

ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE DE MADRID



MADRID
ALIMENTA
ALIMENTA
MADRID

MEMORIA2019
marzo19-febrero20



GOBERNANZA



CULTURA ALIMENTARIA



DERECHO A LA ALIMENTACIÓN



IMPULSO DEL SECTOR
AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE



COMPRA PÚBLICA, COMERCIO
Y RESTAURACIÓN



RESIDUOS Y DESPERDICIO
ALIMENTARIO

ÍNDICE . MEMORIA ANUAL ESTRATEGIA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA LA CIUDAD DE MADRID. MARZO 2019 – FEBRERO 2020

Presentación.....2

Gobernanza.....4
 01 Coordinación y Cooperación 5

Cultura Alimentaria.....9
 02 Promoción y difusión de una cultura de alimentación saludable y sostenible10
 03 Sensibilización de la comunidad educativa15
 04 Promoción de la alimentación saludable y sostenible19

Derecho a la Alimentación.....22
 05 Accesibilidad de la población vulnerable a una alimentación apropiada24
 06 Alimentación saludable y sostenible en programas municipales de servicio de alimentos29
 07 Prevención y abordaje de la obesidad infantil y la inseguridad alimentaria30
 08 Aprovechamiento de excedentes alimentarios.....31

Impulso del sector agroalimentario sostenible.....31
 09 Capacitación en producción y transformación alimentaria agroecológica33
 10 Impulso de proyectos productivos agroecológicos35
 11 Fomento de alimentación saludable y sostenible en la compra pública39

Compra pública.....39
 12. Apoyo a la transición hacia una alimentación saludable y sostenible en establecimientos de restauración y comercio.....41
 13 Apoyo a la venta directa y los circuitos cortos43

Residuos y desperdicio alimentario.....43
 14 Reducción del desperdicio y del embalaje45
 15 Impulso del compostaje46
 16 Valorización de restos orgánicos47

Créditos imágenes de portada. Gobernanza: Salud G^a Jurado-Centurión (Germinando). Derecho a la alimentación: Madrid Salud, Centros de Salud Comunitaria. Compra pública y restauración “Medio kilo de charla”. Imagen de Adoración Gómez Diezma, premiada en el concurso DG Comercio y Hostelería. Residuos: Compostaje comunitario Hortaleza, Periodicohortaleza.org

MEMORIA ANUAL ESTRATEGIA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA LA CIUDAD DE MADRID. 2019

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 respondió a los compromisos adquiridos por el Ayuntamiento con la firma, en octubre de 2015, del Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán, en el que se fija como 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”.

Tras las elecciones municipales celebradas en 2019, y la posterior distribución y reajuste de competencias entre las diferentes Áreas de Gobierno, las competencias relativas al desarrollo y seguimiento de la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible se han asignado al Área Delegada de Internacionalización y Cooperación.

La Estrategia fija 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 entre marzo de 2019 y febrero de 2020, ordenadas según los seis ejes de la estrategia:

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

2. Cultura alimentaria: la ciudadanía de Madrid debe 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.

La memoria describe las actividades desarrolladas en las medidas definidas en la Estrategia para cada uno de los ejes, así como aquellas actividades que se han incorporado con posterioridad.

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

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

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



GOBERNANZA

El diseño, impulso y desarrollo de las políticas públicas dirigidas a construir sistemas alimentarios saludables, sostenibles y resilientes debe hacerse 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, pequeños productores y productoras y el sector privado

Eje GOBERNANZA



01 COORDINACIÓN Y COOPERACIÓN

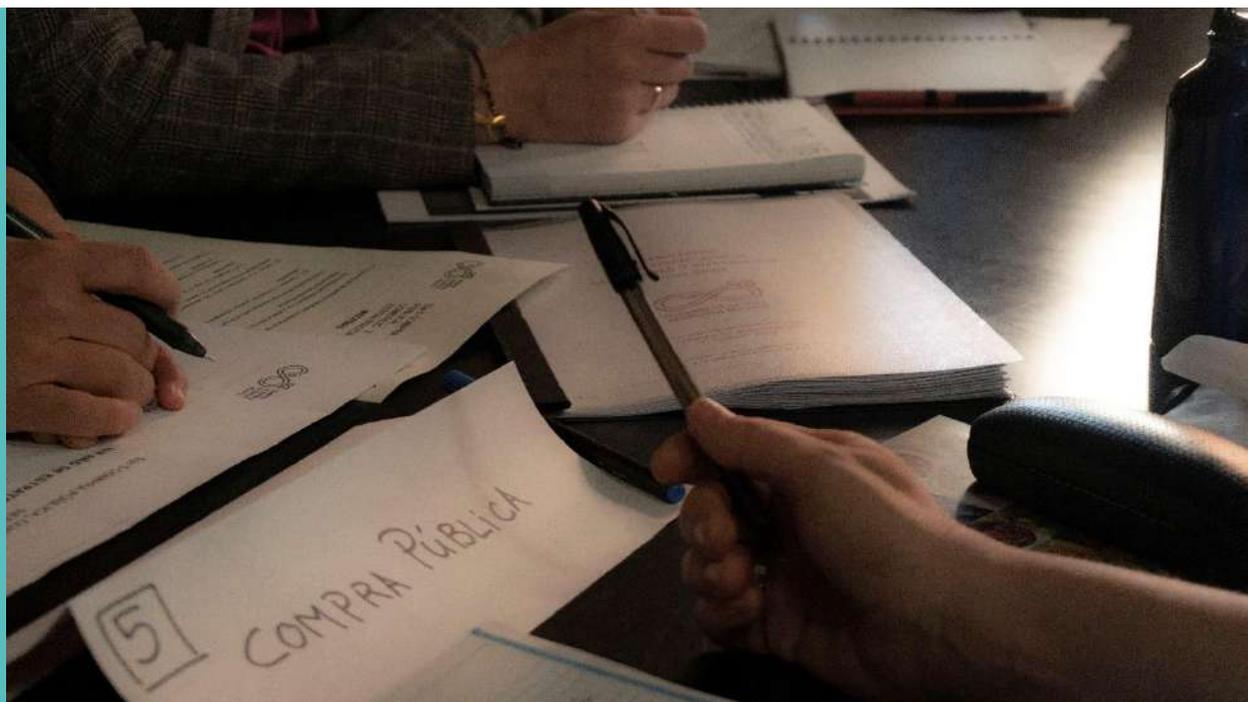
Principales objetivos:

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

01.01 Mesa de Seguimiento del Pacto de Milán

En febrero de 2016, se creó la Mesa de Seguimiento del Pacto de Milán, un espacio de diálogo y concertación articulado para promover la coordinación entre diferentes Áreas de Gobierno del Ayuntamiento de Madrid y la colaboración con la sociedad civil organizada. Durante 2019 la Mesa de Seguimiento del Pacto de Milán, continuó siendo 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.

Mesa de trabajo sobre compra pública en la Asamblea de Seguimiento de la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible



Se han celebrado 2 sesiones en 2019 en enero y mayo respectivamente, 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](#), Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad de Madrid [CODINMA](#), Carta contra el Hambre, [Plataforma Ciudadana Quinta de Torre Arias](#) y la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid La Viña.

01.02 Desarrollo de un modelo de gobernanza alimentaria

Durante 2018 se trabajó en un nuevo modelo de gobernanza alimentaria para la ciudad de Madrid que incluía la formalización de la Mesa de Seguimiento como un órgano colegiado. Mientras se desarrolla este trámite y dado que es un proceso largo, en la Mesa de Seguimiento celebrada en octubre de 2018 se decidió iniciar un periodo de transición con el fin de incorporar a la Mesa a agentes que no estaban representados en la misma. Por lo tanto, se cursó invitación a seis entidades que por consenso entre los integrantes de la Mesa se consideraron representativas de la Alimentación en la ciudad de Madrid. Desde la sesión de enero de 2019 de la Mesa de Seguimiento forman parte de la misma las instituciones y entidades antes mencionadas, además de la Confederación del Comercio Especializado de Madrid ([COCEM](#)).



Primera Asamblea de Seguimiento de la Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible. Marzo 2019

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.

01.03 Coordinación de nuevos planes y estrategias municipales

Se ha fomentado la coordinación entre la Estrategia Alimentaria, la Estrategia Municipal de Economía Social y Solidaria, el Plan de Impulso del Consumo Sostenible (PIC) 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.

01.04 Relaciones de colaboración con otros municipios de la región

La construcción de un sistema alimentario saludable y sostenible pasa por la cooperación con otros municipios de la región, con mayor producción alimentaria agrícola y ganadera. Se ha reorientado esta medida en el nuevo periodo de 2020, de manera que se plantee el trabajo en colaboración con la Comunidad de Madrid, teniendo en cuenta las competencias que le corresponden, lo que permitirá mejorar la sostenibilidad del sistema alimentario de Madrid.

01.05 Red Estatal de Ciudades por la Agroecología

El 29 de enero de 2019 el Pleno del Ayuntamiento de Madrid aprobó la adhesión a la [Red de Ciudades por la Agroecología](#), que fue creada en mayo de 2018 y de la que también forman parte junto con Madrid las siguientes ciudades: 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.

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. La Universidad Autónoma, la Universidad Politécnica de Madrid y la Universidad Rey Juan Carlos se han adherido a los objetivos de la Estrategia.

Como resultado de la coordinación establecida entre el Ayuntamiento de Madrid y las universidades, 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 según los ejes de la estrategia de alimentación y facilitar la realización de TFGs, TFM's y proyectos de aprendizaje servicio, en los temas que aborda la estrategia.

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 a finales de 2019 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*" (publicado en el BOAM de 20 de enero de 2020). Este Acuerdo tiene la finalidad 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](#), con el fin de promover ciudades seguras, sostenibles, inclusivas y resilientes, donde se asegure una alimentación suficiente, apropiada y saludable. Para ello, el Acuerdo contempla específicamente la realización de acciones de promoción de dietas saludables y sostenibles, así como un acto institucional conmemorativo del Día Mundial de la Alimentación y una campaña de publicidad en torno al mismo.



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



CULTURA ALIMENTARIA

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

Eje CULTURA ALIMENTARIA



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

Principales objetivos:

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

02.01 Impulso y coordinación de planes de sensibilización ciudadana

La coordinación entre los múltiples programas de sensibilización ciudadana existentes en torno a la alimentación saludable y sostenible permite aumentar su impacto. 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

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.

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. Así, la oferta de visitas de Mercamadrid en 2019 se ha agrupado en los siguientes programas:

Conoce Mercamadrid, orientado a la ciudadanía en general que pone en valor la enorme actividad y profesionalidad de las empresas de Mercamadrid, así como de los compradores.

Aprendo a comer sano, dirigido a escolares, a través del programa del Ayuntamiento, *Madrid un libro abierto* con actividades segmentadas por sectores: frutas y hortalizas, pescados y carnes. Una oportunidad de prescribir el consumo de alimentos frescos en el marco de una alimentación equilibrada.

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.

Visitas gastronómicas, dirigidas a los más *foodies*, amantes del producto fresco de calidad, de la creatividad en el arte culinario y de la estacionalidad en la amplia oferta de alimentos. Una por estación y temporada; guiadas por un/a chef reputado, incluye masterclass del chef y degustación.

Visitas académicas y formativas, para explicar a estudiantes de diferentes universidades, escuelas de negocio, escuelas de hostelería y centros formativos, la función y el papel de los mercados mayoristas en la cadena de valor de la distribución de alimentos.



Visita del programa "Conoce Mercamadrid". Fuente: diariodegastronomia.com

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

Destaca también el proyecto "[Somos lo que comemos](#)", una iniciativa de Mercamadrid que consiste en la grabación de una serie de vídeos que transcurren entre Mercamadrid, la ciudad de Madrid y la cocina de un restaurante de referencia con el objetivo de acercar al público la actualidad gastronómica, los productos frescos, su temporalidad y origen, consejos de manipulación y de preparación. Durante el año 2019 no se han emitido nuevos capítulos, pero sí se han seguido compartiendo en redes sociales los producidos en 2018. Todos los capítulos están a disposición de todo el que desee verlos, tanto en el portal web como en las redes corporativas de la empresa. En 2019 se ha trabajado en el diseño y propuesta creativa de una segunda temporada, para producir en el año 2020, compartiendo foco con el origen en esta ocasión, y dando especial protagonismo a los productos de proximidad.

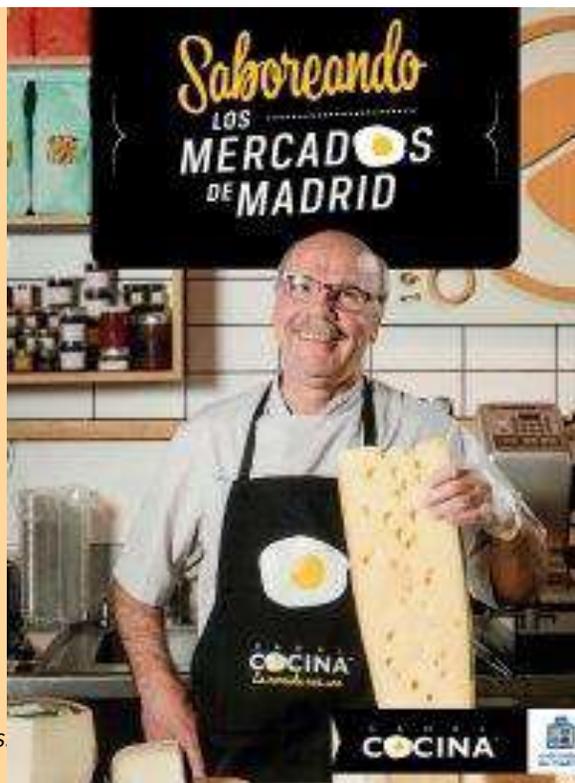
Promoción de dietas saludables y con alimentos frescos en mercados municipales

Durante el año 2019 la Dirección General de Comercio y Hostelería ha desarrollado una 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" en Mupis.
- Acciones de dinamización sociocultural en distintos mercados, como "La noche de los 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 totem (80 caras) en la calle Serrano durante un mes. Realizada en colaboración con ediciones Conde Nast, en el marco de un convenio de colaboración. Además de la participación directa de varios mercados de la red con actividades gastronómicas en la celebración del citado evento.

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".



Campaña de promoción de mercados municipales

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.

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 dietas sanas en todos los ámbitos: familiar, comunitario, escolar, empresarial y sanitario. Además, cuenta con una estrategia específica para la población con mayor riesgo de desarrollar diabetes y enfermedades cardiovasculares derivado de una alimentación inadecuada y del sedentarismo. El Programa, que se desarrolla desde 2011, fomenta la alimentación saludable con más de 100.000 personas en actividades comunitarias y con más de 106.000 personas de todos los grupos de edad en talleres grupales.



Aprendiendo hábitos de alimentación saludable el Programa ALAS. Imagen: Madrid Salud

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

En el año 2019 se han realizado 247 actividades comunitarias dirigidas a toda la población y 163 talleres para fomentar la alimentación saludable en los que han participado 3.147 personas adultas y mayores., además de los realizados en centros educativos. En total se ha trabajado con 12.398 personas.

