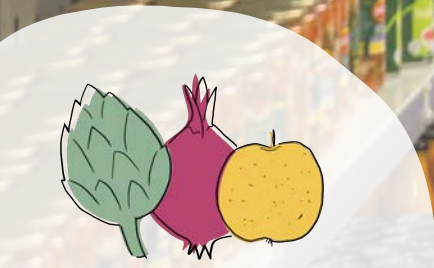




CAJA DE HERRAMIENTAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MODELO DE LA BOTIGA



LA BOTIGA

alimenta cuida transforma

Gestionado por:



Material elaborado en el marco de la convocatoria NextGenerationEU



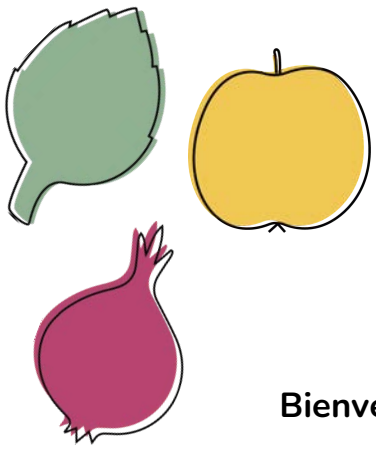
Traducción y adaptación financiada por:



elprat.cat/labotiga



**Ajuntament del
Prat de Llobregat**



Bienvenidas, bienvenidos,

El manual que tenéis en las manos es una guía imaginada para ordenar y articular el rico entramado de aprendizajes y vivencias que es La Botiga.

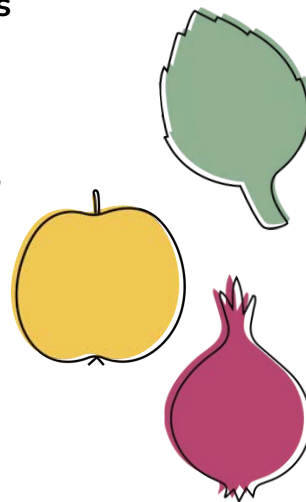
Os ofrecemos La Botiga organizada en ejes, programas y acciones, aplicables de manera más o menos independiente y modular, y que resumen la complejidad viva de nuestra comunidad.

Esperamos que os inspire. Y si es así, hacedlo vuestro. Todos los materiales, modelos y propuestas son de libre consulta y uso. Están pensados para que podáis utilizarlos, transformarlos y jugar con ellos todo lo que queráis.

Esperamos que lo disfrutéis y que os adentréis en él. Y que, cuando acabéis, tengáis más preguntas que respuestas. Como nos pasa a nosotras casi todo el tiempo. Porque así podremos seguir pensando colectivamente cómo crear comunidades que nos alimenten, que nos cuiden y que nos transformen.

alimenta cuida transforma

Atentamente,
La Botiga



CONTENIDOS

1 La Botiga | 5

2 La alimentación y los sistemas alimentarios | 6

- 2.1. El Sistema Alimentario Global | 7
- 2.2. La soberanía alimentaria | 8

3 El derecho a la alimentación | 9

- 3.1. Definición y dimensiones del derecho a la alimentación | 9
- 3.2. La alimentación como derecho | 10
- 3.3. Pactos y estrategias alimentarias | 12

4 Modelos e iniciativas de garantía alimentaria | 13

- 4.1. El Sistema Catalán de Servicios Sociales | 13
- 4.2. Modelos de garantía alimentaria | 14
- 4.3. Comunidades alimentarias o tiendas comunitarias: transformando los SDA | 15
- 4.4. Coexistencia de modelos: un espacio de incomodidad | 16

5 Modelos de gestión | 17

- 5.1. Marco de colaboración público-social: gestión delegada | 18
- 5.2. Entidades sociales y ambientales como gestoras de servicios públicos | 19

6 Contexto actual del derecho a la alimentación en Cataluña | 20

- 6.1. Alimentación y salud | 20
- 6.2. Alimentación, desigualdad y exclusión social | 21
- 6.3. Alimentación y sostenibilidad ambiental | 23

7 Programa de Garantía Alimentaria | 27

- 7.1. Modelos nutricionales | 28
- 7.2. Fuentes de aprovisionamiento | 29
- 7.3. Política alimentaria | 31
- 7.4. Política de compras | 32
- 7.5. Sistema de puntos o de libre elección: puntos, precios y topes | 34
 - 7.5.1. Política de precios | 34
 - 7.5.2. Asignación de puntos | 35
 - 7.5.3. Topes | 37
- 7.6. La ricarda: una moneda propia | 38
- 7.7. Libre elección informada | 40
- 7.8. Una mirada interseccional en los modelos alimentarios | 43

