a personas inmigrantes o en riesgo de exclusión. Entre septiembre y noviembre, la Fundación Adra ha realizado un taller de cocina básica española, dirigida a personas en situación de desempleo y alta vulnerabilidad social. En estos talleres se les enseñan recetas, normas de seguridad

Formación en
Mrcamadrid Imagen:
Mercamadrid



alimentaria y formas de preparación de alimentos, de manera que gracias a ello puedan mejorar su empleabilidad y además, en el caso de las personas migrantes, integren la cultura española en su vida diaria.

Por otro lado, en el Espacio Abierto Quinta de los Molinos, funciona una cafetería-escuela, una escuela de cocina para personas en situación de vulnerabilidad, de 16 a 23 años.

09.02 Escuela Municipal de Agroecología Urbana

La Dirección General de Gestión de Agua y Zonas Verdes finalizó en 2019 la redacción del Proyecto de ejecución de la Escuela de Agroecología Urbana, iniciando la tramitación administrativa del mismo. Actualmente se encuentra en fase de supervisión del proyecto.

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.

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. El MAR Alimentación ha prestado servicios de asesoramiento, incubación y/o instalación a 30 iniciativas económicas (7 en 2018 y 23 en 2019).

Catering de un proyecto agroecológico en las actividades de MARES.. Imagen: Madrid.es



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. Dispone de un manual de procedimiento en el que explica modalidades de acceso a la instalación.

El MAR Alimentación ha supuesto la puesta en marcha de una oficina para la atención e incubación de empresas del sector en el Distrito de Villaverde, Paseo de Alberto Palacios, 13, dotada además de una cocina de uso industrial donde estas iniciativas empresariales pueden testear su producción.

*Cocina en el
Gastrolab de
Villaverde. Imagen:
Madrid.es*



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

10.04 Barrios productores

El Área de Gobierno de Desarrollo Urbano, a través de la Dirección General de Planificación Estratégica, comenzó en 2019 a desarrollar el proyecto Barrios productores. Su objetivo es activar la revegetación de los espacios libres mal conservados así como la creación de cubiertas verdes en barrios

de la periferia madrileña más vulnerable como instrumento para mejorar la empleabilidad y formación de la población en sectores como agricultura y jardinería, nutrición, salud y alimentación y favorecer el emprendimiento apoyado en las nuevas oportunidades derivadas de la digitalización de la economía, contribuyendo con ello a la mejora del medio ambiente, a través de la adaptación y resistencia frente al cambio climático, reduciendo el efecto de isla de calor urbana, y recuperando el patrimonio natural.

El proyecto busca fomentar la regeneración integral de los barrios combinando actuaciones físicas con otras sociales y económicas y apoyándose en la red de huertos urbanos de Madrid, en funcionamiento desde hace más de 10 años, cuyo objetivo inicial es marcadamente social y de mejora de la vida comunitaria, ampliándola en extensión y objetivos, y dando un paso hacia un “Huerto urbano productivo” con un objetivo económico de generar empleo y emprendimiento.

En la ciudad hay 678 hectáreas de espacios libres localizados en los polígonos de bloque abierto que se crearon en los años 50 y 60 del siglo pasado, barrios que en la actualidad se identifican como los barrios preferentes de impulso a la regeneración urbana, donde residen 1,2 millones de habitantes, que se verían beneficiados de una actuación innovadora alineada con los objetivos de favorecer una economía baja en carbono, el progreso social y económico y la protección del medio ambiente.

A lo largo de 2019 y el primer trimestre de 2020, se pusieron en marcha las siguientes acciones:

- Presentación del proyecto en el ámbito municipal el 17 de enero de 2020, con el fin de alinear objetivos de distintos servicios municipales con el proyecto y establecer alianzas y grupos motores en diversas acciones.
- Reuniones de grupos motores internos -Agencia para el Empleo, SG de Cambio climático...- , y externos - IMIDRA, UMP, Asociaciones sin ánimo de lucro...-, para compartir conocimiento, experiencias y aprendizajes y establecer acciones comunes.
- Formalización y dirección de un contrato menor para desarrollar un estudio prospectivo de casos de éxito en modelos de agricultura urbana en el contexto internacional para una aproximación a la conceptualización y

Proyecto para El Pozo del Tío Raimundo. 2019. Imagen: DG Desarrollo Urbano



alcance del proyecto.

- Conformación de un “Banco de tierras” municipal que recoge y caracteriza parcelas dotacionales vacantes inscritas en el Patrimonio Municipal de Suelo, así como espacios libres entre bloques apropiados para acoger proyectos de agricultura urbana en los 44 barrios incluidos en el Plan Especial de Incremento y Mejora de las Redes Públicas en barrios de promoción pública (PIMRP). Establecimiento de una estrategia para la reserva y/disponibilidad de parcelas dotacionales y jerarquización de puesta en uso. Parametrización de características.
- Comunicación y participación de la iniciativa en los talleres vecinales que han tenido lugar en el proceso de participación pública del PIMRP. Los espacios libres de los 44 barrios son propiedad de la Agencia de Vivienda Social y pasarán a integrarse en el PMS con la gestión del Plan. Hay que reseñar que la acogida ha sido, en general, muy buena.
- Establecimiento de acuerdos con la Agencia para el Empleo para la inclusión de cursos de agricultura-emprendimiento en su programa de formación para desempleados, con realización de prácticas en los futuros espacios acondicionados para el proyecto.
- Formalización y dirección de un contrato menor con la universidad para el asesoramiento a los formadores de la Agencia para el Empleo en temas claves y la elaboración de criterios técnicos comunes para el desarrollo del proyecto.
- Redacción de pliegos de condiciones para la contratación de la Oficina Barrios Productores para la difusión, creación de herramientas digitales para el seguimiento y la coordinación de agentes y hortelanos, captación, formación, asesoramiento a emprendedores, mentoría de proyectos, apoyo a la creación de sellos alimentarios/consumo y seguimiento y evaluación de objetivos
- Elaboración de directrices previas para el diseño de huertos productivos. Redacción de anteproyectos de dos huertos piloto, situados en Manoteras y en el Pozo del Tío Raimundo, para la puesta en marcha del proyecto. Preparación de talleres vecinales para la comunicación-participación a los vecinos del entorno y estudio económico preliminar de los mismos.
- Establecimiento de los primeros escenarios de las fases del proyecto. Definición de cronograma, hitos y presupuestos del proyecto.

Mediante el desarrollo estas acciones, se pretende introducir a personas desempleadas en itinerarios formativos y laborales. De este modo, a la finalización del proyecto, las personas participantes habrán obtenido una visión global del sistema de Agricultura Ecológica y habrán adquirido conocimientos básicos sobre las técnicas de agrocultivo ecológico y de propagación de los cultivos, salud alimentaria, normativa, mercado de productos ecológicos Madrid y modelos de distribución y comercialización.

En octubre de 2020, en el Centro de Formación Ocupacional Vallecas Villa, se acredita la especialidad formativa AGAX0208 Actividades auxiliares de agricultura. Los peones agrícolas del programa de formación y empleo de cualificación de mayores de 30 años realizarán esta formación en estas instalaciones. Durante el ejercicio 2021, se realizará el primer Certificado de Profesionalidad en la especialidad de Agricultura en el mencionado recién acreditado centro.



Eje COMPRA PÚBLICA, COMERCIO Y RESTAURACIÓN

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 los 56 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, verduras y hortalizas, legumbres, 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, así como de las que se han abierto en los sucesivos cursos, hasta llegar a 70 escuelas en el curso 2020-21.

El Departamento de Seguridad Alimentaria de Madrid Salud ha desarrollado una experiencia piloto en escuelas infantiles ecológicas, emitiendo el correspondiente informe de situación. La Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol del Departamento de Seguridad Alimentaria visitó varias Escuelas Infantiles, realizó el correspondiente diagnóstico de situación y prestó apoyo en la implantación o en la mejora de la eficacia de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que aplicaban las escuelas.

Comedor escolar ecológico. Imagen: Garúa



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. En todas y cada una de las 56 escuelas que estaban en funcionamiento en 2018 al menos tres grupos de alimentos en cada una de ellas. En las 12 escuelas que han iniciado su funcionamiento en 2019, se ha comenzado este curso escolar y en 2020 recibieron el acompañamiento y asesoramiento a esta introducción. Las mayores dificultades estriban en la búsqueda de proveedores de circuito corto y la documentación acreditativa del mismo. Asimismo, existen numerosas trabas a la hora de introducir la alimentación ecológica en las escuelas de gestión directa por la normativa en materia de contratación pública.

El Programa 16 del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena alimentaria – PINOCA 2021-2025 – especifica que en las programaciones de inspección se incluya el control de los menús escolares y de los alimentos ofertados en las máquinas expendedoras y cafeterías ubicadas en los centros escolares.

11.02 Cláusulas éticas y de comercio justo en la contratación municipal

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. 46 entidades (45 de ellas del Ayuntamiento y una del sector público) han formalizado contratos que incluyen cláusulas éticas de comercio justo.

Madrid es 'Ciudad por el Comercio Justo' desde 2011, y forma parte de una red de más de 1.700 ciudades de todo el mundo con esta acreditación.

Eventos de difusión
del Comercio Justo.
Campañ IDEAS y Red
ONG Mad con apoyo
del Ayuntamiento.
2020. Imagen:
IDEAS



Gracias a las cláusulas éticas de comercio justo, este tipo de productos (café, infusiones, azúcar, etc.) están presentes en los Centros de Mayores, por ejemplo, en los tres centros del Distrito de Retiro. También se incluyen cláusulas en los contratos de Centros de Día de Menores, como el “Ensanche de Barajas”, así como en contratos para Campamentos y para Escuelas Infantiles, donde se señala que La entidad adjudicataria estará obligada a que en los desayunos y/o meriendas que se ofrezcan a los niños/as se incluya, al menos, un producto de comercio justo de entre los siguientes: azúcar, galletas, crema de cacao, cacao instantáneo, tabletas y barritas de chocolate. El servicio de Ludotecas en centros escolares públicos del Distrito de Salamanca, para periodos de vacaciones escolares y días laborales no lectivos también incorpora en los pliegos la obligación de incluir al menos un producto de comercio justo. Estos productos se incluyen en las actividades extraescolares, complementarias y de conciliación, en las que se sirven desayunos saludables, y en los servicios de apoyo socioeducativo en familia, que ofrecen meriendas saludables y se trabaja con las familias y el alumnado.

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 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.

11.03 Compra y contratación pública alimentaria sostenible y socialmente responsable

En 2018 la Dirección General de Contratación y Servicios trabajó en la redacción de una instrucción técnica para incorporar criterios de alimentación sostenible, en el marco del Programa de Contratación Pública Ambiental. Algunas de las cuestiones a incluir fueron la definición de menús estacionales, con alimentos de temporada y frescos, que tuvieran en cuenta distintas alternativas culturales (menú vegetariano, etc.) y fueran equilibrados en cuanto a su composición, reduciendo en lo posible los alimentos ultraprocesados, los azúcares y las 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 los embalajes; el empleo de materiales y menaje reutilizables, así como de equipos sostenibles; y la correcta gestión de los residuos en sus respectivas fracciones de recogida selectiva.

Se conformaron ocho grupos de trabajo para el análisis de los servicios y productos más habitualmente afectados por la licitación municipal. Uno de estos grupos de trabajo se centró en “Alimentación” y trabajó sobre las especificaciones técnicas ambientales relativas a los Servicios de Suministro de alimentos y Servicio de comidas desde el exterior, así como los servicios de restauración y máquinas expendedoras de alimentos y bebidas. Como en el resto de los grupos de trabajo, están interviniendo activamente representantes de organizaciones empresariales y del tercer sector, además de expertos del Ayuntamiento en cada materia.

Tras un periodo de información pública interno dentro del Ayuntamiento de Madrid y su sector público, y tras el análisis de las observaciones y aportaciones de diferentes Áreas de Gobierno, se ha

finalizado la elaboración del Catálogo Técnico de Productos y Servicios de Contratación Medioambiental del Ayuntamiento de Madrid en cuyo Grupo 01 Alimentación se han incorporado especificaciones técnicas y consideraciones ambientales para su posible inclusión en los pliegos de contratación municipal para servicios de restauración, catering y máquinas automáticas de bebidas y comidas. Dicha información está disponible actualmente en el entorno de la intranet municipal en el apartado de contratación ambiental para los gestores municipales. La aprobación de la instrucción sobre contratación pública medioambiental del Ayuntamiento está programada para 2021. El contenido del Catálogo se pretende actualizar periódicamente para adaptarlo a los avances tecnológicos y normativos, así como a estrategias y políticas municipales que le afecten.

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).

A todas las empresas que lo solicitan, se les facilita el distintivo que señala 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 informa de manera habitual, a través de los diferentes canales y soportes de comunicación disponibles, sobre los diferentes productos de proximidad comercializados y su procedencia, según la temporada. Con ello, Mercamadrid da respuesta al creciente interés del consumidor por este tipo de alimentos y pone en valor la labor de los agricultores y empresas mayoristas en la comercialización

Campaña Alientos A
Imagen:
Mercamadrid



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 de productos de proximidad en el mercado central de frutas y hortalizas, entendiendo por tales aquellos cuya distancia entre el punto de origen y comercialización en Mercamadrid no supera los 100 Km. Desde 2018, 38 empresas mayoristas 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.

En 2020 se comercializaron 142.724.614 kgs. de hortalizas, frutas y carnes de proximidad (100 km desde el origen), comercializadas de manera eficiente junto al resto de productos. Proceden, en su mayoría, de empresas agrícolas y ganaderas pequeñas e incluso familiares, algunas de ellas agrupadas en cooperativas.

También en 2020, a lo largo de los meses de verano, Mercamadrid impulsó la campaña “Alimentos A, alimentos de primera”, en referencia a los productos de proximidad. Una campaña que, a través de divertidas ilustraciones, pone en valor estos productos de temporada, “de aquí y de ahora” y rinde homenaje al sector primario. Se lanzó en redes sociales y obtuvo 156.000 impresiones, así como impactos en medios sectoriales.

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

El proyecto MARES dinamizó un espacio de cooperación entre comercios de alimentación ecológica, y facilitó el proceso de cooperación entre proyectos de transformación y del sector primario, que culminó en la creación de la cooperativa de servicios Madrid Km0 con un centro logístico para proyectos agroecológicos.

Centro logístico
agroecológico
Madrid Km0
Imagen: Cervezas
Bailandera



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

El 20 de mayo de 2018, bajo el impulso de la DG de Comercio y Hostelería, se inauguró el mercado de productores del Ayuntamiento de Madrid, situado en la Avda. del Planetario, junto al parque Tierno Galván y que se celebrará el tercer domingo de cada mes.

Se han celebrado ediciones de este mercado todos los meses, excepto los de julio y agosto.

Este mercado de productores pretende acercar a los madrileños/as, sin intermediación alguna, sus productos, con el objetivo de reforzar el sector y crear nuevas oportunidades empresariales, fomentar medidas de apoyo a los proyectos agroecológicos, así como la producción, comercialización y consumo sostenible y artesanal de calidad. Al mismo tiempo se intenta transmitir el valor de la alimentación tradicional y el producto cultivado, criado y procesado en proximidad.

Participan en cada edición un total de 36 pequeños productores cuya explotación se encuentra a no más de 120 km de la capital y pueden encontrarse una amplia gama de alimentos y bebidas.

De forma paralela se organizan otras actividades como jornadas temáticas, catas de productos, charlas gastronómicas, talleres de niños y música en directo.

La afluencia de público en cada edición se sitúa entre 100-1500 personas en función de la climatología.



Puesto de venta directa de agricultores del Tajuña en el Mercado de Planetario. 2019
Imagen: productoresplanetario.es

En la edición de junio de 2019, el mercado participó en la campaña municipal "*Acierta con la Orgánica*". En la edición de septiembre se realizaron charlas y coloquios para un mejor conocimiento de la agroecología en la Comunidad de Madrid. En la edición de octubre participó la Cruz Roja para mostrar a los visitantes cómo mejorar su estilo de vida y evitar así la obesidad y la diabetes.

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.

En 2020 se ha lanzado la campaña Mercadillos de Madrid: con el objetivo de potenciar y promover la presencia y visibilidad de estos auténticos mercados tradicionales al aire libre que, en los últimos tiempos, han sabido adaptarse a las circunstancias adoptando todas las medidas de protección e higiene frente a la COVID 19. Los 25 mercadillos periódicos con los que cuenta Madrid, repartidos por 15 Distritos, ofrecen al público gran variedad de productos de alimentación, en su mayoría frutas y verduras.

Del 2 al 15 de noviembre de 2020, el Ayuntamiento de Madrid, a través de la Dirección General de Comercio y Hostelería del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Empleo, sacó a la calle la campaña "Mercadillos de Madrid: cercanos, todos los días de la semana", para visibilizar los mercadillos que cada día de la semana se celebran en distintos puntos de nuestra ciudad.

Además, el 3 de noviembre se celebró la II Jornada de Comercio Ambulante promovida por el Ayuntamiento de Madrid y organizada por GESCOMER, con la colaboración de UNECA en la que se presentará la Campaña *Mercadillos de Madrid*.



Eje RESIDUOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

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

Se trata de una campaña para sensibilizar acerca de cuestiones tales como los estándares estéticos de frutas y verduras; la diferencia entre fecha de caducidad y consumo preferente; la compra de productos con embalaje mínimo y preferentemente reutilizable, etc. y difundir iniciativas como la recogida selectiva de residuos orgánicos para su posterior compostaje.

A través de sus redes sociales y en coordinación con los mercados de Madrid, la Dirección General de Comercio y Emprendimiento, participó, del 24 a 30 de septiembre de 2018, en la 1ª Semana contra el desperdicio alimentario coordinada por AECOC, con la colaboración del Gobierno de España a través de los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Transición Ecológica.

La Dirección General de Comercio y Hostelería en su programa de actividades para 2019 incluyó formación sobre desperdicio alimentario, con 5 talleres monográficos de 2,5 horas llamados "Reciclaje y gestión adecuada del desperdicio". En 2020 ha lanzado una Campaña "No soy de plástico, soy de mercado", para el fomento de la compra a granel en los mercados de Madrid y de la eliminación/reducción de la utilización y consumo de plásticos de un solo uso. Tiene como objetivos Incentivar la compra de alimentos a granel en establecimientos de los mercados municipales; fomentar la eliminación o reducción del plástico de un solo uso en la compra de alimentos y bienes de primera necesidad; promover la utilización de envases reciclables y de la cesta o carro de la compra y estimular la utilización por los comerciantes

Campaña de fomento de la compra a granel. 2020. Imagen: DG Comercio y hostelería



de envases alternativos al plástico y el anuncio de estas medidas en sus locales. En 2020, a través de la Dirección General de servicios de limpieza y residuos varios mercados municipales han participado en la instalación de contenedores de recogida de aceite usado, este proyecto es de gran interés para la ciudad y refuerza el compromiso social y medioambiental de los mercados. En ella han participado los Mercados de San Fernando, La Paz, Las Águilas, Las Ventas, Maravillas, Puente de Vallecas, Vallehermoso; Vicálvaro.

El Área de Medio Ambiente preparó una campaña para el año 2020 y siguientes, sobre alimentación y cambio climático a través del proyecto europeo FOOD WAVE, en el que se trata esta temática pues su objetivo es cambiar hábitos de consumo en la población joven.

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, ofreció 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 editó un manual y unos trípticos divulgativos de compostaje y llevó a cabo 11 talleres para formar a compostadores de compostajes comunitarios, a docentes de centros educativos con compostaje y usuarios de huertos urbanos, durante noviembre y diciembre de 2018.

El compostaje comunitario se realizó a través de proyectos de los distritos. En la actualidad funcionan en Hortaleza (3), Chamartín (1), Moncloa (1). En Chamartín se realiza un mantenimiento tres días en semana, con seguimiento y control de olores, control de insectos, control de temperatura y de PH y aireado. Además, se realiza un volteo quincenal y un cribado mensual.

Los 55 huertos comunitarios de la Red compostan, efectuando una suerte de compostaje comunitario la mayoría de ellos. Igualmente, la mayoría de los 206 de los huertos escolares de la Red realizan actividades de compostaje o vermicompostaje. Los Centros de Dehesa de la Villa, Casa de Campo y Huerto del Retiro, tienen composteras y realizan talleres de compostaje. En 2021 está previsto que el AG de Medio Ambiente y Movilidad inicie un programa piloto de compostaje comunitario, con formación y seguimiento, en los distritos de Latina, San Blas-Canillejas y Vicálvaro.

En el Distrito de Chamartín la asociación Naturbana mantiene y gestiona un punto de compostaje en terreno cedido por el Ayuntamiento.

15.02 Madrid Agrocomposta

El AG de Medio Ambiente y Movilidad desarrolló el programa Madrid Agrocomposta, que 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. Madrid Agrocomposta contaba con 22 nodos de recogida en varios distritos de la ciudad. En 2018 se recogieron una media superior a las 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 gracias a la importante selección previa del biorresiduo.

En septiembre de 2019 terminó el proyecto de manera muy satisfactoria. Se ha compostado más de las 17 toneladas mensuales previstas, obteniéndose un compost de la máxima calidad posible.

El proyecto ha sido un aliciente para otros municipios y ha inspirado AGROCOMPOSTA, un Grupo Operativo del IMIDRA.