A lo largo de 2019 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 el 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 destinataria.

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 con los que se trabaja para favorecer el cambio en el estilo de vida, tanto en la alimentación como en la realización de actividad física y disminución del sedentarismo.

- **Novedades con nuevos proyectos**

El programa participa en nuevos proyectos con distintas organizaciones para el abordaje de 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 es de 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.

02.04 Sensibilización y formación del personal municipal

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

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 ha realizado 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 y se han abordado aspectos relativos al cumplimiento de las obligaciones de las empresas gestoras de las escuelas infantiles en relación con la introducción de alimentos ecológicos y de circuito corto.

Por su parte el Programa ALAS realiza charlas y talleres de promoción de la alimentación saludable con personal municipal en centros laborales, como las dependencias municipales de la calle Bustamante, la Agencia Tributaria de Madrid, Madrid Salud y algunas Juntas Municipales de distrito.

También se ofertan estos talleres a los trabajadores que acuden a las revisiones periódicas de salud, gracias a un acuerdo de colaboración con la Subdirección General de Prevención de Riesgos Laborales. Desde el año 2011 se ha trabajado con más de 3.000 trabajadores municipales.

03 SENSIBILIZACIÓN DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA

Principales objetivos:

Hacer de los centros escolares un espacio clave para la sensibilización 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 y en diciembre de 2019

contaba ya con 178 huertos escolares en funcionamiento. 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 y 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.

Talleres del programa de Huertos Escolares.



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, se imparte un curso básico sobre el huerto escolar para “Voluntarios por Madrid”, se hacen visitas a huertas ecológicas y se organizan eventos para profesores y una fiesta de huertos escolares.

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.

03.02 Recursos y dinámicas para la integración de la alimentación sostenible

y saludable en la comunidad educativa

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, mediante el desarrollo de una sesión en materia de seguridad alimentaria.

También ha participado en la elaboración y publicación de una Guía para la alimentación de niños entre 0 y 3 años con “las 12 claves de seguridad alimentaria en niños de 0-3 años”.

El trabajo realizado en esta dirección por el equipo técnico de pediatras, maestras, nutricionista y entidades de la iniciativa social relacionada con la agroecología y la alimentación ha finalizado, teniendo ya terminados los contenidos de la guía de alimentación en escuelas infantiles. La maquetación y publicación de esta guía está prevista para el último trimestre de 2020.

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](#).



Desde la Subdirección General de Prevención y Promoción de la Salud de Madrid Salud, en 2019 se han realizado 385 talleres grupales, en los que han participado 8.643 niños y niñas y adolescentes de diferentes edades, con el objetivo de fomentar una alimentación saludable. Algunos de ellos son los talleres de desayunos saludables; de hábitos saludables; la salud bucodental y la

alimentación, y la alimentación e imagen corporal. En las escuelas infantiles también se realizan talleres denominados “Ayudando a crecer”, dirigidos a familias y profesorado y que tienen entre otros objetivos el fomento de la alimentación sana desde los primeros años de vida. También se han realizado estos talleres con 624 personas con diversidad funcional en el año 2019.

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 varios proyectos centrados en la alimentación responsable y saludable, especialmente infantil, que contribuyan a evitar el desperdicio alimentario y apostando por un modelo de producción sostenible y respetuoso con el medio ambiente y las personas.

Así, en 2019 se cofinanciaron diversos proyectos a través de la convocatoria pública subvenciones para Proyectos de Educación para una Ciudadanía Global. Dos de ellos se centraron en aspectos alimentarios y tuvieron como destinataria a la comunidad educativa:

- “Entreno Conciencia: Deporte, Comercio Justo, consumo responsable, género y Derechos Humanos comparten valores en Madrid bajo la perspectiva de los objetivos de desarrollo sostenible” (subvención de 84.664,23 euros). La Fundación Taller de Solidaridad es la encargada de su desarrollo.
- “Trabajando para un desarrollo alimentario urbano sostenible en la ciudad de Madrid – Fase II: II: Transición hacia otros modelos de alimentación escolar”. Se trata de un proyecto de 63.816,08 euros a cargo de Veterinarios Sin Fronteras.
- “Avanzando hacia un modelo alimentario justo, sostenible y libre de plásticos en la ciudad de Madrid” (subvención de 112.242 euros), proyecto desarrollado por Veterinarios Sin Fronteras. Tiene como objetivo mejorar la conciencia crítica de la comunidad escolar y 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), desarrollado por CERAI- Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional. Contribuye a crear conciencia en la ciudadanía madrileña sobre el impacto que tienen nuestros hábitos de consumo sobre las personas que producen lo que compramos y consumimos. Trabajan básicamente con los centros educativos y las escuelas deportivas municipales para, a través del deporte, promover el comercio justo y el consumo responsable.

03.03 Coordinación de programas de sensibilización en el ámbito educativo

La DG de Comercio y Hostelería continúa con el programa “Aprende a comprar y cocinar en los mercados de Madrid”. Se han celebrado 14 talleres con colegios en los mercados de Santa María de la Cabeza, San Enrique y Ventas”, en los que 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, del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Empleo 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.

Talleres del programa "Aprende a comprar y cocinar en los Mercados de Madrid"



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.

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-Instituto de Cultura Alimentaria

Esta medida no se considera prioritaria, por lo que en 2019 se interrumpieron los trabajos para crear la Mediateca Mundial. La colaboración con la FAO se ha canalizado a través de otros formatos de cooperación (ver punto 01.07)

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.



Cartel de los Talleres "Yo me lo guiso, yo me lo como" en el CSC Josefa Amar

El Centro Social Comunitario Josefa Amar (Tetuán) ha realizado en 2019 la tercera edición de las jornadas "Yo me lo guiso, yo me lo como". Jornadas de formación y encuentro para vecinas y vecinos de Tetuán, que se desarrolla en torno a la cocina cotidiana, la alimentación y la economía doméstica. Es también un lugar para el encuentro vecinal, la convivencia y el apoyo mutuo en el que compartir conocimientos y diferentes experiencias de solidaridad que se desarrollan en el barrio.

Este proyecto nace del trabajo desarrollado por el Grupo de Alimentación de la Mesa Contra la Exclusión y por los Derechos Sociales de Tetuán en colaboración con los Servicios Sociales de Tetuán y el equipo técnico del Centro Social Comunitario Josefa Amar. Todas las actividades son de carácter gratuito. A su vez el Centro ha continuado ofreciendo su espacio a entidades sociales para llevar a cabo cursos y talleres de cocina dirigidos a desarrollar habilidades culinarias y laborales que permitan lanzar proyectos productivos. El taller "Yo me lo guiso, yo me lo como" se replicó en Villaverde, en junio de 2019, a través del programa Mares.

En 2019 continuaron tres espacios de consumo sostenible en los distritos Centro, Moratalaz y Fuencarral-El Pardo en aplicación del Plan de Impulso de Consumo Sostenible e incluyen actividades relacionadas con el ámbito de la alimentación. Estos espacios realizan actividades de difusión, de información y de formación en materia de consumo sostenible que se aprueban en sus respectivos órganos de cogestión.

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 ha realizado 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.

04.03 Dinamización de cultura alimentaria y consumo sostenible en los distritos

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. En los espacios se han realizado actividades relativas a consumo sostenible, cumpliendo los valores establecidos, en cuanto a número y tipología de actividades, en el pliego de prescripciones técnicas. No disponemos de datos diferenciados de cuáles de ellas corresponden a alimentación.

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 ha realizado en el espacio de Centro una exposición sobre los Objetivos de Desarrollo 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). La finca, cuyos orígenes se sitúan entre 1580 y 1602, funcionó no solo como espacio de recreo, sino también como explotación agropecuaria. De acuerdo al Plan Especial de protección para la finca Quinta de Torre Arias que la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid aprobó el 27 de julio de 2017, está prevista la recuperación y protección del patrimonio histórico de la Quinta de Torre Arias para su destino a la creación de equipamientos dotacionales públicos, priorizando la recuperación de usos relacionados con su pasado agropecuario. En diciembre de 2019 se sacó a concurso la asistencia técnica para la redacción del Plan Director de este ámbito.

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.

Durante el año 2019 se han alcanzado 55 huertos urbanos comunitarios, repartidos en 20 distritos, además de 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.

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

Además, durante el año 2019 se reunió la Comisión de seguimiento y valoración del Programa de Huertos Urbanos Comunitarios. Se mantienen contactos continuados con la D.G. de Gestión de Agua y Zonas Verdes, Área de Desarrollo Urbano, Madrid-Salud y Juntas Municipales de Distrito.





DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

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

Eje DERECHO A LA ALIMENTACIÓN



05 ACCESIBILIDAD DE LA POBLACIÓN VULNERABLE A UNA ALIMENTACIÓN APROPIADA

Principales objetivos:

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

05.01 Ayudas para facilitar el acceso a la alimentación

El Área de Gobierno de Familias, Igualdad y Bienestar se ocupa de la prestación de ayudas económicas directas e indirectas para asegurar el acceso a la alimentación en un marco inclusivo. Incluye el Convenio de Comedores Colectivos Escolares, con la Comunidad de Madrid. El Ayuntamiento complementa el precio reducido del comedor escolar, facilitando la inclusión de más de 12.875 niños y niñas cada semestre. En 2018 el Ayuntamiento aportó 5.900.000 € al Convenio. En 2019 el importe municipal aportado se incrementó a 6.300.000 €. En el primer semestre del año, 15.052 niños y niñas se han beneficiado del convenio.

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. Se destinan a cubrir necesidades básicas. En 2018 se otorgaron 5.130 ayudas para necesidades de alimentación, por un importe total de 2.474.983,54 millones de euros). Entre estas ayudas se encuentran las de comedores de los Centros Municipales de Mayores (1.048 ayudas en 2018).

Desde las Juntas de Distrito ofrecen a su vez programas educativos y de integración para menores, 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 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.

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 se plantea como una 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

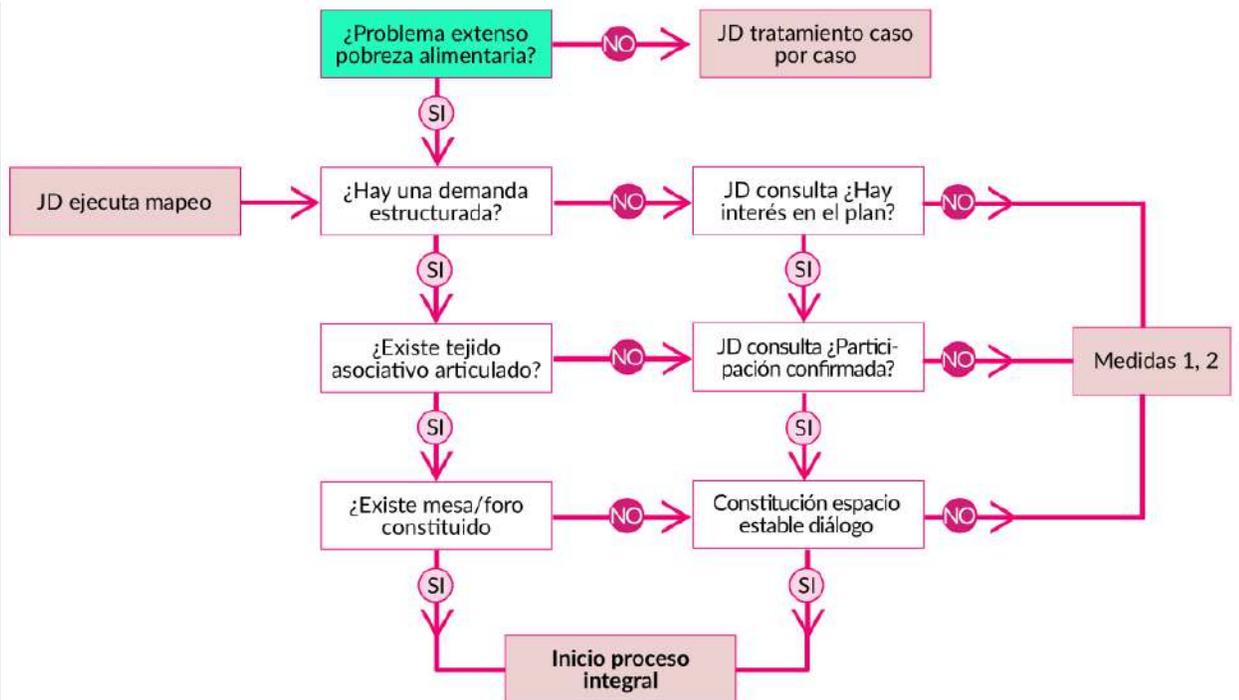
Cocina Comunitaria

Capacitación para el empleo

Huertos sociales

Pliegos de contratación

Proyecto de inclusión



Flujo de decisiones en el diseño de intervención recogido en la Guía de modelos para garantizar el derecho a la alimentación

05.03 Programa Madrid T-Alimenta

El Área de Gobierno de Familias, Igualdad y Bienestar trabaja para reconfigurar y poner en marcha una tarjeta a nivel municipal “Tarjeta-familias” para garantizar sustento básico vital, que entre otras necesidades, también cubrirá alimentación.

Durante 2019 ha continuado el proyecto piloto en Tetuán de tarjeta social alimentaria temporal; las tarjetas fueron promovidas por la Mesa contra la Exclusión y por los Derechos Sociales de Tetuán, a través de su Comisión de Derecho a la Alimentación. A través de la contratación del servicio de gestión Tarjetas Alimentos Tetuán (TAT) a cargo del Departamento de Servicios Sociales, se ha facilitado una tarjeta bancaria a familias en intervención social en los servicios sociales del distrito Tetuán, una vez valorado 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, el apoyo económico que de manera temporal reciben las familias se reconvierte en una tarjeta que permite la adquisición de productos alimenticios frescos en los comercios adheridos a la red. Se les facilita una tarjeta bancaria cargada con una cantidad económica que facilita la adquisición de los productos 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 permiten mantener el anonimato a los beneficiarios.

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

Tarjeta T-Alimenta Tetuán



05.04 Colaboración de Mercamadrid con el Banco de Alimentos.

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

En 2019 gracias a esta colaboración se han distribuido cerca de 2 millones de kilogramos a 139 entidades sociales que atienden a más de 35.000 personas

Se inauguraron nuevas Instalaciones que suponen ya un total 480m² 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 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.



Carrera solidaria 10Km
Mercamadrid

05.05 Banco de Alimentos Municipal

Se ha realizado 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 que proporcionan alimentos de forma no regularizada.

05.06 Programa municipal de huertos sociales

Actualmente existen 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 trabaja en un Programa Municipal de huertos en centros municipales y presta apoyo a los centros de Madrid Salud de San Blas, Usera y Villaverde, y a los Centros de Atención a la Drogodependencia (CAD), a través del Huerto del Retiro. 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.



Usuarios del CMS de San Blas, muy activos en el huerto social

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

Principales objetivos:

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

06.01 Servicio de comida a domicilio para mayores

La Comida a Domicilio es una prestación dirigida a personas mayores de 65 años que viven solas o con personas de similar o mayor dependencia, 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.