8 Programa de sostenibilidad y economía circular | 46

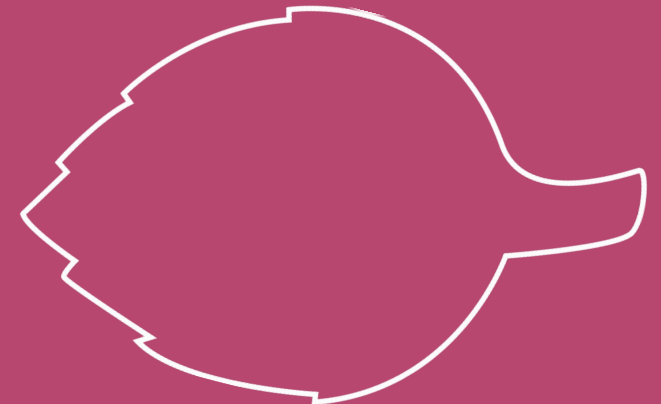
- 8.1. Economía circular: prevención y gestión de residuos | 47
 - 8.1.1 Distribución a granel | 47
 - 8.1.2 Revalorización de residuos producidos | 49
 - 8.1.3 Reciclaje | 49
- 8.2. Red de recogida de excedentes alimentarios: prevención de pérdidas y desperdicio | 50



CONTENIDOS

- 9 Programa de participación y dinamización comunitaria | 54**
 - 9.1. Un espacio acogedor | 56
 - 9.2. Botigaires | 58
 - 9.3. Otros colaboradores de la comunidad | 61
 - 9.3.1. Escuelas e institutos | 61
 - 9.3.2. Personas en procesos de recuperación | 62
 - 9.4. Talleres y actividades | 63
 - 9.5. Dinámicas participativas | 66
 - 9.6. Valores y acuerdos de convivencia | 67
- 10 Programa de aprendizaje e inserción laboral | 70**
 - 10.1. Planes de empleo | 71
 - 10.2. FP Dual | 72
 - 10.3. Prácticas | 73
- 11 Programa de gobernanza cooperativa | 76**
 - 11.1. Comisiones y grupos de trabajo | 77
 - 11.2. Consultas populares | 79
 - 11.3. Formaciones internas | 81
- 12 Programa del ecosistema local de agentes | 83**
 - 12.1. Agentes del ecosistema: mapeo y análisis | 85
 - 12.2. Características del ecosistema: niveles y tipologías relacionales con los agentes | 87
 - 12.3. Vinculación de los agentes con el ecosistema | 90
 - 12.4. Prospección de empresas y entidades | 91

- 13 Recursos | 93**
 - 13.1. Espacios, equipamientos y material técnico | 94
 - 13.2. Perfiles y personal | 95
 - 13.3. Recursos económicos | 96
 - 13.4. Comunicación y publicidad (branding) | 97
- 14 Marco legal | 98**
 - 14.1. Alimentación y seguridad alimentaria | 99
 - 14.2. PRL | 100
- 15 Monitorización y evaluación | 101**
 - 15.1. Planes de trabajo | 102
 - 15.2. Cuadro de mando | 102
 - 15.3. Diagnóstico alimentario: estudio de percepción, hábitos y niveles de seguridad alimentaria | 103
 - 15.4. Encuesta de satisfacción | 104



1. LA BOTIGA

2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS

3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA

5. MODELOS DE GESTIÓN

6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA

7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA

8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR

9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA

10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL

11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA

12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL

13. RECURSOS

14. MARCO LEGAL

15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

1. La Botiga

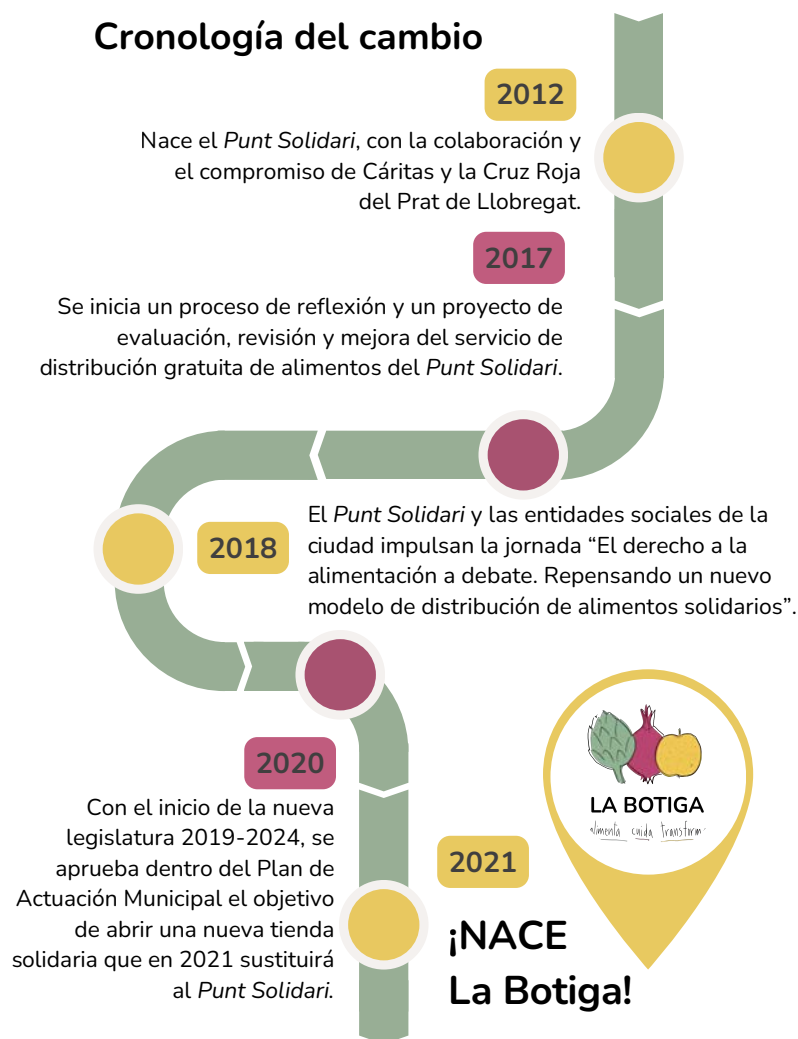
Un poco de imposible, o me ahogo
Marina Garcés - *El Presentimiento*