Cribando en un espacio de compostaje comunitario en Hortaleza. Imagen: periodicohortaleza.org



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

Desde 2018 se viene incrementando el uso de los túneles de compostaje de las Plantas de la Paloma y Las Dehesas, alcanzando 166.006 toneladas en 2019 y 182.609 t en 2020 de materia orgánica sometida a compostaje, de las cuales se han gestionado en los túneles de La Paloma 89.939 t en 2019 y 101.113 t en 2020; en los túneles de la planta de Las Dehesas se han tratado 76.167 t en 2019 y 81.496 t de materia orgánica en 2020.

De las toneladas de material sometido a compostaje en los túneles de La Paloma puede diferenciarse:

- compostaje del digesto producido en la planta de biometanización de Las Dehesas, obtenido a partir de la materia orgánica recogida selectivamente (FORS): 16.629 t en 2019 y 39.837 tn en 2020.
- Compostaje de digesto producido en la planta de biometanización de La Paloma obtenido a partir de la materia orgánica resultante de los procesos de clasificación de residuos de las plantas de La Paloma (MOR): 37.905 t en 2019 y 43.439 t en 2020.
- Compostaje de la materia orgánica resultante de los procesos de clasificación de residuos de las plantas de La Paloma y las Lomas. 30.097 t en 2019 y 2.429 t en 2020.

Para llevar a cabo estos procesos de compostaje ha sido necesario utilizar material estructurante: 5.209 t en 2019 y 15.408 t en 2020.

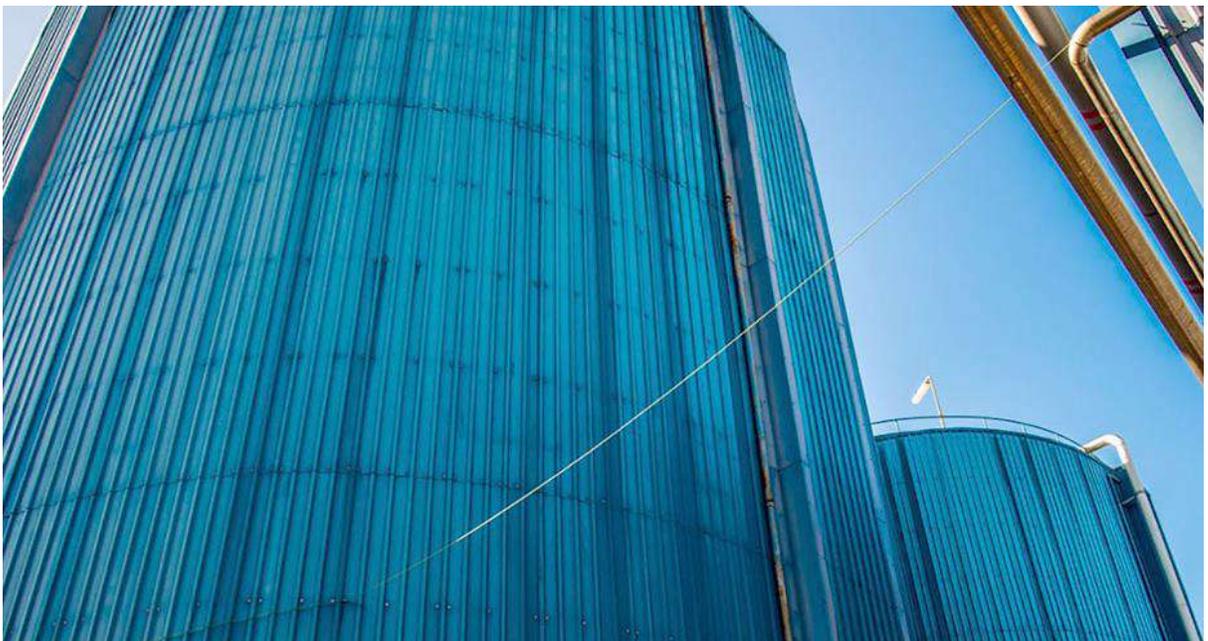
La gestión de las diferentes calidades de materia orgánica sometida a compostaje (FORS y MOR) se ha llevado a cabo en túneles distintos, evitando en todo momento que los materiales se mezclaran para avanzar en el cumplimiento de los objetivos marcados por las directivas comunitarias.

16 VALORIZACIÓN DE RESTOS ORGÁNICOS

Principales objetivos:

Recuperar la materia orgánica para su tratamiento y aprovechamiento con fines ecológicos

Planta de biometanización Las Dehesas.



(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 valorizaron el 40% de los residuos generados, lo que ha permitido reducir el número de viajes y de residuos transportados al vertedero, reduciendo con ello 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, de 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.

Durante el año 2019 se ha valorizaron un 46,5% de los residuos de Mercamadrid.

En el año 2020, período excepcional marcado por el impacto y gestión frente a la pandemia Covid19, que supuso un importante incremento de la actividad, se valorizaron el 44% de los residuos generados, lo que permite, a su vez, reducir el número de viajes de camiones trasladando residuos al vertedero. En el marco de la sostenibilidad y economía circular, además, se han instalado luminarias LED en el recinto, digitalizado gestiones habituales que minimizan desplazamientos; y se han puesto en



marcha nuevos puntos de carga para vehículos eléctricos. Se mantiene la apuesta por reducir el desperdicio de alimentos, redirigiendo los excedentes de producto hacia el Banco de Alimentos, con un crecimiento del 60% de las donaciones de alimentos de las empresas. Se ha realizado un uso sostenible del agua, vigilando consumos, con mantenimiento preventivo de instalaciones para evitar pérdidas y el empleo de agua reciclada para la limpieza exterior.

16.02 Plan de recogida selectiva de materia orgánica

En 2018, los madrileños generamos 1,17 millones de toneladas de residuos. Cada ciudadano genera de media 1,01 kg de residuos al día y el 71% de ellos corresponden a la fracción resto, es decir, lo que se deposita en el contenedor de tapa naranja. Dentro de esta fracción, el 47 % del cubo de basura doméstico y hasta un 30% del cubo del sector comercial es materia orgánica (<https://www.madrid.es/organtica>).

El Área de Gobierno de Medio Ambiente y Movilidad del Ayuntamiento de Madrid implantó progresivamente, desde 2017, la recogida selectiva de estos residuos orgánicos (**FORS**) mediante un nuevo contenedor de tapa marrón. El objetivo es reducir el volumen de residuos que acaban depositados en el vertedero mediante la transformación del residuo orgánico en energía (biogás) y fertilizante natural. Se cumpliría así la normativa europea que obliga a reutilizar o reciclar al menos el 50 % de los residuos domésticos y comerciales antes del año 2020.

En 2018 se implantó la recogida selectiva de la fracción orgánica en 12 distritos completos: 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).

En diciembre de 2019 el Ayuntamiento de Madrid había implantado la recogida selectiva de materia orgánica en 20 de los 21 distritos del municipio, correspondiendo a 2019 la incorporación de Retiro, Salamanca, Chamartín, Fuencarral- El Pardo, Moratalaz, Carabanchel, Usera y Barajas y en septiembre de 2020 se unió el distrito de Centro, haciendo extensiva esta nueva recogida selectiva a toda la ciudad.

Campaña Acierta con la orgánica en mercados municipales. 2019



A nivel general, en los resultados obtenidos de las caracterizaciones efectuadas, se observa que el porcentaje de material propio recogido en muestras de orgánica se encuentra alrededor del 80%, mientras que el porcentaje de orgánicos recogido en muestras de Resto, se sitúa en torno a un 40%.

Durante 2019 en el Parque Tecnológico de Valdemingómez se han gestionado dos tipos de materia orgánica:

- La materia orgánica recogida selectivamente (FORS, 127,8 mil toneladas), que se ha sometido a digestión anaerobia en la planta de Biometanización de Las Dehesas. El resultado de este proceso da lugar a un material denominado digesto que se ha sometido a compostaje en los túneles de la planta de clasificación de La Paloma.
- La materia orgánica recuperada de la fracción resto (MOR) que ha sido gestionada en los túneles de las plantas de clasificación de La Paloma y Las Dehesas. El digesto procedente de la planta de Biometanización de La Paloma se ha tratado en los túneles de la planta de clasificación de La Paloma.

El total de materia orgánica sometida a procesos de compostaje/bioestabilización en 2020 ha sido de 182,6 mil toneladas, un 21% más que en 2018, de las cuales 81,5 mil toneladas han sido tratadas en los túneles de la planta de clasificación de Las Dehesas (MOR) y 101 mil toneladas en los túneles de la planta de clasificación de La Paloma (MOR y FORS gestionadas de forma separada). Tras el proceso llevado a cabo en los túneles se han obtenido en 2020 un total de 5,7 mil toneladas de material bioestabilizado y 7 mil de material compostado procedente de fracción orgánica recogida selectivamente (FORS). El total del material compostado/bioestabilizado obtenido en 2020 supone un incremento del 6% respecto a 2018.

La implantación de este nuevo sistema está siendo acompañada de una campaña de información y sensibilización de proximidad (*Acierta con la orgánica*) dirigida a sectores clave de la población:

Materiales para la implantación de la recogida selectiva de restos orgánicos.



residentes, porteros/conserjes, comerciantes, comunidad educativa, personal municipal y asociaciones. Para ello, un equipo de educadores/as ambientales ha realizado acciones informativas y de acompañamiento en la puesta en marcha de la nueva recogida, para dar a conocer su funcionamiento y concienciar acerca de sus beneficios.

En 2019 se han enviado cartas informativas a todos los hogares de las zonas de ampliación, en concreto, a 577.844 viviendas correspondientes a los 8 distritos objetivo (enviadas entre noviembre y diciembre de 2019).

Como acciones más destacadas, durante 2019 se visitaron 18.681 portales de viviendas, accediendo a 14.614 de los mismos, colocando 10.387 carteles e informando a 3.900 porteros. Se realizaron 3.870 visitas a comercios generadores de residuo orgánico. También se ha diseñado un programa educativo para la comunidad escolar que se desarrollará a lo largo de 2020.

La Dirección General de Comercio y Hostelería ofreció en la Escuela de Comercio formación sobre desperdicio alimentario a través de un taller sobre *“Reciclaje y gestión adecuada del desperdicio”* en abril de 2019. También colabora con el Área de Medio Ambiente en la realización de la campaña *“Acierta con la Orgánica”* en distintos mercados de Madrid, como el de Moratalaz, Jesús del Gran Poder o Ibiza, entre otros. En 2020 se procedió al montaje de un stand informativo de la campaña en varios mercados. Con ello se pretende aumentar la visibilidad y conseguir mayor difusión de los mensajes de la campaña, así como ampliar la opción de informarse y recoger material divulgativo por parte de la ciudadanía.

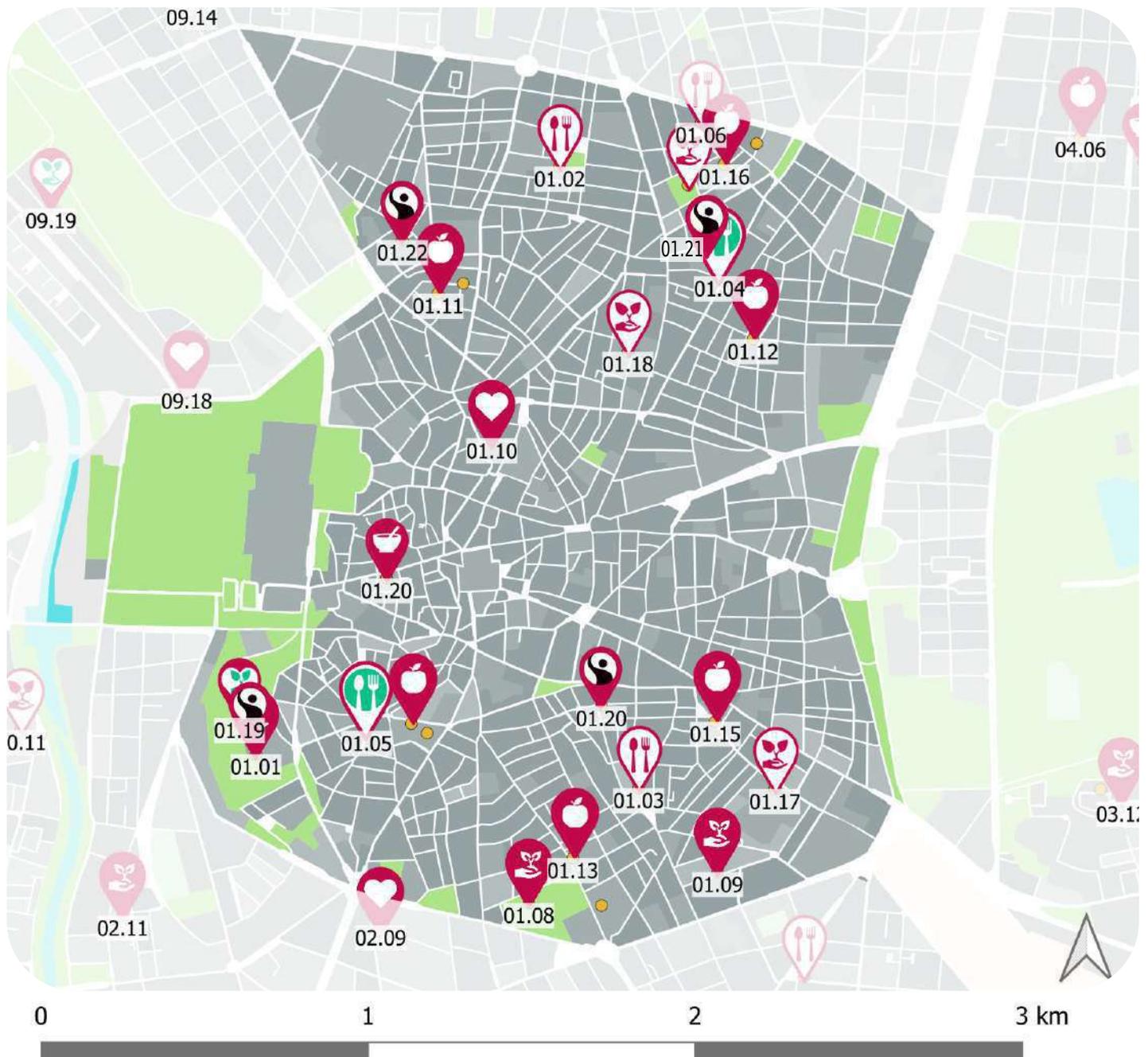
**ANEXO I. DESPLIEGUE TERRITORIAL DE LAS MEDIDAS DE LA
ESTRATEGIA. MAPAS DISTRITALES**

ANEXO II. SELECCIÓN DE INDICADORES DE LA ESTRATEGIA

ANEXO I. DESPLIEGUE TERRITORIAL DE LAS MEDIDAS DE LA ESTRATEGIA. MAPAS DISTRITALES

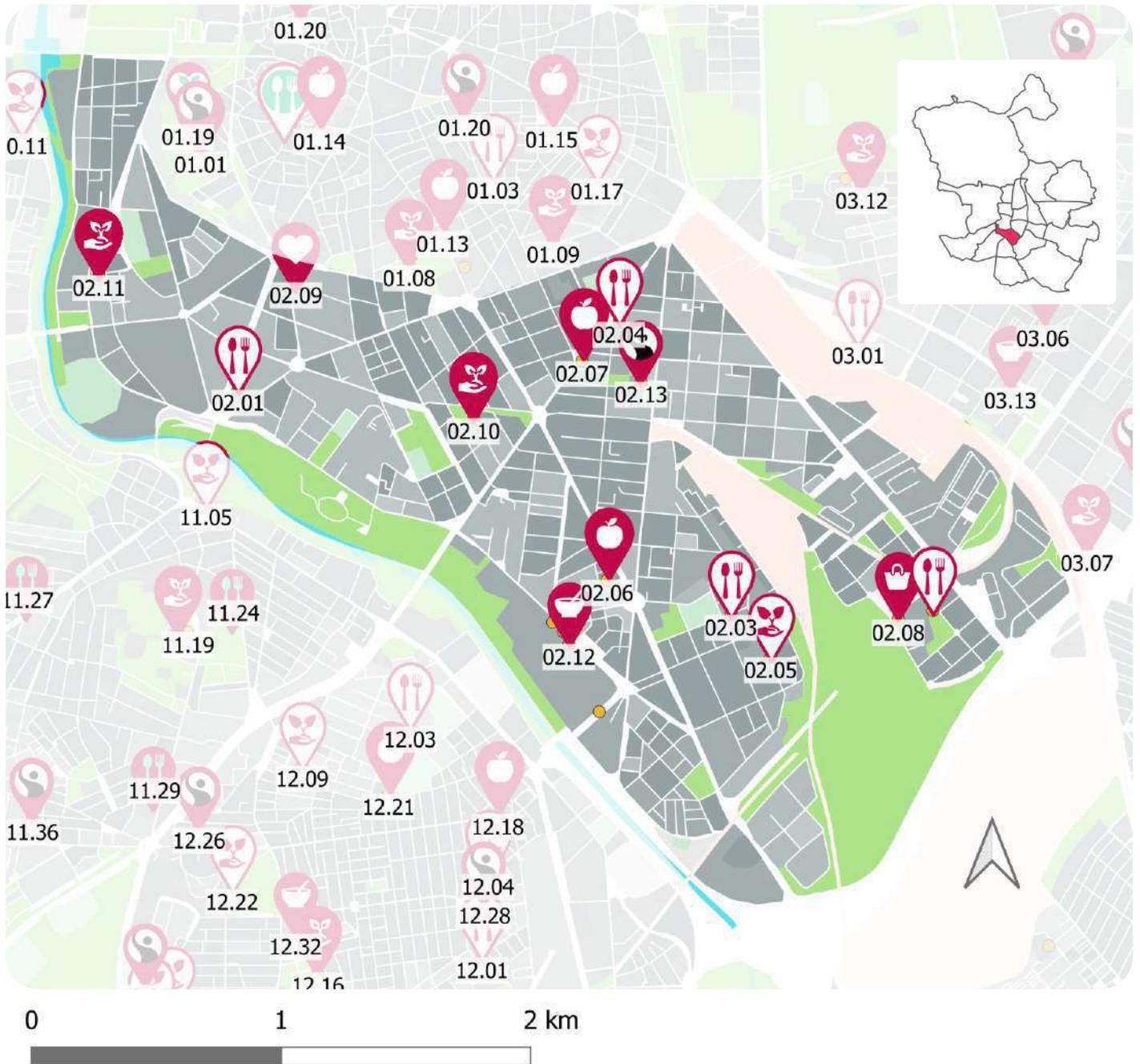


-  Programas sensibilización en mercados municipales:
 - 01.11 Mercado municipal de Los Mostenses
 - 01.12 Mercado municipal de San Antón
 - 01.13 Mercado municipal de San Fernando
 - 01.14 Mercado municipal de la Cebada
 - 01.15 Mercado municipal de Antón Martín
 - 01.16 Mercado municipal de Barceló
-  Programa ALAS sensibilización dietas
 - 01.10 Centro Salud Comunitaria Centro-Sol
-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
 - 01.02 Escuela infantil municipal El Duende
 - 01.03 Escuela infantil municipal El Olivar
 - 01.06 Escuela infantil municipal Osa Menor
-  Programa municipal de huertos comunitarios
 - 01.01 Huerto de La Cornisa
 - 01.08 Huerto Casino de la Reina
 - 01.09 Esta es una plaza
-  Huertos sociales
 - 01.19 Centro de Mayores San Francisco
-  Programa huertos escolares
 - 01.07 CEIP Isabel la Católica
 - 01.17 Real Colegio Santa Isabel La Asunción
 - 01.18 Madres Mercedarias Alarcón
-  Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
 - 01.04 E. infantil municipal Escuelas de San Antón
 - 01.05 Escuela infantil municipal La Paloma
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
 - 01.19 Centro Mpal Mayores San Francisco
 - 01.20 Centro Mpal Mayores Antón Martín
 - 01.21 Centro Mpal Mayores Benito Martín Lozano
 - 01.22 Centro Mpal Mayores Dos Amigos
-  Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
 - 01.23 Junta de Distrito Centro





-  Programas sensibilización en mercados municipales:
02.06 Mercado municipal de Guillermo de Osma
02.07 Mercado municipal de Santa María de la Cabeza
-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
02.01 Escuela infantil municipal El Alba
02.02 Escuela Infantil municipal La Melonera
02.03 Escuela infantil municipal El Barberillo de Lavapiés
02.04 Escuela infantil municipal El Bosque
-  Programa ALAS sensibilización dietas
02.09 Centro Salud Comunitaria Arganzuela
-  Programa huertos escolares
02.05 CEIP Tirso De Molina
-  Impulso sector productivo canales de venta directa
02.08 Mercado de productores Planetario
-  Programa municipal de huertos comunitarios
02.10 Huerto La Revoltosa
02.11 Huerta de las Vias
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
02.12 Centro Mpal Mayores Casa del Reloj
02.13 Centro Mpal Mayores Luca de Tena
-  Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
02.14 Junta de Distrito Arganzuela





Programas sensibilización en mercados municipales:
03.05 Mercado municipal de Ibiza
03.06 Mercado municipal de Pacífico



Programa huertos escolares
03.03 CEIP Ciudad de Roma
03.04 CPRI Montserrat



Programa ALAS sensibilización dietas
03.11 Centro Salud Comunitaria Retiro-Salamanca



Alimentos de comercio justo
03.08 Centro de Mayores Pío Baroja
03.09 Centro de Mayores Benito Pérez Galdós
03.10 Centro de Mayores La Estrella



