

la mesa

**social lab por el acceso
universal a una
alimentación sostenible**

iniciativa de

CaFasSo
Daniel & Nina

Fondation sous l'égide de la Fondation de France

¿Por qué esta iniciativa?

colabora

Up↑Social

ÍNDICE

¿POR QUÉ ESTA INICIATIVA?	3
1. ¿POR QUÉ LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE?	4
2. UN CONCEPTO POLIÉDRICO	7
2.1 Dimensión de salud	7
2.2 Dimensión económica	9
2.3 Dimensión política	12
2.4 Dimensión medioambiental	14
2.5 Dimensión cultural	15
2.6 Dimensión social	16
3. LIMITACIONES DE LAS RESPUESTAS ACTUALES	19
Coordinación	19
Herramientas de diagnóstico	19
Enfoque asistencial	20
Respuestas parciales	20
Dignidad y empoderamiento	20
La necesidad experimentar con nuevos enfoques	21
4. LA PROPUESTA: EL SOCIAL LAB	23
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	25



¿Por qué esta iniciativa?

Las graves consecuencias que producen en la salud humana tanto la propia carencia de alimentos como su falta de calidad nutricional o la presencia de residuos tóxicos, sumado a la necesidad de proteger la salud del planeta, nos sitúa ante el reto de mejorar el acceso a una alimentación sostenible para las personas en situación de vulnerabilidad.

Para la Fundación Daniel y Nina Carasso, cambiar de modelo de producción agrícola y de alimentación no es una opción, es una necesidad apremiante. De todas las experiencias recientes que hemos podido conocer o apoyar, emerge una visión clara y contundente que defendemos activamente en nuestra práctica filantrópica: urge acelerar la transición hacia sistemas alimentarios de base agroecológica, diversificados, resilientes y justos. Y, sobre todo, es importante que den acceso a toda la población a productos de calidad, en particular a los colectivos más vulnerables, aislados e invisibles, y que remuneren correctamente a las personas que se dedican a la producción, cuidando de la salud de las personas y del planeta.

En materia de acceso universal a una alimentación sostenible, creemos firmemente que existe un gran potencial de innovación y despliegue de soluciones en una mejor conexión entre agentes del ecosistema que actúan en zonas aun inconexas del sistema.

Por este motivo, la Fundación Daniel y Nina Carasso busca reunir actores clave que habitualmente no coincidimos para que, de manera conjunta y con un enfoque sistémico, desarrollemos soluciones innovadoras y escalables a este reto global. Proponemos hacerlo siguiendo el modelo de los social lab como espacios no físicos donde construir confianza mutua, empatía y capacidad de cooperación en favor del bien común.

Este espacio de encuentro es lo que llamamos La Mesa: social lab para el acceso universal a una alimentación sostenible.



1. ¿POR QUÉ LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE?

Una alimentación sostenible es viable en el largo plazo para la salud de las personas y del planeta.

El uso del término alimentación suele estar asociado principalmente a aspectos nutricionales. La relación de nuestra alimentación con la salud es ampliamente conocida, pero las interdependencias que se establecen a su alrededor llegan a muchos otros aspectos de nuestras vidas: desde las condiciones laborales de las personas que trabajan en las distintas fases de la cadena hasta los estímulos publicitarios que recibimos como consumidores, pasando por la manera en que se producen los alimentos y las leyes que regulan su comercialización. Los factores que influyen en el acto de comer una manzana atraviesan los ámbitos político, social, económico, medioambiental, cultural y de salud.

A lo largo de sus nueve años de trayectoria en Francia y seis en España, la Fundación Daniel y Nina Carasso ha consolidado un enfoque propio que guía sus acciones en el ámbito de la alimentación, y lo ha hecho enfatizando el componente de sostenibilidad. Así, para que la alimentación sea considerada sostenible, los procesos, las iniciativas y los programas que la gestionan deben cumplir diversos requisitos de perdurabilidad:

- Ambiental, preservando al máximo el planeta para contribuir a la sostenibilidad ambiental del conjunto.
- Social, integrando criterios de justicia social y lucha contra la precariedad.
- Nutricional, asegurando que las personas maximizan su salud a largo plazo mediante el consumo de alimentos de calidad, evitando así problemas de salud que van mucho más allá de la obesidad.
- Económica, garantizando la sostenibilidad o la autonomía económica de los procesos.



Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés)¹, los sistemas alimentarios sostenibles generan bajos impactos medioambientales y contribuyen a la seguridad alimentaria y nutricional, así como a una vida saludable para las generaciones presentes y futuras. Todo ello de una forma culturalmente aceptable, accesible, justa económicamente y asequible; optimizando los recursos naturales y humanos.

Seguridad alimentaria

Para la FAO, la seguridad alimentaria es "la situación que se da cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana. Con arreglo a esta definición, pueden determinarse cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria: disponibilidad de alimentos, acceso físico y económico a los mismos, utilización de los alimentos y estabilidad a lo largo del tiempo."²

Desde mediados de los 80, numerosos estudios han ido ampliando el concepto con nuevos factores, poniendo mayor atención a las causas socioeconómicas al analizar fenómenos como el hambre. Además de estimaciones cuantitativas, como la ingesta de calorías, la seguridad alimentaria requiere contemplar aspectos como la percepción de riesgo de los afectados, sus estrategias de afrontamiento, las discriminaciones de género o el valor cultural de los alimentos.³

El derecho a una alimentación adecuada está reconocido en diversos instrumentos de derecho internacional. Es considerado de importancia fundamental para el disfrute de todos los demás derechos e inseparable de los conceptos de dignidad humana y justicia social.

Derecho a una alimentación adecuada

El derecho a la alimentación es el derecho a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, directamente o mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a la que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna."⁴

Según Medina³, el derecho a la alimentación está conformado por una serie de elementos que conectan distintos ámbitos de análisis alrededor de la persona:

- Disponibilidad. Posibilidad de alimentarse directamente, cultivando, pescando, recolectando o mediante sistemas de distribución, elaboración y comercialización adecuados.
- Accesibilidad económica. Situación en que los costos financieros de una alimentación adecuada no se vean amenazados o afecten la satisfacción de otras necesidades básicas.
- Accesibilidad física. Alimentos adecuados accesibles para todos en cualquier momento y circunstancia.
- Alimentación suficiente. Combinación de productos nutritivos que satisface las necesidades fisiológicas humanas en todas las etapas del ciclo vital, adaptadas a las particularidades de la persona.
- Adecuación. Características de los alimentos que responden a las condiciones sociales, económicas, culturales, climáticas y ecológicas en un espacio y tiempo determinados.
- Sostenibilidad. Perspectiva de acceso en el corto y el largo plazo, también por parte de generaciones futuras.
- Inocuidad. Ausencia de sustancias nocivas o contaminación debida a la adulteración, la mala higiene ambiental o la manipulación incorrecta de los alimentos.
- Respeto a las culturas. Valores no relacionados con la nutrición que hacen de los alimentos aceptables para una cultura o grupo de consumidores determinados.