La Botiga es un **proyecto de garantía alimentaria, empoderamiento comunitario y sostenibilidad** que surge como respuesta a las estrategias tradicionales de distribución de alimentos frente a situaciones de inseguridad alimentaria.

Es un servicio público del Ayuntamiento del Prat de Llobregat, prestado bajo un modelo de gestión delegada a una entidad social, la *Associació Benestar i Desenvolupament* (ABD), en colaboración con la *Fundació Espigoladors*. Es, por tanto, un espacio público gestionado conjuntamente por la comunidad y múltiples organizaciones que lo convierten en un lugar híbrido pensado para impulsar nuevas formas de desarrollar políticas públicas.

En el Prat de Llobregat, la transformación del modelo de garantía alimentaria se ha articulado a través del Plan de Actuación Municipal (PAM) 2020-2023, que establece como objetivos **luchar contra las desigualdades en la ciudad y transformar los sistemas de ayudas para garantizar un acompañamiento no asistencialista, con el fin de que toda la ciudadanía tenga acceso a una alimentación saludable.**

Cronología del cambio



1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

2. La alimentación y los sistemas alimentarios

La alimentación es una de las necesidades más primarias y fundamentales de todos los organismos vivos, sin la cual la vida no es posible. También es uno de los elementos centrales de las sociedades, que en todos los lugares y momentos históricos han tenido que organizar la producción, la distribución y el consumo de alimentos de sus poblaciones y comunidades (Soler, 2009).

La manera en que cada sociedad ha ido resolviendo sus necesidades alimentarias **depende de factores físicos** (como el entorno natural o el clima), **demográficos** (como el tamaño y la estructura de su población), **políticos** (como las relaciones de poder o la división del trabajo) y **culturales** (como los significados y las necesidades simbólicas o la tecnología disponible).

Tanto las necesidades alimentarias como los sistemas para cubrirlas **cambian, por lo tanto, en el espacio y en el tiempo**, resultado de las dinámicas históricas y de las características particulares de cada tipo de sociedad (Soler, 2009).



2.1. El Sistema Alimentario Global

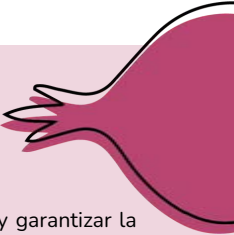
En la actualidad, el sistema alimentario que prevalece en el mundo es el Sistema Alimentario Global (SAG), que se caracteriza por ser un modelo agroindustrial globalizado que controla tanto la producción como la distribución y el comercio internacionales de alimentos. Este sistema, dominado por grandes productoras, distribuidoras y supermercados, concentra el poder en las diferentes etapas de la cadena alimentaria, promoviendo una uniformización de los patrones alimentarios que generan diversos impactos en el planeta, el ecosistema y las comunidades.

PRINCIPALES PROCESOS GENERADORES DEL SISTEMA ALIMENTARIO GLOBAL

La configuración del actual Sistema Alimentario Global es resultado de diversos procesos históricos y políticos, sobre todo (Pomar y Tendero, 2015):