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 2019 se atendieron 3643 usuarios/as, con más de 515.000 comidas.

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. 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.

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.

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

Todos los talleres de sensibilización y promoción de una alimentación saludable en la comunidad educativa y que han sido descritos anteriormente (03.01) se pueden considerar como prevención primaria de la obesidad infantil

Además, están en marcha dos proyectos piloto para la prevención y el abordaje de la obesidad infantil en los distritos de Carabanchel y Puente de Vallecas dirigidos a niños y niñas que presentan sobrepeso u obesidad. Se realiza una intervención individual y grupal llevada a cabo por profesionales de la salud desde los Centros Municipales de Salud Comunitaria (CMSc) y por profesionales de la actividad física y el deporte, desde los Centros Deportivos Municipales. Esta actividad se realiza en virtud de convenio de colaboración entre el Área de Gobierno de Cultura y Deporte y Madrid Salud para la realización de actividades conjuntas en materia de promoción de la salud y la actividad física.

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, sito en C/ Lago Titicaca nº 10.
- 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.



Taller de Recetas Saludables en Vicálvaro

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. El Departamento de Seguridad Alimentaria de Madrid Salud se ha ocupado de actualizar información y datos y del seguimiento y evaluación de la aplicación de la Guía en comercio minorista y restauración.

08.02 Refuerzo de canales de donación y distribución de excedentes alimentarios

El Instituto Municipal de Consumo ha realizado en 2019 una campaña de promoción de adhesiones a Códigos de Buenas Prácticas sectoriales, entre ellos el de restauración y ocio nocturno. Este Código explica que, en caso de excedentes en el sector de la restauración y ocio nocturno, facilitarán la donación de la comida sobrante a algún comedor social.

El número de establecimientos adheridos al Código de restauración y ocio nocturno es actualmente de 306, si bien estos datos tienen una variación constante a medida que se va resolviendo el procedimiento de cada solicitud individual de adhesión y se concede el distintivo de establecimiento adherido.



IMPULSO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE

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

Eje IMPULSO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO SOSTENIBLE



09 CAPACITACIÓN EN PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA AGROECOLÓGICA

Principales objetivos:

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

09.01 Formación aplicada en producción y transformación alimentaria agroecológica

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

Durante el año 2019 la Agencia para el Empleo de Madrid ha impulsado, 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, dentro del sector de “Alimentación”.



Curso de Formación en restauración saludable y sostenible. Mar de Alimentación

A lo largo de 2019 se han realizado 2 acciones formativas con un total de 100 horas de formación y 24 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 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 y una escuela de cocina para personas de 16 a 23 años en situación de vulnerabilidad.

09.02 Escuela Municipal de Agroecología Urbana

El Ayuntamiento llevó a cabo en 2019 la redacción del Proyecto de ejecución de la Escuela de Agroecológica Urbana. La Escuela Municipal de Agroecología Urbana, que se ubicará en el Parque del Manzanares, barrio de San Fermín, será un centro de referencia desde el que se desarrollará un programa formativo en horticultura ecológica y agroecología, se dinamizarán acciones que desarrollen los Proyectos 'Barrios Productores' y 'Bosque Metropolitano', se complementará la actividad del Centro de Educación Ambiental del Huerto del Retiro y se prestará apoyo a los programas de huertos urbanos comunitarios, huertos escolares y, en general, a los proyectos de agroecología urbana que se generen en la ciudad. Ofrecerá, asimismo, formación aplicada mediante la realización de prácticas dentro del programa de capacitación agroecológica.

La Dirección General de Planificación Estratégica del Área de Desarrollo Urbano desarrollará el proyecto de ejecución de la Escuela de Agroecología Urbana de manera coordinada con el Área de Medio Ambiente y Movilidad y lo integrará con el resto de actuaciones propuestas en el concurso de ideas para el Bosque Metropolitano en el ámbito del Manzanares Sur.

Una de las iniciativas asesoradas por el Mar de Alimentación: los supermercados cooperativos



10 IMPULSO DE PROYECTOS PRODUCTIVOS AGROECOLÓGICOS

Principales objetivos:

Mejorar la capacidad productiva de la ciudad 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 MAR Alimentación ha prestado servicios de asesoramiento, incubación y/o instalación a 30 iniciativas económicas (7 en 2018 y 23 en 2019)

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.



*Instalaciones de cocina en el
Gastrolab de Villaverde*

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 explican las 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, dotadas además de una cocina de uso industrial donde estas iniciativas empresariales pueden testear su producción.

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

La creación de una central de compras, un espacio que sirva para facilitar la distribución de productos agroecológicos y de proximidad a los grupos de consumo, al pequeño comercio, a la restauración especializada y a los centros escolares y espacios que ofrezcan menús elaborados con estos productos, estaba programada para 2020. En 2019 el Área de Coordinación Territorial realizó un estudio al respecto de análisis de impacto que en el sector agroecológico tendría el desarrollo de un espacio logístico específico.

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. Con ello se pretende 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.

En esencia se trata de fomentar la regeneración integral de los barrios combinando actuaciones físicas con otras sociales y económicas apoyándonos en los huertos urbanos; en la actualidad Madrid cuenta ya con una red madura en funcionamiento desde hace más de 10 años, inicialmente con un objetivo marcadamente social, de mejora de la vida comunitaria, ampliándola en extensión y objetivos, 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 de la ciudadanía y la protección del medio ambiente.

En cuanto a las acciones emprendidas a lo largo de 2019 y primer trimestre de 2020, para la puesta en marcha del proyecto, se encuentran:

- Presentación del proyecto en el ámbito municipal, que tuvo lugar el día 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 como Agencia para el Empleo, SG de Cambio climático, etc. y externos: IMIDRA, UMP, asociaciones sin ánimo de lucro, etc. 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 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 y 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.



COMPRA PÚBLICA, COMERCIO Y RESTAURACIÓN

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

Eje COMPRA PÚBLICA, COMERCIO Y RESTAURACIÓN



11 FOMENTO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN LA COMPRA PÚBLICA

Principales objetivos:

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

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

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.

La introducción de alimentos ecológicos, impulsada por el Departamento de Educación Infantil, ha comenzado en 2019 introduciendo 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 recibirán 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 de la contratación pública.

Comedor escolar.



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.

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.

La Dirección General de Cooperación y Ciudadanía Global apoya el comercio justo a través del proyecto Sistemas agroalimentarios sostenibles y resilientes enlazados por el Comercio Justo, en Chimborazo, Ecuador. El proyecto resultó seleccionado en la convocatoria Educación y Ciudadanía Global de 2019, IDEAS, Iniciativas De Economía Alternativa y Solidaria S. Coop. (IDEAS) recibió una subvención de 310.673,00 para ejecutarlo.



11.03 Compra y contratación pública alimentaria sostenible y socialmente responsable

En 2018 la Dirección General de Contratación y Servicios ha trabajado en la preparación de una asistencia técnica para la elaboración del primer Programa Municipal de Contratación Pública Ambiental del Ayuntamiento de Madrid. Tras la pertinente licitación pública, se iniciaron los trabajos a finales de abril de 2019 con una duración inicial de 15 meses en un proceso participado especializado interno y externo. En el Catálogo Técnico Ambiental de Bienes y Servicios, se diseñaron 24 objetos contractuales o fichas técnicas que incluía la redacción de cláusulas ambientales para los pliegos de prescripciones técnicas y pliegos de cláusulas administrativas particulares. Además, se integraba la redacción de una propuesta de documento general para instrucción municipal sobre contratación pública ambiental. Dentro de este catálogo, se van a incorporar criterios de alimentación sostenible, para los objetos contractuales relativos a: servicios de suministro de alimentos y servicios de comidas desde el exterior, servicios de restauración o comedores y catering permanente y máquinas expendedoras de alimentos y bebidas.

Dentro del proceso de participación especializada, se conformaron ocho grupos de trabajo para el análisis de los servicios y productos más habitualmente afectados por la licitación municipal y están interviniendo activamente representantes de organizaciones empresariales y del tercer sector además de los expertos del Ayuntamiento en cada materia.

En concreto, en uno de estos grupos de trabajo, el grupo 01 “Alimentación”, han sido invitadas a participar la Federación de industrias de alimentación y bebidas (FIAB), la confederación de Consumidores y Usuarios (CECU), Proyecto MARES alimentación y la Coordinadora estatal de comercio justo (CECJ), convocándose las reuniones durante los meses de octubre y diciembre de 2019. Tras la finalización de estos trabajos de análisis se ha comenzado la preparación de los documentos técnicos que, en su caso, puedan derivar en la incorporación de especificaciones técnicas y cláusulas ambientales en los procedimientos de licitación municipal.

En el mes de marzo de 2020 estaba prevista la presentación en una jornada pública de las propuestas de los trabajos realizados, siendo reformulada la misma para adaptarla a la situación actual, a través de la remisión electrónica a grupos de trabajo o entidades especializadas, como la Mesa de seguimiento del Pacto de Milán, con el objetivo de mejorar y actualizar la redacción de dichas propuestas de cláusulas ambientales en la contratación pública.

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 impulsar la 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.



Verdura de proximidad

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

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.

El Instituto Municipal de Consumo preparó la documentación para la contratación por procedimiento abierto de un estudio de alternativas de desarrollo de sellos y certificaciones sociales basados en sistemas participativos de garantía, pero finalmente no llegó a licitarse.

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.

En 2019 se han celebrado 10 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.

En la edición de junio 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.

IX Edición del Mercado de Planetario





RESIDUOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO

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

Eje RESIDUOS Y DESPERDICIO ALIMENTARIO



14 REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO Y DEL EMBALAJE

Principales objetivos:

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

14.01 Campaña ciudadana de reducción de desperdicio y embalaje

La Dirección General de Comercio y Hostelería en su programa de actividades para 2019 incluye formación sobre desperdicio alimentario. En la Escuela de Comercio se ha impartido un taller de 3 horas denominado “*Reciclaje y gestión adecuada del desperdicio*” en abril de 2019.

El Área de Medio Ambiente no ha realizado campaña sobre esta temática durante 2019. Sí que trabajó en la preparación de una campaña para el año 2020 y siguientes, sobre alimentación y cambio climático a través de un proyecto europeo DEAR FOOD WAVE en el que se tratarán estos temas, pues su objetivo es cambiar hábitos de consumo en la población joven.

Campaña en mercados municipales contra el desperdicio alimentario

1ª Semana contra el desperdicio
Juntos alimentamos soluciones



Iniciativa coordinada por: **AECOC**



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 compostaje comunitario se realiza a través de proyectos de los distritos. En la actualidad funcionan en Hortaleza (3), Chamartín (1), Salamanca (1) y se estaba realizando uno en el centro de Dehesa de la Villa (Moncloa). Los 55 huertos comunitarios de la Red compostan, efectuando una suerte de compostaje comunitario la mayoría de ellos. Igualmente, la mayoría de los 178 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.

Campaña Acierta con la Orgánica, en mercados municipales



15.02 Madrid Agrocomposta

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

En septiembre de 2019 terminó el proyecto de manera muy satisfactoria. En sus dos años de actividad ha recogido de media más de 19 toneladas de residuo orgánico al mes, provenientes de los 22 nodos colaboradores: 8 centros escolares, 3 mercados municipales, varios comedores de empresas, un huerto urbano y un área de compostaje comunitario, entre otros agentes.,

obteniéndose un compost mayoritariamente de la máxima calidad posible.

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

16 VALORIZACIÓN DE RESTOS ORGÁNICOS

Principales objetivos:

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

16.01 Pacto por la Sostenibilidad de Mercamadrid

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

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

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/organica>).

El Área de Gobierno de Medio Ambiente y Movilidad del Ayuntamiento de Madrid está implantando 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 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 unirá el distrito de Centro, haciendo extensiva esta nueva recogida selectiva a toda la ciudad.

Programa de implantación por distritos del sistema de recogida selectiva de materia orgánica



Las toneladas mensuales recogidas durante 2019 se resumen en la siguiente tabla:

	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	Dic-19
TOTAL FRACCIÓN ORGÁNICA	8.072'76	7.655'62	8.802'46	8.514'02	9.719'10	9.482,86	9.169'16	7.219'32	9.331'22	10.177'32	12.592'94	15.632,00
INCREMENTO RPTO MISMO MES 2018	587%	687%	676%	603%	660%	609%	584%	458%	592%	337%	212%	

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 tn.), 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 ha sido de 166,1 mil toneladas., un 10% más que en 2018, de las cuales 76,2 mil tn., han sido tratadas en los túneles de la planta de clasificación de Las Dehesas (MOR) y 89,9 mil tn. 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 un total de 13,3 mil tn. de material bioestabilizado, 2,5% menos que en 2018, y 692 tn de material compostado procedente de fracción orgánica recogida selectivamente (FORS). El total del material compostado/bioestabilizado obtenido en 2019 supone un incremento del 2,6% 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: 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.

Por su parte, la Dirección General de Comercio y Hostelería ofreció en la Escuela de Comercio formación sobre desperdicio alimentario se ha impartido un taller de 3 horas denominado "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.