La Fundación Daniel y Nina Carasso incorpora, a estos conceptos, el de la salud entendida como la ausencia de sustancias nocivas o contaminación en los alimentos debido a las prácticas culturales.



2. UN CONCEPTO POLIÉDRICO

El de alimentación es, pues, un concepto complejo cuya comprensión requiere una aproximación sistémica desde sus distintas facetas: salud, economía, política, medioambiente, cultura y sociedad.

2.1 Dimensión de salud

Una dieta saludable hace referencia a la cantidad y la calidad de los alimentos que se consumen, pero los riesgos para la salud de las personas se generan a lo largo de la cadena alimentaria, empezando por la producción de los mismos, mucho antes de que los alimentos lleguen a la mesa.

En España, es generalmente conocido el hecho que una alimentación deficiente a nivel nutricional puede acarrear graves consecuencias para la salud de las personas. Tanto es así que la preocupación por la salud es la principal motivación de los consumidores (61 %) a la hora de cambiar su dieta⁵.

En el corto plazo, la subnutrición y la sobrenutrición son las consecuencias más visibles de una alimentación inadecuada. En España, el 17,4 % de la población adulta y el 10,3 % de los niños sufre obesidad. Si hablamos de sobrepeso, las cifras ascienden al 54,5 % en adultos⁶ y al 28,7 % en niños⁷. Sin embargo, cada vez más la evidencia demuestra que las consecuencias de una alimentación inadecuada se manifiestan también en el largo plazo, a través de enfermedades crónicas no contagiosas⁸. El riesgo alimentario (la dieta basada en alimentos insanos) está detrás de entre un 40 % y un 55 % de las dolencias cardiovasculares, un 45 % de los casos de diabetes y entre un 30 % y un 40 % de algunos tipos de cáncer, como los de estómago y colon⁹. No obstante, entre las diversas disciplinas y actores que integran el mundo de la alimentación no existe consenso científico sobre qué constituye una dieta sana y sostenible.

El impacto negativo de la alimentación en la salud de las personas va mucho más allá de lo que comemos y puede encontrar sus causas en la manera en que se producen, transforman, transportan o manipulan los



alimentos. Se trata de impactos indirectos en nuestra salud, muchas veces invisibilizados:

- La agricultura es responsable aproximadamente del 90 % de las emisiones de amoníaco en la Unión Europea (UE), una sustancia que contribuye a la contaminación del aire¹⁰.
- El uso extendido de productos fitosanitarios, como plaguicidas y fungicidas, en la agricultura industrializada genera altas concentraciones en aguas subterráneas, hasta el punto de que varios países miembros de la UE se encuentran por encima de los niveles recomendados¹⁰.
- La utilización de antimicrobianos, como los antibióticos, en animales contribuye a la pérdida de eficacia de muchos tratamientos para enfermedades infecciosas en humanos, dando lugar a uno de los problemas de salud pública más urgentes del momento¹¹.
- En combinación con el calor o determinados detergentes, los envases o recipientes de plástico pueden desprender micropartículas que luego ingerimos. Se trata de cantidades de plástico mínimas en términos absolutos, pero su acumulación en el organismo puede producir trastornos en la salud, por ejemplo, de tipo gastrointestinal u hormonal¹². En Francia, un estudio¹³ estimó que la alimentación diaria de un niño de 10 años contiene 128 residuos químicos, de los cuales cinco tienen efectos cancerígenos demostrados, 42 son susceptibles y 37 son disruptores hormonales o endocrinos.

Frente a esta situación toman fuerza las hipótesis de que la transición hacia una alimentación más saludable pasa necesariamente por la agroecología, y el mundo científico está empezando a aportar evidencia al respecto:

- Un estudio¹⁴ realizado con 68.946 participantes concluyó que las tasas altas de consumo de alimentos ecológicos se asocian inversamente con el riesgo general de cáncer, al tratarse de alimentos limpios y con mayor valor nutricional.



- Otro estudio¹⁵ en el que participaron 28.192 madres noruegas primerizas observó una reducción significativa en la prevalencia de preeclampsia (una enfermedad frecuente en el embarazo) entre las que informaron consumo frecuente de hortalizas ecológicas. En cambio, no se encontró asociación con las madres que manifestaron ingesta no ecológica.

2.2 Dimensión económica

Aunque a menudo se perciban lejanas, las fases de producción, transformación, distribución y comercialización de los alimentos influyen en las decisiones que tomamos en el ámbito de alimentación.

El estilo alimentario se encuentra en la intersección de múltiples factores y todos están asociados de alguna manera a las cadenas agroalimentarias, es decir, a la sucesión de etapas de transformación del producto¹⁶. Para entender las decisiones que tomamos los individuos en el ámbito de la alimentación es necesario alzar la vista y analizar lo que ocurre en cada una de sus fases: producción, transformación, distribución, comercialización y gestión de residuos.

Los sistemas alimentarios han hecho grandes avances en el último siglo, generalizando la disponibilidad y el acceso a alimentos asequibles para una población creciente. Esto se ha alcanzado mediante un modelo de agricultura y producción de alimentos altamente especializado, industrializado, financierizado y muy orientado a la exportación. A su vez, el modelo genera sistemáticamente costes ocultos en la salud humana y medioambiental, y en los sistemas sociales y culturales. Estas externalidades no se traducen en los precios al por menor, pero los asumen personas de todo el mundo y se transmiten a las generaciones futuras¹⁰.

Los impactos socioeconómicos del modelo de agricultura industrial son múltiples. Algunos de ellos están relacionados con:

Grandes desequilibrios de poder. El 70 % de la industria agroquímica mundial se encuentra en manos de tres empresas, y hasta el 90 % del comercio mundial de cereales está controlado por cuatro



multinacionales. En 2011, los cinco mayores proveedores de alimentos en 13 Estados miembros de la UE tenían una cuota de mercado combinada de más del 60 %. Alrededor del 3 % de las explotaciones representan el 52 % de las tierras agrícolas de la UE, y el 20 % de las explotaciones representan el 80 % de los pagos en el marco de la Política Agraria Común. Esta alta concentración otorga a las multinacionales un gran poder de decisión e influencia, que llega a incidir en la regulación de precios y las condiciones de las cadenas de suministro¹⁰.

Precariedad laboral. Aunque existen muchas definiciones para el concepto de precariedad, su uso alude generalmente a condiciones laborales inadecuadas en cantidad y calidad, incluyendo factores de inestabilidad, inseguridad y ausencia de protección social. Los trabajadores estacionales migrantes, vendedores minoristas de alimentos y trabajadores autónomos de reparto son algunos de los colectivos más precarizados¹⁰. A pesar de su importancia en la economía española y de su gran potencial de crecimiento, el sector agrario es uno de los más afectados por problemáticas como la explotación, la precariedad y la siniestralidad. Según estimaciones del sindicato Comisiones Obreras, la economía sumergida en el campo español es del 30 %¹⁷.