- La industrialización de la agricultura y la difusión mundial del modelo de la Revolución Verde, a partir de los años 50-60
 - A partir de los años 50-60 se produce lo que se conoce como Revolución Verde, que, con el objetivo de aumentar la producción mundial y nacional de alimentos para combatir el hambre y garantizar la autonomía alimentaria de los países, introdujo y generalizó innovaciones en las técnicas y tecnologías de cultivo, transformando el sistema agroalimentario.
 - Pero aunque esta revolución consiguió el objetivo de incrementar la producción mundial de alimentos, lo hizo a costa de grandes y profundos impactos negativos: la degradación del suelo, la contaminación del agua o la pérdida de biodiversidad debido al uso generalizado de agroquímicos; la centralización y concentración de la producción de alimentos y la destrucción de las pequeñas producciones; la vulnerabilidad de la sostenibilidad ambiental a largo plazo y, finalmente, el incumplimiento de uno de sus objetivos: erradicar el hambre y garantizar el acceso a la alimentación de todas las personas.
- La liberalización del comercio y la implantación de las políticas de ajuste estructural en los países empobrecidos, a partir de los años 70
 - A mediados de los años 70 surge el concepto de Seguridad Alimentaria, que fue definido por primera vez en la Cumbre Mundial de la Alimentación de 1974.
 - Desde entonces, este concepto ha sido central en las políticas internacionales vinculadas a la agricultura y la alimentación, encabezadas por la Gobernanza Alimentaria Mundial (FAO, IFAD, WFP, CGIAR, CFS, WB, IMF, WTO).
 - Esta gobernanza entendía que el hambre era consecuencia de la falta de alimentos y, por tanto, las políticas que proponía se orientaban a la necesidad de aumentar la producción y las reservas de alimentos para asegurar su disponibilidad para todas las personas.
- La intensificación de la mercantilización y la internacionalización de la agricultura y la alimentación dentro del proceso de globalización neoliberal, a partir de los años 90
 - En los años 90 se pone en marcha el Programa Especial para la Seguridad Alimentaria. En concreto, en 1996, en el marco de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, la FAO lanza un Plan de Acción que se propone reducir a la mitad el número de personas desnutridas para 2015.
 - Se acuerda la definición de Seguridad Alimentaria como aquella situación en la que todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer las necesidades alimentarias y sus preferencias alimentarias, para llevar una vida activa y sana (FAO, 1996).

Entre los impactos ambientales del SAG destacan la pérdida de biodiversidad, la deforestación y la contaminación ambiental, así como la erosión y el empobrecimiento del suelo. Además, el sector desperdicia una gran cantidad de agua y energía, y es responsable de las mayores emisiones de gases de efecto invernadero (Pomar y Tendero, 2015). A nivel socioeconómico, la mercantilización de la alimentación ha provocado un creciente endeudamiento de los campesinos y campesinas, que se vuelven más dependientes de las grandes empresas agroindustriales, favoreciendo a los grandes propietarios y a la agricultura a gran escala, y concentrando los beneficios económicos en pocas multinacionales. Culturalmente, el campesinado ha perdido prestigio social y valores asociados a su trabajo. La pérdida de biodiversidad agropecuaria y del conocimiento tradicional, junto con la privatización del material genético, ha llevado a la desaparición de culturas y conocimientos agrarios esenciales, mientras se adoptan patrones alimentarios que afectan a un número creciente de personas a nivel global.



2.2. La soberanía alimentaria

La Soberanía Alimentaria es el **derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sostenibles de producción, distribución y consumo de alimentos**, de manera que se garantice el derecho a la alimentación para toda la población (FAO, 2013).

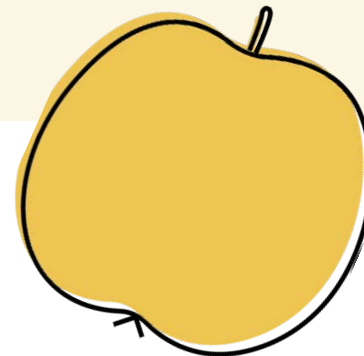
El objetivo de la soberanía alimentaria es **democratizar el sistema alimentario** para que los alimentos no sean mercancías, sino derechos, tanto de las personas como de las comunidades y los territorios. Por ello reivindica garantizar el derecho a una alimentación adecuada, oportuna y sostenible, así como promover **modelos de producción locales que satisfagan las necesidades de la población de manera equitativa e igualitaria**, cuestionando los modelos de producción y distribución internacionales que generan asimetrías de poder en los espacios de mercado.



Pasos básicos para avanzar hacia la lógica de la soberanía alimentaria:

- 1 Dar más control a los granjeros, fomentando la producción local, generando espacios de venta directa sin intermediarios y formando a las generaciones más jóvenes para la adquisición de capacidades de producción agropecuaria.
- 2 Dar más control a los consumidores, poniendo a su disposición alimentos de proximidad a un precio asequible, así como promoviendo el conocimiento de los productos y la sensibilización sobre su responsabilidad dentro del sistema alimentario.
- 3 Creación de redes locales que fomenten la alimentación sostenible.