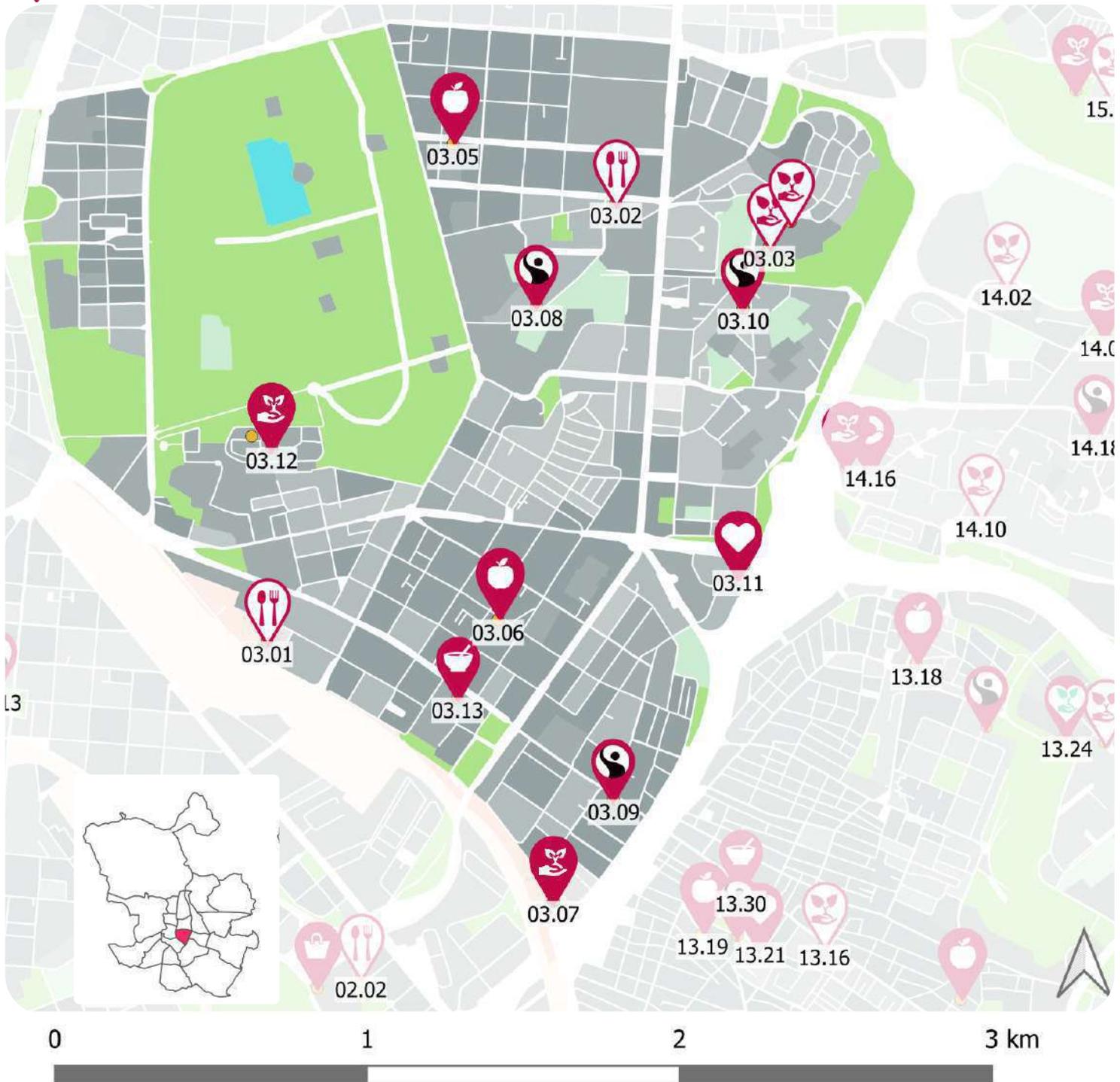
Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
03.01 Escuela infantil municipal Las Nubes
03.02 El El tren de Arganda



Programa municipal de huertos comunitarios
03.07 Huerto de Adelfas
03.12 El Huerto de El Retiro (CEA) y
Huerto JD Retiro

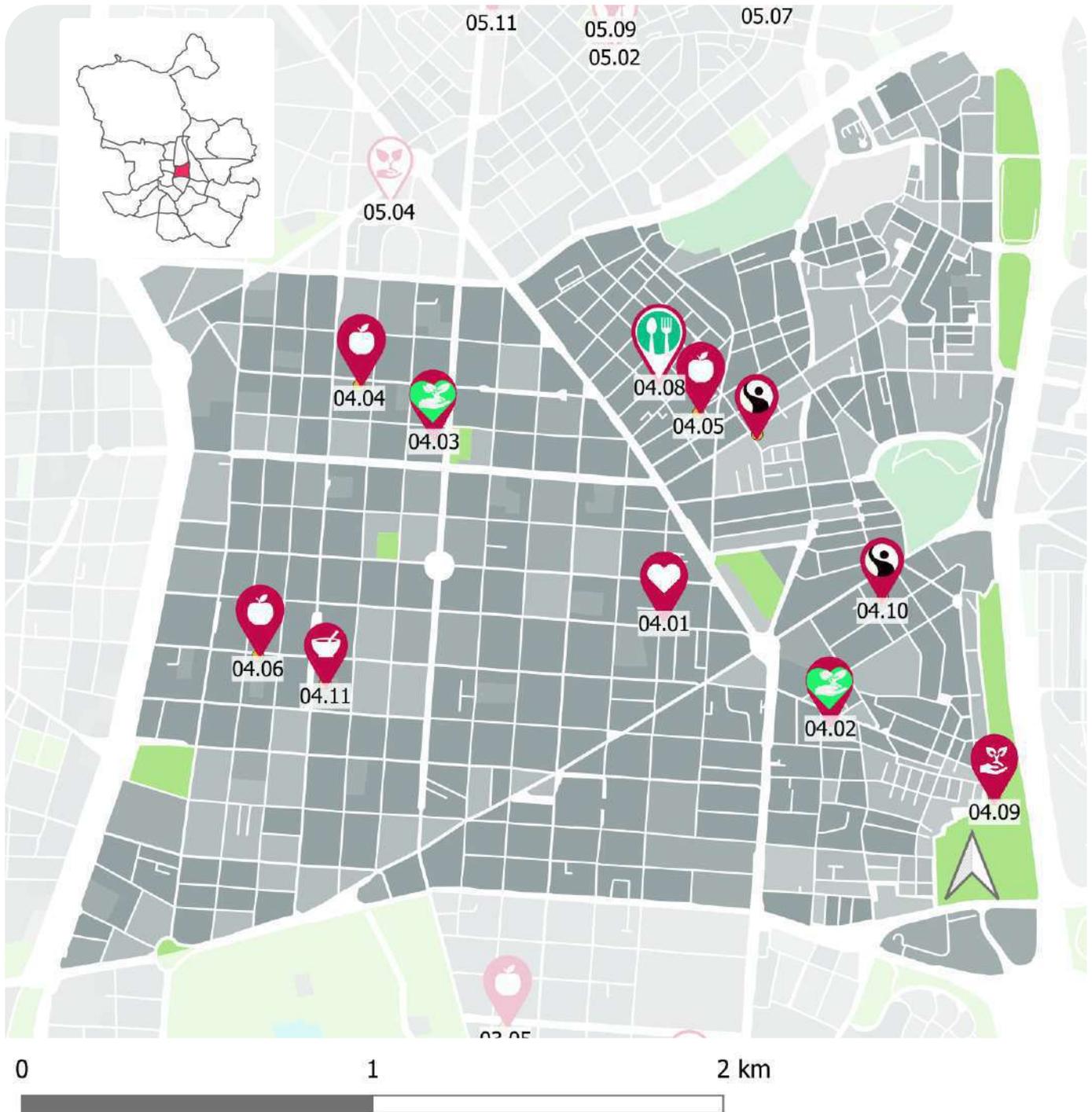


Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
02.13 Junta de Distrito Retiro





-  Programas sensibilización en mercados municipales:
04.04 Mercado municipal de Diego de León
04.05 Mercado municipal de La Guindalera
04.06 Mercado municipal de la Paz
-  Programa ALAS sensibilización dietas
04.01 Centro Salud Comunitaria Salamanca
-  Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
04.08 Escuela infantil municipal Ruíz Jiménez
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
04.10 Centro Mpal Mayores Maestro Alonso
-  Huertos sociales y comercio justo en Centro Municipal
04.07 Centro Municipal de Mayores La Guindalera
-  Programa huertos escolares
04.02 CEIP Amador de los Ríos
04.03 CEIP Reina Victoria
-  Programa municipal de huertos comunitarios
04.09 Huerto Sancho Dávila
-  Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
04.11 Junta de Distrito Salamanca



- 

Programas sensibilización en mercados municipales:
05.08 Mercado municipal de Chamartín
05.09 Mercado municipal de Prosperidad
05.10 Mercado municipal de San Cristóbal
- 

Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedor
05.02 Escuela Infantil municipal Luis Bello
- 

Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
05.01 Escuela infantil municipal El Sol
- 

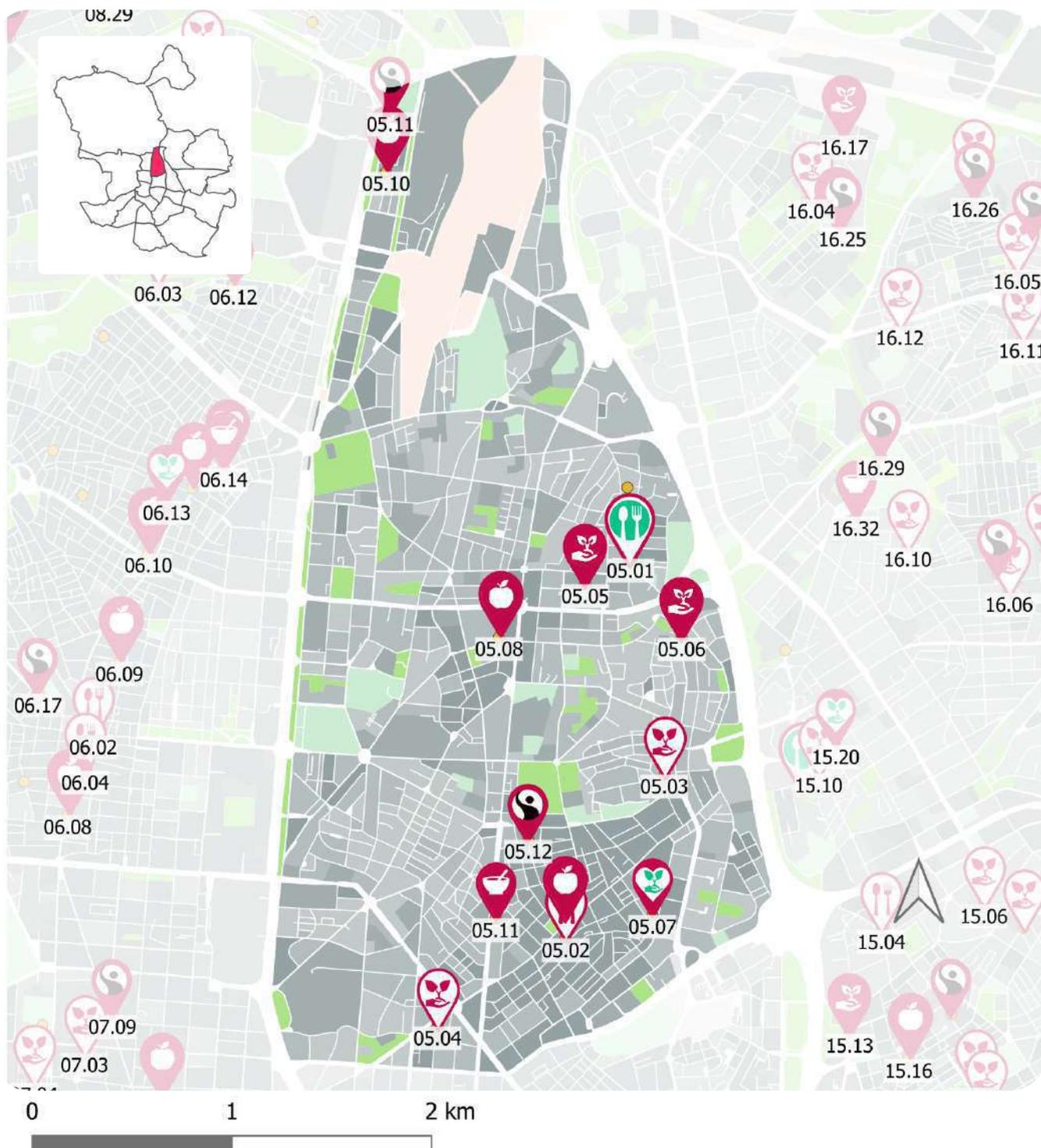
Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
05.11 Centro Mpal Mayores Castilla
05.12 Centro Mpal Mayores Nicolás Salmerón
- 

Programa huertos escolares
05.03 CEIP Padre Poveda
05.04 CEIP Patriarca Obispo Eijo Garay
- 

Programa municipal de huertos comunitarios
05.05 Las 40 fanegas y Tomate la hueraga
05.06 Huerto Gaudéniz
- 

Huertos sociales y comercio justo en Centro Municipal
05.07 Centro Mayores Prosperidad Santa Hortensia
- 

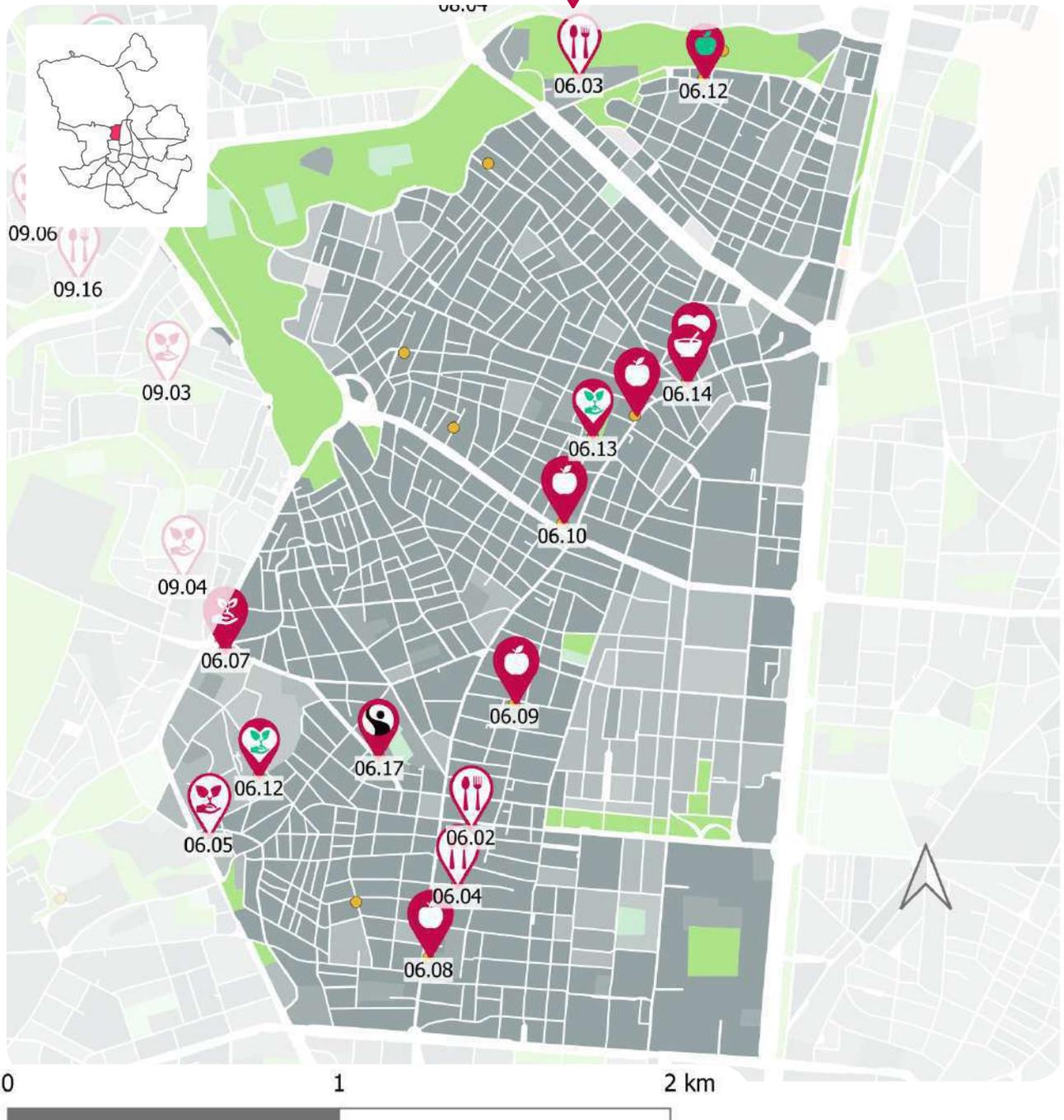
Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
05.13 Junta de Distrito Chamartín





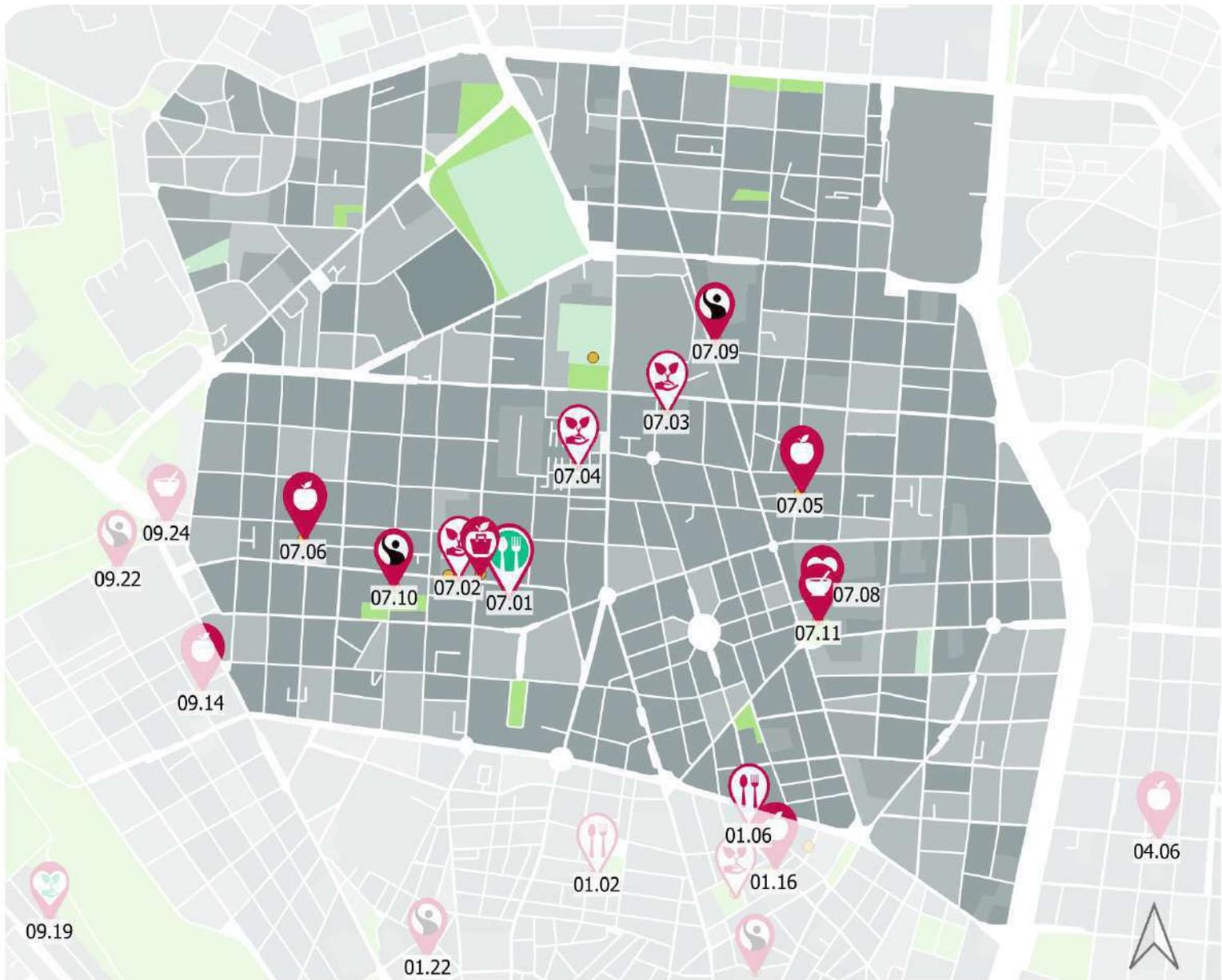
-  Programas sensibilización en mercados municipales:
06.08 Mercado municipal de Maravillas
06.09 Mercado municipal de San Enrique
06.10 Mercado municipal de Tetuán
06.11 Mercado municipal de la Remonta
-  Centros de cultura alimentaria
06.12 Centro Social Comunitario Josefa Amar
-  Programa de cultura alimentaria y capacitación
06.15 Centro Cultural Eduardo Úrculo
-  Programa ALAS sensibilización dietas
06.06 Centro Salud Comunitaria Almenara
-  Acceso a la alimentación de colectivos vulnerables
06.14 Prograna Tarjeta Alimenta-T y Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
06.16 Desayunos saludables CEIP Pío XII