Debilitamiento de los sistemas alimentarios locales. El encarecimiento de las tierras y la pérdida de explotaciones agrarias de pequeña y mediana extensión son algunas de las causas estructurales de este fenómeno. Simultáneamente, la tendencia agroindustrial de exportación de los productos españoles y la pérdida de la biodiversidad y de un patrimonio genético acuñado durante siglos caracterizan un sistema que no da respuesta a las necesidades alimentarias del país, debilitando su soberanía alimentaria¹⁸.

Concentración del consumo en supermercados. El principal canal para la compra de productos alimenticios en España es el supermercado, que asume el 48,1 % del volumen total. En el caso de productos no frescos, esta cuota asciende hasta el 55,5 %¹⁹. Especialmente en las ciudades, los sistemas alimentarios se caracterizan cada vez más por la presencia de este tipo de establecimientos y grandes superficies que



venden productos asequibles, pero también altamente procesados²⁰. Así, cuando por parte de los gobiernos locales no existe un mandato claro de abordar los sistemas alimentarios, múltiples actores del ámbito del desarrollo urbanístico (financieros, inversores, investigadores de mercado o administradores de bienes) pasan a incidir de una manera indirecta en la composición de nuestros entornos alimentarios²¹.

Soberanía alimentaria

La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, de sus países o uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin *dumping* frente a países terceros. La soberanía alimentaria incluye:

- Priorizar la producción agrícola local para alimentar a la población, así como el acceso por parte de campesinos y sin tierra a la tierra, al agua, a las semillas y al crédito. De ahí la necesidad de reformas agrarias, de la lucha contra los organismos genéticamente modificados (OMG) para el libre acceso a las semillas, y de mantener el agua en su calidad de bien público distribuido de forma sostenible.
- El derecho de los campesinos a producir alimentos y el derecho de los consumidores a decidir lo que quieren consumir, cómo y quién lo produce.
- El derecho de los países a protegerse de las importaciones agrícolas y alimentarias demasiado baratas aplicando precios agrícolas ligados a los costes de producción: esto es posible siempre que los países o las uniones tengan el derecho de gravar con impuestos las importaciones demasiado baratas, se comprometan a favor de una producción campesina sostenible y controlen la producción en el mercado interior para evitar excedentes estructurales.
- La participación de los pueblos en la definición de la política agraria.

El concepto fue desarrollado por Vía Campesina y llevado al debate público en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de la FAO en 1996 con el objetivo de ofrecer una alternativa a las políticas neoliberales. Desde entonces, se ha convertido en un tema mayor del debate agrario internacional, incluso en el seno de las Naciones Unidas²².

Soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos de definir sus propias políticas agrícolas, pastoriles, laborales, de pesca, alimentarias y agrarias que sean ecológicas, sociales, económicas y culturalmente apropiadas a sus circunstancias exclusivas²³.

El grado de soberanía alimentaria implica la capacidad de decidir sobre la producción de alimentos y cómo ponerlos al alcance de la población. Depende de un conjunto de condiciones económicas, sociales y de estrategias



políticas que no dejen solo en manos del mercado el cumplimiento del derecho a la alimentación.¹⁸

En este contexto, afrontar el crecimiento demográfico sin afectar a la sostenibilidad en todas sus vertientes se presenta como un reto mayúsculo y apremiante. De ello dependerá la capacidad de generaciones presentes y futuras para satisfacer el derecho a la alimentación³. En esta línea, la relatora especial de las Naciones Unidas sobre el derecho a la alimentación, Hilal Elver, cuestionó en una entrevista la adecuación del modelo de agricultura industrial ante la emergencia del cambio climático, y señaló la agroecología como el camino más prometedor para mitigarlo con un enfoque de derechos²⁴.

Agroecología

Tipo de agricultura alternativa que aplica los principios del conocimiento ecológico al desarrollo y puesta en práctica de los sistemas agrícolas. Sus orígenes datan de los años 60 y, frente a las prácticas tradicionales, busca alcanzar la sostenibilidad logrando un equilibrio entre el aprovechamiento de los cultivos y los beneficios para las comunidades que los producen y viven de estos. La agroecología procura minimizar el impacto negativo en el medioambiente que tiene la agricultura convencional, trabajando por un uso óptimo y consciente de los recursos naturales y la preservación de los suelos con el uso de abonos y pesticidas naturales no tóxicos, con el fin de mejorar la calidad de los alimentos y respetar el entorno ambiental.

Por otro lado, la agroecología se caracteriza por fusionar los conocimientos científicos con los sociales. Analiza el sistema agrario desde un punto de vista integral, incluyendo aspectos ecológicos, económicos y socioculturales dentro de cada localidad donde se desarrolla, para plantear soluciones a los problemas y fortalecer la capacidad productiva a través del intercambio de conocimientos empíricos entre los miembros de la comunidad y demás actores involucrados en el proceso agricultor, así como las últimas tecnologías en el área²⁵.

2.3 Dimensión política

Un enfoque integrado y de largo plazo requiere la acción coordinada de la gran diversidad de actores que participan de los sistemas alimentarios.

En Europa, las políticas que afectan a los sistemas alimentarios se encuentran dispersas en ámbitos muy distintos: agricultura, comercio,



seguridad alimentaria, medioambiente, desarrollo, investigación, educación, sanidad, regulación del mercado, políticas fiscales y sociales, entre otras. La falta de un enfoque integrado genera muchas veces ineficiencias, inconsistencias y contradicciones, tendiendo a la priorización de estrategias sencillas y con una visión cortoplacista. Todo ello afecta a la sostenibilidad de los sistemas, permitiendo que los costes de la inacción se traspasen a generaciones futuras¹⁰.

Para apoyar el desarrollo de modelos de producción más resilientes son necesarias aproximaciones sistémicas y a largo plazo, que den lugar a acciones coordinadas y centradas en la sostenibilidad, en lugar de hacerlo en cada una de las fases del sistema alimentario. Cuanto más fragmentada se encuentre la gobernanza del sistema, menos concentrado estará el poder y una mayor diversidad de actores tendrá voz en el diseño, la implementación y la evaluación de las políticas¹⁰.

Ante este entramado complejo de leyes y políticas públicas, cuya competencia se corresponde, en muchos casos, a niveles estatales o supraestatales, resulta esencial destacar el papel de los sistemas alimentarios territorializados (SAT) como motor de cambio²⁶. Se trata de iniciativas impulsadas desde la sociedad civil e instituciones públicas que proponen la transición hacia sistemas alimentarios más justos, inclusivos y sanos, vinculados a los territorios y a sus culturas. Por contraposición a la globalización que caracteriza los sistemas agroalimentarios, los SAT se centran en una triple proximidad:

- reconectando los ecosistemas agrícolas y forestales;
- acercando la agricultura y las industrias alimentarias, priorizando las materias primas de la región de implantación;
- reorientando la demanda alimentaria hacia una oferta local más abundante, variada y de calidad²⁷.