Para saber más: viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/



1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
- 3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN**
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

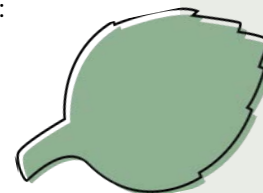
3. El derecho a la alimentación

3.1. Definición y dimensiones del derecho a la alimentación

Una de las definiciones más extendidas y completas del derecho a la alimentación fue propuesta en 2001 por el Relator Especial sobre el Derecho a la Alimentación de las Naciones Unidas, Jean Ziegler, quien lo define como:

El derecho a tener acceso, individual o colectivamente, de manera regular, permanente y libre, ya sea directamente o mediante la compra con dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, de manera que se corresponda con las tradiciones culturales de la población a la que pertenece el consumidor y que garantice una vida física y psíquica, individual y colectiva, libre de miedos, satisfactoria y digna. (ONU, 2001)

En esta definición ya aparecen elementos que muestran que el derecho a la alimentación se refiere a algo más que al acto de comer o ingerir una cantidad suficiente de calorías; se trata de un concepto complejo que involucra múltiples dimensiones, concretamente lo que se conoce como los elementos constitutivos del derecho a la alimentación, que según la ONU (1999) incluyen:



1 DISPONIBILIDAD

Se refiere a que las personas puedan alimentarse de manera directa a través de la producción de alimentos (agricultura, ganadería); mediante formas de obtención basadas en los recursos naturales (caza, pesca); o mediante sistemas indirectos de elaboración, distribución y comercialización.

2 ACCESIBILIDAD

Se refiere a la accesibilidad, tanto física como económica, de los alimentos, es decir, que estén al alcance de todas las personas. Se pone un énfasis especial en las personas en situación de vulnerabilidad y en que las prestaciones sociales deben garantizar la adquisición de alimentos en cantidad y calidad suficientes, sin comprometer la satisfacción de otras necesidades básicas.

3 ADECUACIÓN

Se refiere a las condiciones sociales, económicas, culturales, climáticas, ecológicas... que afectan a la alimentación. Los alimentos deben satisfacer las necesidades nutricionales de las personas, pero no de manera genérica, sino teniendo en cuenta factores como la edad, las condiciones de vida, la ocupación, la salud... En cualquier caso, no pueden contener sustancias nocivas y deben ser aceptables para cada cultura particular.

4 SOSTENIBILIDAD

Se refiere al hecho de que la garantía actual del derecho a la alimentación de las personas no comprometa ni ponga en riesgo la satisfacción de este derecho en las generaciones futuras.

5 PARTICIPACIÓN

Se refiere a que es necesario incluir a las personas que sufren inseguridad alimentaria en la elaboración de las políticas que les afectan, y debe permitir a las personas habitantes de un territorio decidir qué tipo de políticas y acciones se desarrollan para avanzar hacia la Soberanía Alimentaria.

3.2. La alimentación como derecho

En los diferentes niveles legislativos, existen documentos y declaraciones que reconocen el derecho a la alimentación, ya sea de manera explícita o bien incluido en el conjunto de derechos sociales y económicos que las instituciones públicas, internacionales, nacionales, regionales y locales, se comprometen a garantizar. La alimentación, como derecho social, aparece por primera vez en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948 (artículo 25.1):

Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez u otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad. (ONU, 1948)



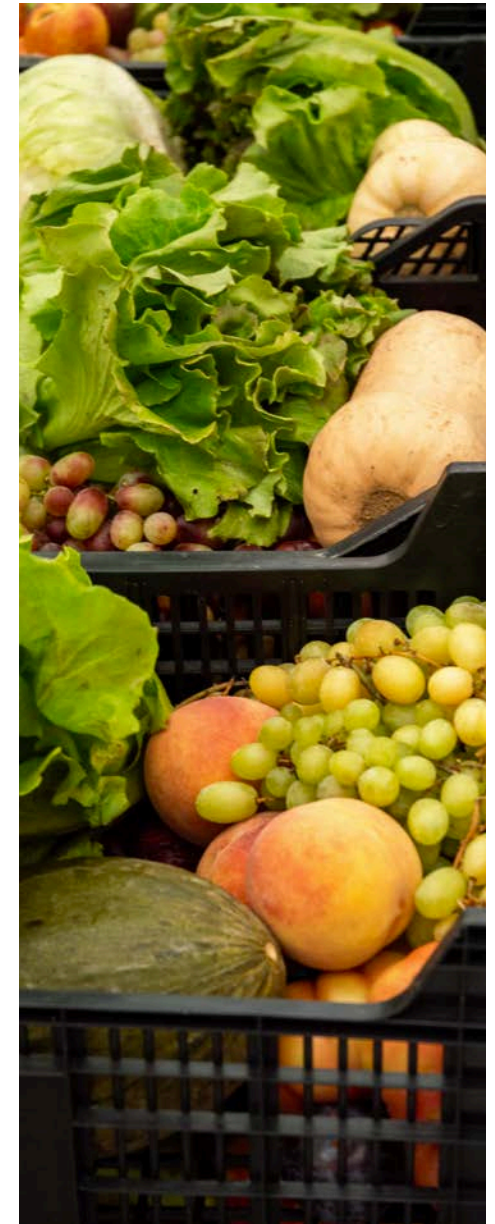
Unos años después, en 1966, aparece en el Pacto Internacional de los Derechos Económicos, Sociales y Culturales, en el artículo 11, donde se recoge que:

1. Los Estados Partes en el presente Pacto reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados, y a una mejora continua de las condiciones de existencia. Los Estados Partes tomarán medidas apropiadas para asegurar la efectividad de este derecho, reconociendo a este efecto la importancia esencial de la cooperación internacional fundada en el libre consentimiento.