-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
06.01 Escuela infantil municipal Agua Dulce
06.02 Escuela infantil municipal Campanilla
06.03 Escuela infantil municipal La Brisa
06.04 Escuela infantil municipal Los Gavilanes
-  Huertos sociales y comercio justo en Centro Municipal
06.12 Centro de Mayores Leñeros
06.13 Centro de Mayores Remonta
-  Programa huertos escolares
06.05 CEIP Doctor Federico Rubio
-  Programa municipal de huertos comunitarios
06.07 Huerto Zuloaga
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
06.17 Centro Mpal Mayores Pamplona

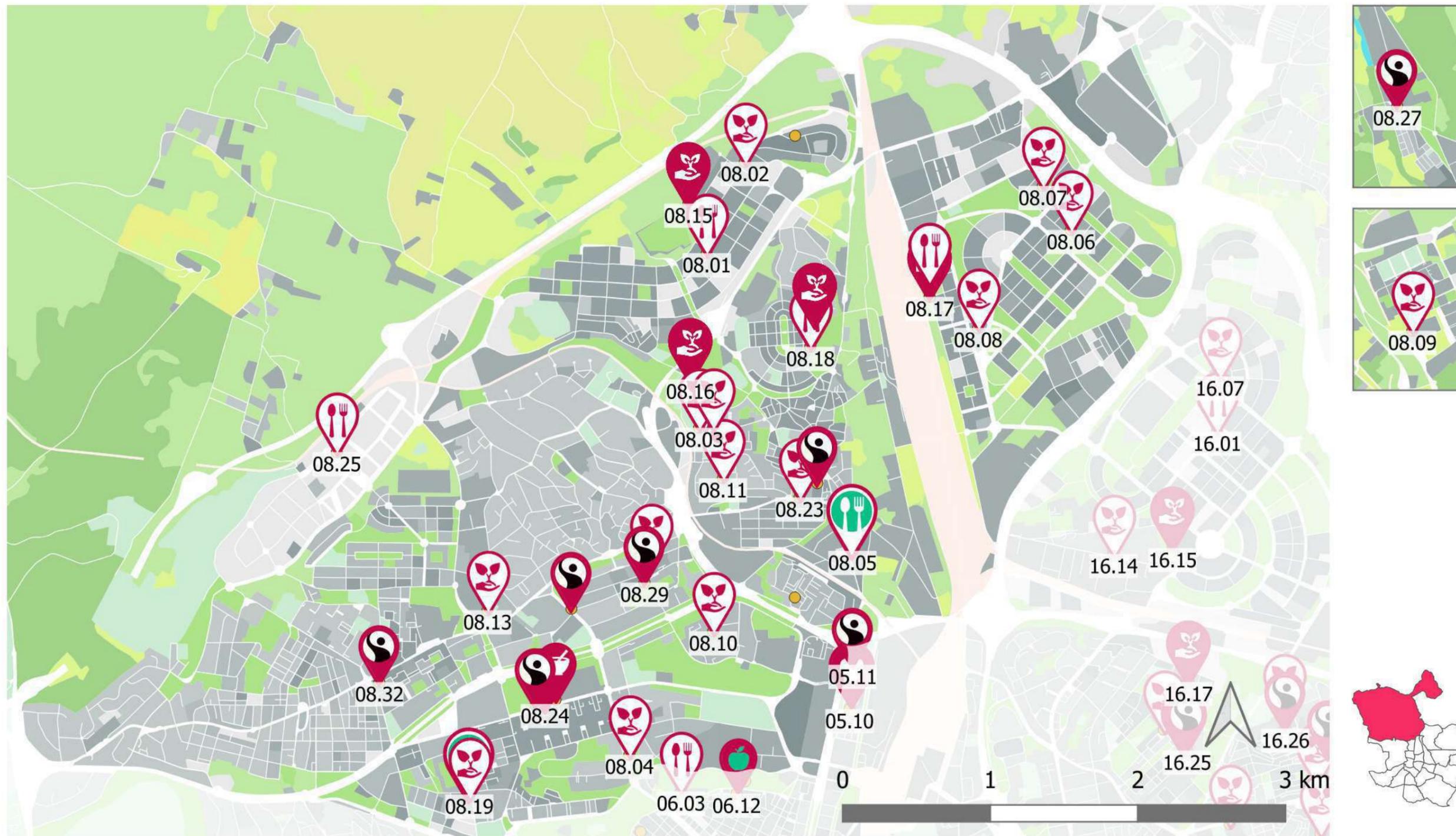




-  Programas sensibilización en mercados municipales:
07.05 Mercado municipal de Chamberí
07.06 Mercado municipal de Guzmán
-  Programa sensibilización y venta directa
07.07 Mercado municipal de Vallehermoso
-  Programa ALAS sensibilización dietas
07.08 Centro Salud Comunitaria Chamberí
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
07.09 Centro Mpal Mayores Santa Engracia
07.10 Centro Mpal Mayores Blasco de Garay
-  Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
07.01 Escuela Infantil mpal Fernando el Católico
-  Programa huertos escolares
07.02 CEIP Fernando el Católico
07.03 CEIP Rufino Blanco
07.04 CEIP San Cristobal
-  Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
07.11 Junta de Distrito Chamberí



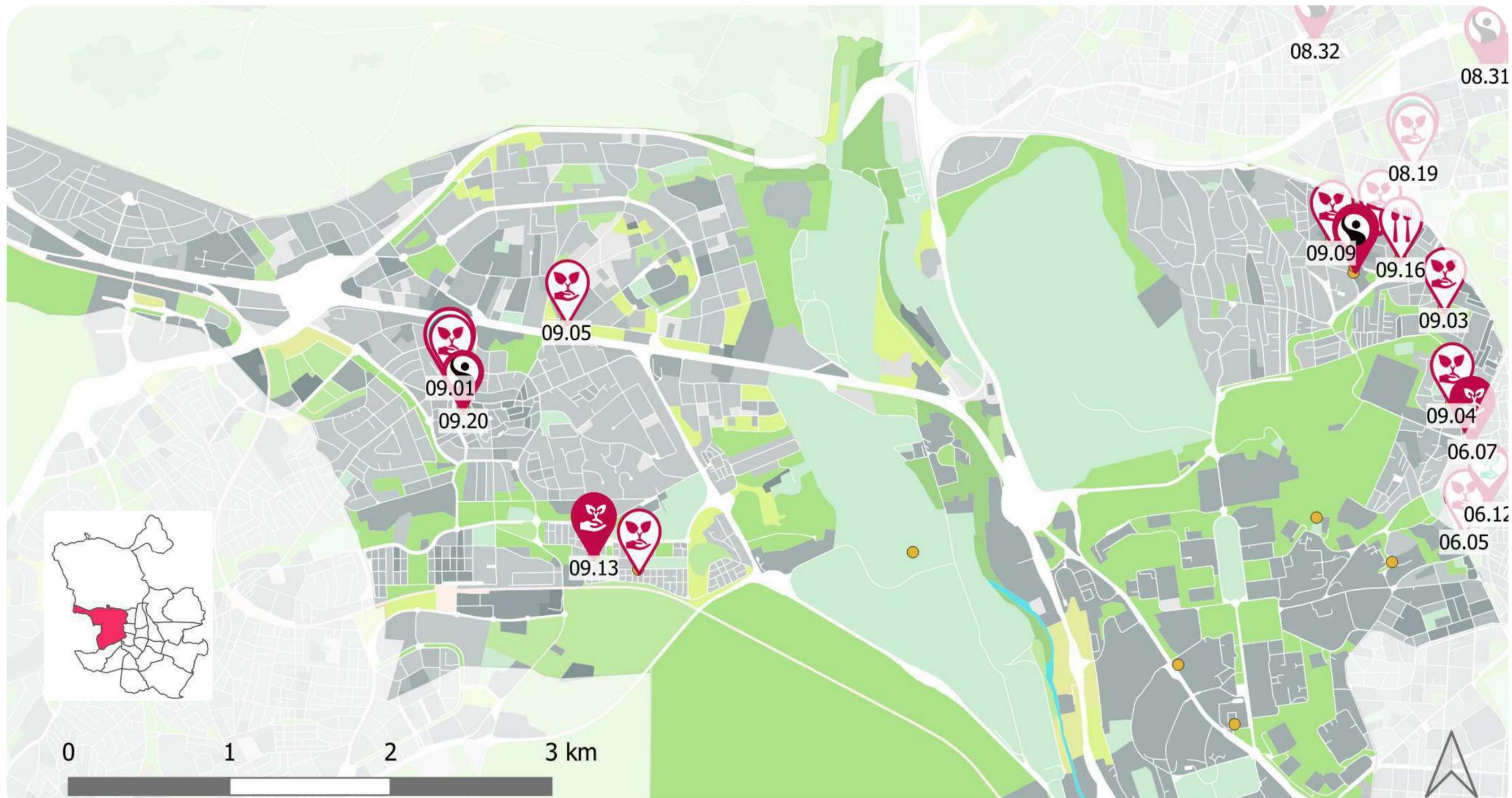
-  Programa ALAS sensibilización dietas
08.24 Centro Salud Comunitaria Fuencarral
-  Programa municipal de huertos comunitarios
08.14 Huerto de Fuente de la Carras
08.15 El huerto de Montecarmelo
08.16 Huerkarral
08.17 El tablao de la Compostura
-  Programa huertos escolares
08.12 CEIP Jose Bergamín
08.13 CC Virgen de Mirasierra
08.20 CEIP Alhambra
08.21 CEIP Blas de Lezo
08.22 IES Dámaso Alonso
08.23 Centro Taller Norte Joven Fuencarral
08.25 Escuela Infantil Senda del Infante
08.26 Escuela Infantil Gloria Fuertes
-  Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
08.05 Escuela Infantil municipal La Caracola
08.19 Escuela Infantil mpal La Corte de Faraón
-  Programa huertos escolares
08.02 CEIP Antonio Fontan
08.04 CEIP Breogan
08.06 CEIP Gabriela Mistral
08.07 CEIP Josep Tarradellas
08.08 CEIP Leopoldo Calvo Sotelo
08.09 CEIP Principe de Asturias
08.10 CEIP Rabindranath Tagore
08.11 CEIP Republica del Paraguay
-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
08.01 Escuela Infantil municipal Elena Fortún
08.03 Escuela Infantil municipal El Belén
08.18 Escuela infantil municipal La Rosa del Azafrán
-  Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
08.33 Junta de Distrito Fuencarral-El Pardo
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
08.27 Centro Mpal Mayores Alfonso XII
08.28 Islas Jarvi
08.29 Vocal Vecino Justo Sierra
08.30 Ginzo de Limia
08.31 La Vaguada
08.32 Peñagrande



-  Programas sensibilización en mercados municipales:
09.15 Mercado municipal de Valdezarza
-  Programa municipal de huertos comunitarios
09.13 La rosa fuera del tiesto
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
09.20 Centro Mpal Mayores Aravaca
09.21 Centro Mpal Mayores Dehesa de la Villaca

-  Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
09.01 Escuela infantil municipal Las Viñas
-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
09.16 Escuela Infantil municipal La Bola de Cristal

-  Programa huertos escolares
09.02 CEIP Aravaca
09.03 EEI Casa De Niños Daniel Vázquez Díaz
09.04 CEIP Escuelas Bosque
09.05 CPREE Estudio 3 AFANIAS
09.06 CEIP Eugenio Maria de Hostos
09.09 CEIP Lepanto
09.10 CEIP Rosa Luxemburgo





09. MONCLOA ARAVACA (II)



Programas sensibilización en mercados municipales:
09.14 Mercado municipal de Argüelles



Programa ALAS sensibilización dietas
09.18 Centro Salud Comunitaria



Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
09.17 El Antonio Mercero



Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
09.22 Centro Mpal Mayores Infante Don Juan
09.23 Centro Mpal Mayores Manzanares



Huertos sociales
09.19 Centro de Acogida San Isidro



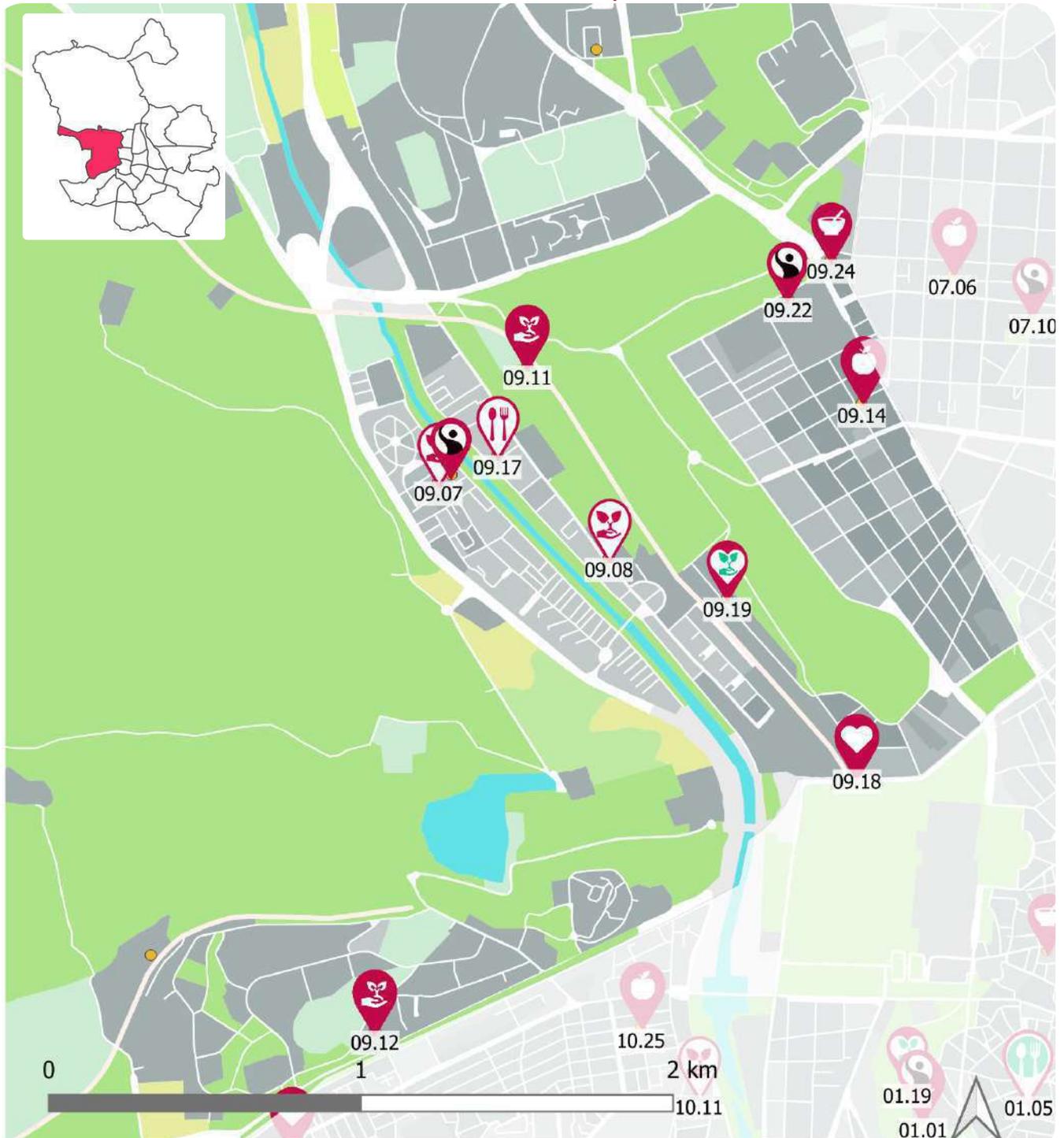
Programa huertos escolares
09.07 CEIP EEUU De America-Huarte de S. Juan
09.08 CEIP Fernandez Moratin



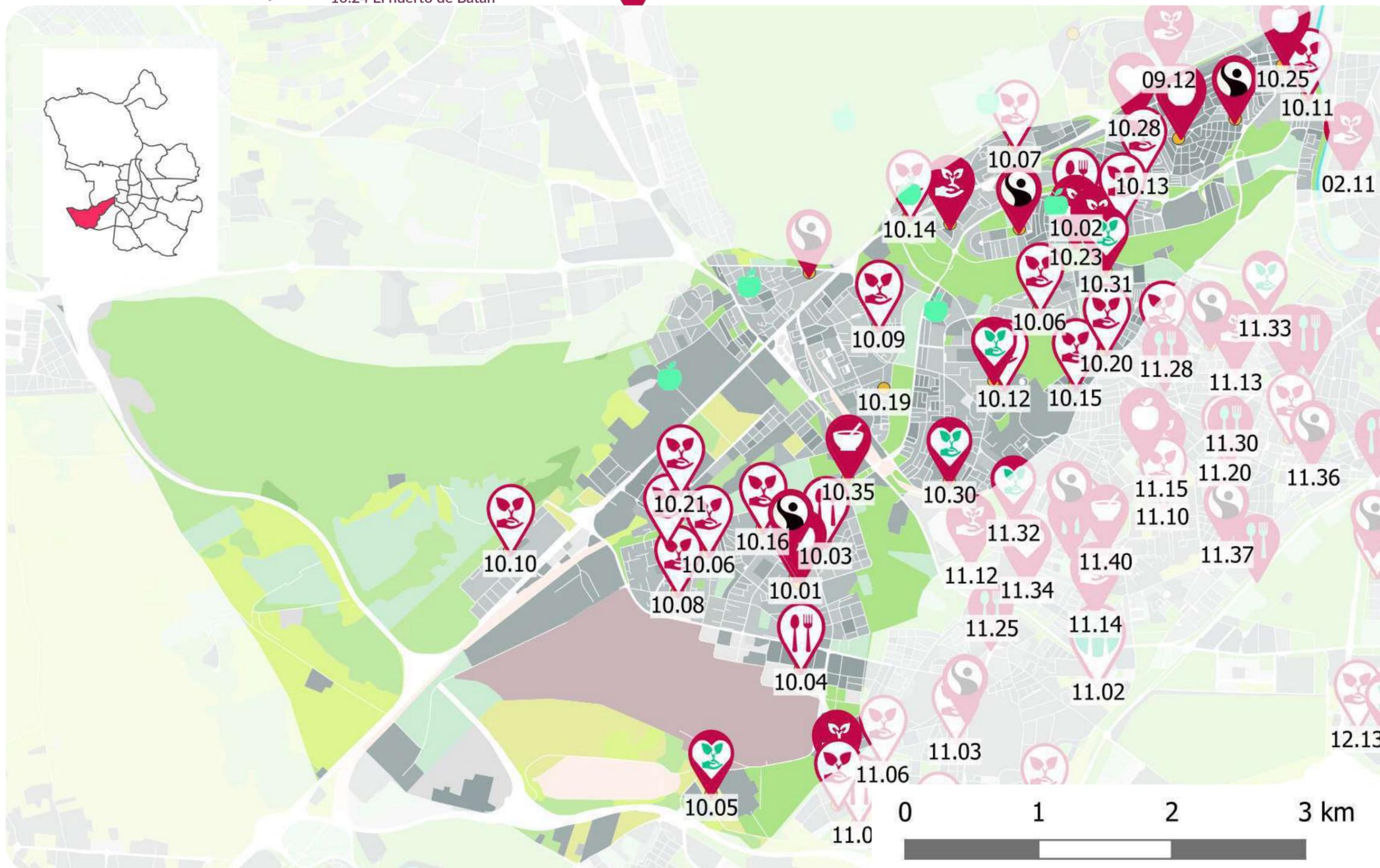
Programa municipal de huertos comunitarios
09.11 Huerto Urbano La Bombilla
09.12 Huerta Solar



Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
09.24 Junta de Distrito Moncloa-Aravaca



-  Programa ALAS sensibilización dietas
10.28 Centro Salud Comunitaria Latina
-  Programa huertos escolares
10.06 CEIP Alcalde De Móstoles
10.07 CEIP Bolivia
10.08 CPRI El Carmelo Teresiano
10.09 CEIP Cuba
10.10 CEIP la Dehesa del Príncipe
10.11 CEIP Ermita del Santo
10.12 CEIP Hernan Cortés
10.13 CEIP Joaquín Dicenta
-  Programa huertos escolares
10.14 CPRI Lourdes
10.15 CPRI Luis Feito
10.16 CEIP Manuel Bartolomé Cossío
10.17 IES María de Molina
10.18 CEIP Ntra. Sra. del Lucero
10.19 CEIP Bienaventurada Virgen María
10.20 CEIP República del Uruguay
10.21 CEIP Ciudad de Badajoz
-  Programa municipal de huertos comunitarios
10.22 Cuña Verde de Latina
10.23 El huerto de Lucero
10.24 El huerto de Batán
-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
10.01 Escuela infantil municipal Altair
10.02 Escuela infantil municipal El Manantial
10.03 Escuela infantil mpal La Verbena de la Paloma
10.04 Escuela infantil mpal La del Soto del Parral
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
10.32 Centro Mpal Mayores Cerro Bermejo
10.33 Centro Mpal Mayores Lucero
10.34 Centro Mpal Mayores Campamento
10.35 Centro Mpal Mayores Ciudad de Méjico
-  Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
10.361 Junta de Distrito Latina
-  Programas sensibilización en mercados municipales:
10.25 Mercado municipal de Tirso de Molina
10.26 Mercado municipal de Alto de Extremadura
10.27 Mercado municipal de Las Águilas
-  Programa municipal de huertos comunitarios
10.05 Centro de Acogida Puerta Abierta
10.29 Ctro de Servicios Sociales Municipales Yébenes
10.30 Ctro Educación de Personas Adultas Aluche
10.31 Ctro de Día Gertrudis de la Fuente