Aunque las respuestas al sistema actual pasan necesariamente por enfoques globales, muchas de las experiencias locales transformadoras que están teniendo lugar en España, Francia y otros países del mundo tienen un gran potencial pedagógico y de escala todavía por explorar. Son varias las iniciativas de este tipo que se impulsan desde entes



públicos, como el Ayuntamiento de Pamplona, que está impulsando la transformación del modelo alimentario en las escuelas infantiles de la ciudad con criterios de sostenibilidad y proximidad⁴⁹. Desde la Red de Ciudades por la Agroecología²⁸, 14 municipios españoles se han alineado para hacer incidencia política en esta dirección.

2.4 Dimensión medioambiental

La sostenibilidad de la producción y el consumo de alimentos forman parte del centro de la lucha por la sostenibilidad del planeta.

Entre los consumidores españoles, los efectos medioambientales derivados del sistema alimentario son una de las principales motivaciones (24 %) a la hora de modificar sus hábitos hacia una alimentación más saludable, después de la preocupación por la salud (61%) y la pérdida de sabor de los alimentos (35%)⁵.

A nivel mundial, se calcula que la producción de alimentos causa alrededor de una cuarta parte de las emisiones de gases de efecto invernadero, se le dedica el 40 % de la superficie terráquea y utiliza el 70 % de los recursos de agua dulce. Además, las prácticas agrarias industrializadas provocan el 60 % de la pérdida de biodiversidad²⁹ y la muerte de especies como las abejas, poniendo en peligro fenómenos clave para futuras cosechas, como la polinización, y costando alrededor del 3 % del PIB mundial anualmente¹⁰.

En Europa, más del 11 % del territorio está afectado por niveles medianos o altos de erosión del suelo. Además, el consumo de los países de la UE depende en gran medida de la exportación: el 31 % de la superficie necesaria para satisfacer su demanda alimentaria se encuentra fuera del continente. De esta forma, la huella ambiental de nuestros sistemas alimentarios se externaliza a países donde las zonas de cultivo intensivo con fines de exportación generan muchas veces deforestación, desalojos, intoxicaciones por fitosanitarios y vulneraciones de derechos humanos. Todo ello se ve agravado por la contaminación que generan el transporte en frío –o no- de los llamados “alimentos kilométricos”¹² y el hecho de que un 20 % de la comida en la UE se pierda o se desperdicie cada año¹⁰.



Ante esta realidad, la promoción de patrones de producción y consumo sostenibles en el marco de la transición alimentaria se presenta como una oportunidad para reducir el impacto de la demanda global en el planeta.

2.5 Dimensión cultural

Una cultura alimentaria saludable y apropiada a las preferencias de las personas tiene la capacidad no solo de incidir en la salud humana y en la del planeta, sino también de catalizar procesos de inclusión social.

Los nuevos patrones alimentarios se caracterizan por una marcada occidentalización que va en detrimento de las culturas alimentarias locales, como la dieta mediterránea. También se ha producido una desconexión de los consumidores respecto a los procesos de producción de los alimentos, lo cual se evidencia, por ejemplo, en la pérdida de conocimientos sobre la estacionalidad de las frutas y verduras¹⁰.

En la cesta de la compra, tienen cada vez más peso los platos preparados (cuyo volumen aumentó en un 4,8 % el 2017 en España) y los productos fáciles de preparar, como las legumbres, la pasta y el arroz³⁰. La proporción de alimentos procesados poco saludables (como los productos de bollería y pastelería, chocolate y dulces, caldos y salsas preparadas, platos precocinados o bebidas refrescantes carbonosas) asciende hasta un 10 % del consumo alimentario anual¹⁸.

Entre las causas de esta tendencia se encuentran la generalización de estilos de vida urbanos, más acelerados y sedentarios¹⁰, y de condiciones laborales que dificultan la conciliación y la organización del trabajo alimentario en el sí de los hogares.

La influencia de la publicidad en los medios de comunicación masivos contribuye a empeorar la situación, siendo un recurso especialmente utilizado por la agroindustria. En esta línea, un estudio³¹ estimó que, en 2012, el 23,7 % de la publicidad televisiva en España provenía de la industria alimentaria. También detectó un mayor porcentaje de anuncios de alimentos no saludables (por sus altos contenidos en grasas



saturadas, azúcares o sal) en horarios protegidos (69 %), fines de semana (71,1 %), canales que atraen especialmente a niños y adolescentes (67,8 %) y emisiones reguladas por el código español de autorregulación de la publicidad alimentaria dirigida a los niños (70,7 %).

Aparte de las consecuencias negativas que estos patrones puedan tener en la salud humana y del medioambiente, cabe destacar la necesidad de que los alimentos sean adecuados a las culturas y preferencias de las personas como un componente clave del derecho a la alimentación. Además de respetar la dignidad de quienes los consumen, los alimentos culturalmente apropiados pueden ser catalizadores de procesos de inclusión social y vehículos para el fortalecimiento de las comunidades.

2.6 Dimensión social

La forma en la que las personas acceden a los alimentos está marcada por fuertes desigualdades, como el género o el lugar de residencia, siendo la renta familiar un factor determinante.

A los condicionantes de salud, económicos, políticos, medioambientales y culturales se suman, con una importancia clave en el marco de trabajo que nos ocupa, los sociales. En España no faltan alimentos, pero la forma en la que las personas acceden a ellos está marcada por fuertes desigualdades. En 2017, 600.000 personas vivían situaciones de inseguridad alimentaria grave, lo que supone un incremento del 20 % en un solo año².

La calidad de una dieta depende de decisiones conscientes a la hora de elegir los alimentos, pero el contexto en el que se toman ejerce una gran influencia³² en términos de disponibilidad, asequibilidad, preferencias culturales, estilos de vida y comodidad, presentando importantes barreras para las personas que viven situaciones de precariedad o pobreza. Desde los años 80, numerosos estudios confirman que la dieta se ve alterada cuando el hogar tiene bajos ingresos³³, especialmente cuando los gastos de suministros energéticos aumentan³⁴.



En 2017, el 31,1 % de los españoles vivía en situación de vulnerabilidad económica, (es decir, en hogares con ingresos inferiores al 75 % del ingreso mediano) y casi uno de cada tres obtenía ingresos por debajo de lo necesario para equilibrar sus gastos³⁵. No obstante, cuando hablamos de alimentación, la vulnerabilidad se encuentra en la intersección de muchos otros factores como el género, el tipo de hogar, la vivencia de procesos migratorios o el lugar de residencia.

Entre los consumidores españoles, el precio se mantiene como el principal criterio (47 %) a la hora de comprar alimentos⁵, y las personas con menor poder adquisitivo tienden a priorizar los más económicos. Su dieta está marcada por la mayor presencia de carne, grasas saturadas y azúcar frente a un menor consumo de frutas, verduras y hortalizas. Esto hace que la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiovasculares sean más prevalentes en personas de bajo nivel socioeconómico³⁶. También en niños, la obesidad presenta un claro gradiente social, estando mucho más presente entre de los hijos de trabajadores no cualificados (15,4 %) que entre los de directores, gerentes y profesionales tradicionalmente asociados a licenciaturas universitarias (5,4 %)⁶.