ANEXO. MAPA DE MEDIDAS POR DISTRITOS

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



- 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



- Huertos sociales
- 01.19 Centro de Mayores San Francisco



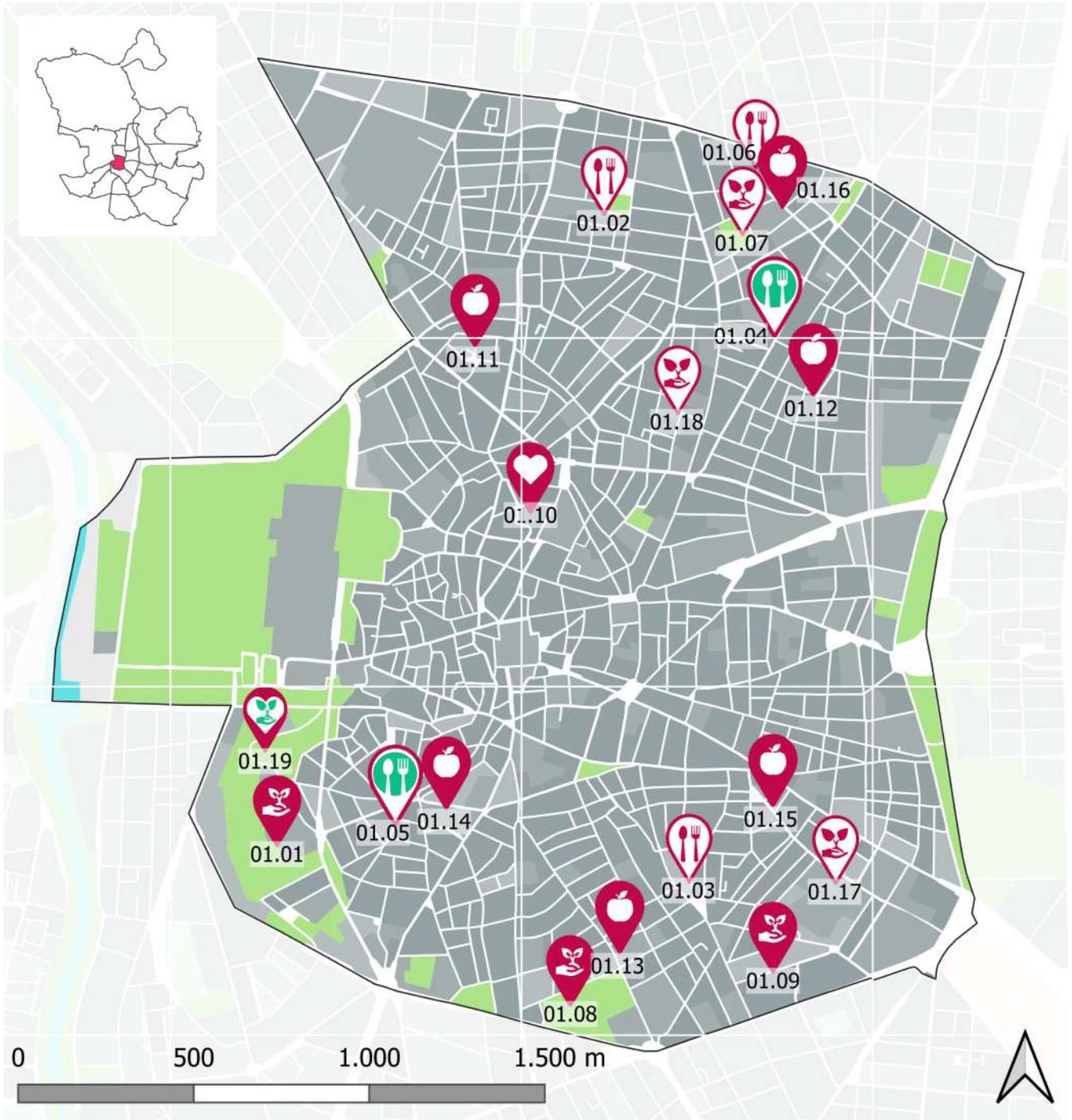
- Programa huertos escolares
- 01.07 CEIP Isabel la Católica
 - 01.17 Real Colegio Santa Isabel La Asunción
 - 01.18 Madres Mercedarias Alarcón



- Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
- 01.04 E. infantil municipal Escuelas de San Antón
 - 01.05 Escuela infantil municipal La Palom



- Programa municipal de huertos comunitarios
- 01.01 Huerto de La Cornisa
 - 01.08 Huerto Casino de la Reina
 - 01.09 Esta es una plaza





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 Bosqu



Programa ALAS sensibilización dietas
02.09 Centro Salud Comunitaria Arganzuela



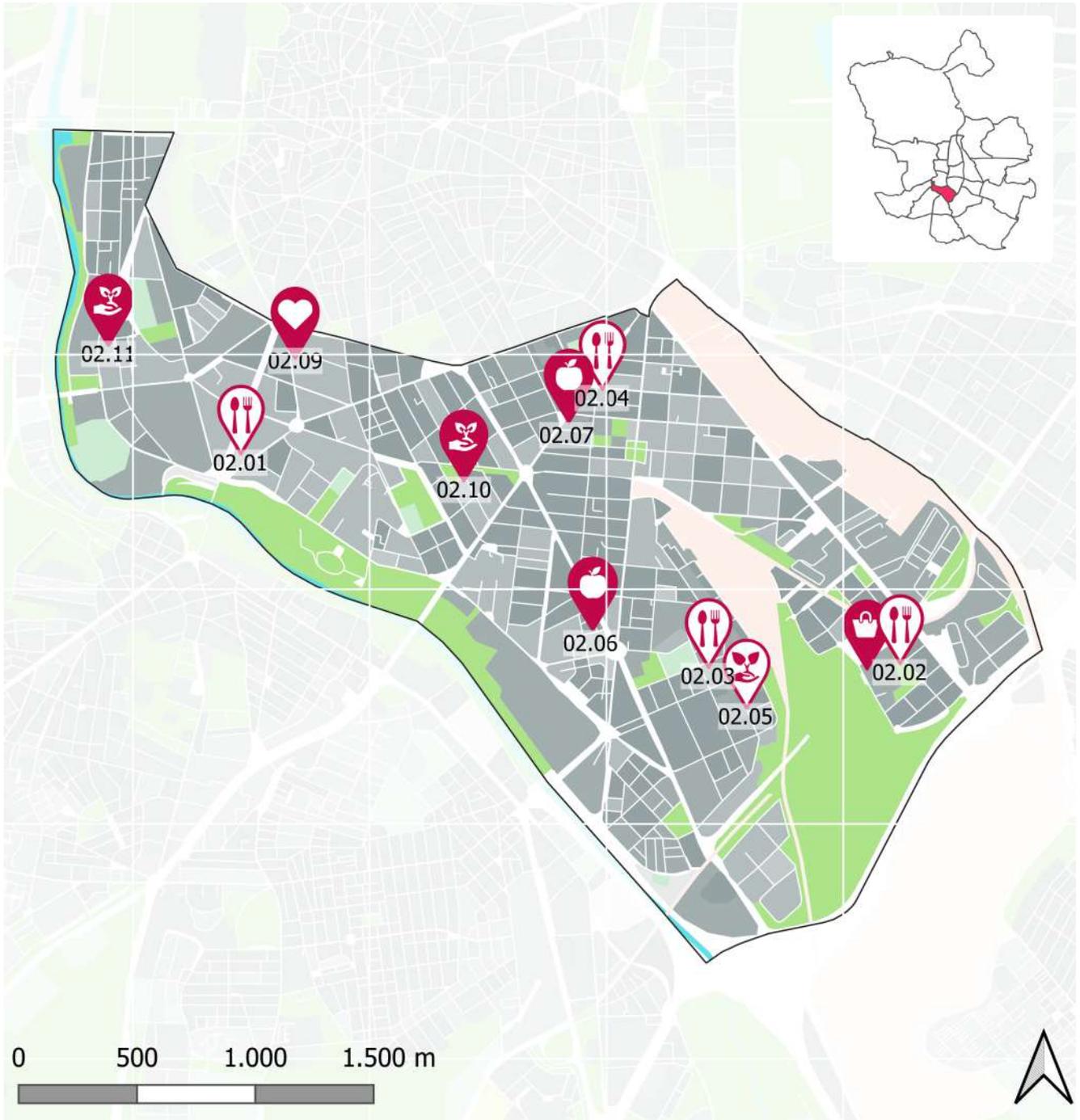
Programa huertos escolares
02.05 CEIP Tirso De Molina



Impulso sector productivo canales de venta directa
02.08 02. Mercado de productores Planetario



Programa municipal de huertos comunitarios
02.10 Huerto La Revoltosa
02.11 Huerta de las Vías





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



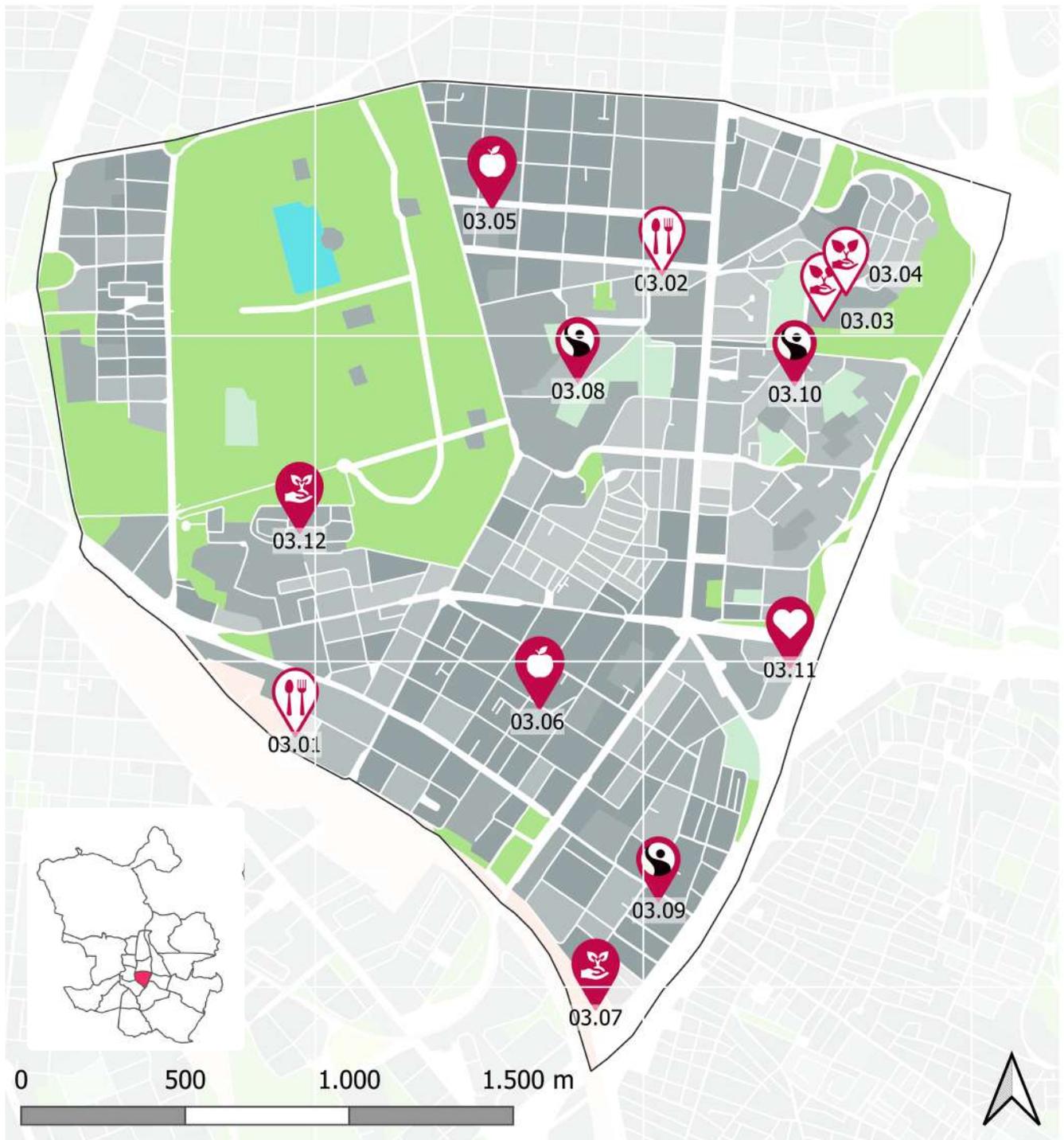
Alimentos de comercio justo
03.08 Centro de Mayores Pío Baroja
03.09 Centro de Mayores Benito Pérez Galdós
03.10 Centro de Mayores La Estrell



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



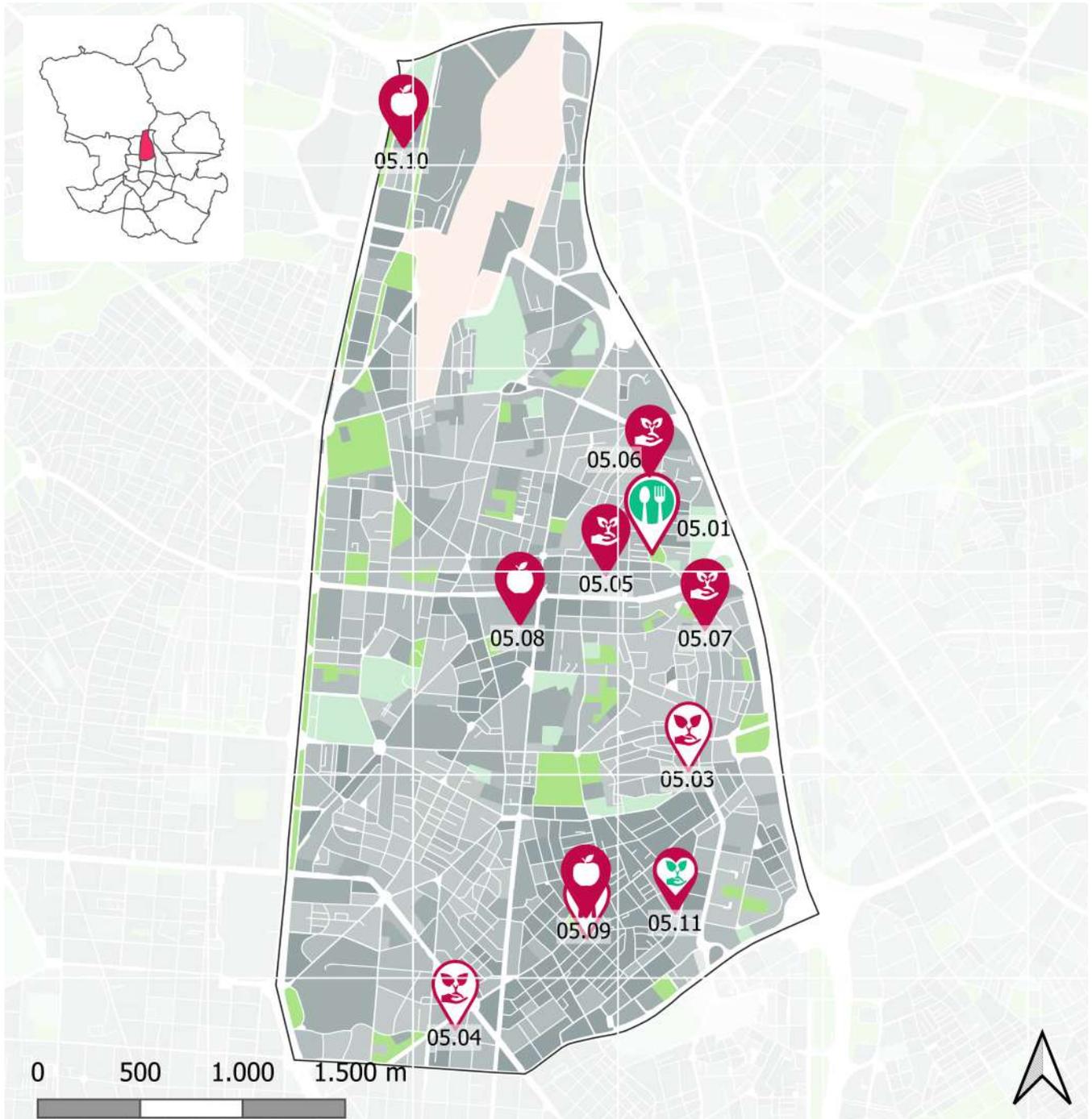


-  Programas sensibilización en mercados municipales:
04.04 Mercado municipal de Diego de León
04.05 Mercado municipal de La Guindalera
04.06 Mercado municipal de la Paz
-  Programa ALAS sensibilización dietas
04.01 Centro Salud Comunitaria Salamanca
-  Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
04.08 Escuela infantil municipal Ruíz Jiménez
-  Huertos sociales
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