 Programa ALAS sensibilización dietas
11.34 Centro Salud Comunitaria Carabanchel

 Programas acceso alimentación saludable
11.24 CEIP Perú
11.25 CEIP República Dominicana
11.26 CEIP Julián Besteiro
11.27 CEIP Lope de Vega
11.28 Centro Servicios Sociales Zaida
11.29 IES Calderón de la Barca
11.30 IES Emilio Castelar
11.31 Centro Servicios Sociales Monseñor Óscar Romero

 Programa huertos escolares
11.03 CEIP Antonio Machado
11.04 CPRC Ática
11.05 CEIP Concepción Arenal
11.06 IES Francisco Ayala
11.07 CEIP Maestro Padilla
11.08 CEIP Pinar de San José
11.09 CEIP Santa Rita
11.10 IES Vista Alegre
11.20 CEIP Isaac Peral
11.22 CEIP Miguel Servet
11.23 CEIP República de Ecuador
 Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
11.40 Junta de Distrito Carabanchel

 Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
11.01 Escuela infantil municipal La Patria Chica

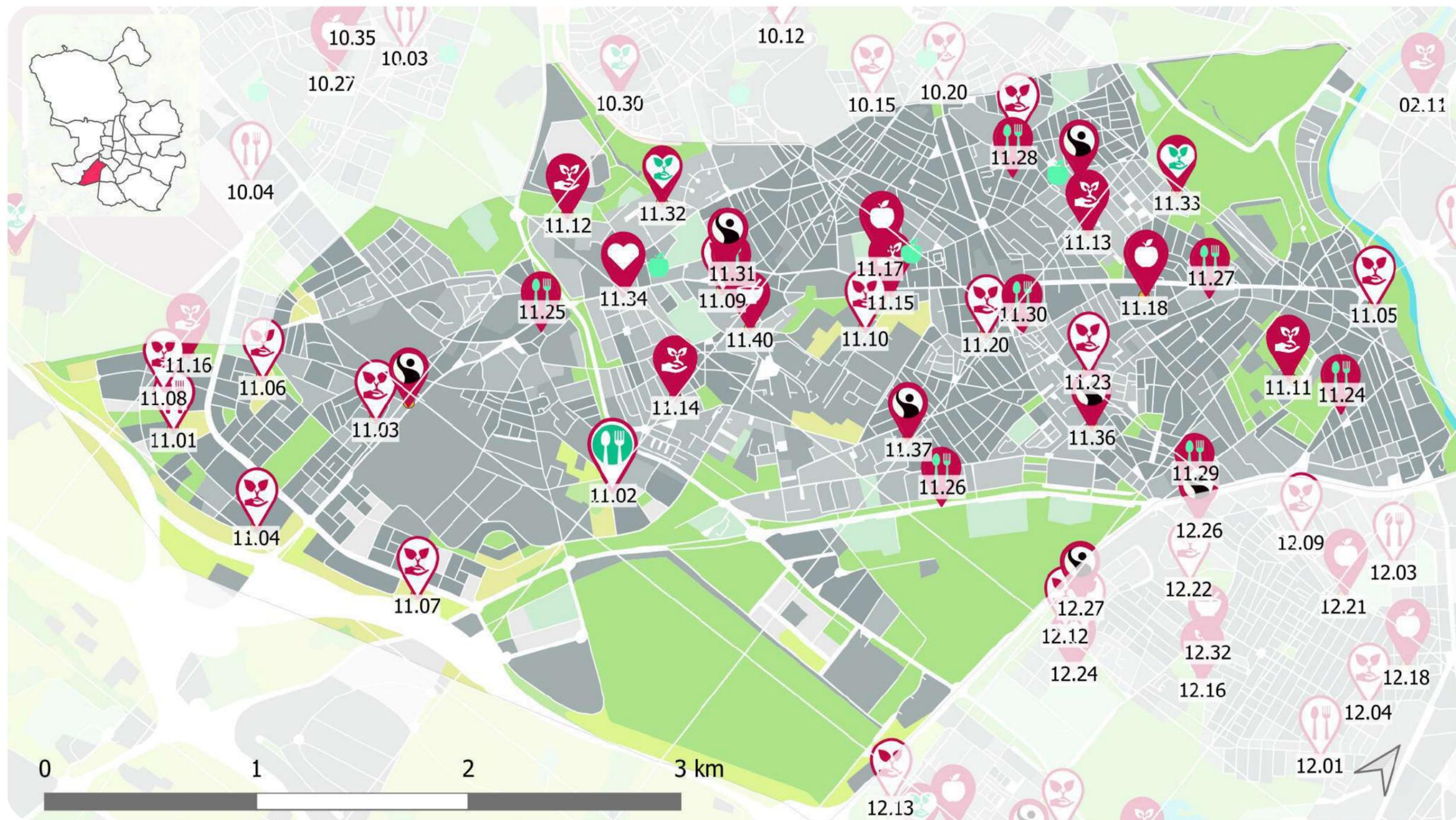
 Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
11.02 Escuela infantil municipal Las Amapolas

 Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
11.35 Centro Mpal Mayores Maestro Roger de Flor
11.36 Centro Mpal Mayores San Vicente de Paul
11.37 Centro Mpal Mayores Tierno Galván
11.38 Centro Mpal Mayores Monseñor Oscar Romero
11.39 Centro Mpal Mayores Francisco de Goya

 Programas sensibilización en mercados municipales:
11.17 Mercado municipal de Puerta Bonita
11.18 Mercado municipal de San Isidro

 Programa municipal de huertos comunitarios
11.11 Huerto Parque de Comillas
11.12 Las Montijas
11.13 Huerto el Toboso
11.14 Aliseda
11.15 El Huerto de Roberto
11.16 Huerto Pinar

 Programa municipal de huertos sociales
11.32 Ctro de Día enfermos de alzheimer La Magdalena
11.33 Ctro educativo terapéutico Pradera de San Isidro





Programas sensibilización en mercados municipales:
12.18 Mercado municipal de Jesús del Gran Poder
12.19 Mercado municipal de Orcasitas
12.20 Mercado municipal de Orcasur
12.21 Mercado municipal de Usera



Programa ALAS sensibilización dietas y huerto
12.24 Centro Salud Comunitaria Usera



Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
12.01 Escuela infantil municipal La Cornisa
12.02 Escuela infantil municipal La Oliva



Huertos sociales y comercio justo en Centro municipal
12.25 Centro Municipal de Mayores Arturo Pajuelo



Programa municipal de huertos comunitarios
12.15 Huerto de San Fermín
12.16 Huerto Pachamama
12.17 Halcón Pradolongo



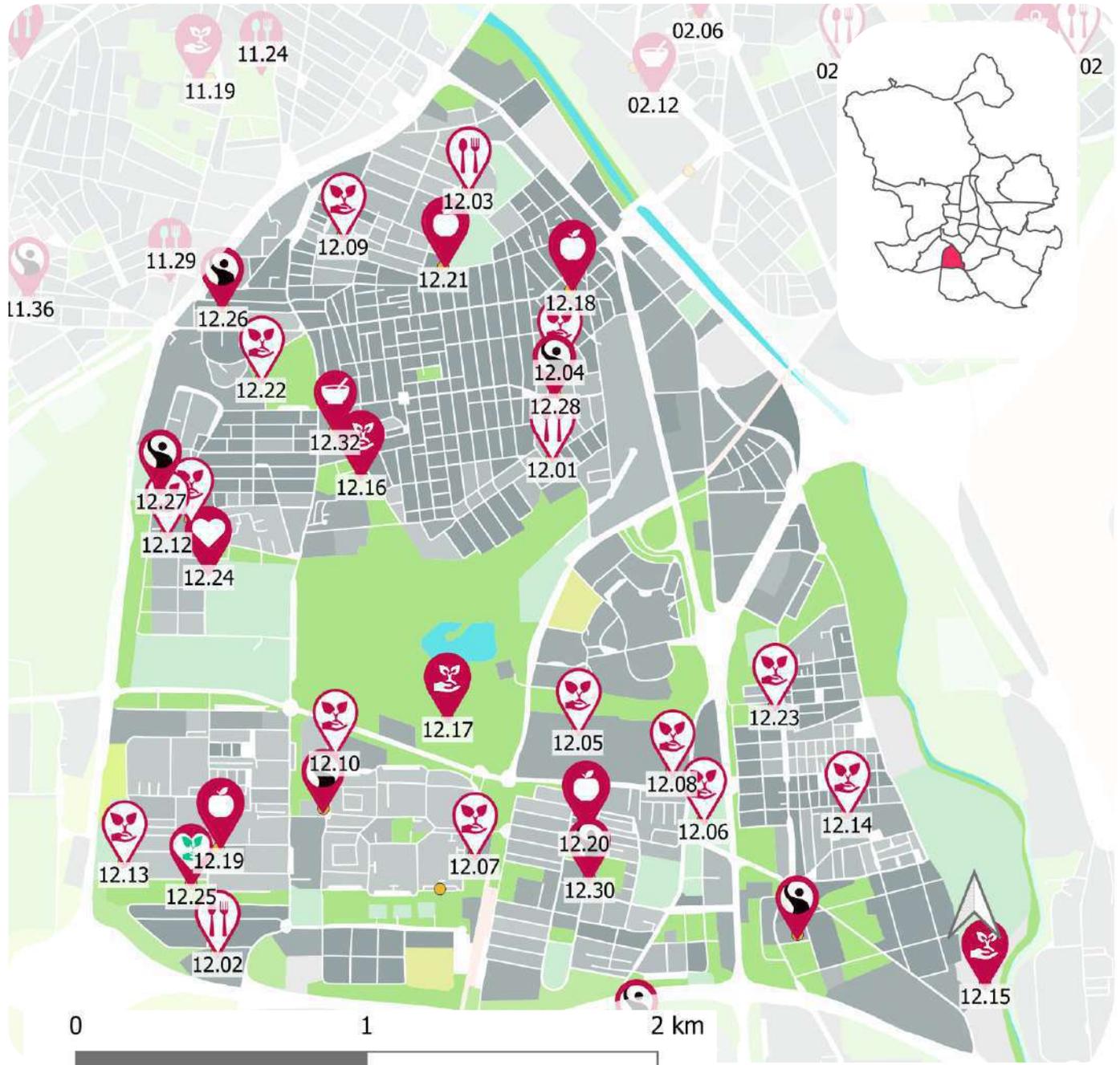
Programa huertos escolares
12.03 EEI Pensamientos
12.04 EEI La Jara
12.05 CEIP Ciudad De Jaen
12.06 IES Enrique Tierno Galvan
12.07 CEIP Gloria Fuertes
12.08 CPREE Joan Miro
12.09 CEIP Jorge Manrique
12.10 CEIP Meseta de Orcasitas
12.11 CEIP Pradolongo



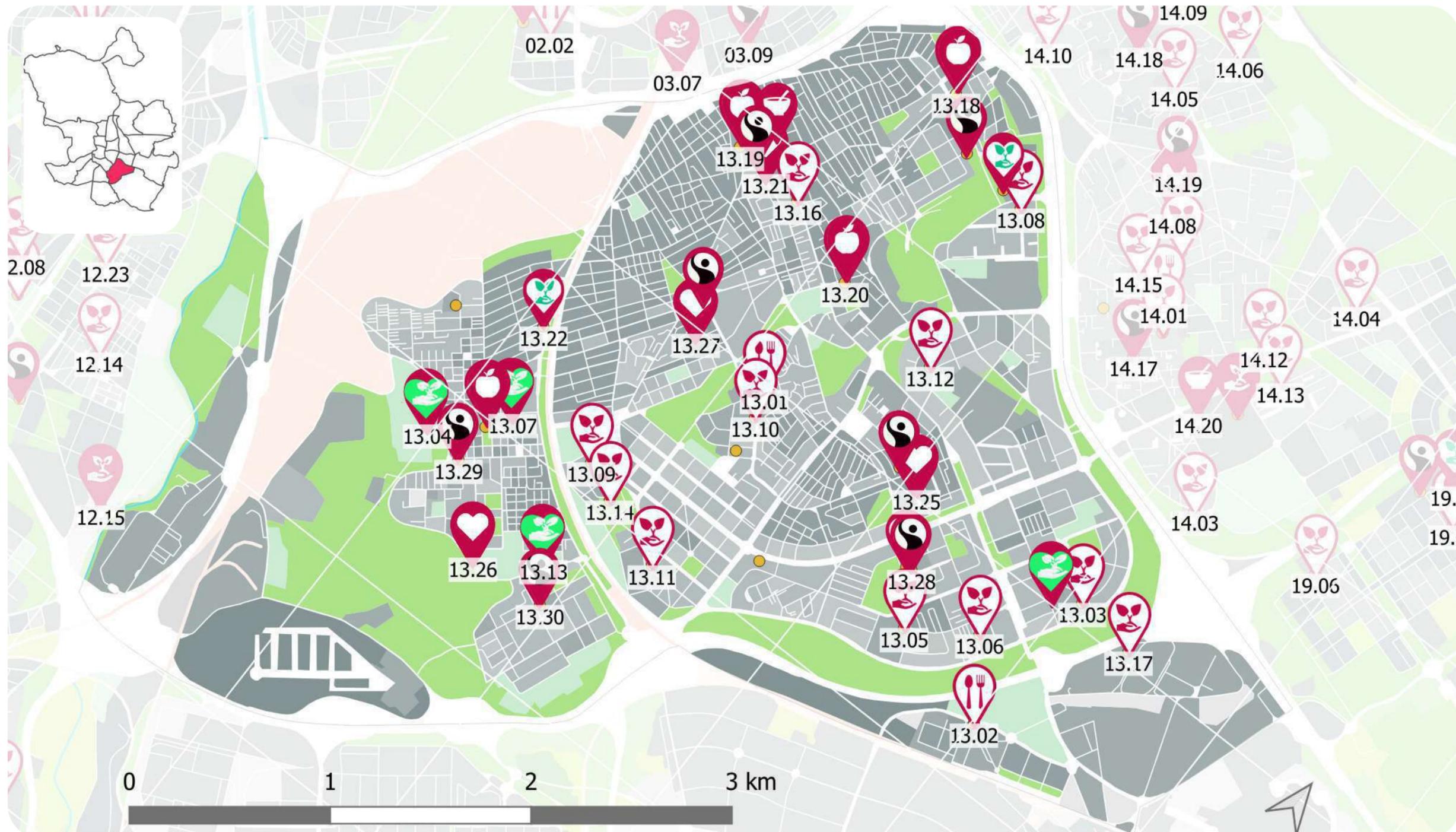
Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
12.26 Centro Mpal Mayores San Filiberto
12.27 Centro Mpal Mayores Zo o
12.28 Centro Mpal Mayores Evangelios
12.29 Centro Mpal Mayores J. Manuel Bringas
12.30 Centro Mpal Mayores Orcasur
12.31 Centro Mpal Mayores Loyola de Palacio



Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
12.32 Junta de Distrito Usera



-  Programa ALAS sensibilización dietas
13.21 Centro Salud Comunitaria Puente de Vallecas
-  Programas sensibilización en mercados municipales:
13.18 Mercado municipal de Doña Carlota
13.19 Mercado municipal de Puente de Vallecas
13.20 Mercado municipal de Numancia
-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
13.01 Escuela infantil municipal El Caserío
13.02 Escuela infantil municipal Luisa Fernanda
-  Programa municipal de huertos sociales
13.22 Centro de Apoyo a las Familias CAF 4 Entrevías
13.23 Centro de Servicios Sociales Mples Pablo Neruda
13.24 Centro de Servicios Sociales Mples Ramón Pérez de Ayala
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
13.25 Centro Mpal Mayores Navacerrada
13.26 Centro Mpal Mayores Casa del Bulevar
13.27 Centro Mpal Mayores Alto del Arenal
13.28 Centro Mpal Mayores Pablo Neruda
13.29 Centro Mpal Mayores Entrevías
13.29 Centro Mpal Mayores El Pozo
-  Programa huertos escolares
13.03 IES Antonio Domínguez Ortiz
13.04 IES Arcipreste de Hita
13.05 CEIP Asturias
13.06 CEIP Carlos Sainz de los Terreros
13.07 CEIP Giner de los Ríos
13.08 EEI Los Girasoles
13.09 CC Gredos San Diego Vallecas
13.10 CEIP Javier de Miguel
13.11 IES Madrid Sur
13.12 EEI El Madroñal
-  Programa huertos escolares
13.13 CEIP Manuel Núñez de Arenas
13.14 CEIP Palomeras Bajas
13.15 CEIP La Rioja
13.16 IES Vallecas I
13.17 CPREE Vallecas
-  Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
13.30 Junta de Distrito Puente de Vallecas

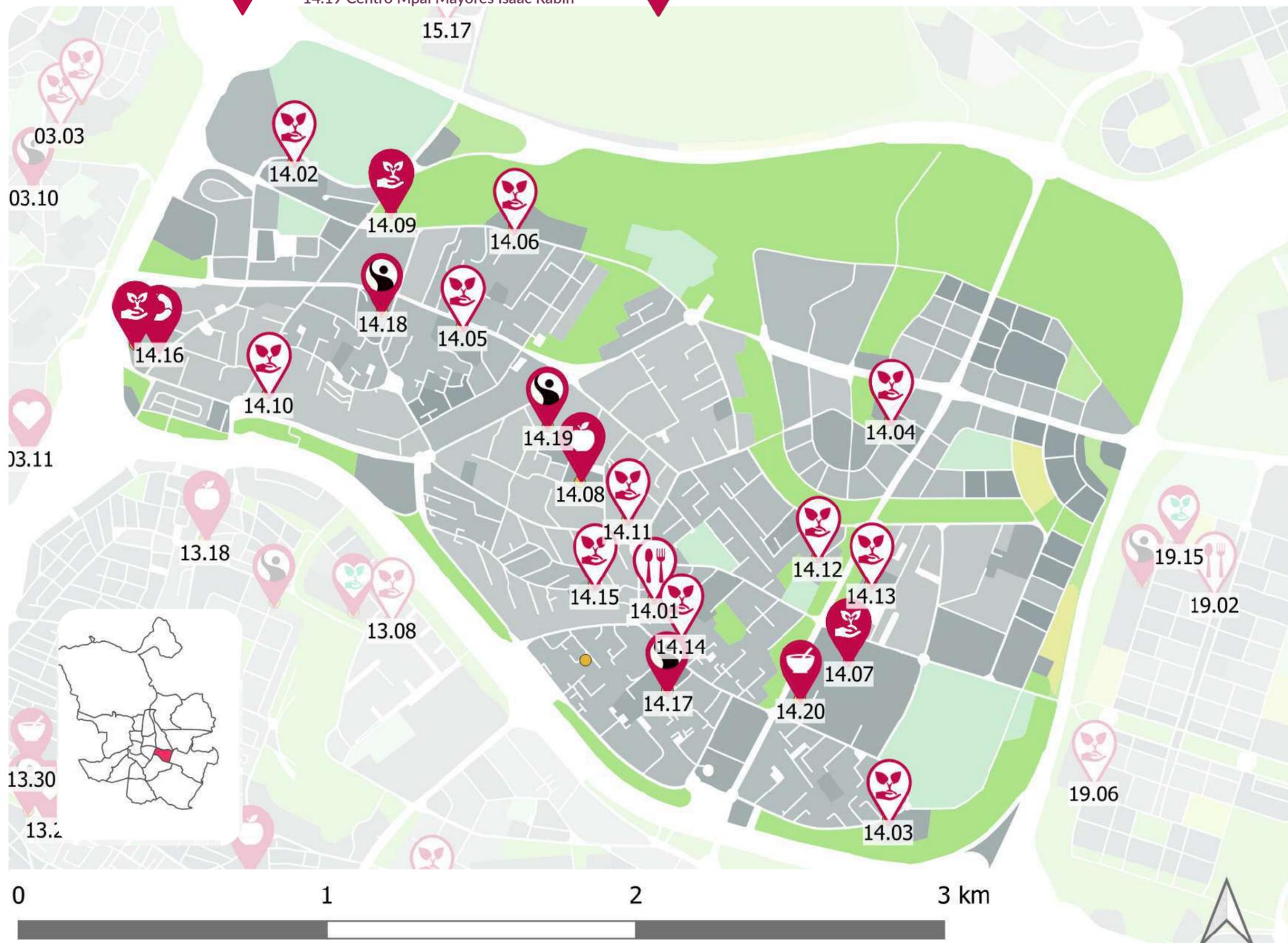


-  Programas sensibilización en mercados municipales:
14.08 Mercado municipal de Moratalaz
-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
14.01 Escuela infantil municipal El Lirón
-  Programa municipal de huertos sociales
14.17 Centro Municipal de Mayores Nicolás Barroso