2. Los Estados Partes en el presente Pacto, reconociendo el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre, adoptarán, individualmente y mediante la cooperación internacional, las medidas, incluidos los programas concretos, que se necesitan para:

a) Mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos, la divulgación de principios de nutrición y el perfeccionamiento o la reforma de los regímenes agrarios de modo que se logren la explotación y la utilización más eficaces de las riquezas naturales;

b) Asegurar una distribución equitativa de los alimentos mundiales en relación con las necesidades, teniendo en cuenta los problemas que se plantean tanto a los países que importan productos alimenticios como a los que los exportan.. (ONU, 1966)





En el ámbito estatal, la Constitución Española no recoge como tal el derecho a la alimentación, aunque en el artículo 39.1 de esta se establece que los poderes públicos aseguran la protección social, económica y jurídica de las familias.

En el ámbito catalán, en el Estatuto de Autonomía de Catalunya y, en concreto, en su artículo 166 sobre servicios sociales, voluntariado, menores y promoción de las familias, queda recogida la competencia exclusiva de la Generalitat de Catalunya (2006) en materia de servicios sociales, que incluirá:

- a) La regulación y la ordenación de la actividad de servicios sociales, las prestaciones técnicas y las prestaciones económicas con finalidad asistencial o complementarias de otros sistemas de previsión pública.
- b) La regulación y la ordenación de las entidades, los servicios y los establecimientos públicos y privados que prestan servicios sociales en Cataluña.
- c) La regulación y la aprobación de los planes y los programas específicos dirigidos a personas y colectivos en situación de pobreza o de necesidad social.
- d) La intervención y el control de los sistemas de protección social complementaria privados.

Asimismo, en la Ley 12/2007 de Servicios Sociales, queda recogido en el artículo 17 que entre las funciones de los servicios sociales básicos se contempla la gestión de las prestaciones de urgencia social, que según establece la Ley 13/2006 de Prestaciones Sociales de Carácter Económico en el artículo 30, están relacionadas con las necesidades puntuales, urgentes y básicas, como el acceso a la alimentación.

3.3. Pactos y estrategias alimentarias

Durante los últimos años, tanto a escala mundial como estatal o regional, han surgido iniciativas para trabajar de manera conjunta y estratégica el futuro de la alimentación. La crisis ecosocial y climática evidencia, cada vez más, la necesidad de transformar los sistemas alimentarios actuales y de crear nuevos modelos que garanticen no solo el derecho a la alimentación en la actualidad, sino también su viabilidad futura en términos ambientales, económicos y sociales.

PACTO DE MILÁN

En 2015, 210 ciudades firmaron el Pacto de Políticas Alimentarias Urbanas de Milán, comprometiéndose a desarrollar sistemas agroalimentarios sostenibles, inclusivos y resilientes. El objetivo era garantizar el acceso a alimentos saludables, reducir el desperdicio alimentario, preservar la biodiversidad y mitigar los efectos de la crisis climática. Las ciudades firmantes asumieron el compromiso de trabajar en 7 puntos clave, que incluyen impulsar políticas alimentarias urbanas y fomentar la participación activa de todos los sectores implicados en el sistema alimentario.

Para saber más: [enlace](#)



ESTRATEGIA ALIMENTARIA DE CATALUÑA

La Estrategia Alimentaria de Cataluña es un plan para promover un sistema alimentario más sostenible, saludable, justo y resiliente, con acceso universal. El objetivo es crear un sistema competitivo y local que produzca alimentos saludables y de calidad, y que proteja el medio ambiente, el territorio y a las futuras generaciones. Esta estrategia se basa en el Plan Estratégico de la Alimentación de Cataluña (PEAC) 2021-2026.

Para saber más: [enlace](#)



1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
- 4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA**
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

4. Modelos e iniciativas de garantía alimentaria

4.1. El Sistema Catalán de Servicios Sociales

El Sistema Catalán de Servicios Sociales reúne los recursos, prestaciones, programas, actividades, medios y equipamientos destinados a la atención social. Lo integran servicios sociales de titularidad pública y privada de la Generalitat, las entidades locales y otras administraciones, que en conjunto conforman la Red de Servicios Sociales de Atención Pública.

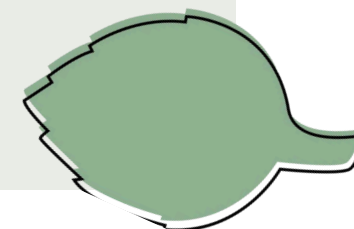


TIPOS DE ENTIDADES DE SERVICIOS SOCIALES

Las entidades que ofrecen servicios sociales pueden ser públicas o privadas (de iniciativa social o mercantil).