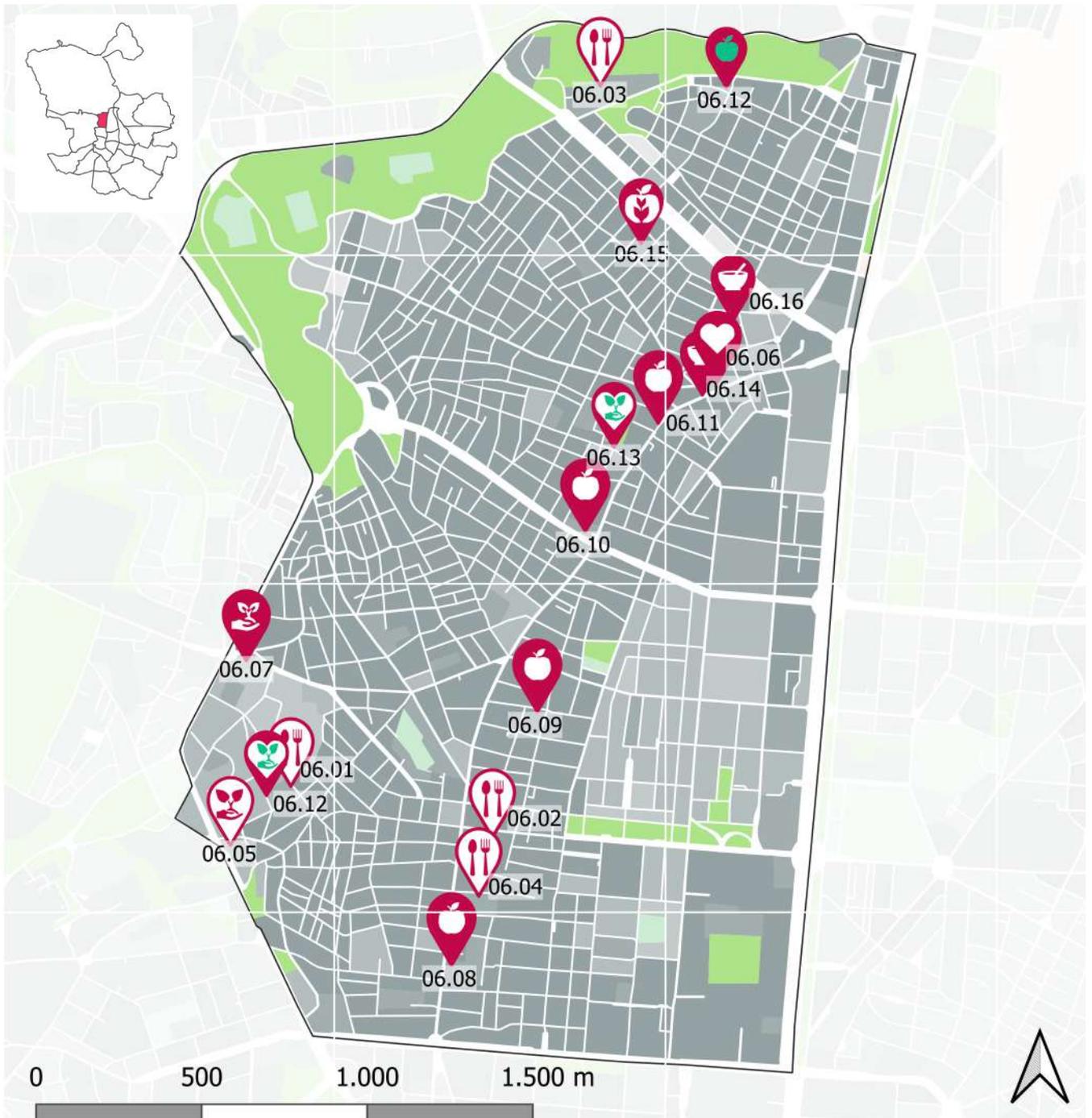


-  Programas sensibilización en mercados municipales:
 - 05.08 Mercado municipal de Chamartín
 - 05.09 Mercado municipal de Prosperidad
 - 05.10 Mercado municipal de San Cristóbal
-  Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores:
 - 05.02 Escuela infantil municipal Luis Bello
-  Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
 - 05.01 Escuela infantil municipal El So
-  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 Tomáte la huerta
 - 05.06 Huerto Gaudéniz
-  Huertos sociales
 - 05.07 Centro de Mayores Prosperidad Santa Hortensia



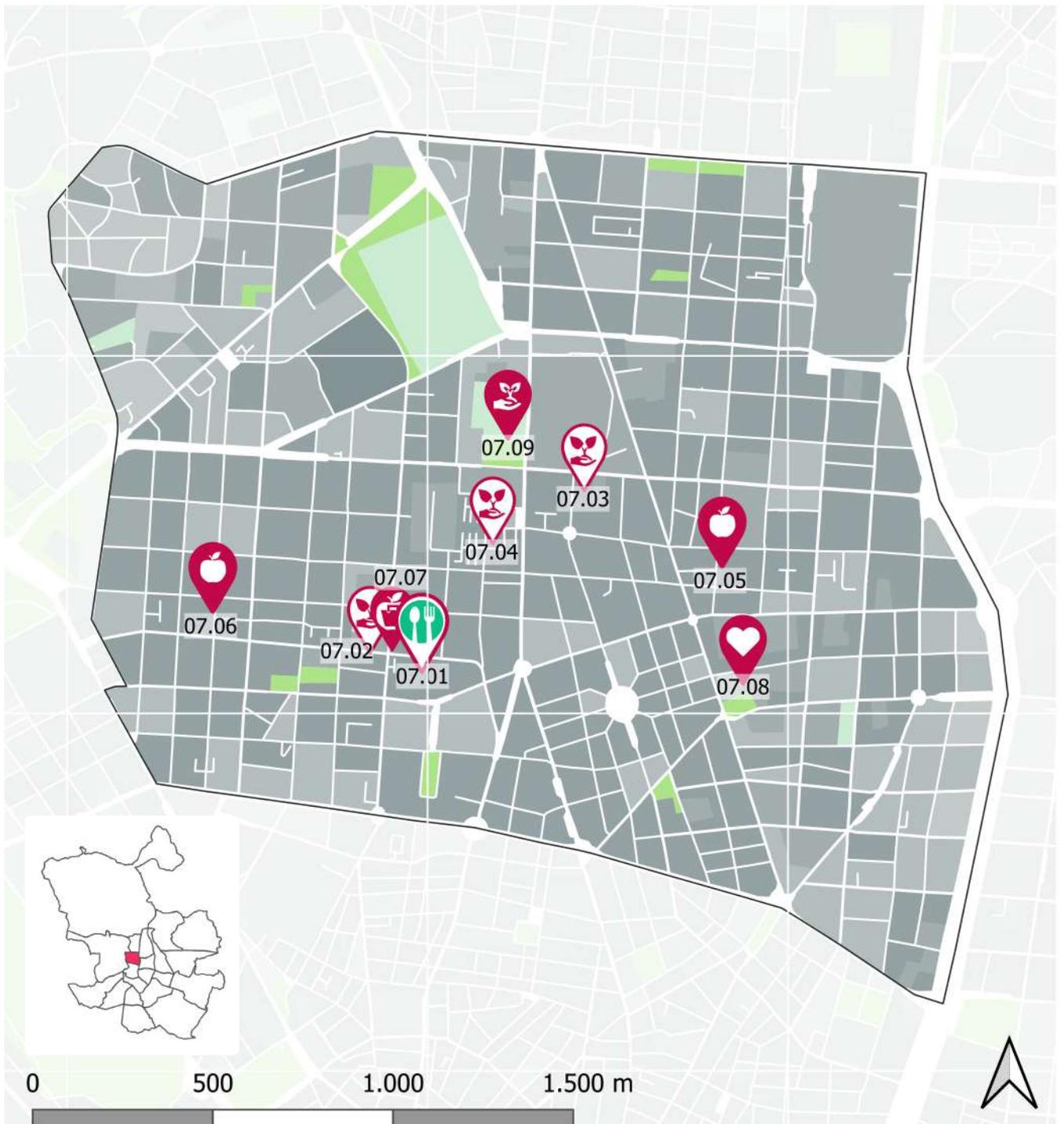


-  Programas sensibilización en mercados municipales:
06.08 Mercado municipal de Maravillas
06.09 Mercado municipal de San Enrique
06.10 Mercado municipal de Tetuán
06.11 Mercado municipal de la Remonta
-  Centros de cultura alimentaria
06.12 Centro Social Comunitario Josefa Amar
-  Programa de cultura alimentaria y capacitación
06.15 Centro Cultural Eduardo Urculo
-  Programa ALAS sensibilización dietas
06.06 Centro Salud Comunitaria Tetuán
-  Acceso a la alimentación de colectivos vulnerables
06.14 Prograna Tarjeta Alimenta-T
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 Gavilane
-  Huertos sociales
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





-  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 ecológicos en comedor y huertos escolares
07.01 Escuela Infantil mpal Fernando el Católic
-  Programa huertos escolares
07.02 CEIP Fernando el Católico
07.03 CEIP Rufino Blanco
07.04 CEIP San Cristobal
-  Programa municipal de huertos comunitarios
07.09 Huerto Chamberí



 Programa ALAS sensibilización dietas
08.24 Centro Salud Comunitaria Fuencarral

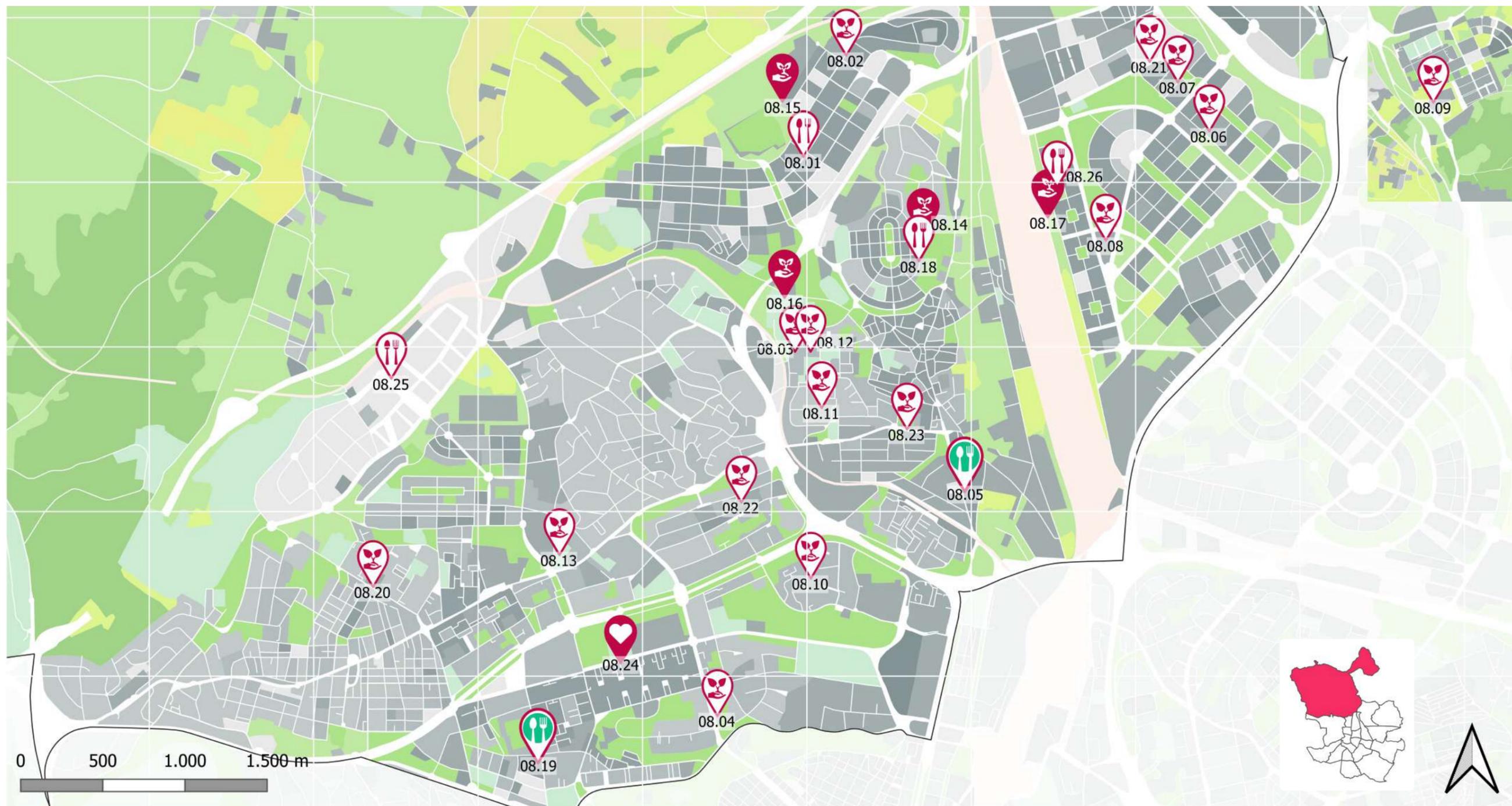
 Programa municipal de huertos comunitarios
08.14 Huerto de Fuente de la Carras
08.15 El huerto de Montecarmelo
08.16 Huerkarral
08.17 El tablao de la Compostura

 Programa huertos escolares
08.02 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