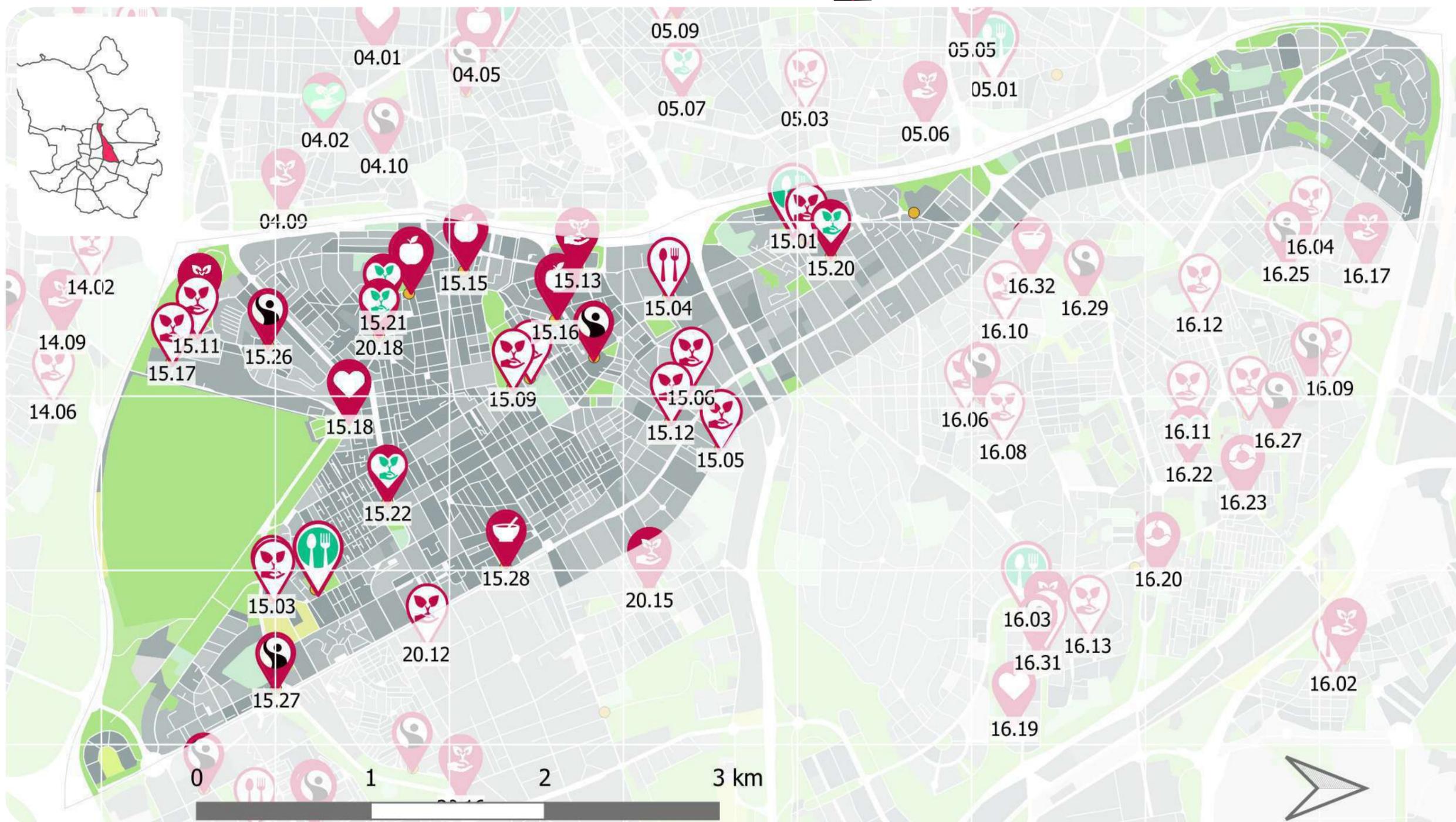
-  Programa municipal de huertos comunitarios
14.07 Huerto comunitario de Pavones
14.09 Huerto Parque de la Cuña Verde
-  Programa municipal de huertos comunitarios con nodo de recogida Agrocomposta
14.16 Huerto Siglo XXI
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
14.18 Centro Mpal Mayores Moratalaz
14.19 Centro Mpal Mayores Isaac Rabin

-  Programa huertos escolares
14.02 EEI Arce
14.03 CEIP Fontarrón
14.04 EEI Gaia
14.05 CEIP Manuel Sainz de Vicuña
14.06 CEIP Pasamonte
14.10 CEIP Inmemorial del Rey
-  Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
14.20 Junta de Distrito Moratalaz

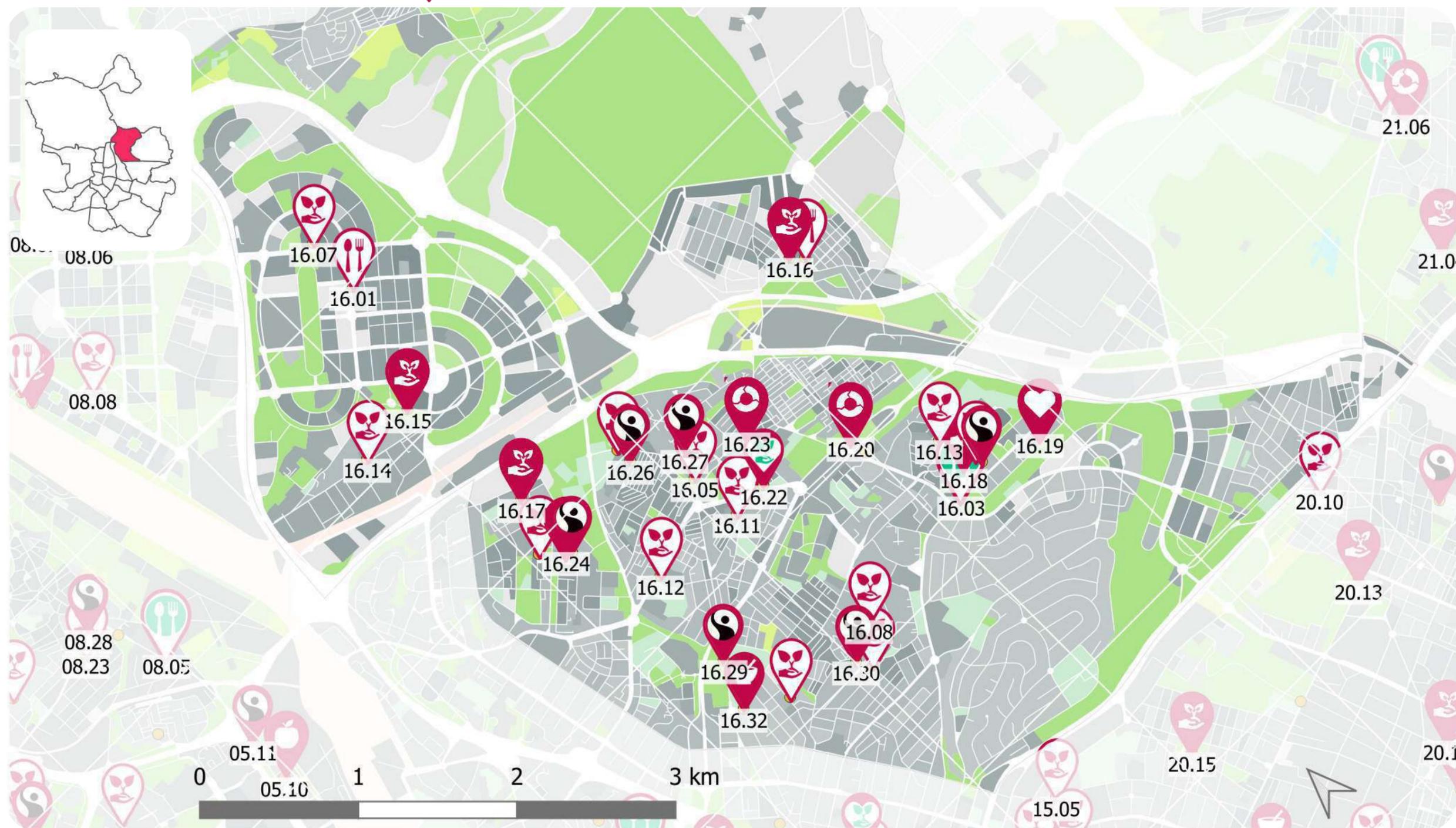
-  Programa huertos escolares
14.11 CEIP Conde Arruga
14.12 CEIP Pío Baroja
14.13 CEIP Martínez Montañés
14.14 CEIP Menéndez Pidal
14.15 CEIP Real Armada



-  Programas sensibilización en mercados municipales:
15.14 Mercado municipal de Bami
15.15 Mercado municipal de Las Ventas
15.16 Mercado municipal de San Pascual
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
15.23 Centro Mpal Mayores Carmen Laforet
15.24 Centro Mpal Mayores San Juan Bautista
15.25 Centro Mpal Mayores Príncipe de Asturias
15.26 Centro Mpal Mayores Islas Filipinas
15.27 Centro Mpal Mayores Luis Vives
-  Programa municipal de huertos comunitarios
15.13 Huerto Magerit
15.19 Huerto de la Elipa
-  Programa municipal de huertos sociales y comercio justo
15.20 Centro Municipal de Mayores San Juan Bautista
15.21 Centro Municipal de Mayores Manuel Alexandre
15.22 Centro Municipal de Mayores Ascao
-  Programa ALAS sensibilización dietas
15.18 Centro Salud Comunitaria Ciudad Lineal
-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
15.03 Escuela infantil municipal Tarabilla
15.04 Escuela infantil municipal VeoVeo
-  Alimentos ecológicos comedor y huertos escolares
15.01 Escuela infantil municipal Gigantes y Cabezudos
15.02 Escuela infantil municipal Las Azaleas
-  Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
15.28 Junta de Distrito Ciudad Lineal
-  Programa huertos escolares
15.05 CPRI Agora
15.06 CPRI Corpus Christi
15.07 CEIP Gandhi
15.08 CEIP Ntra Sra de la Concepcion
15.09 CPRI Obispo Perello
15.10 CEIP San Juan Bautista
15.11 CEIP San Juan Bosco
15.12 CEIP San Benito
15.17 IES Francisco de Goya



-  Programa ALAS sensibilización dietas
16.19 Centro Salud Comunitaria Hortaleza
-  Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
16.25 Centro Mpal Mayores San Benito
16.26 Centro Mpal Mayores El Henar
16.27 Centro Mpal Mayores Huerta de la Salud
16.28 Centro Mpal Mayores Bucaramanga
16.29 Centro Mpal Mayores Pinar del Rey
16.30 Ntra. Sra. de la Merced
16.31 Ntra. Sra. del Carmen
-  Programa municipal de huertos comunitarios
16.15 Kepina Morera
16.16 Huerto de Carcavas
16.17 Huerto de Manoterías
16.18 Huerto Villa Rosa
-  Programa municipal de huertos sociales
16.22 Centro de Salud Mental Hortaleza
-  Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
16.32 Junta de Distrito Hortaleza
-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
16.01 Escuela infantil municipal Ana de Austria
16.02 Escuela infantil municipal Doña Francisquita
-  Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
16.03 Escuela infantil municipal La Gran Vía
-  Área de Compostaje comunitario
16.20 Nodo Compostaje Comunitario Hortaleza
16.23 Compostaje en antiguo colegio Celia Viñas
16.24 Centro Integrado Santiago Apóstol
-  Programa huertos escolares
16.04 IES Arturo Soria
16.05 CC Azorín
16.06 IES Conde De Orgaz
16.07 CEIP Cortes de Cádiz
16.08 CEIP Esperanza
16.09 CEIP Filósofo Séneca
16.10 CEIP Luis Cernuda
16.11 CEIP Pablo Picasso
16.12 CEIP Pinar Del Rey
16.13 CEIP Ramon Pérez de Ayala
16.14 CEIP Virgen del Cortijo
16.21 CCE Araya



 Programas sensibilización en mercados municipales:
17.14 Mercado municipal de Villaverde Alto

 Alimentos de comercio justo en Centros Municipales
17.23 Centro Mpal Mayores San Luciano
17.24 Centro Mpal Mayores Miguel Delibes
17.25 Centro Mpal Mayores La Platanera
17.26 Centro Mpal Mayores Eduardo Minguito
17.27 Centro Mpal Mayores María Zambrano
17.28 Centro Mpal Mayores José Ortúzar Ponce
17.29 Centro Mpal Mayores Villalonso
17.27 Centro Mpal Mayores Ntra Sra de los Angeles

 Programa municipal de huertos comunitarios
17.11 Huerto Butarque
17.12 Huerta Los Pinos
17.13 Huerto El Cruce
17.19 Huerto Ladis

 Programa municipal de huertos sociales
17.22 Centro Atención a las Adicciones
CAD Villaverde

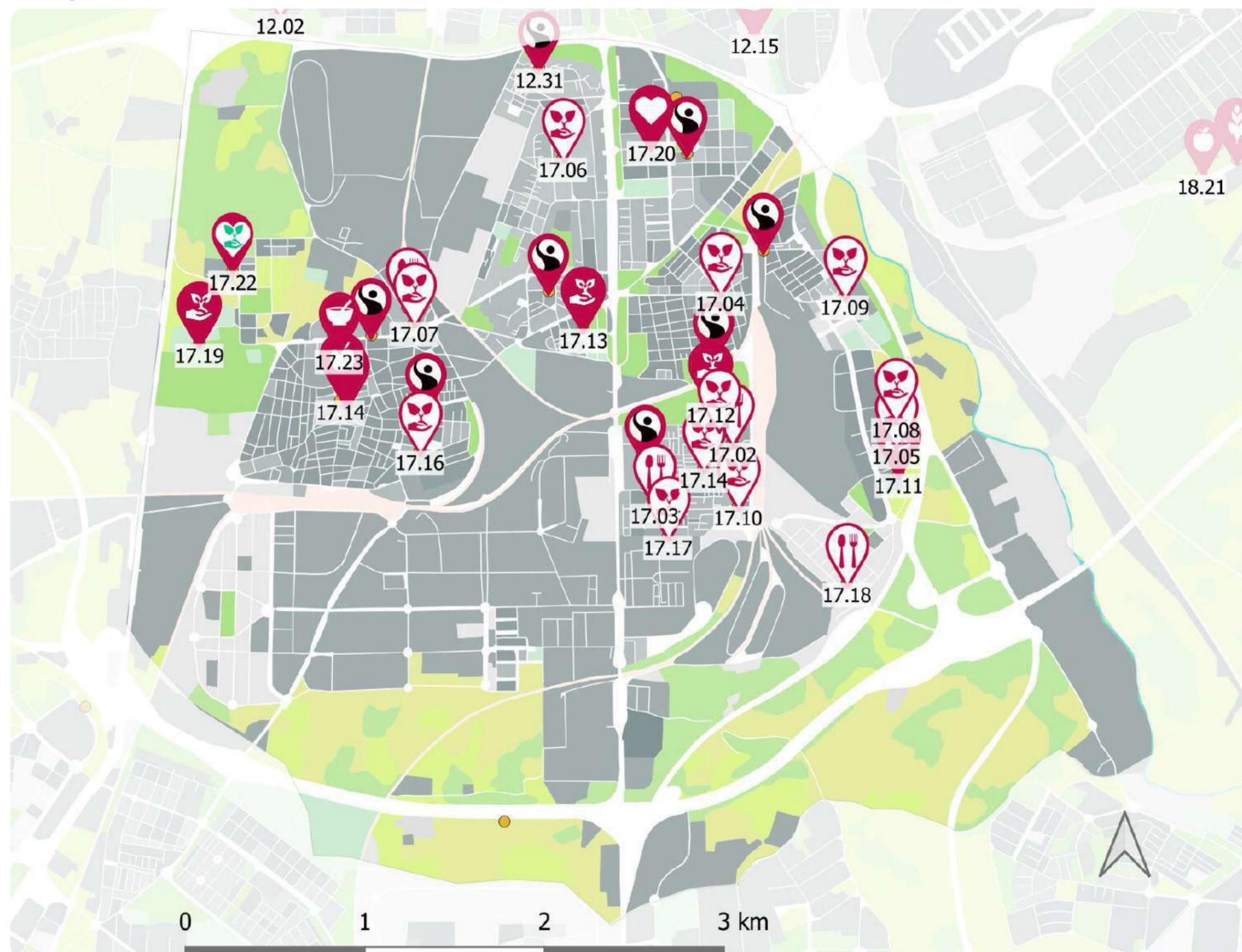
 Ayuda alimentaria de emergencia COVID 19
17.31 Junta de Distrito Villaverde

 Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
17.01 Escuela infantil municipal El Rocío
17.02 Escuela infantil municipal La Luna
17.03 Escuela infantil municipal Los Pinos

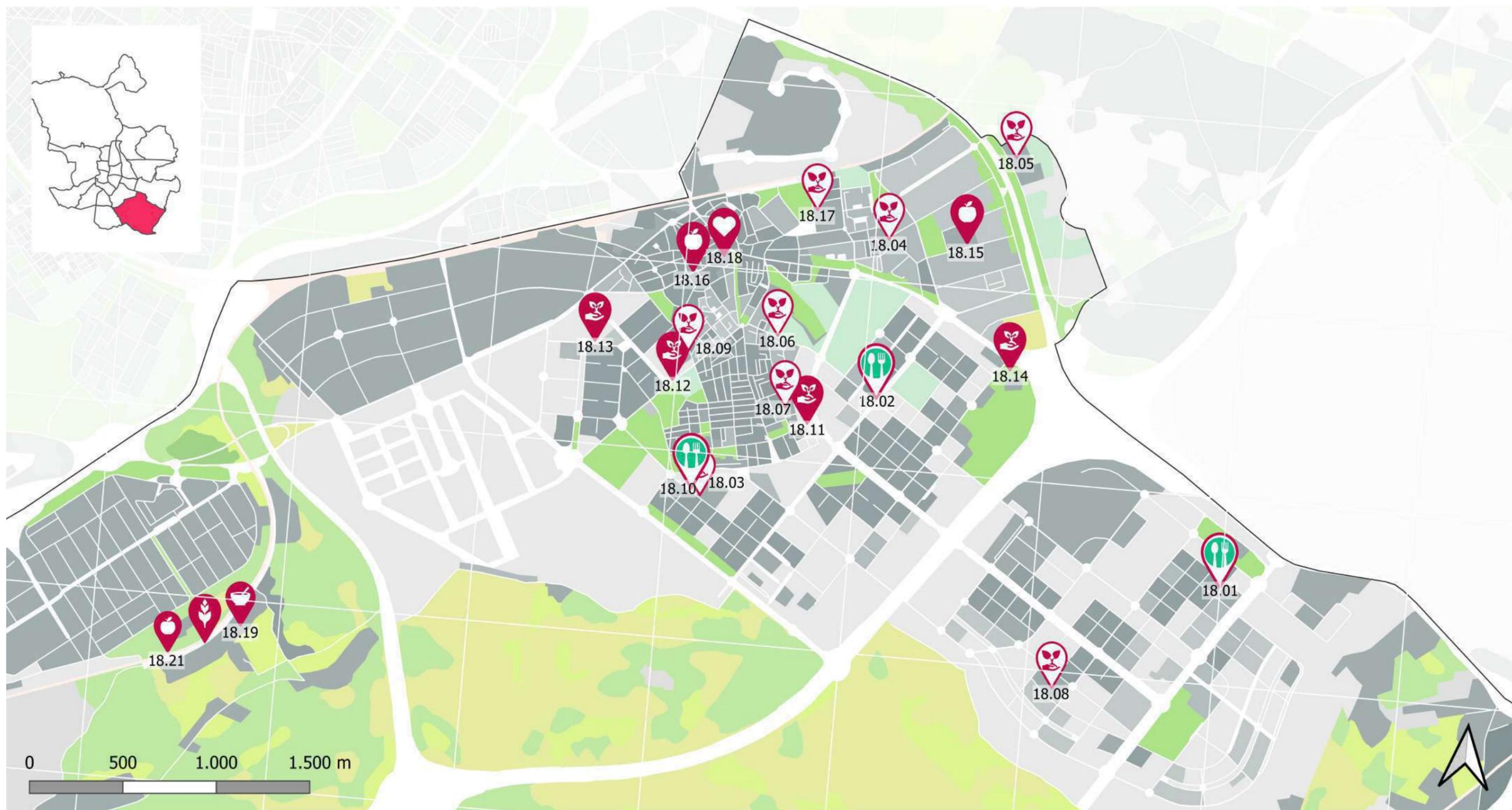
 Impulso sector productivo canales de venta directa
17.21 Gastrolab Villaverde

 Programa ALAS sensibilización dietas, en centro con huerto social
17.20 Centro Salud Comunitaria Villaverde-Los Rosales

 Programa huertos escolares
17.04 CEIP Antonio de Nebrija
17.05 CEIP Ausias March
17.06 CEIP Barcelona
17.07 CEIP Cristobal Colon
17.08 CEIP El Greco
17.09 CEIP Los Rosales
17.10 CEIP Sagunto
17.14 CEIP Azorin
17.15 CEIP Navas de Tolosa
17.16 CEIP Ntra. Sra. de la Luz
17.17 CEIP Ramón Gómez de la Serna
17.18 El El Mamut



-  Programas sensibilización en mercados municipales:
18.15 Mercado municipal de Santa Eugenia
18.16 Mercado municipal de Villa de Vallecas
18.21 Mercamadrid Programa Sensibilización
-  Programa municipal de huertos comunitarios
18.11 El Huerto de la Villa
18.12 Huerto Quijotes con Azadas
18.13 Huerto Jose Couso
18.14 Huerta Eugenia
-  Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
18.01 Escuela infantil municipal La Revoltosa
18.02 Escuela infantil municipal Los sobrinos del Capitan Grant
18.10 Escuela infantil municipal Rayuela
-  Programa huertos escolares
18.03 CEIP Agustín Rodríguez Sahagún
18.04 CEIP Blas de Otero
18.05 CEIP Ciudad de Valencia
18.06 CEIP Francisco Fatou
18.07 CEIP Juan Gris
18.08 CEIP Loyola De Palacio
18.09 CEIP El Quijote
18.17 El La Paloma (Villa de Vallecas)
-  Programa ALAS sensibilización dietas, en centro con huerto social
18.18 Ctro Salud Comunitaria Villa de Vallecas
-  Acceso a la alimentación de colectivos vulnerables
18.19 Colaboración Mercamadrid con el Banco de Alimentos
-  Impulso sector productivo canales de venta directa
18.20 Programa Mercamadrid De Aquí De Ahora