- **Entidades públicas:** Las entidades públicas son aquellas que pertenecen a las administraciones públicas locales (ayuntamientos, consejos comarcales y diputaciones provinciales) y autonómicas y a la Administración central.
- **Entidades privadas de iniciativa social:** Son fundaciones, asociaciones, cooperativas, organizaciones de voluntariado y otras entidades e instituciones sin ánimo de lucro que ofrecen servicios sociales. Para llevar a cabo su tarea, este sector necesita la cooperación financiera de las administraciones públicas.
- **Entidades privadas de iniciativa mercantil:** Son personas jurídicas y otras entidades privadas con ánimo de lucro y cualquier forma de sociedad reconocida por la legislación mercantil que ofrecen servicios sociales. El sector mercantil tiene un papel destacable, especialmente en lo que se refiere a la provisión de servicios residenciales y de acogida diurna de colectivos como las personas mayores, las personas con discapacidad, las personas con drogodependencia, etc. Su actividad está regulada y reglamentada desde el sector público.

(Departamento de Derechos Sociales e Inclusión, 2010)



4.2. Modelos de garantía alimentaria

En Cataluña, el marco legal relativo al derecho a la alimentación sitúa la responsabilidad principal en los ayuntamientos y en las instituciones locales. En particular, asigna a los Servicios Sociales municipales la garantía de acceso a una alimentación adecuada y suficiente para todos los hogares y personas.

Al liderazgo local se suma el apoyo de instituciones públicas autonómicas, nacionales y supranacionales (generalmente a través de financiación), así como iniciativas del tercer sector, el sector privado y iniciativas ciudadanas, que conjuntamente generan diferentes modelos de abordaje de la precarización y de la inseguridad alimentaria (Llobet et al., 2022).

Algunos estudios dedicados a analizar la tipología de respuestas ante la inseguridad alimentaria proponen, de acuerdo con las concepciones de la alimentación de cada modelo y su impacto en el bienestar de las personas, la siguiente clasificación (Llobet et al., 2022):

Prácticas tradicionales

- Constituyen el modelo más extendido de apoyo alimentario.
- Funcionan como solución de emergencia para las personas que se encuentran en situación de precarización o exclusión social, sin perseguir un cambio más estructural en el acceso a la alimentación.
- Se basan en una perspectiva asistencialista y de ayuda (caridad, beneficencia), sin el reconocimiento de la alimentación como un derecho que permita revertir las desigualdades en materia alimentaria.
- La alimentación se concibe como una necesidad biológica y la seguridad alimentaria se basa en garantizar el acceso a alimentos, con una perspectiva cuantitativa más que cualitativa y a menudo sin criterios nutricionales, personales o culturales.
- Suelen consistir, por ejemplo, en la distribución de packs de alimentos.

Nuevas prácticas

- Proponen mejorar algunos aspectos de las prácticas tradicionales sin cuestionar el modelo en profundidad. En especial, inciden en las formas de distribución y los circuitos de la ayuda alimentaria.
- Incorporan argumentos a favor de la normalización y la desestigmatización, proporcionando recursos para que las familias puedan incorporarse al mercado alimentario convencional (comercios, supermercados...).
- Conciben la alimentación con dimensión biológica, social y cultural, incrementando la capacidad de decisión y elección, considerando las particularidades alimentarias de las personas y permitiendo un acceso a mayor diversidad alimentaria, entendiendo la alimentación como un acto social.
- Siguen sin incidir en mecanismos que puedan revertir las desigualdades estructurales alimentarias y no inciden en la economía local ni en la red comunitaria.
- Se refieren, sobre todo, a sistemas como las tarjetas monedero.

Prácticas alternativas

- Cuestionan las prácticas tradicionales y las nuevas prácticas.
- Son iniciativas que abordan la inseguridad alimentaria desde una perspectiva comunitaria y social, con un enfoque de derechos, de autonomía y de soberanía alimentaria.
- Entienden que las desigualdades en materia alimentaria constituyen una responsabilidad colectiva e incorporan aspectos económicos, políticos y ambientales, así como todas las áreas del sistema alimentario (producción, procesado, distribución y consumo).
- Complejizan la cuestión de la inseguridad alimentaria y politizan los procesos de precarización que la generan.
- Conciben la alimentación de forma holística y promueven un impacto global en las cinco dimensiones del bienestar de las personas a medio y largo plazo.
- Proponen que no solo se trata de humanizar la experiencia de las personas, sino de promover la autonomía y la emancipación individual y colectiva.
- Incluyen los huertos comunitarios, las cocinas colectivas, las cajas alimentarias...

VÍAS DE ATENCIÓN Y COBERTURA DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA

Dentro de las prácticas tradicionales y las nuevas prácticas, en Cataluña coexisten diversas tipologías de prestaciones relacionadas con la alimentación que también se pueden dividir a partir de dos grandes ejes: prestaciones económicas frente a prestaciones en especie, y alimentos preparados vs alimentos sin elaborar (Diputación de Barcelona, 2014).