 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

 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



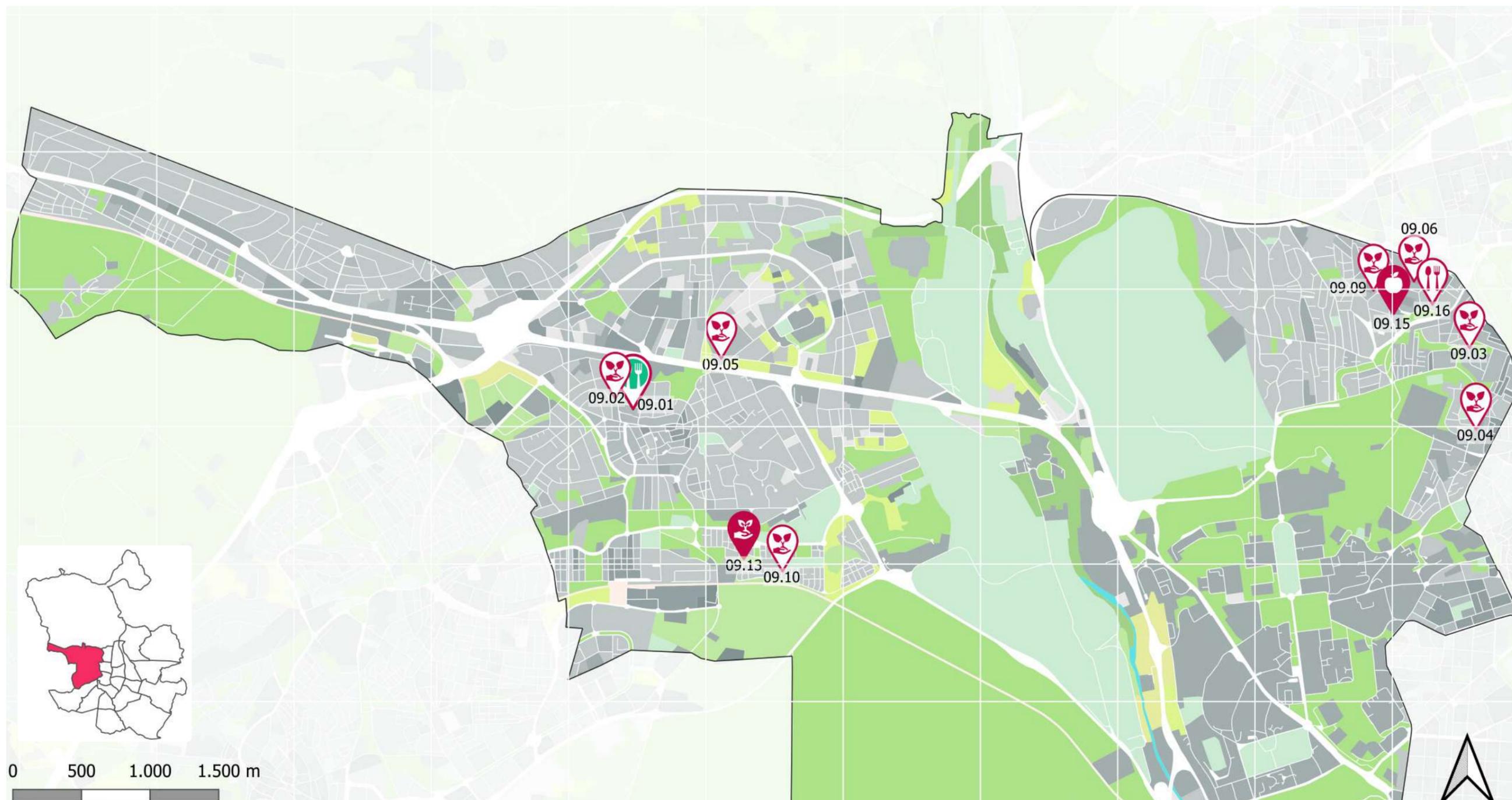
 Programas sensibilización en mercados municipales:
09.15 Mercado municipal de Valdezarza

 Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
09.01 Escuela infantil municipal Las Viñas

 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

 Programa municipal de huertos comunitarios
09.13 La rosa fuera del tiesto

 Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
09.16 Escuela Infantil municipal La Bola de Cristal





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 Mercer



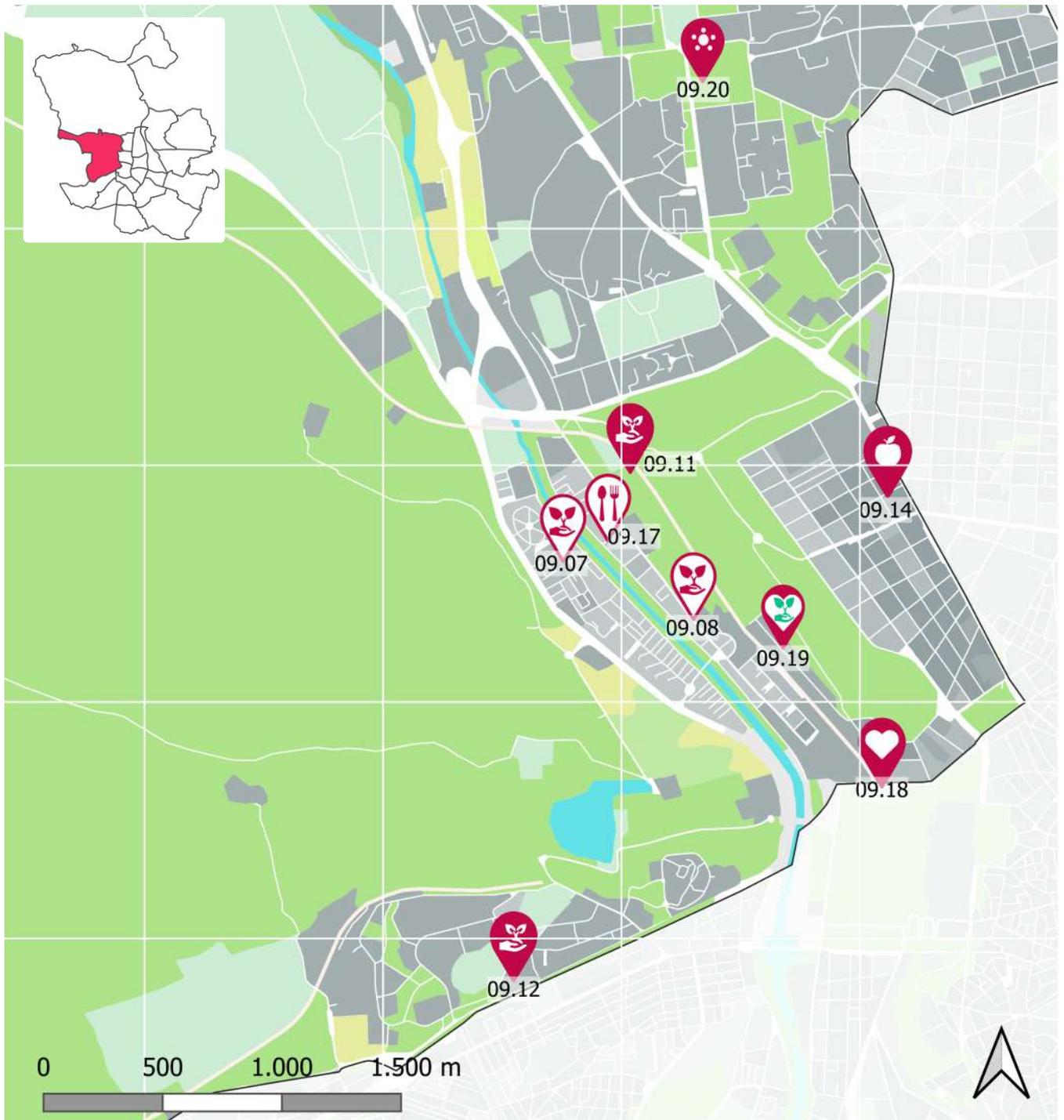
Huertos sociales
09.19 Centro de Acogida San Isidro



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



 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

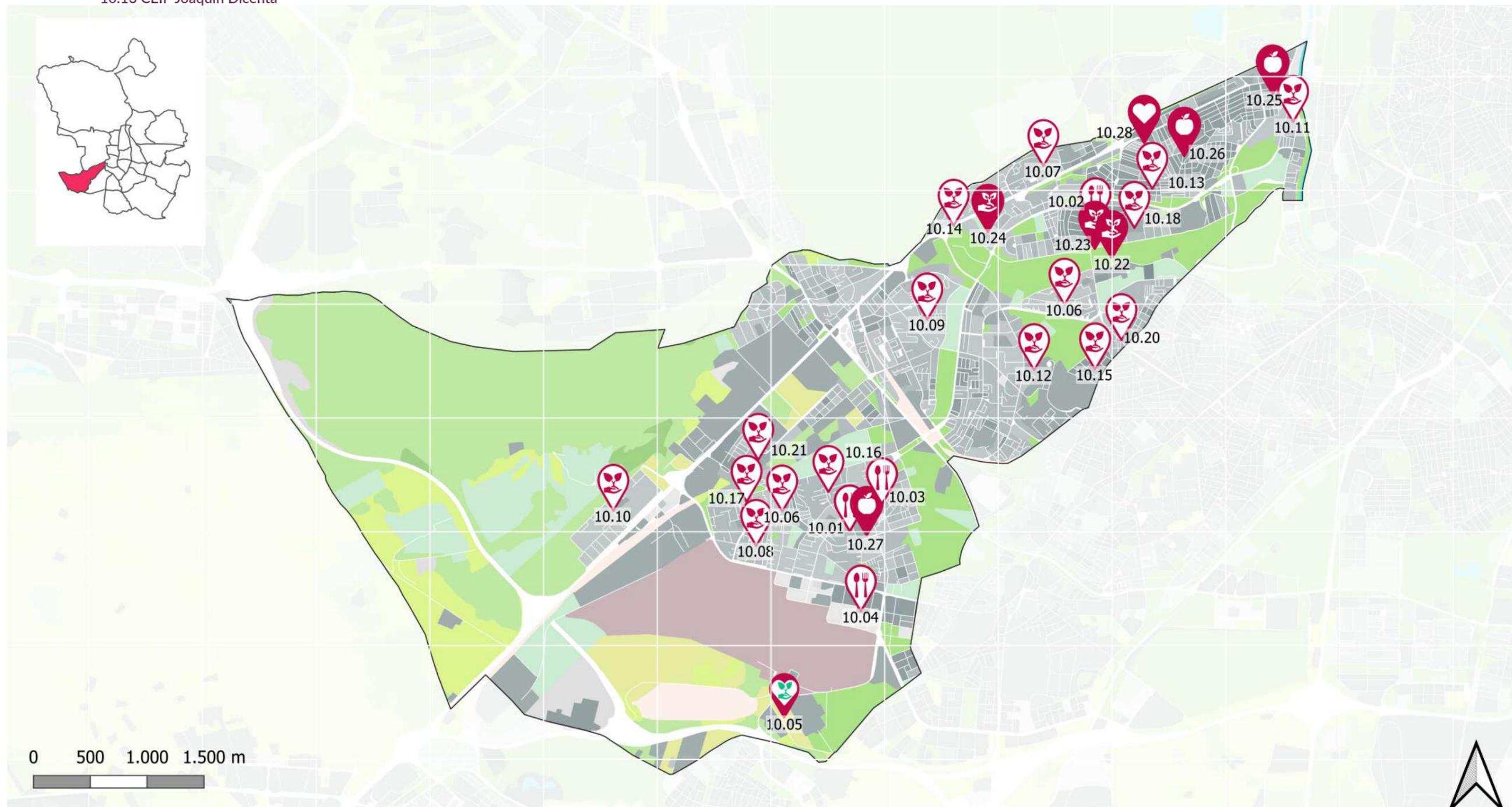
 Programa huertos escolares
10.14 CPRI Lourdes
10.15 CPRI Luis Feito
10.16 CEIP Manuel Bartolomé Cossío
10.17 IES María de Molina
10.18 CEIP Ntra. Sra. del Lucero
10.19 CEIP Bienaventurada Virgen María
10.20 CEIP República del Uruguay
10.21 CEIP Ciudad de Badajoz

 Programa municipal de huertos comunitarios
10.22 Cuña Verde de Latina-RSP Carabanchel
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

 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
11.32 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

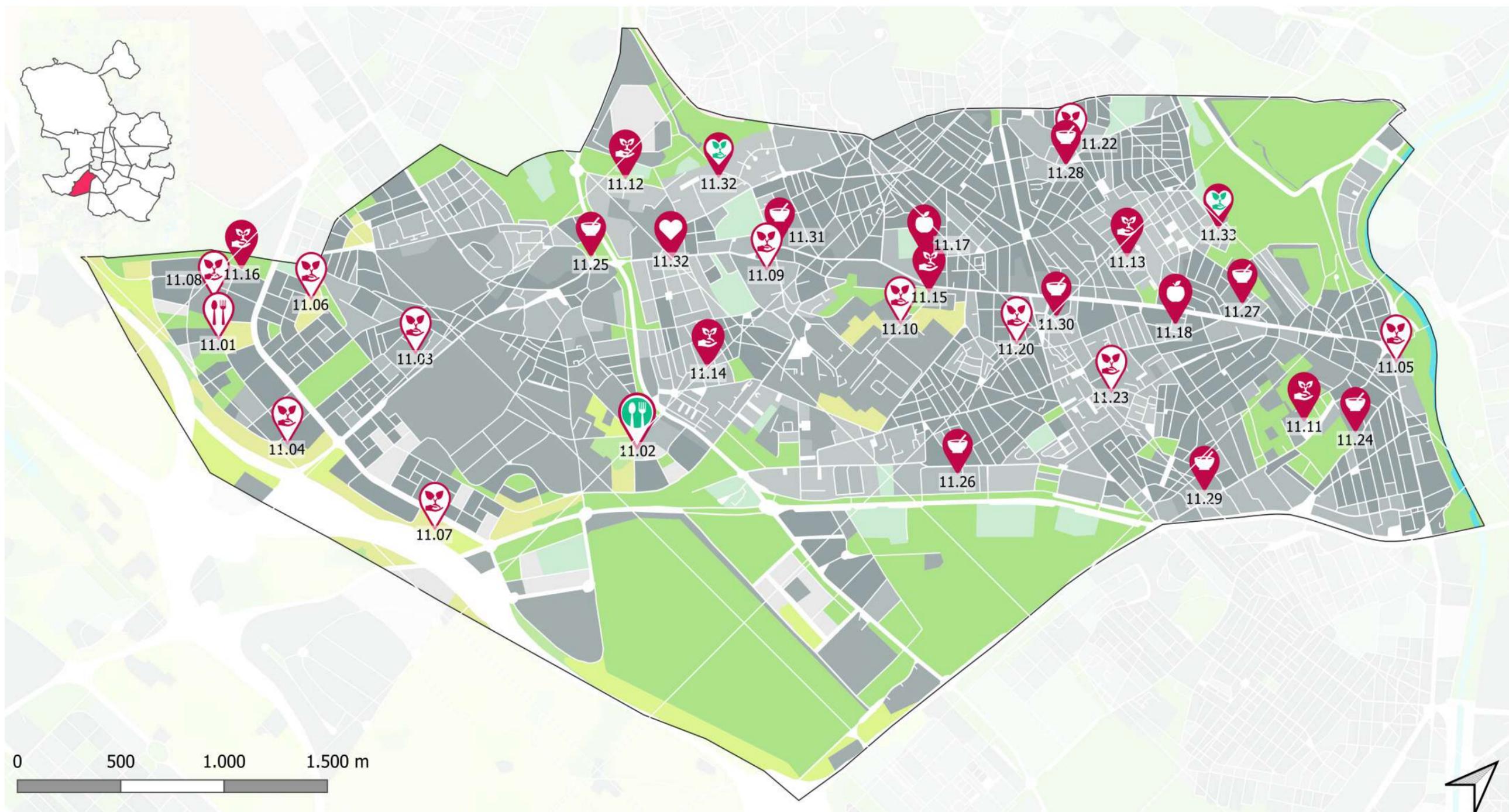
 Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
11.01 Escuela infantil municipal La Patria Chica

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

 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:
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





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 Oliv



Huertos sociales
12.25 Centro Municipal de Mayores Arturo Pajuelo



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



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



 Programa ALAS sensibilización dietas
13.21 Centro Salud Comunitaria Puente de Vallecas