En muchas ocasiones, la dieta se ve afectada por el entorno en que se habita: un acceso limitado a determinados tipos de comercios o la mala conexión en transporte público a zonas con una oferta variada y asequible de alimentos pueden ser grandes condicionantes. La oferta de productos varía en función de donde estén ubicados los establecimientos: un estudio³⁷ llevado a cabo en Nueva York identificó que la proporción de pequeños comercios que vendían más productos saludables era mayor en los barrios con altos ingresos y menor en los más empobrecidos, mientras que los restaurantes de comida rápida eran más abundantes en estos últimos. Los factores socioeconómicos también marcan las características de la vivienda, por ejemplo, con el tipo de electrodomésticos que se usan, el alta de determinados suministros o la presencia de ascensor en la finca. A su vez, estas características condicionan las prácticas de las personas, desde la frecuencia de compra hasta la manera de almacenar y cocinar alimentos.



El barrio también ofrece oportunidades para ampliar la red social y romper el aislamiento alrededor de las familias, ya sea a través de actividades culturales, lúdicas, deportivas y asociativas. Es en el sí de estas redes de apoyo donde se palian muchas situaciones de escasez³⁸. En familias con niños, el entorno escolar también puede constituir una red de soporte pero, sobre todo, ofrece oportunidades de reforzar hábitos, adquirir conocimientos y desarrollar habilidades relacionadas con una alimentación saludable³⁸. Las personas con mayor educación tienen más posibilidades de cambiar la toma de decisiones para restringir riesgos de salud, adoptando prácticas más seguras que dilaten la aparición de enfermedades crónicas³⁹. Sin embargo, la influencia de la renta familiar sigue siendo un factor determinante. Un estudio realizado en varios países europeos⁴⁰ detectó que, a pesar de haber participado en una intervención escolar para reforzar los buenos hábitos alimentarios, los hijos de familias con rentas bajas seguían sin llevar una dieta saludable.

El acceso a una alimentación sana y adecuada es un pilar para la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad⁹, y permite a las poblaciones más vulnerables maximizar sus oportunidades de vida. Sin embargo, nos encontramos ante sistemas alimentarios a dos velocidades en los que las personas en situación de precariedad y pobreza acceden a productos de escasa calidad nutricional y gran impacto medioambiental, mientras que los alimentos más saludables y sostenibles quedan solamente al alcance de personas activistas y con condiciones más favorables. Las desigualdades en el acceso también se producen entre los ámbitos urbano y rural: contrariamente a lo que se podría pensar por la proximidad a las actividades productivas, la oferta de productos alimentarios sostenibles en los canales tradicionales del mundo rural es mucho menor que en las ciudades.



3. LIMITACIONES DE LAS RESPUESTAS ACTUALES

Ante las múltiples barreras a una alimentación sostenible por parte de colectivos en situación de vulnerabilidad, las estrategias tradicionalmente más extendidas consiguen paliar el hambre mediante ayudas económicas o en especie. Aunque, especialmente a nivel local, algunas iniciativas están empezando a experimentar con nuevos enfoques para contribuir a la resolución del problema, las respuestas existentes siguen presentando, muchas veces, limitaciones en términos de cantidad, calidad, intensidad y alcance.

Coordinación

Son muchos los actores que podrían desarrollar acciones para hacer más accesible la alimentación sostenible a los colectivos vulnerables. Sin embargo, las respuestas siguen viniendo mayoritariamente de los sectores público y social, y no siempre cuentan con mecanismos de coordinación. La comunicación entre los distintos ámbitos de atención institucional (centros de salud, escuelas y servicios sociales) es muchas veces puntual o poco eficiente. Lo mismo ocurre con las organizaciones sociales, como los bancos de alimentos, que llevan a cabo el reparto bajo sus propios criterios y, en ocasiones, con pocos mecanismos formales de control.

Herramientas de diagnóstico

La falta de datos estadísticos e información sistematizada sobre las necesidades alimentarias de la población complica la realización de diagnósticos adecuados para el diseño de soluciones integrales y coordinadas. Además, la inexistencia de protocolos claros implica que no siempre se propongan intervenciones adecuadas tras el diagnóstico¹⁸. De nuevo, la coordinación entre los distintos ámbitos donde se relaciona la persona (centros de trabajo, escuelas, centros de salud, asociaciones) ofrece un gran potencial para mejorar la situación.



Enfoque asistencial

Tradicionalmente, las tareas de contención y respuesta a las diferentes problemáticas relacionadas con el acceso a la alimentación se han desarrollado desde la esfera privada, por parte de organizaciones sociales y redes de apoyo familiar y comunitario. Esto ha generado una tendencia a actuaciones asistenciales y poco profesionalizadas que en lugar de solucionar los problemas desde la raíz palián sus síntomas, moviéndose más en el terreno de la caridad que en el de los derechos sociales¹⁸. De esta forma, la estigmatización de la pobreza se acaba reproduciendo desde las instituciones públicas y organizaciones sociales, que muchas veces emplean enfoques paternalistas en detrimento de la autonomía de las personas¹⁸.

Respuestas parciales

Los sistemas de ayuda alimentaria no alcanzan a toda la población vulnerable, y la brecha entre personas atendidas y necesitadas tiende a crecer⁴¹. Aunque España no cuenta con datos estadísticos ni herramientas de medición al respecto, un estudio canadiense⁴² indica que solo un 30 % de las personas en situación de inseguridad alimentaria acude a bancos de alimentos. Ante este dato, parece pertinente interrogarse sobre los canales que permiten a la población acceder a estos recursos, pero sobre todo las barreras que impiden al 70 % restante hacer uso de un recurso que podría contribuir a paliar su situación. ¿Quiénes son estas personas y cuáles son sus estrategias de supervivencia?

Dignidad y empoderamiento

En muchos casos, los productos que se reparten en comedores sociales o bancos de alimentos provienen de excedentes de supermercados, sin responder a criterios de cantidad y calidad nutricional¹⁸. Las personas beneficiarias señalan la falta de variedad de productos (con especial hincapié en los frescos y de higiene personal) y la necesidad de considerar aspectos como la cultura, la composición de la unidad familiar o las necesidades específicas de las personas receptoras de ayuda⁴².



Una de las principales críticas a este tipo de planteamientos es la necesidad de garantizar la dignidad de las personas beneficiarias, ya que la donación de excedentes procedentes del mercado a personas en situación de pobreza puede implicar una jerarquía en las funciones de los alimentos⁴¹.