 Programas sensibilización en mercados municipales:
19.12 Mercado municipal de Vicálvaro

 Programa municipal de huertos comunitarios
19.16 Huerto Urbano Ecológico Comunitario
Vicálvaro
19.17 Huerto La Vicalvarada

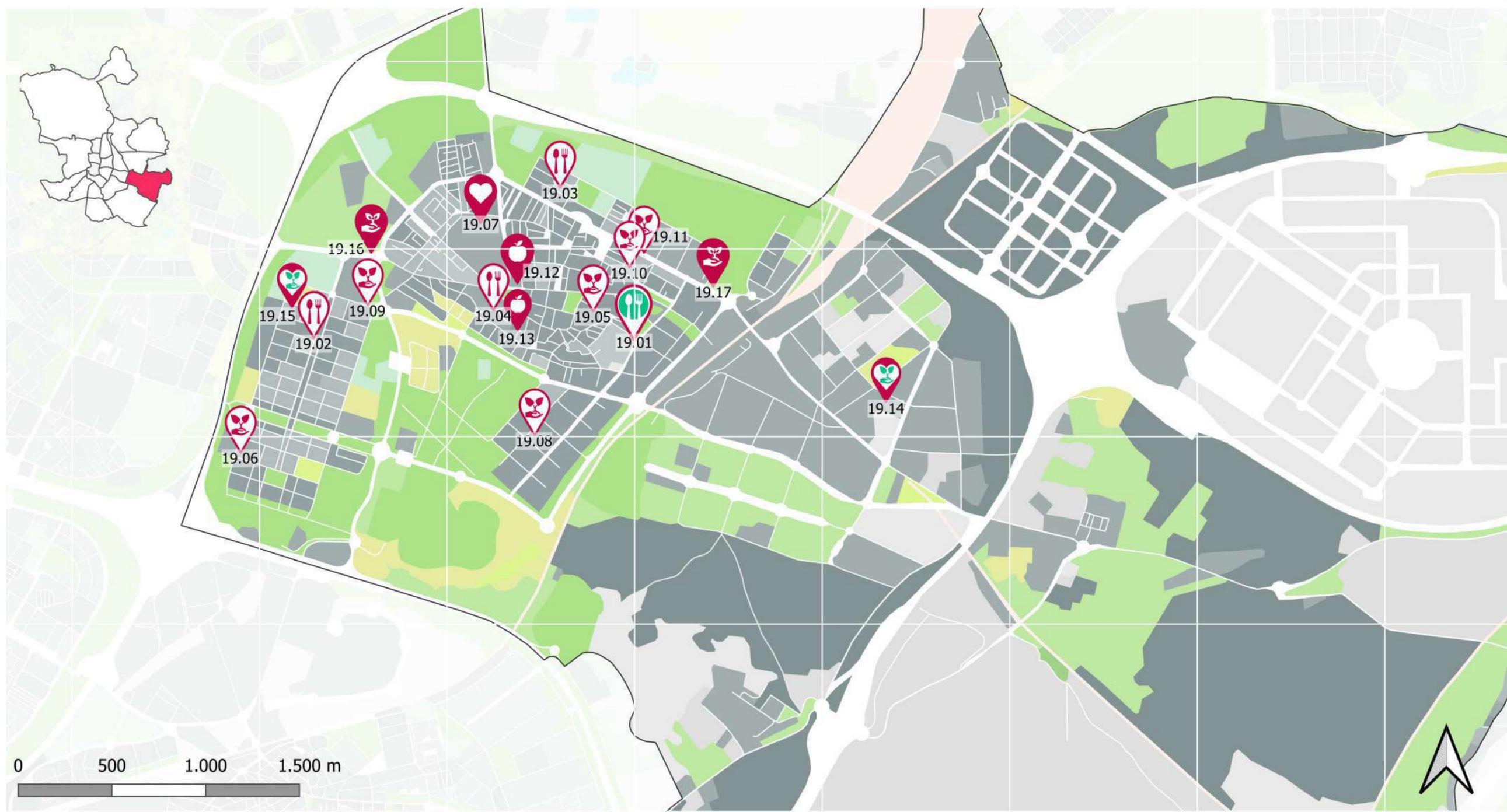
 Alimentos ecológicos en comedor y huertos
escolares
19.01 Escuela infantil municipal Amanecer

 Programa huertos escolares
19.05 CEIP Alfonso X El Sabio
19.06 CEIP Los Almendros
19.08 CEIP Pedro Duque
19.09 CEIP Valdebernardo
19.10 CEIP Vicalvaro
19.11 IES Villablanca

 Programa ALAS sensibilización dietas, en centro
con huerto social
19.07 Centro Salud Comunitaria Vicálvaro

 Programa municipal de huertos sociales
19.13 Centro Socio Cultural Vicálvaro
19.14 Centro de Acogida Juan Luis Vives
19.15 Centro Municipal de Mayores El Almendro

 Alimentos ecológicos y de comercio justo en
comedores
19.02 Escuela infantil municipal Cielo Azul
19.03 Escuela infantil municipal Los Juncos
19.04 Escuela infantil municipal Molinos de Viento



 Programas sensibilización en mercados municipales:
19.12 Mercado municipal de Vicálvaro

 Programa municipal de huertos sociales
20.18 Centro Municipal de Mayores
Ciudad Pegaso

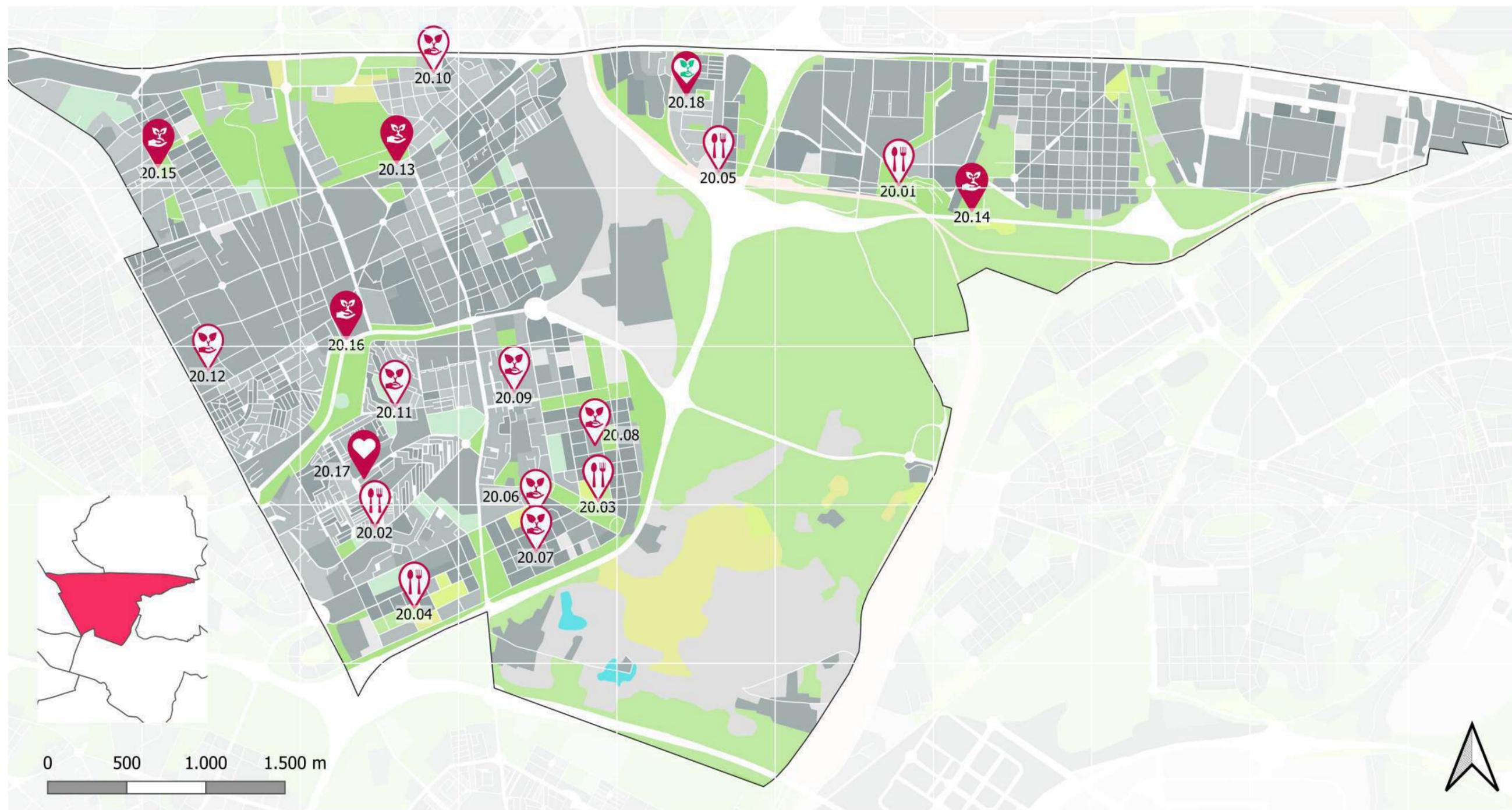
 Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores

 Programa huertos escolares
20.06 IES Alfredo Kraus
20.07 CEIP Álvaro de Bazán
20.08 CEIP Julián Marías
20.09 CEIP Mariano José de Larra
20.10 CEIP Padre Coloma
20.11 CEIP Ramón María del Valle Inclán
20.12 CPRI Santa Cruz

 Programa ALAS sensibilización dietas, en centro con huerto social
20.17 Centro Salud Comunitaria San Blas

 Programa municipal de huertos comunitarios
20.13 Huerto Raíz Cuadrada
20.14 El Huertuco
20.15 Huerto de La Quinta de Los Molinos
20.16 Huerto El Paraíso

 Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
20.01 Escuela infantil municipal Las Mercedes
20.02 Escuela infantil municipal Hiedra
20.03 Escuela infantil municipal La Alegría de la Huerta
20.04 Escuela infantil municipal La del Manojito de Rosas
20.05 Escuela infantil municipal Las Leandras





Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
21.03 Escuela infantil municipal La Colina



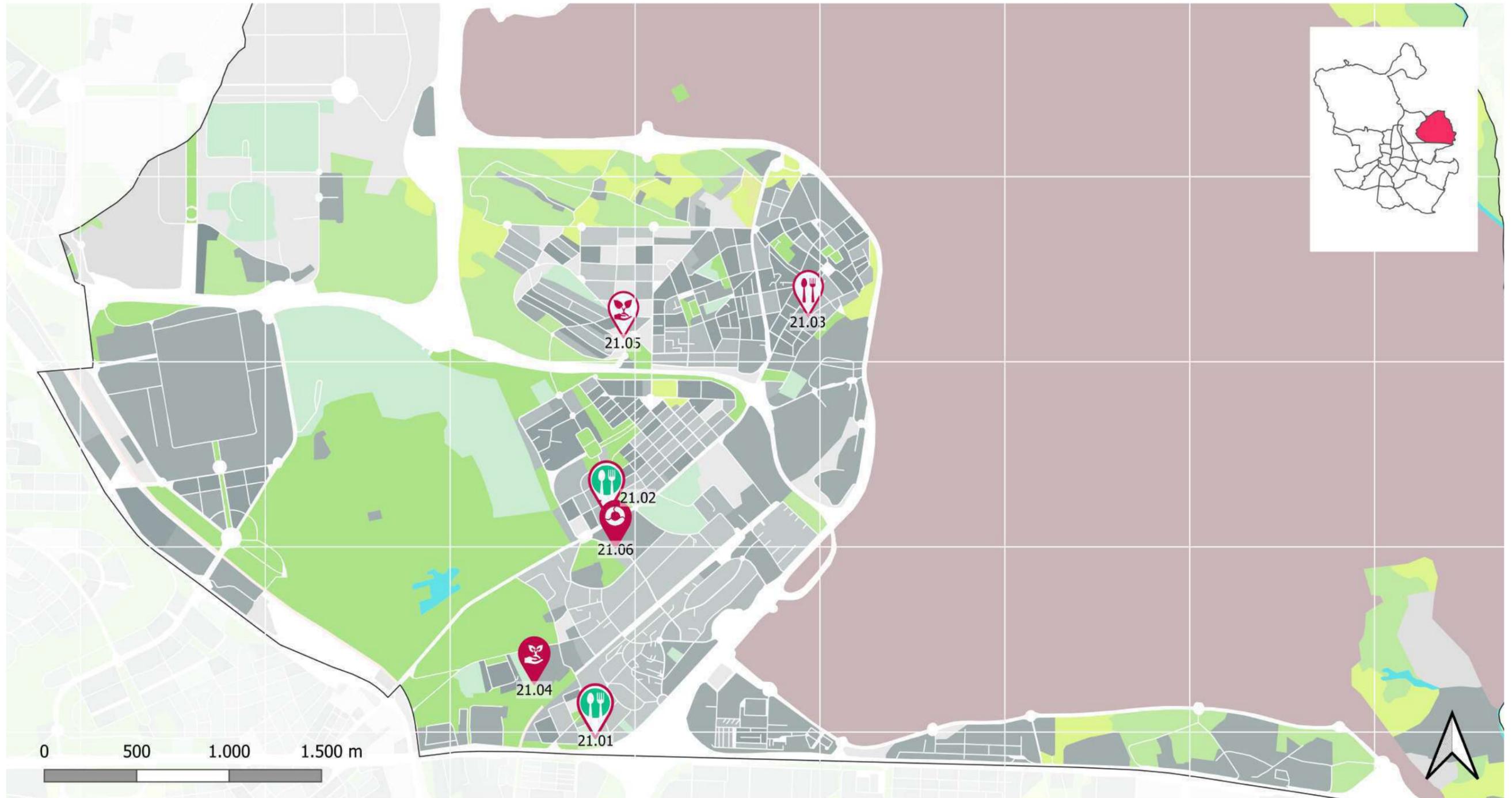
Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
21.01 Escuela infantil municipal El Bateo
21.02 Escuela infantil municipal La Chulapona



Programa huertos escolares
21.05 CEIP Margaret Thatcher
21.06 CEIP Ciudad de Zaragoza



Programa municipal de huertos comunitarios
21.04 Huerto Alameda de Osuna



ANEXO II. SELECCIÓN DE INDICADORES DE LA ESTRATEGIA. DOCUMENTACIÓN DE LA ASAMBLEA 3 DICIEMBRE 2020



**MADRID
ALIMENTA
ALIMENTA
MADRID**

**ESTRATEGIA
DE ALIMENTACIÓN
SOSTENIBLE
PARA LA CIUDAD
DE MADRID**



**MILAN
URBAN
FOOD
POLICY
PACT**

SISTEMA DE INDICADORES ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID

ASAMBLEA DE SEGUIMIENTO 3 DICIEMBRE 2020

SISTEMA DE INDICADORES	1
INDICADORES APLICADOS.....	2
D2 Prevalencia entre adultos de la diabetes 2	2
D3 Prevalencia de obesidad y sobrepeso	3
D4 Población con acceso a un huerto urbano	4
E1 Esfuerzo de compra de la cesta de alimentos nutritivos	5
E2 Población con hambre e inseguridad alimentaria	6
E3 Población atendida por programas de alimentos o protección social.....	7
P1 Superficie en producción ecológica dentro del área municipal.....	8
A1 Dotación comercial alimentos saludables y de proximidad	9

SISTEMA DE INDICADORES

La Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible (Ayuntamiento de Madrid, 2018), preveía la adopción de un sistema de evaluación basado por un lado en una serie de indicadores de proceso con los que evaluar el grado de desarrollo de las medidas, y por otro lado, en una serie de indicadores de evaluación, tomando como punto de partida las herramientas de seguimiento facilitadas por el Secretariado del Pacto de Milán. Incluían 47 indicadores (MUFPP & RUA, 2019) organizados en torno a cinco ejes (Dietas saludables, equidad social y económica, Producción de alimentos, Abastecimiento y distribución. También se busca establecer conexiones con otros sistemas de indicadores relevantes: indicadores asumidos por la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) relacionados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) (NNUU, 2018) y por otro los indicadores desarrollados por el Ministerio de Fomento en relación con la Agenda Urbana (DGAVS, 2018).

INDICADORES APLICADOS. ASAMBLEA DE SEGUIMIENTO DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN DICIEMBRE 2020

Dietas saludables

Difundir dietas sostenibles en los programas de promoción de la salud y en campañas de comunicación y formación a favor de estilos de vida saludables.

D2 Prevalencia entre adultos de la diabetes 2

Adaptación de la **MUFPP 11** Número de adultos con diabetes Tipo y **ODS 3.4.1** Mortality rate attributed to cardiovascular disease, cancer, diabetes or chronic respiratory disease

Objetivo. Conocer la tasa de diabetes tipo 2 como enfermedad no transmisible asociada a la obesidad y a un estilo de vida inadecuado en cuanto a alimentación y realización de actividad física, para implementar políticas que fomenten una alimentación sana, reduciendo el consumo de azúcar, sal, grasas y carnes e incrementando el consumo de verduras, frutas y alimentos frescos y de temporada.

ÁMBITO	FUENTE	MUJERES	HOMBRES
	ESTUDIO PREDIMERC COMUNIDAD MADRID	2015 6.4%	2015 12.3%

Fuente de datos: Estudio PREDIMERC; Prevalencia de Diabetes Mellitus y Riesgo Cardiovascular en población adulta de la Comunidad de Madrid (2015)

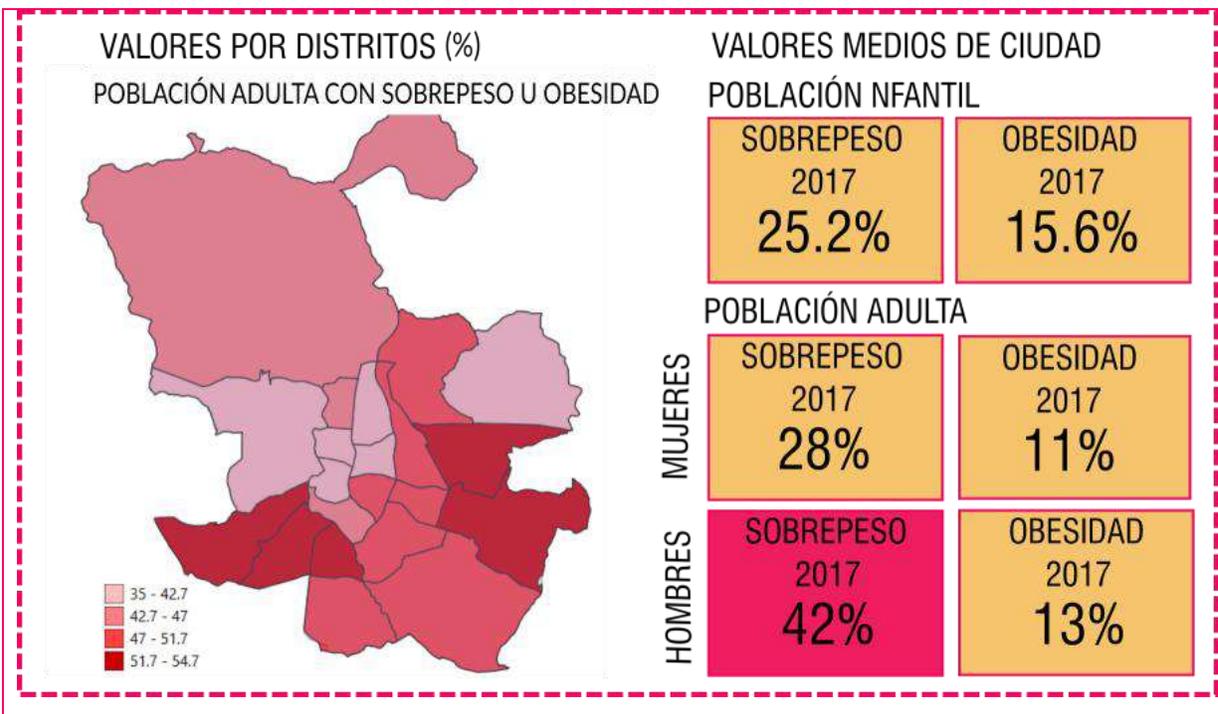
Medidas estrategia *con las que se relaciona:*

02.03 Programa ALAS: alimentación, actividad física y salud y el resto del Eje 2 Cultura alimentaria

D3 Prevalencia de obesidad y sobrepeso

Adaptación de la MUFPP 13 Prevalencia de sobrepeso u obesidad en adultos, jóvenes y niños y SDG 2.2.2 Prevalence of malnutrition (weight for height $>+2$ or <-2 standard deviation from the median of the WHO Child Growth Standards) among children under 5 years of age, by type (wasting and overweight)

Objeto. Conocer la tasa de obesidad y sobrepeso entre la población de Madrid, diferenciando entre población adulta e infantil.