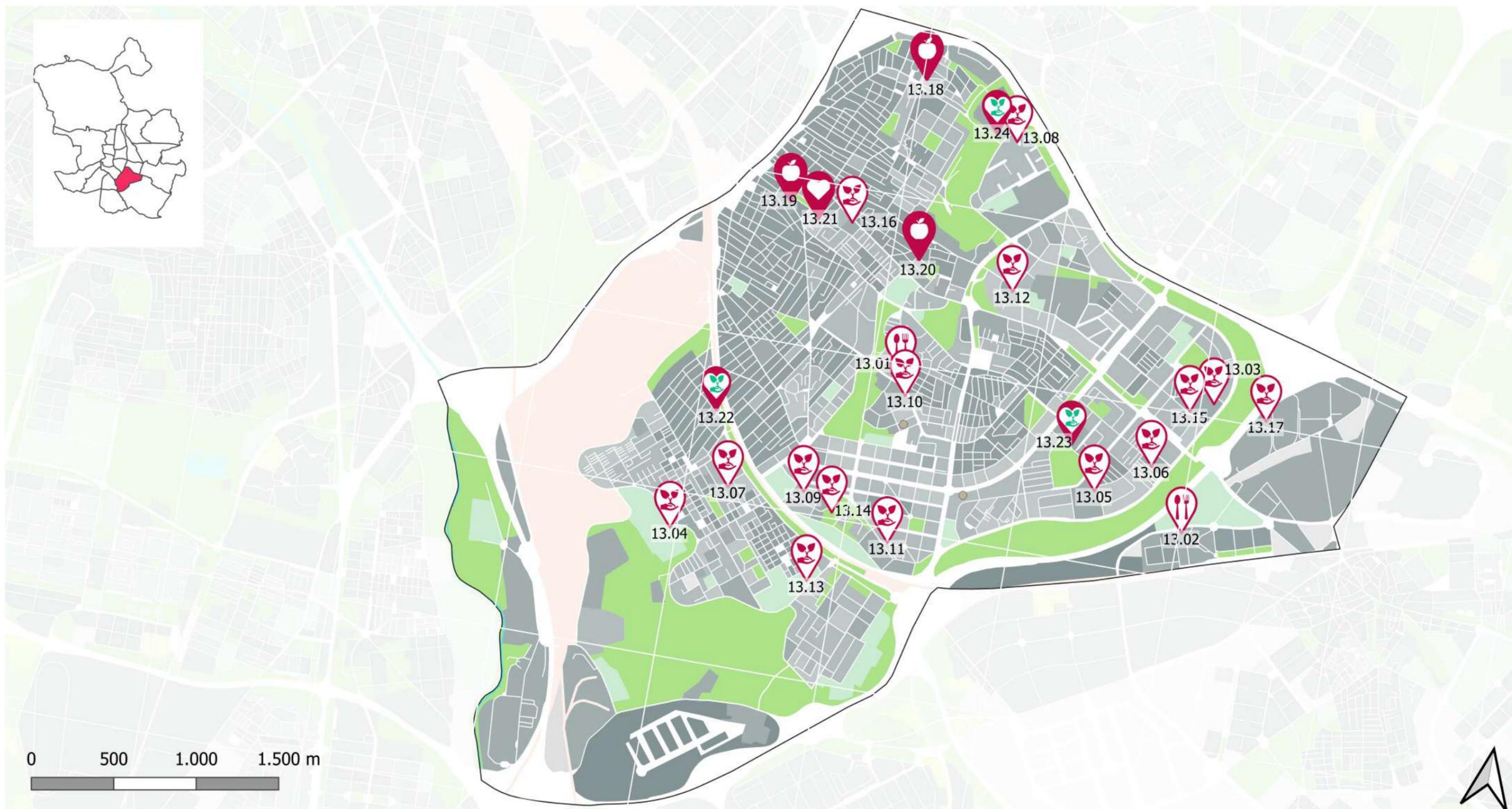
 Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
13.01 Escuela infantil municipal El Caserío
13.02 Escuela infantil municipal Luisa Fernanda

 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

 Programa huertos escolares
13.11 IES Madrid Sur
13.12 EEI El Madroñal
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

 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

 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



-  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

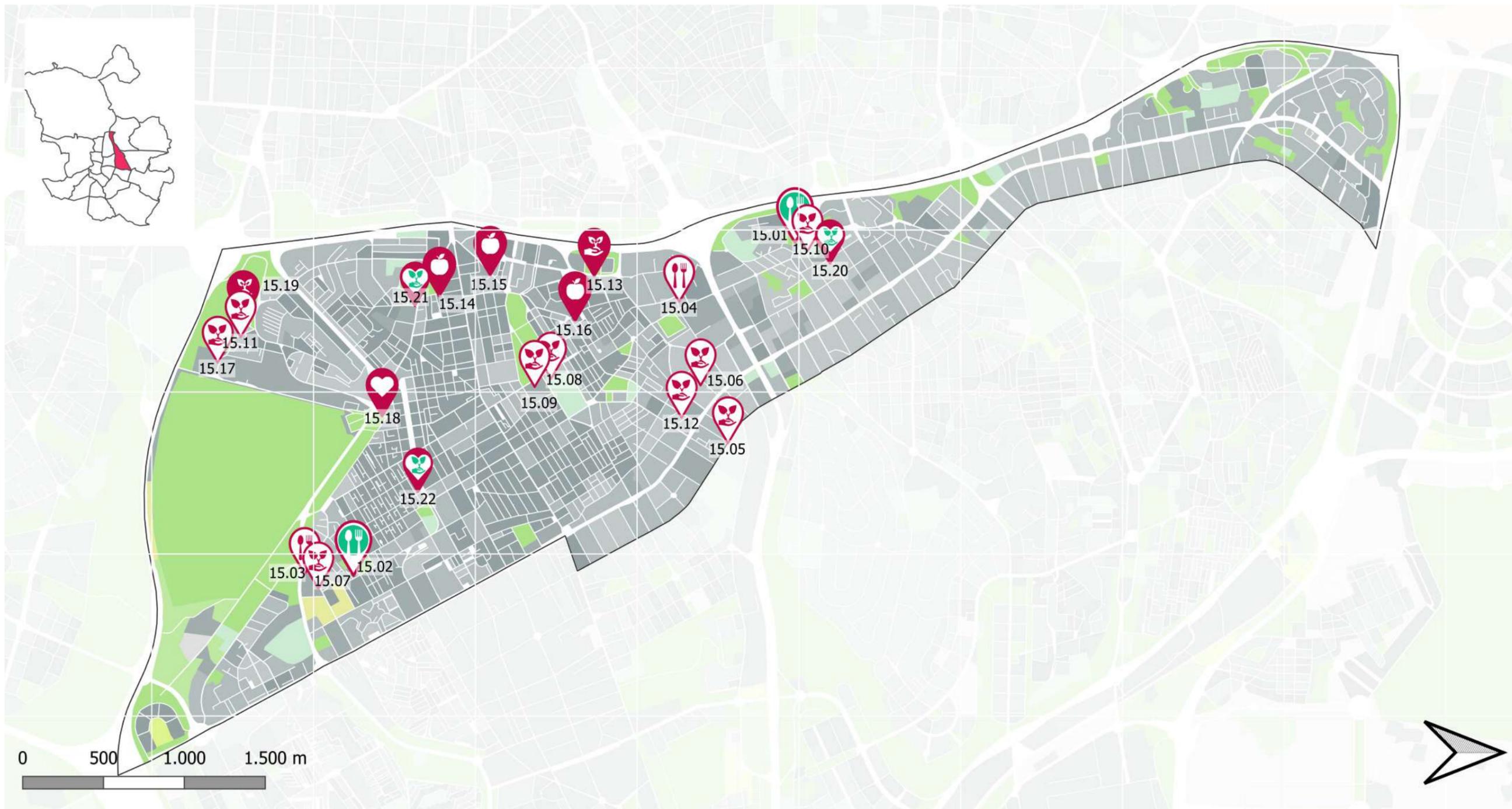
-  Programa municipal de huertos comunitarios
14.07 Huerto comunitario de Pavones
14.09 Huerto Parque de la Cuña Verde
-  Programa municipal de huertos comunitarios con nodo de recogida Agrocomposta
14.16 Huerto Siglo XXI

-  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

-  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



- | | | | |
|--|---|---|--|
| <p> 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</p> | <p> Programa municipal de huertos comunitarios
15.13 Huerto Magerit
15.19 Huerto de la Elipa</p> | <p> Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores
15.03 Escuela infantil municipal Tarabilla
15.04 Escuela infantil municipal VeoVeo</p> | <p> Programa huertos escolares
15.05 CPRI Agora
15.06 CPRI Corpus Christi
15.07 CEIP Gandhi</p> |
| <p> Programa ALAS sensibilización dietas
15.18 Centro Salud Comunitaria Ciudad Lineal</p> | <p> Programa municipal de huertos sociales
15.20 Centro Municipal de Mayores San Juan Bautista
15.21 Centro Municipal de Mayores Manuel Alexandre
15.22 Centro Municipal de Mayores Ascao</p> | <p> Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
15.01 Escuela infantil municipal Gigantes y Cabezudos
15.02 Escuela infantil municipal Las Azaleas</p> | <p>15.08 CEIP Nuestra Señora 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</p> |

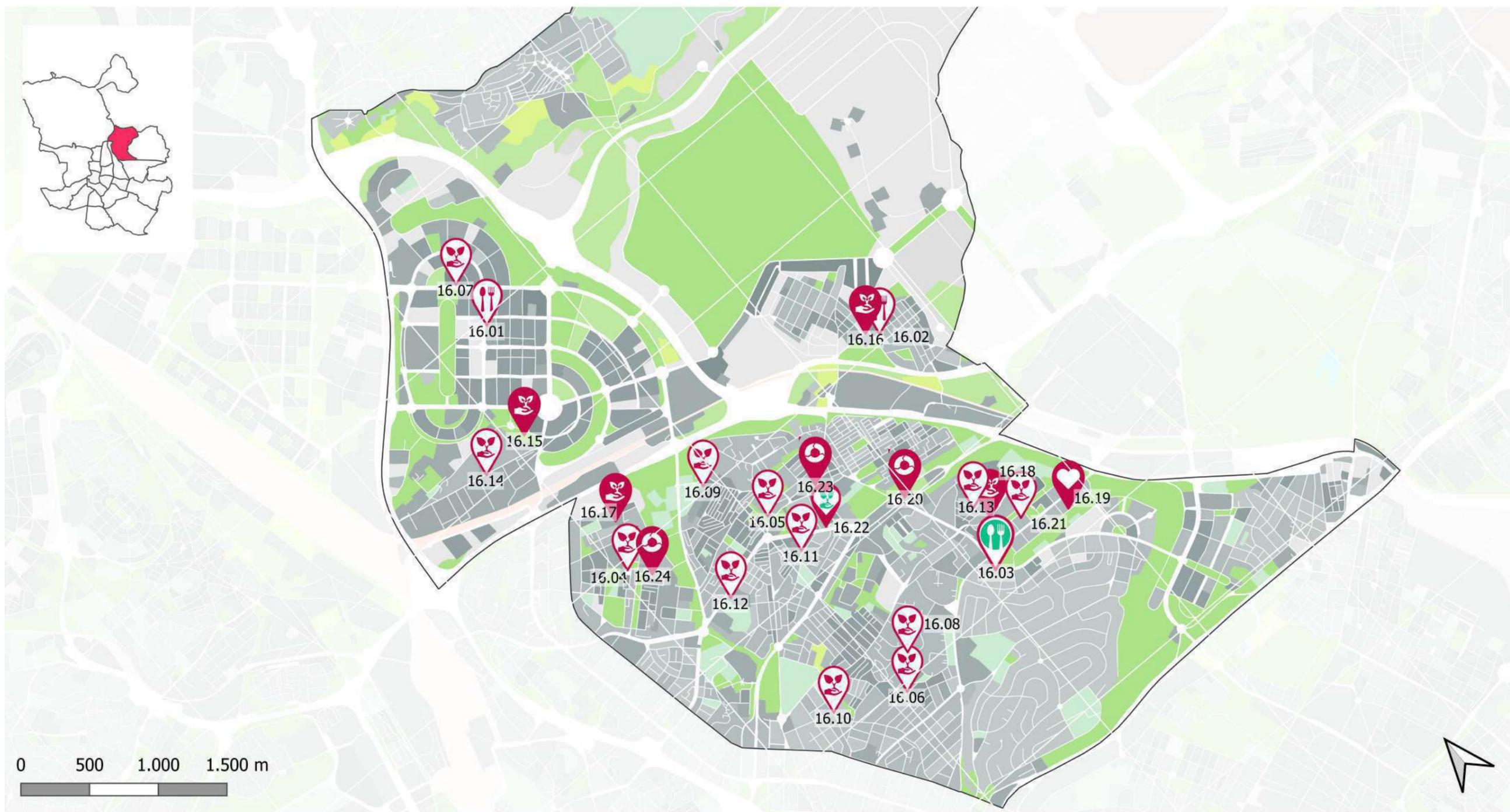


-  Área de Compostaje comunitario
 - 16.20 Nodo Compostaje Comunitario Hortaleza
 - 16.23 Compostaje en antiguo colegio Celia Viñas
 - 16.24 Centro Integrado Santiago Apóstol
-  Programa ALAS sensibilización dietas
 - 16.19 Centro Salud Comunitaria Hortaleza

-  Programa municipal de huertos comunitarios
 - 16.15 Kepina Morera
 - 16.16 Huerto de Carcavas
 - 16.17 Huerto de Manoterias
 - 16.18 Huerto Villa Rosa
-  Programa municipal de huertos sociales
 - 16.22 Centro de Salud Mental 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