Si bien consigue que las personas beneficiarias no pasen hambre, la dependencia de este tipo de recursos genera modelos de alimentación muy monótonos que no contemplan su adecuación¹⁸ y otorgan escasa importancia a las demás funciones de los alimentos, como el placer, la identidad y el fortalecimiento de vínculos sociales⁴¹. Además de la pérdida de autonomía y el cambio de hábitos⁴⁴, algunos autores apuntan que puede existir una relación entre las ayudas alimentarias y el aumento de la obesidad en los grupos más desfavorecidos⁴⁵.

La necesidad experimental con nuevos enfoques

Ante las limitaciones que presentan las respuestas tradicionales, desde los distintos ámbitos y en todo el mundo se están explorando soluciones más eficaces, eficientes y justas que van más allá de la gestión de la urgencia. Estas aproximaciones pasan, en muchos casos, por otorgar nuevos roles a las personas en situación de vulnerabilidad, empoderándolas para que ellas mismas desarrollen grandes soluciones. Bajo este paraguas se encuentran iniciativas no asistencialistas que evitan responsabilizar al individuo de su situación, como los comedores escolares autogestionados, los huertos comunitarios o las cooperativas de productores y consumidores.

Los enfoques preventivos también van ganando fuerza en el ámbito de la alimentación, respondiendo a las principales causas de la desigualdad en lugar de a sus síntomas. Se trata de aproximaciones transversales que toman en cuenta las múltiples dimensiones que inciden en la situación de la persona para diseñar acciones que anticipen el problema. En este marco, algunas iniciativas inciden directamente en fenómenos como la exclusión sociolaboral, que condicionan el acceso a una alimentación sostenible por parte de grandes grupos sociales.



La diversidad de ámbitos relacionados con la alimentación evidencia la necesidad de movilizar a actores que habitualmente no trabajan juntos para desarrollar nuevas respuestas. En este sentido, iniciativas como Food Reform for Sustainability and Health (FReSH) implican al sector empresarial en el desarrollo, la implantación y la escala de soluciones que transformen el sistema alimentario desde la perspectiva de la persona⁴⁶.

Es necesario seguir explorando soluciones innovadoras y escalables en esta dirección, y sobre la base de los aprendizajes desarrollados bajo los enfoques tradicionales.



4. LA PROPUESTA: EL SOCIAL LAB

Iniciativa para codiseñar y probar soluciones innovadoras por el acceso universal a una alimentación sostenible en España.

Los laboratorios de innovación social o modelos de social lab han emergido en los últimos 20 años para aportar respuestas alternativas y eficaces a problemas complejos e interconectados⁴⁷. Aunque existen tantas metodologías como experiencias hay en el mundo, Hassan⁴⁸ identifica tres grandes rasgos comunes a la mayoría de los laboratorios:

- **Implican a todas las partes.** Convocan a todos los perfiles de actores implicados en un reto sistémico para integrar sus capacidades y encontrar respuestas colaborativas. A diferencia de los equipos de expertos, la participación va más allá de la consulta.
- **Son experimentales.** En lugar de experiencias de un único intento u oportunidad, constituyen esfuerzos continuos y sostenidos en el tiempo. Plantean una aproximación iterativa hacia los retos, codiseñando prototipos de intervención y testeándolos directamente hasta dar con la solución más eficaz, eficiente y justa.
- **Son sistémicos.** Las ideas e iniciativas desarrolladas aspiran a responder a los retos de forma sostenible y a escala, lo que implica que las soluciones sean de naturaleza sistémica.

En particular, la iniciativa impulsada por la Fundación Daniel y Nina Carasso pretende generar un espacio de conocimiento mutuo y confianza que reúna a actores clave de las distintas dimensiones de la alimentación que no coinciden en sus ecosistemas habituales de trabajo. Se trata de un entorno no físico orientado, en primera instancia, a desarrollar una visión compartida sobre el problema de acceso a una alimentación sostenible por parte de colectivos vulnerables en España y posibles vías de solución.

La metodología propuesta articula el trabajo en torno a un reto concreto sobre el cual identificar las respuestas más adecuadas, con el objetivo de prototipar y probar intervenciones que generen resultados concretos de una forma más eficaz, eficiente y justa. Un proceso que



podrá ser iterado para centrar la atención en diferentes colectivos y así profundizar en las causas e interrelaciones de su situación. De la misma forma, las fases más orientadas a la acción se anclarán en un contexto de experimentación local a fin de movilizar a los actores adecuados para cada reto, acotando el entorno de experimentación y minimizando los factores que influyen en la generación de resultados.

Con miras a hacer de la alimentación sostenible una opción viable para todas las personas y territorios, este social lab espera generar un impacto en términos de:

- **Agenda común.** Desarrollando una comprensión compartida del problema marco y las particularidades de un reto concreto.
- **Innovaciones testeadas.** Evidenciando qué funciona y qué no para minimizar los riesgos en la implantación.
- **Conocimiento compartido.** Sistematizando los aprendizajes del proceso y compartiéndolos en abierto.

¡Nos encontramos en La Mesa!



REFERENCIAS

- 1 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. *Dietas sostenibles* [on-line]. [Consulta: 18 julio 2019]. Recuperado de <http://www.fao.org/ag/humannutrition/biodiversity/es/>
- 2 FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS (2018). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición*. FAO, Roma. Recuperado de <http://www.fao.org/3/I9553ES/i9553es.pdf>
- 3 Medina Rey, J.M. (2015). El derecho humano a la alimentación en los tiempos de la sostenibilidad. *Ambienta: La revista del Ministerio de Medio Ambiente*, ISSN 1577-9491, Nº. 113, 2015, págs. 52-71. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_AM/PDF_AM_Ambienta_2015_113_52_71.pdf
- 4 Ziegler, J. *Informe del Relator Especial sobre el derecho a la alimentación a la Comisión de Derechos Humanos de la ONU. E/CN.4/2001/53*. Citado en Medina Rey, J.M. (2015). El derecho humano a la alimentación en los tiempos de la sostenibilidad. *Ambienta: La revista del Ministerio de Medio Ambiente*, ISSN 1577-9491, Nº. 113, 2015, págs. 52-71.
- 5 Ipsos (2017). *La alimentación sostenible en España*. Fundación Daniel y Nina Carasso.
- 6 Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Gobierno de España (2018). *Encuesta Nacional de Salud. España 2017*. Recuperado de https://www.mscbs.gob.es/estadEstudios/estadisticas/encuestaNacional/encuestaNac2017/ENSE2017_notatecnica.pdf
- 7 Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. Gobierno de España (26 junio 2018). *ENSE Encuesta Nacional de Salud España 2017* [Presentación]. Recuperado de https://www.mscbs.gob.es/estadEstudios/estadisticas/encuestaNacional/encuestaNac2017/ENSE17_pres_web.pdf
- 8 Willett, W. et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet* 2019; 393: 447–92 publicación online. 16 de enero 2019. Recuperado de [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/fulltext)
- 9 VSF Justicia Alimentaria Global (2016). *Viaje al centro de la alimentación que nos enferma*. Recuperado de https://www.bioecoactual.com/wp-content/uploads/biblioteca/informe_dameveneno.pdf Elaborado a partir de datos del Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME), procedientes de fuentes oficiales y publicaciones científicas.
- 10 De Schutter, O. (2019). *Hacia una política alimentaria común en la Unión Europea. La reforma y el reajuste político necesarios para construir un sistema alimentario sostenible en Europa*. iPES Food. Recuperado de http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/CFP_ExecSummary_ES.pdf
- 11 European Food Safety Authority (24 enero 2017). *It's time to reduce, replace and re-think the use of antimicrobials in animals* [on-line]. [Consulta: 19 julio 2019]. Recuperado de <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/170124-0>
- 12 Muñoz Rico, A. (coord.); Villadiego, L. y Castro, N. (2017). *La Alimentación Escolar en España. Hacia un modelo más saludable y sostenible*. Del Campo al Cole. Recuperado de http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2017/02/La_alimentacion_escolar_en_Espana-Alimentando_Conciencias.pdf
- 13 Generations Futures (2010). *Menus toxiques. Enquete sur les substances chimiques presentes dans notre alimentation*. Recuperado de https://www.generations-futures.fr/wp-content/uploads/2017/05/rapport_assiette_toxique_281110.pdf
- 14 Baudry, J.; Assmann, K.E.; Touvier, M.; Allès, B.; Seconda, L.; Latino-Martel, P.; ... & Kesse-Guyot, E. (2018). Association of frequency of organic food consumption with cancer risk: findings from the NutriNet-Santé prospective cohort study. *JAMA internal medicine*, 178(12), 1597-1606. Recuperado de <https://jamanetwork.com/journals/jamainternalmedicine/fullarticle/2707948>
- 15 Torjusen, H.; Brantsæter, A.L.; Haugen, M.; Alexander, J.; Bakketeig, L.S.; Lieblein, G.; ...; Meltzer, H.M. (2014). Reduced risk of pre-eclampsia with organic vegetable consumption: results from the prospective