Fuentes de datos: Secundarios

Madrid Salud (2019). *Estudio de salud de la ciudad de Madrid. 2018.*

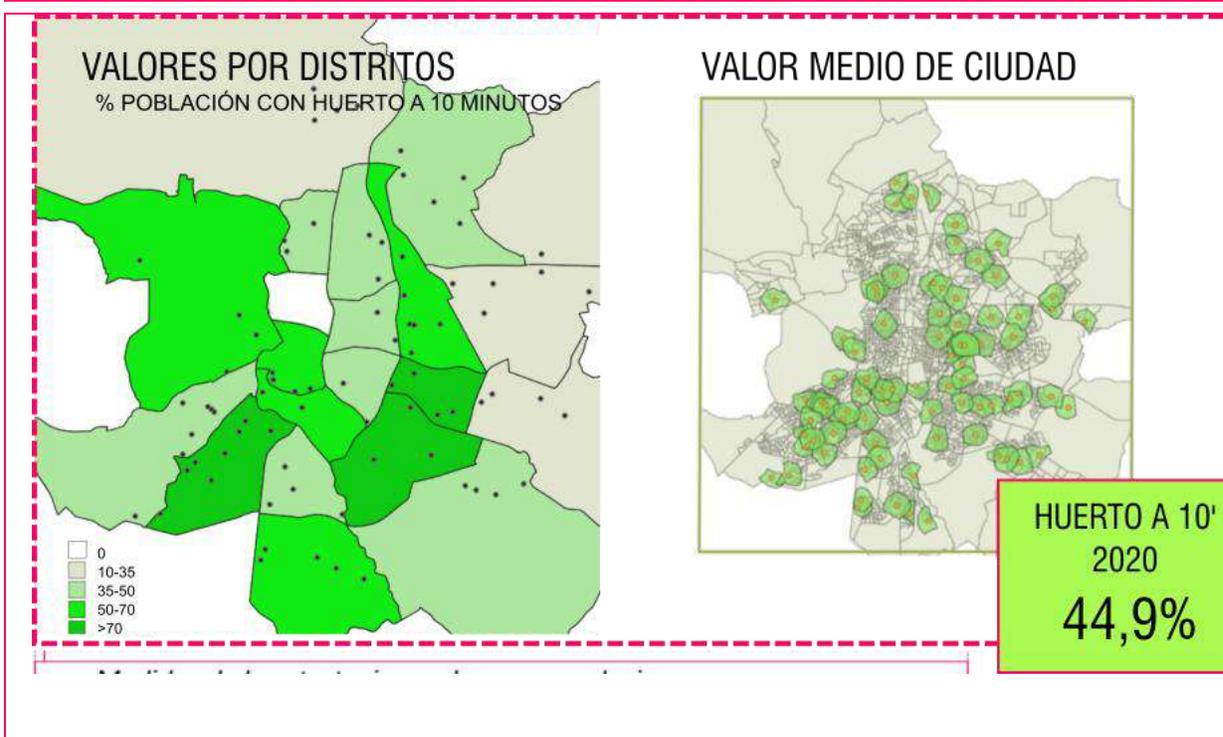
Medidas de la estrategia con las que se relaciona:

07.01 Plan de prevención y abordaje de la obesidad infantil y la inseguridad alimentaria,
02.03 Programa ALAS: alimentación, actividad física y salud y el resto del Eje 2 Cultura alimentaria

D4 Población con acceso a un huerto urbano¹

Adaptación y combinación de MUFPP 25, indirectamente con AU 2.4.2

Objeto. Población que cuenta con un huerto comunitario cerca de su residencia (a 10 minutos andando). Los huertos se consideran espacios de educación ambiental en los que se trabaja la cultura alimentaria y la difusión de hábitos saludables y que contribuyen a generar redes de alimentación sostenible y ciudadanía implicada en procesos de transformación del sistema alimentario. Por su interés, además de los huertos comunitarios del programa municipal, también se han contabilizado los huertos sociales.



Fuentes de datos: Directorio de la Red de Huertos Urbanos Comunitarios de Madrid

Medidas de la estrategia con las que se relaciona: 04.05 Programa municipal de huertos urbanos comunitarios.

No contabilizados: 03.01 Programa municipal de huertos escolares

¹ En el sistema de indicadores del Pacto de Milán está dentro del eje “producción de alimentos”, pero en la estrategia se entienden como parte de la cultura alimentaria

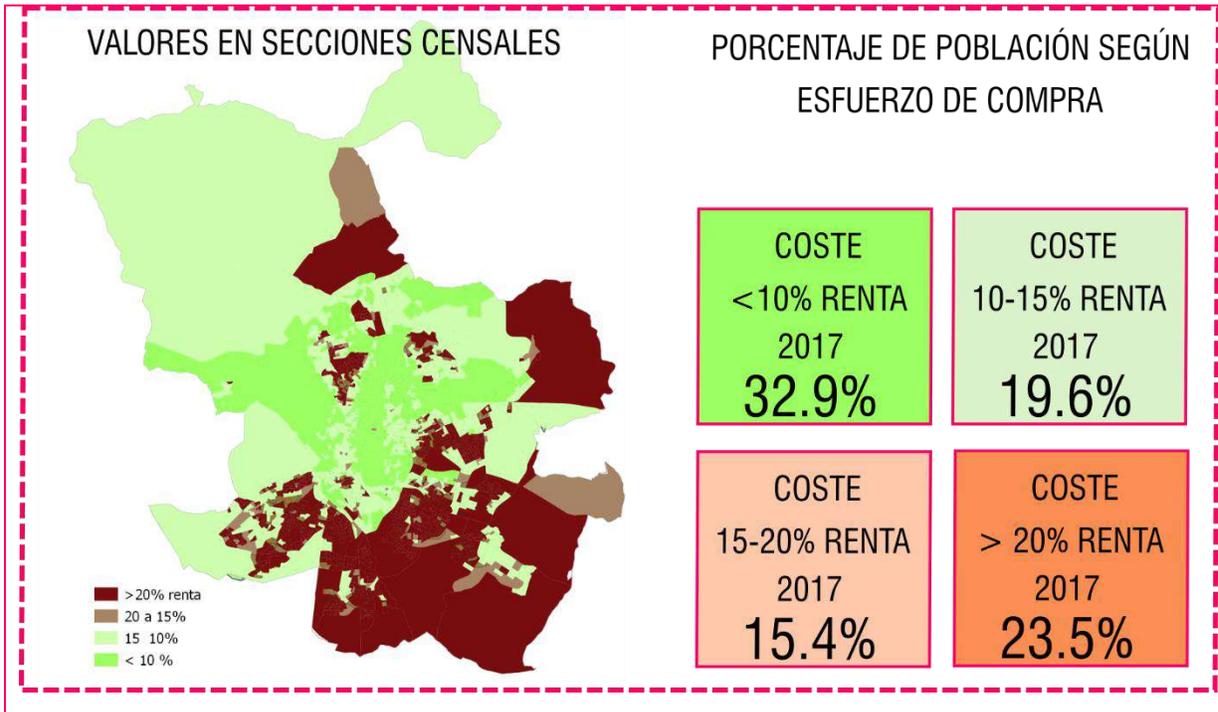
Equidad social y económica

Reducir las desigualdades, asegurar alimentos suficientes y adecuados para toda la población y mejorar las condici de trabajo en empleos relacionados con la alimentación

E1 Esfuerzo de compra de la cesta de alimentos nutritivos

Adaptación de la **MUFPP 09** Costos de una canasta de alimentos nutritivos a nivel de la ciudad / comunidad y **SDG 2.c.1** Indicator of food price anomalies

Objeto. Conocer el esfuerzo económico que supone acceder a una cesta saludable y comparar con la renta media por persona para evaluar el esfuerzo de compra asociado a una dieta que cumpla con los requisitos mínimos de macro y micronutrientes



Fuentes de datos: Renta media por sección censal; INE, valores de 2017

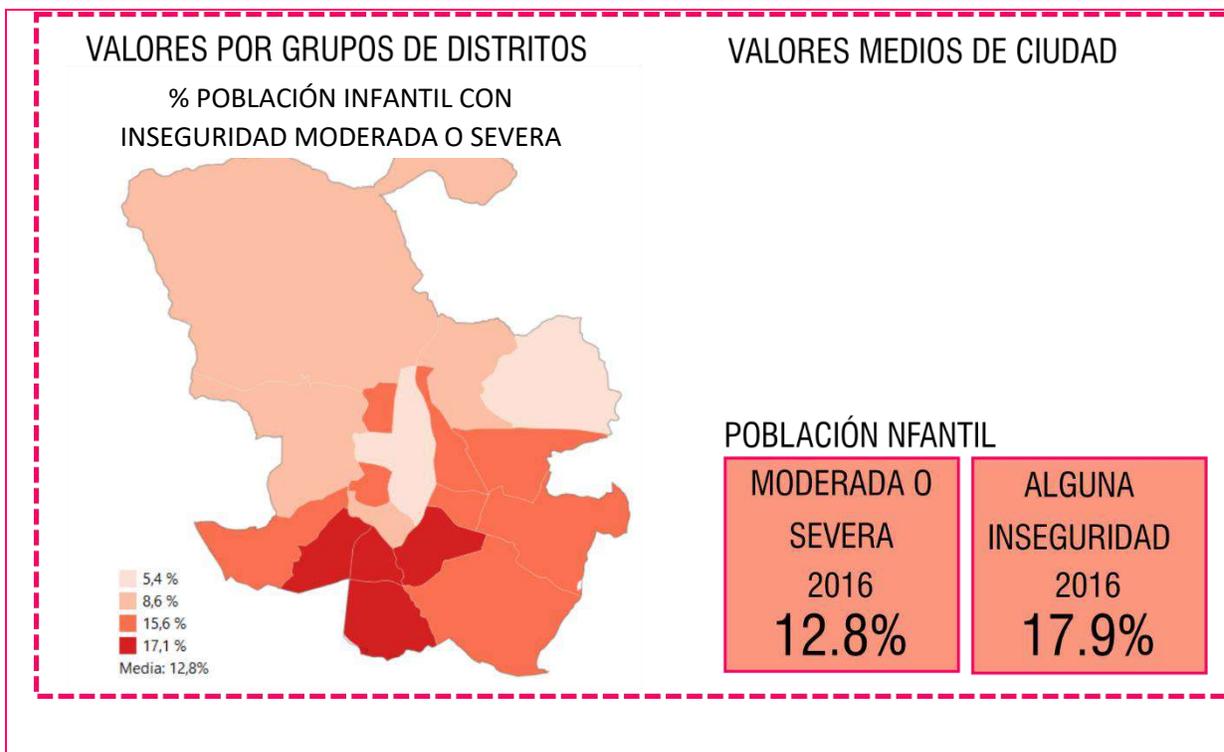
Coste de la cesta de alimentos saludables en Madrid: Proyecto ImPRovE 2015

Medidas de la estrategia con las que se relaciona: No es un objetivo directo de la Estrategia, indirectamente se aborda con: 13.01 Mercados de venta directa. Otros planes municipales: Plan de Mercados

E2 Población con hambre e inseguridad alimentaria

Adaptación y combinación de **MUFPP 18** Porcentaje de hogares con inseguridad alimentaria según la Escala de Experiencia en Inseguridad Alimentaria (FIES-ODS), **SDG 2.1.1** Prevalence of undernourishment **SDG 2.1.2** Prevalence of moderate or severe food insecurity in the population, based on the Food Insecurity Experience Scale (*FIES), **SDG 2.2.1** Prevalence of stunting (height for age <-2 standard deviation from the median of the World Health Organization (WHO) Child Growth Standards) among children under 5 years of age

Objeto. Conocer las dimensiones del problema de hambre e inseguridad alimentaria (FIES de FAO) entre la población.



Fuentes de datos: Madrid Salud (2018). Estudio de la situación nutricional de la población infantil de la Ciudad de Madrid 2018.

Periodicidad: Bianaual

Existe serie histórica: Si

Medidas de la estrategia con las que se relaciona:

05.01 Ayudas para facilitar el acceso a la alimentación. 05.02 Guía de modelos de actuaciones para garantizar el acceso a la alimentación. 05.03 Programa Madrid T-Alimenta. 06.03 Programa Alpan: alimentos para personas en riesgo de exclusión

E3 Población atendida por programas de alimentos o protección social

*Adaptación y combinación de MUFPP 19 y SDG 2.1.2 Prevalence of moderate or severe food insecurity in the population, based on the Food Insecurity Experience Scale (*FIES)*

Objeto. Evaluar el alcance de los programas de acceso a alimentos a la población en condiciones de vulnerabilidad y su evolución en el tiempo para saber qué perfiles y qué porcentaje del total de la población con necesidades, recibe ayuda alimentaria o social a través de programas públicos, privados o mixtos.

ÁMBITO	FUENTE	PROGRAMAS ALIMENTOS	
	MEMORIA 2019 AG FAMILIAS, IGUALDAD Y BIENESTAR	MAYORES 2019 3.643	INFANCIA 2019 15.000

EMERGENCIA COVID

ÁMBITO	FUENTE	PROGRAMAS ALIMENTOS	
	AG FAMILIAS, IGUALDAD Y BIENESTAR	FAMILIAS TARJETAS 3.000	INFANCIA MENÚ/DIA 500

Además, la Red de Personas sin Hogar- Plan de Choque Covid-19 como la Red de atención a migración y solicitantes de asilo han garantizado alimentación adecuada y saludable de más de 3.000 plazas.

Fuentes de datos: Memoria 2019 del Área de Familias, igualdad y bienestar social

Medidas de la estrategia con las que se relaciona:

05.01 Ayudas para facilitar el acceso a la alimentación. 05.03 Programa Madrid T-Alimenta. 06.03 Programa Alpan: alimentos para personas en riesgo de exc

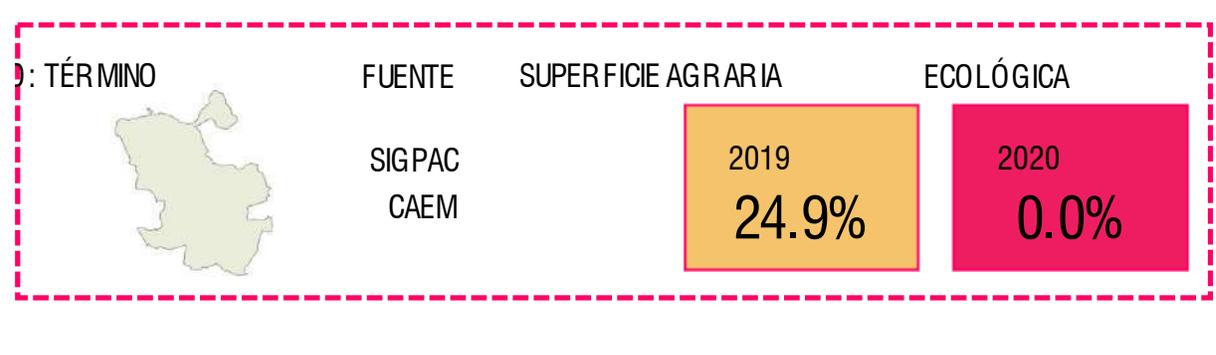
Producción de alimentos

Fomentar y sostener la producción y la transformación alimentaria en ámbitos urbanos y periurbanos.

P1 Superficie en producción ecológica dentro del área municipal

Adaptación de **MUFPP 29**, *Proporción de tierras agrícolas en el área municipal bajo prácticas de agricultura sostenible*, **SDG 2.4.1** *Proportion of agricultural area under productive and sustainable agriculture*.

Objetivo. Conocer el porcentaje de superficie agraria (de cultivo, pastos, agroforestal) en el término municipal dedicada a la producción de alimentos en ecológico, respecto el total de superficie agraria.



Fuentes de datos: SIGPAC y Directorio Comité Agricultura Ecológica de Madrid (CAEM)

Medidas de la estrategia con las que se relaciona:

10.04 Barrios productores

Abastecimiento de alimentos

Mejorar la capacidad local de suministro y distribución de alimentos, en mercados, venta minorista y a través de la compra pública.

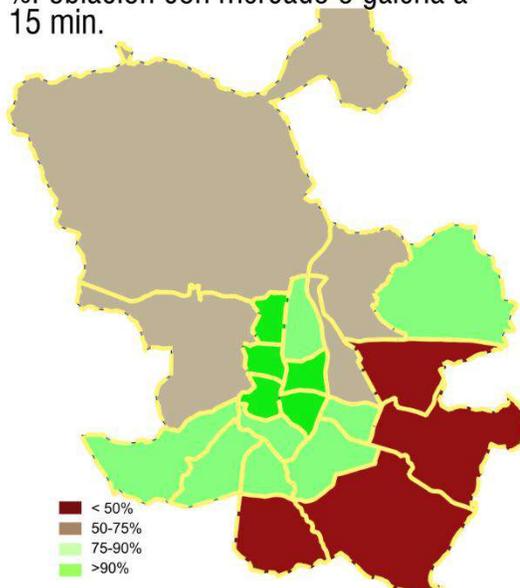
A1 Dotación comercial alimentos saludables y de proximidad

Adaptación de **MUFPP 08** Número de hogares en desiertos alimentarios, **MUFPP 36**. Número de puntos de venta de frutas y verduras frescas por cada 1000 habitantes; AU Agenda Urbana **2.1.2** Porcentaje de población próxima a los principales servicios básicos; **ODS 12** Ensure sustainable consumption and production patterns.

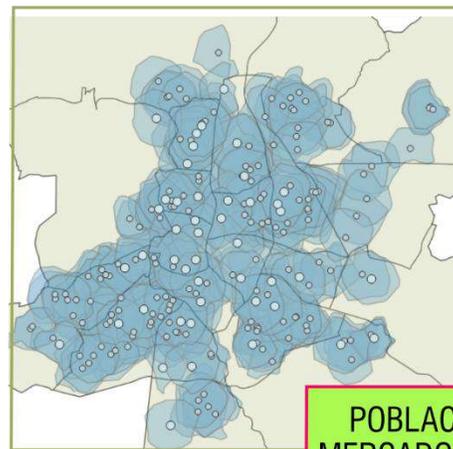
Objeto. Evaluar si toda la población de Madrid dispone cerca de su residencia, de comercio minorista de alimentos saludables, con especial atención a la población de bajos ingresos. Se basa en análisis geoespacial y considera la distribución de comercio alimentario en sus distintas modalidades, y la distribución de la población en general y de grupos en situación de vulnerabilidad en particular.

Se cuantifica la población que reside a más de 15 minutos andando de un comercio de un mercado municipal, mercadillo no sedentario semanal o galería de alimentación

VALORES POR DISTRITOS %Población con mercado o galería a 15 min.



VALOR MEDIO DE CIUDAD



POBLACIÓN
MERCADO A 15'
2020
75.6%

Fuentes de datos: Listados de mercados municipales, mercadillos semanales y galerías de alimentación con recursos municipales. DG Comercio y Mercados

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. Dispone de un manual de procedimiento en el que explica modalidades de acceso a la instalación.

El MAR Alimentación ha supuesto la puesta en marcha de una oficina para la atención e incubación de empresas del sector en el Distrito de Villaverde, Paseo de Alberto Palacios, 13, dotada además de una cocina de uso industrial donde estas iniciativas empresariales pueden testear su producción.

*Cocina en el
Gastrolab de
Villaverde. Imagen:
Madrid.es*



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

10.04 Barrios productores

El Área de Gobierno de Desarrollo Urbano, a través de la Dirección General de Planificación Estratégica, comenzó en 2019 a desarrollar el proyecto Barrios productores. Su objetivo es activar la revegetación de los espacios libres mal conservados así como la creación de cubiertas verdes en barrios

de la periferia madrileña más vulnerable como instrumento para mejorar la empleabilidad y formación de la población en sectores como agricultura y jardinería, nutrición, salud y alimentación y favorecer el emprendimiento apoyado en las nuevas oportunidades derivadas de la digitalización de la economía, contribuyendo con ello a la mejora del medio ambiente, a través de la adaptación y resistencia frente al cambio climático, reduciendo el efecto de isla de calor urbana, y recuperando el patrimonio natural.

El proyecto busca fomentar la regeneración integral de los barrios combinando actuaciones físicas con otras sociales y económicas y apoyándose en la red de huertos urbanos de Madrid, en funcionamiento desde hace más de 10 años, cuyo objetivo inicial es marcadamente social y de mejora de la vida comunitaria, ampliándola en extensión y objetivos, y dando un paso hacia un “Huerto urbano productivo” con un objetivo económico de generar empleo y emprendimiento.

En la ciudad hay 678 hectáreas de espacios libres localizados en los polígonos de bloque abierto que se crearon en los años 50 y 60 del siglo pasado, barrios que en la actualidad se identifican como los barrios preferentes de impulso a la regeneración urbana, donde residen 1,2 millones de habitantes, que se verían beneficiados de una actuación innovadora alineada con los objetivos de favorecer una economía baja en carbono, el progreso social y económico y la protección del medio ambiente.

A lo largo de 2019 y el primer trimestre de 2020, se pusieron en marcha las siguientes acciones:

- Presentación del proyecto en el ámbito municipal el 17 de enero de 2020, con el fin de alinear objetivos de distintos servicios municipales con el proyecto y establecer alianzas y grupos motores en diversas acciones.
- Reuniones de grupos motores internos -Agencia para el Empleo, SG de Cambio climático...- , y externos - IMIDRA, UMP, Asociaciones sin ánimo de lucro...-, para compartir conocimiento, experiencias y aprendizajes y establecer acciones comunes.
- Formalización y dirección de un contrato menor para desarrollar un estudio prospectivo de casos de éxito en modelos de agricultura urbana en el contexto internacional para una aproximación a la conceptualización y

Proyecto para El Pozo del Tío Raimundo. 2019. Imagen: DG Desarrollo Urbano