-  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

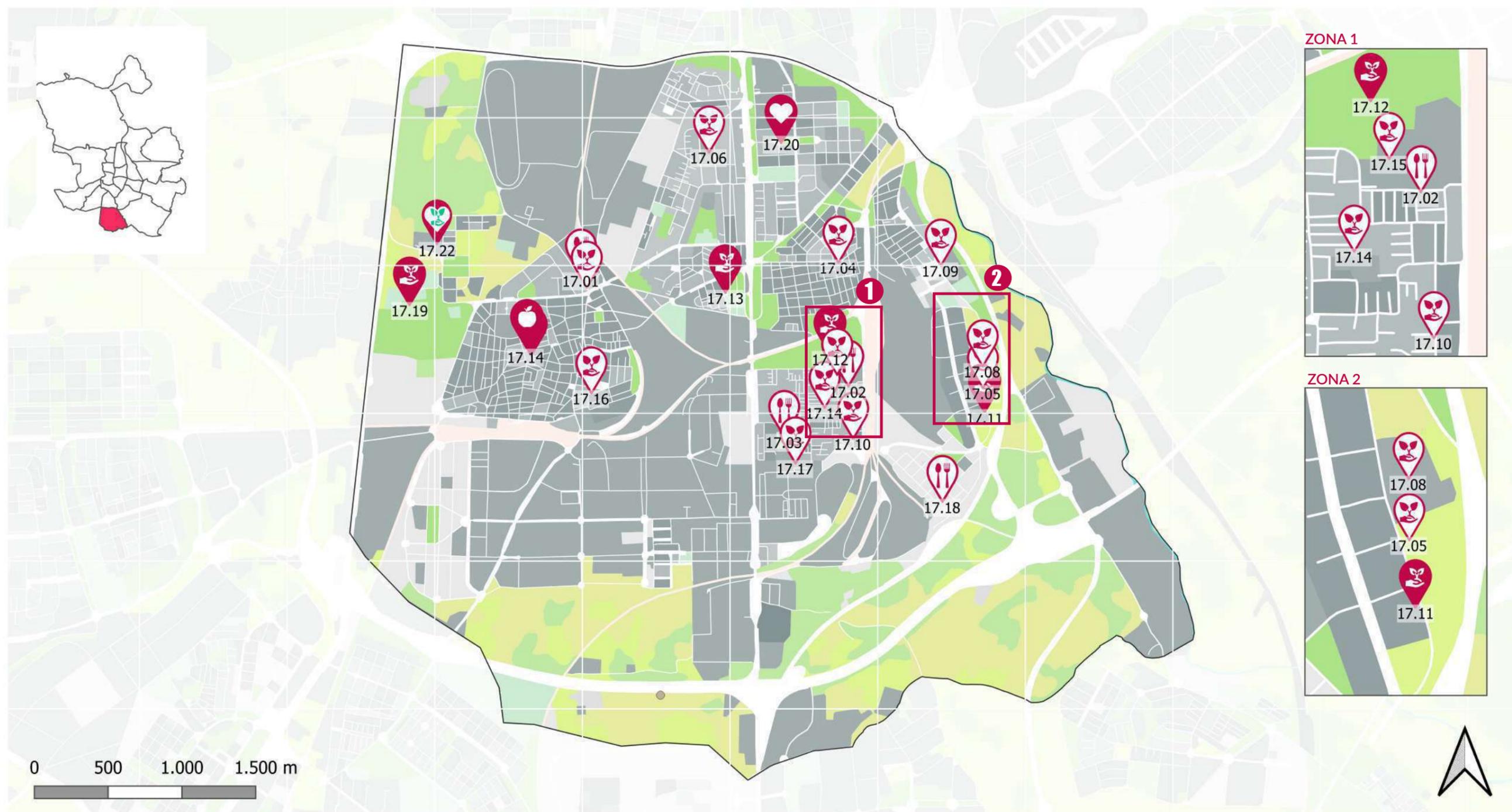


-  Programas sensibilización en mercados municipales:
17.14 Mercado municipal de Villaverde Alto
-  Programa ALAS sensibilización dietas, en centro con huerto social
17.20 Centro Salud Comunitaria Villaverde-Los Rosales

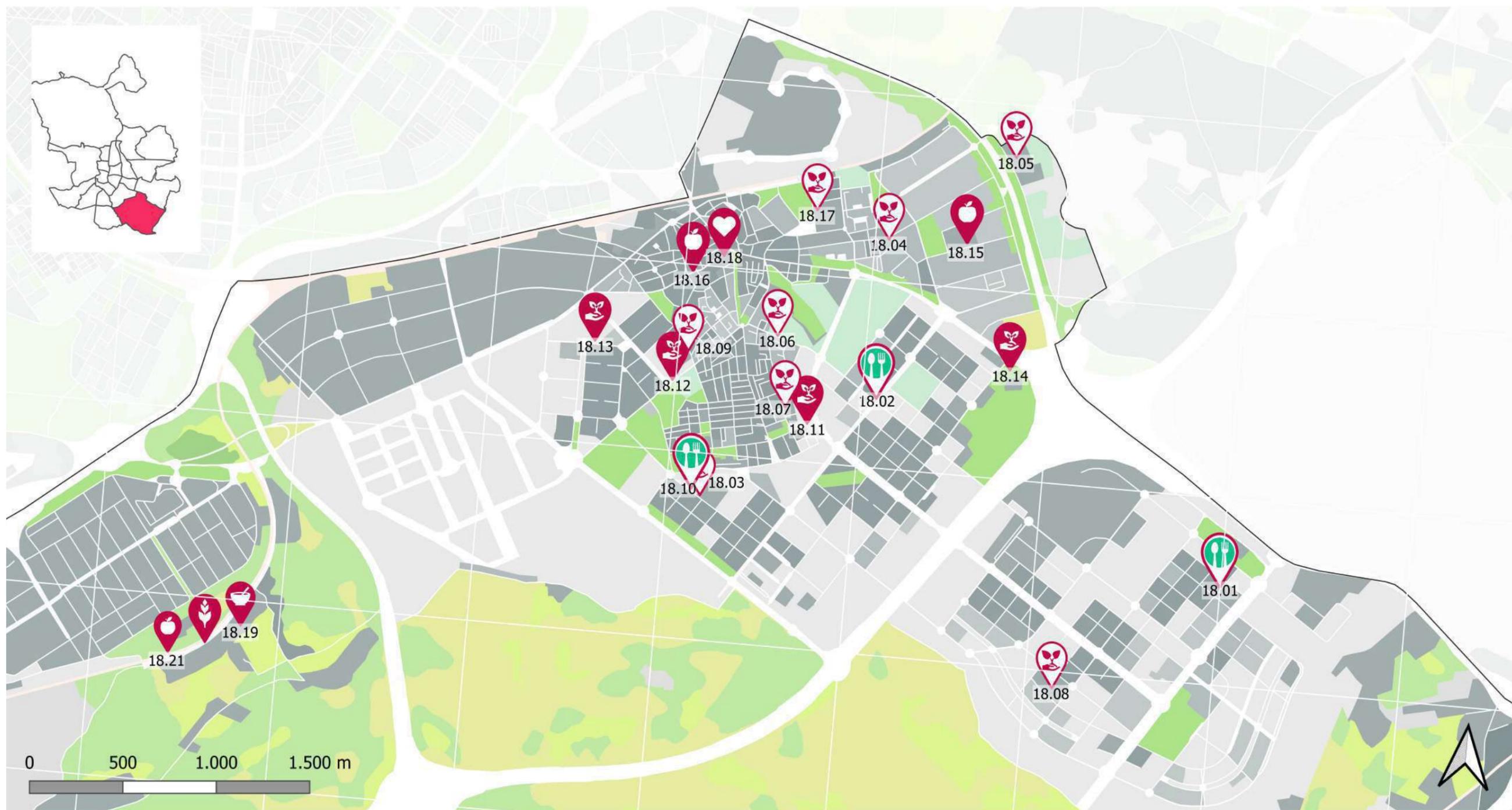
-  Programa municipal de huertos comunitarios
17.11 Huerto Butarque
17.12 Huerta Los Pinos
17.13 Huerto El Cruce
17.19 Huerto Ladis
-  Programa municipal de huertos sociales
17.22 Centro Atención a las Adicciones CAD Villaverde

-  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 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 Azorín
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



- | | | | |
|--|--|---|---|
| <p> 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</p> | <p> 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</p> | <p> 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</p> | <p> 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</p> |
| <p> Programa ALAS sensibilización dietas, en centro con huerto social
18.18 Ctro Salud Comunitaria Villa de Vallecas</p> | <p> Acceso a la alimentación de colectivos vulnerables
18.19 Colaboración Mercamadrid con el Banco de Alimentos</p> | <p> Impulso sector productivo canales de venta directa
18.20 Programa Mercamadrid De Aquí De Ahora</p> | <p>18.08 CEIP Loyola De Palacio
18.09 CEIP El Quijote
18.17 El La Paloma (Villa de Vallecas)</p> |



 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

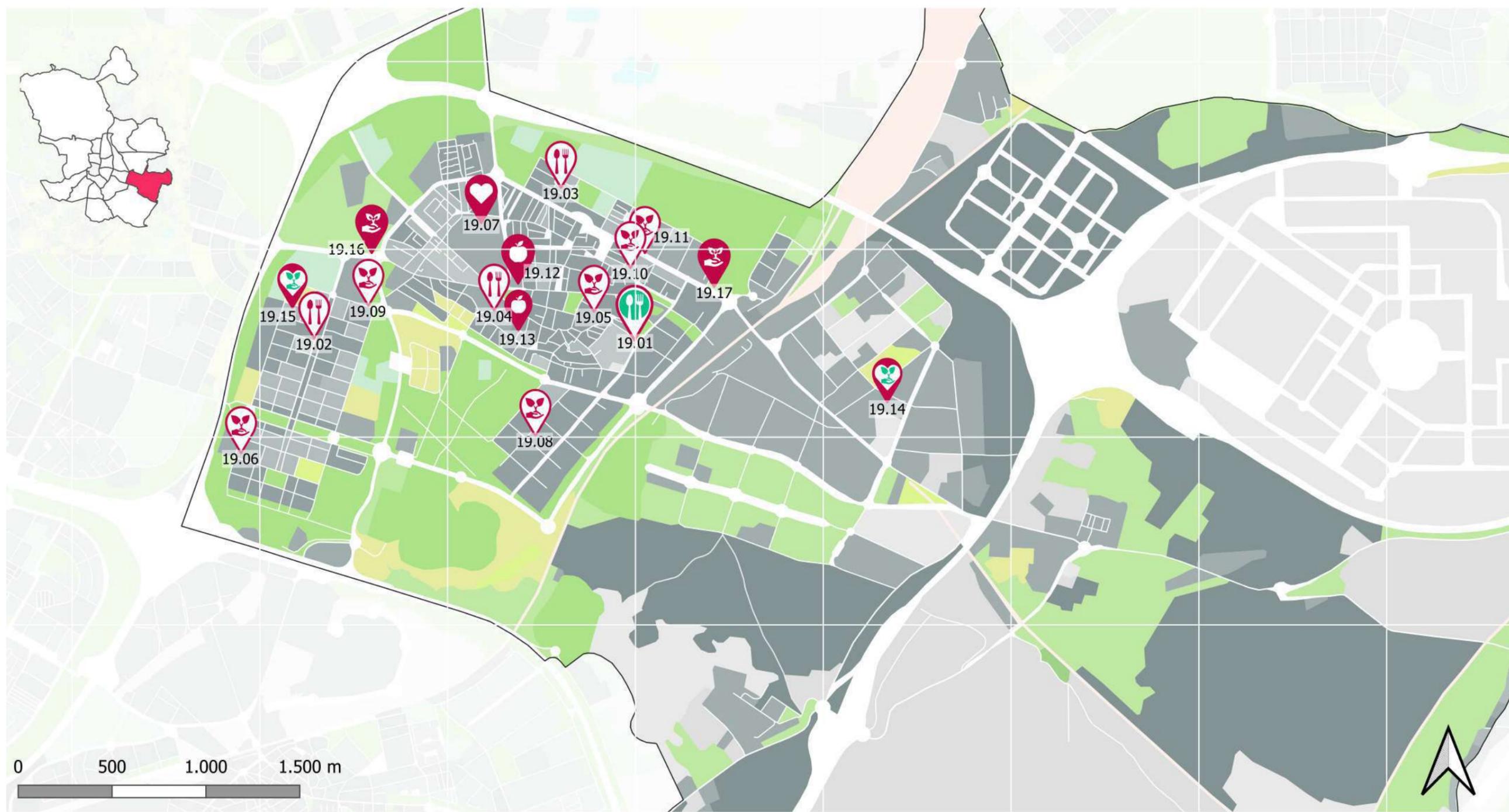
 Alimentos ecológicos en comedor y huertos escolares
19.01 Escuela infantil municipal Amanecer

 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

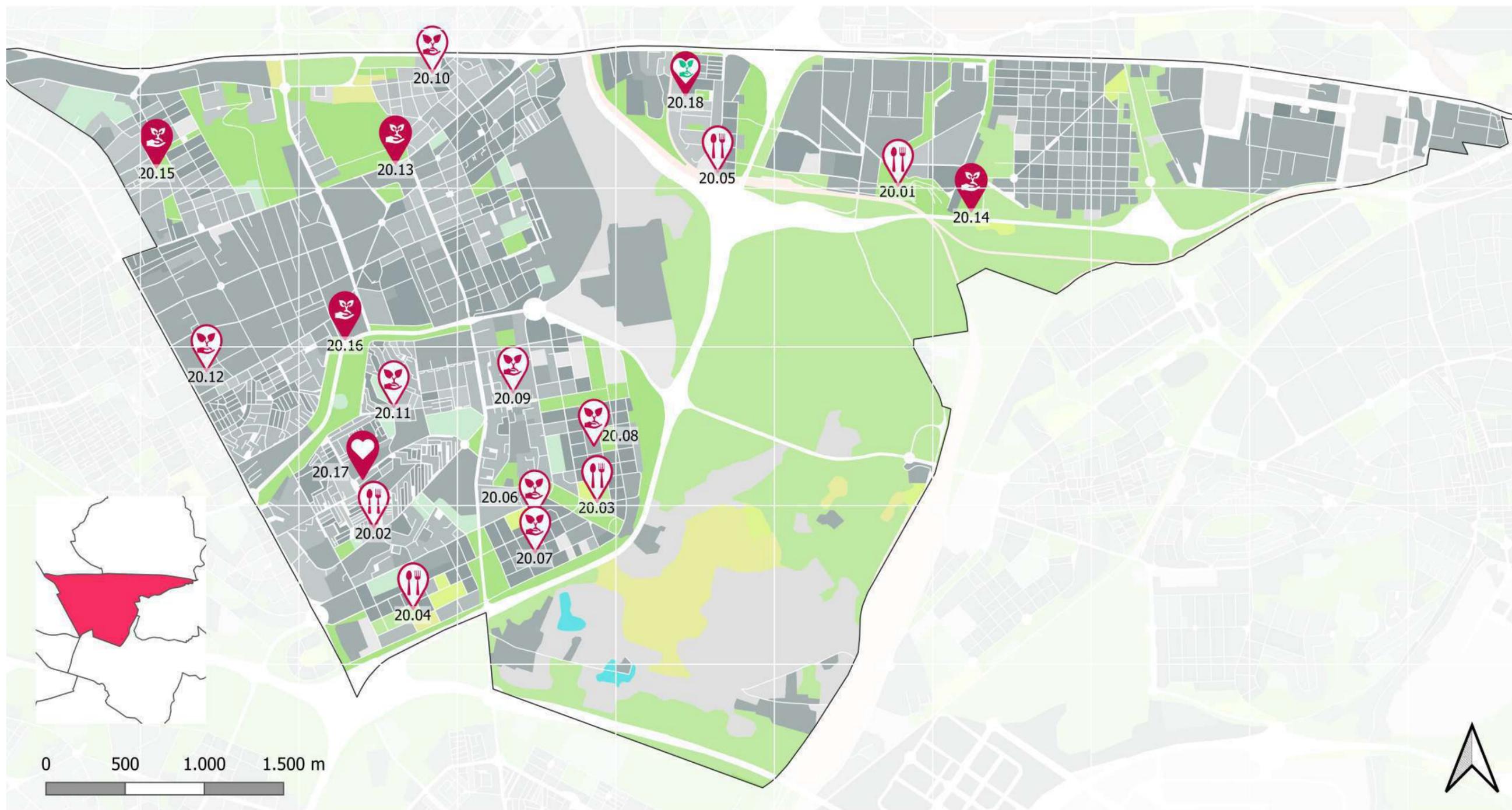
 Alimentos ecológicos y de comercio justo en comedores

 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