- Norwegian Mother and Child Cohort Study. *BMJ Open* 4:e006143. Recuperado de <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4160835/>
- 16 Varela, G.; Serrano, M.; Alonso, E.; García, Á. y Achón, M. (2015). *Alimentación y sociedad en la España del siglo XXI*. Madrid: Fundación Mapfre. Recuperado de http://sennutricion.org/media/Estudio_Alimentacion_y_Sociedad_en_la_Espana_del_s_XXI.pdf
- 17 Pascual, A. (27 junio 2017). Explotación, precariedad y alta siniestralidad, lacras del trabajo agrario. *EFE Agro* [Consulta: 19 julio 2019]. Recuperado de <https://www.efegro.com/noticia/trabajo-agrario/>
- 18 Fargas Fursa, L.; Guillamón, A.; Garriga, N.; Blasco, A. y Landeros, A. (coords.) (2014). *Informe sobre el derecho a la alimentación adecuada en Cataluña. Impactos de la pobreza alimentaria en Ciutat Vella y Nou Barris*. Barcelona: Observatori DESC, Entrepobles y EdPAC. Recuperado de https://informealimentari.files.wordpress.com/2014/12/cast_informe-alimentacio.pdf
- 19 Ministerio de agricultura, pesca y alimentación (2019). *Informe del consumo alimentario en España 2018*. Madrid: Ministerio de agricultura, pesca y alimentación. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/images/es/20190624_informedeconsumo2018pdf_tcm30-510816.pdf
- 20 Battersby, J. (2017). Food systems transformation in the absence of food system planning: The case of supermarket and shopping mall expansion in Cape Town, South Africa. *Built Environment* 43 (3) 417-430. Recuperado de <https://www.africancentreforcities.net/wp-content/uploads/2017/11/Battersby2017ShoppingmallexpansionBuiltEnvironment.pdf>
- 21 Adata, R. (2010). *Retail Centres and Township Development*. Johannesburg: South African Cities Network. Recuperado de http://www.urbanlandmark.org.za/downloads/tm2013_04.pdf
- 22 La Via Campesina (15 enero 2003). ¿Qué significa soberanía alimentaria? [on-line]. [Consulta: 18 julio 2019]. Recuperado de <https://viacampesina.org/es/quignifica-soberanalimentaria/>
- 23 Justicia Alimentaria VSF. *Soberanía alimentaria* [on-line]. [Consulta: 18 julio 2019]. Recuperado de <https://justicialimentaria.org/soberania-alimentaria>
- 24 Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2 noviembre 2018). *La Relatora Especial de la ONU advierte que el derecho a la alimentación está en peligro* [on-line]. [Consulta: 19 julio 2019]. Recuperado de <http://www.fao.org/espana/noticias/detail/es/c/1162164/>
- 25 Ecoinventos (26 septiembre 2016). ¿Qué es la agroecología? [on-line]. [Consulta: 19 julio 2019]. Recuperado de <https://ecoinventos.com/agroecologia/>
- 26 Vicente-Almazán Castro, L.; Herrera Gil, M. y Escobar Cruz, M. (2019). *Sistemas Alimentarios Territorializados en España. 100 iniciativas locales para una alimentación responsable y sostenible*. Cerai y Fundación Daniel y Nina Carasso. Recuperado de <https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2019/04/100iniciativasSATenEspana-CERAI-publicacion.pdf>
- 27 Rastoin, J.L. (2016). Los sistemas alimentarios territorializados: desafíos y estrategia de desarrollo. *Sistemas Alimentarios territorializados en Costa Rica. Journal Resolis*, 10, p.13. Recuperado de http://www.resolis.org/upload/journal/document/29_20161122_resolis_journal_costa_rica_june2016.pdf (Accedido el 14/02/2018)
- 28 Red de ciudades por la agroecología [on-line]. [Consulta: 19 julio 2019]. Recuperado de <http://www.ciudadesagroecologicas.eu>
- 29 World Business Council for Sustainable Development (2019). *Science to Solutions Dialogue 3 - Everyone Eating Well within Environmental Limits*. Recuperado de <https://www.wbcsd.org/Programs/Food-Land-Water/Food-Land-Use/FReSH>
- 30 Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación (2018). *Informe del consumo de alimentación en España 2017*. Madrid: Ministerio de agricultura, pesca y alimentación. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/informeconsumoalimentacionenespana2017_prefinal_tcm30-456186.pdf
- 31 Royo-Bordonada, M.Á.; León-Flández, K.; Damián, J.; Bosqued-Estefanía, M.J.; Moya-Geromini, M.Á. y López-Jurado, L. (2016). The extent and nature of food advertising to children on Spanish television in 2012 using an international food-based coding system and the UK nutrient profiling model. *Public Health*. 2016; 137: 88-94. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/299549022_The_extent_and_nature_of_food_advertising_to_children_on_Spanish_television_in_2012_using_an_international_food-based_coding_system_and_the_UK_nutrient_profiling_model
- 32 Alaminos-Torres, A. y Sánchez Álvarez, M. (2019). *Identificación del perfil socio-ecológico ligado a la nutrición y salud del barrio de San Cristóbal de los Ángeles*. Madrid: Acción contra el Hambre.



- Recuperado de https://www.accioncontraelhambre.org/sites/default/files/documents/nutricion-anexo-1-digital_0.pdf
- 33 Charles, N., y Kerr, M. (1986). Eating properly, the family and state benefit. *Sociology*, 20(3), pp. 412-429. Citado por Díaz, C.; García, I.; Otero, S. (2018). Discursos sobre la escasez: estrategias de gestión de privación alimentaria en tiempos de crisis. *Empiria. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*. Nº 40 mayo-agosto, 2018, pp.85-105. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6411282.pdf>
- 34 Bhattacharya, J.; Deleire, T.; Haider, S., y Currie, J. (2003): Heat or eat? Cold-weather shocks and nutrition in poor American families. *American Journal of Public Health*, 93(7), pp. 1149-1154. Citado por Díaz, C.; García, I.; Otero, S. (2018). Discursos sobre la escasez: estrategias de gestión de privación alimentaria en tiempos de crisis. *Empiria. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*. Nº 40 mayo-agosto, 2018, pp.85-105. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6411282.pdf>
- 35 Ayala, L.; Cantó, O.; Martínez, R.; Navarro, C.; Romaguera, M. (2018). *Necesidades sociales en España. Bienestar económico y material*. Palma: Fundación Bancaria "la Caixa". Recuperado de https://observatoriosociallacaixa.org/documents/22890/135153/iBEM_digital_OCT2018.pdf/74d95da8-4b96-2450-2f66-fbe4dd25fea7
- 36 Oficina Regional de la OMS para Europa, citada por Fighting Obesity through Offer and Demand. ¿Por qué tal programa? [on-line]. [Consulta: 19 julio 2019]. Recuperado de <http://www.food-programme.eu/es/about/food-desde-2009-hasta-hoy/article/por-que-tal-programa>
- 37 Gordon, C., Purciel-Hill, M., Ghai, M.N.R., Kaufman, L., Graham, R., y Van Wye, G. (2010). Measuring food deserts in New York city's low income neighborhoods. *Health and Place*, 17: 696-700. Citado por Alaminos-Torres, A. y Sánchez Álvarez, M. (2019). *Identificación del perfil socio-ecológico ligado a la nutrición y salud del barrio de San Cristóbal de los Ángeles*. Madrid: Acción contra el Hambre. Recuperado de https://www.accioncontraelhambre.org/sites/default/files/documents/nutricion-anexo-1-digital_0.pdf
- 38 Calzada, N. y Grup d'alimentació saludable i activitat física (2018). *Promoció de l'alimentació saludable i l'activitat física als barris*. Barcelona: Agència de Salut Pública de Barcelona. Recuperado de https://www.aspb.cat/wp-content/uploads/2018/10/ASPB_Promocio-alimentacio-saludable-activitat-fisica-barris-Barcelona.pdf
- 39 Smith, W.C.; Anderson, E.; Salinas, D.; Horvatek, R.; Baker, D.P. (2015). A meta-analysis of education effects on chronic disease: The causal dynamics of the Population Education Transition Curve. *Social Science & Medicine*, 127: 29-40. Citado por Alaminos-Torres, A. y Sánchez Álvarez, M. (2019). *Identificación del perfil socio-ecológico ligado a la nutrición y salud del barrio de San Cristóbal de los Ángeles*. Madrid: Acción contra el Hambre. Recuperado de https://www.accioncontraelhambre.org/sites/default/files/documents/nutricion-anexo-1-digital_0.pdf
- 40 Fernández-Alvira, J.M.; Bammann, K.; Pala, V.; Krogh, V.; Barba, G.; Eiben, G.;... Moreno, LA. (2014). Country-specific dietary patterns and associations with socioeconomic status in European children: the IDEFICS study. *Eur J Clin Nutr*. 2014 Jul;68(7):811-21. Recuperado de <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24824009>
- 41 Paturel, D. y Bricas, N. (2019). Rethinking our food solidarity commitments. *So what?* Poicy brief Nº 9 March 2019. Recuperado de https://www.chaireunesco-alimentationsdumonde.com/IMG/pdf/sowhat_9_en.pdf
- 42 Loopstra, R. y Tarasuk, V. (2013). The Relationship between Food Banks and Household Food Insecurity among Low-Income Toronto Families. *Canadian Public Policy*. Volume 38 Issue 4, December 2012, pp. 497-514. Recuperado de <https://www.utpjournals.press/doi/full/10.3138/CP.38.4.497>
- 43 Cruz Roja Española (2018). *Valoración del impacto del Fondo de Ayuda Europea para las personas más desfavorecidas en España, a través de la percepción de las personas beneficiarias, organizaciones y personal de gestión*. Madrid: Cruz Roja Española. Recuperado de <https://www.fesbal.org/wp-content/uploads/2018/11/Bolet%C3%ADn16final-interac.pdf>
- 44 Bom Kraemer, F. y Gracia-Arnáiz, M. (2015). Alimentarse o nutrirse en un comedor social en España: reflexiones sobre la comensalidad. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*. 10.10.12957/demetra.2015.16173. Citado por Díaz, C.; García, I.; Otero, S. (2018). Discursos sobre la escasez: estrategias de gestión de privación alimentaria en tiempos de crisis. *Empiria. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*. Nº 40 mayo-agosto, 2018, pp.85-105. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6411282.pdf>



- 45 Debono, N. L.; Ross, N. A. y Berrang-Ford, L. (2012): Does the Food Stamp Program cause obesity? A realist review and a call for place-based research. *Health & place*, 18(4), pp. 747-756. Citado por Díaz, C.; García, I.; Otero, S. (2018). Discursos sobre la escasez: estrategias de gestión de privación alimentaria en tiempos de crisis. *Empiria. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*. Nº 40 mayo-agosto, 2018, pp.85-105. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6411282.pdf>
- 46 Food Reform for Sustainability and Health (FReSH) [on-line]. [Consulta: 17 julio 2019]. Recuperado de <https://eatforum.org/initiatives/fresh/>
- 47 Papageorgiou, K. (2017). *Labs for social innovation*. ESADE Institute for Social Innovation y Robert Bosch Stiftung. Recuperado de <http://itemsweb.esade.edu/research/Labs-Social-Innovation-ESADE.pdf>
- 48 Hassan, Z. (2017). The social lab revolution. *The Collaboratory* (pp. 42-46). Routledge.
- 49 Escuelas infantiles municipales de Pamplona. Menús "Hemengoak - de aquí" [on-line]. [Consulta: 26 agosto 2019]. Recuperado de <https://www.pamplona.es/escuelasinfantiles/verpagina.aspx?idpag=174>





¿Por qué esta iniciativa?

la mesa
social lab por el acceso
universal a una
alimentación sostenible

Octubre de 2019

www.fundacioncarasso.org

Iniciativa de



colabora

Up↑Social