Prestaciones económicas	Prestaciones en especie	
Vales de compra	Comida preparada	Comida no preparada
Tarjetas monedero	Comedores sociales o servicios de comedor, becas comedor para el alumnado, restaurantes sociales,	Servicios de Distribución Alimentaria (SDA) con libre elección
Tarjetas monedero específicas	servicios de catering, comida para llevar y comidas en establecimientos sociales	Servicios de Distribución Alimentaria (SDA) con reparto de lotes

INFORME TARJETAS MONEDERO

Con el objetivo de analizar la viabilidad de incorporar en La Botiga los diferentes tipos de tarjetas monedero, durante el año 2024 hemos preparado un informe que examina los siguientes aspectos:

- La evolución de las tarjetas monedero y los diversos tipos que coexisten en Cataluña, así como su posible integración en el modelo de La Botiga.
- El impacto que ha tenido la tarjeta monedero en el Prat de Llobregat.
- Una comparativa entre la cobertura de las tarjetas monedero y la cobertura que actualmente ofrece La Botiga.

Para acceder a una infografía resumen del informe sobre tarjetas monedero, sigue este [enlace](#).



Consulta el Informe completo de tarjetas monedero

4.3. Comunidades alimentarias o tiendas comunitarias: transformando los SDA

Durante los últimos tres años, La Botiga ha sido un laboratorio de experimentación teórico-práctica dedicado a repensar los modelos de garantía del derecho a la alimentación. Además de transformar lo que había sido el *Punt Solidari*, con una idiosincrasia territorial y temporal concreta, el proceso también buscaba generar experiencia, conocimiento y los esbozos de un modelo en permanente construcción, con el objetivo de que pudiera ser transferible y replicable en otros territorios.

Por eso, aunque a menudo hablamos de La Botiga, también hablamos de las **comunidades alimentarias** o de las **tiendas comunitarias** como nuevos sistemas de garantía alimentaria surgidos de la colaboración público-social e inspirados en las perspectivas de la soberanía alimentaria, la sostenibilidad y la circularidad, la comunidad y la gobernanza democrática, y la economía social y cooperativa.

Como tantas otras experiencias de innovación que se han llevado a cabo en nuestro territorio, La Botiga ha trabajado para transformar los modelos tradicionales incorporando valores, principios y metodologías nuevas, con el objetivo de contribuir a la construcción colectiva de un nuevo formato, o modelo de servicio, que pueda ser replicado e incluido en el Catálogo de Servicios Sociales de la Generalitat.



4.4. Coexistencia de modelos: un espacio de incomodidad

Las tiendas comunitarias, o los proyectos comunitarios en torno a la alimentación, muy a menudo no serán iniciativas de nueva creación, sino que son herederas de los modelos tradicionales de garantía alimentaria y, en el proceso de transformación hacia nuevos modelos, las dinámicas anteriores coexisten con las dinámicas que, desde las nuevas lógicas del derecho a la alimentación, se pretende activar.

Estos procesos de transformación no siempre son cómodos. De hecho, La Botiga es un espacio incómodo. Vivimos transiciones, entendidas como espacios de contradicción, de inconsistencia y de ensayo. También son espacios de innovación, que posibilitan la emergencia de nuevas prácticas y modelos.

En nuestra experiencia, sostener todas las coherencias y definir modelos excesivamente puristas nos bloquea y nos aleja de la acción. Nuestro modelo de transformación sobre la alimentación y sobre las comunidades se basa en una mirada crítica, integral y circular, que procura no caer en reduccionismos y que acepta la complejidad de los sistemas sobre los cuales queremos incidir. Creemos que las transformaciones, para ser reales, viables y sostenibles, deben tejer muchas alianzas, sin dejar de cuestionarse e interrogarse a sí mismas ni de asumir desafíos.

Refrescos, dulces, azúcar refinado... ¿debemos aceptar estas donaciones?

¿Es prioritario preservar la libertad de elección de las personas y no decidir desde los proyectos qué es conveniente para ellas? ¿Rechazamos incluir ciertos productos en la oferta alimentaria de acuerdo con los criterios nutricionales de una alimentación saludable y sostenible?

Calendarios de adviento y turrone, en marzo. Helados, en octubre

¿Cualquier donación es válida si ayuda a la prevención del desperdicio alimentario y a ampliar la oferta alimentaria de los programas de apoyo a la alimentación? ¿O es necesario aplicar también una mirada culturalmente crítica a las donaciones?

¿A quién pedimos ser la ciudadana del año?

Cuando incorporamos criterios de sostenibilidad, reducción de envases, no desperdicio de alimentos por cuestiones estéticas... ¿a quién le pedimos este extra de responsabilidad y compromiso? ¿Podemos pedir a las personas dependientes de la asistencia/acción social lo que no estamos pidiendo al conjunto de los consumidores?

¿Queremos más o menos excedentes?

Los excedentes alimentarios ayudan a aumentar y diversificar la oferta alimentaria de los SDA, pero... desde el punto de vista del desperdicio alimentario, el objetivo sería que no existieran.





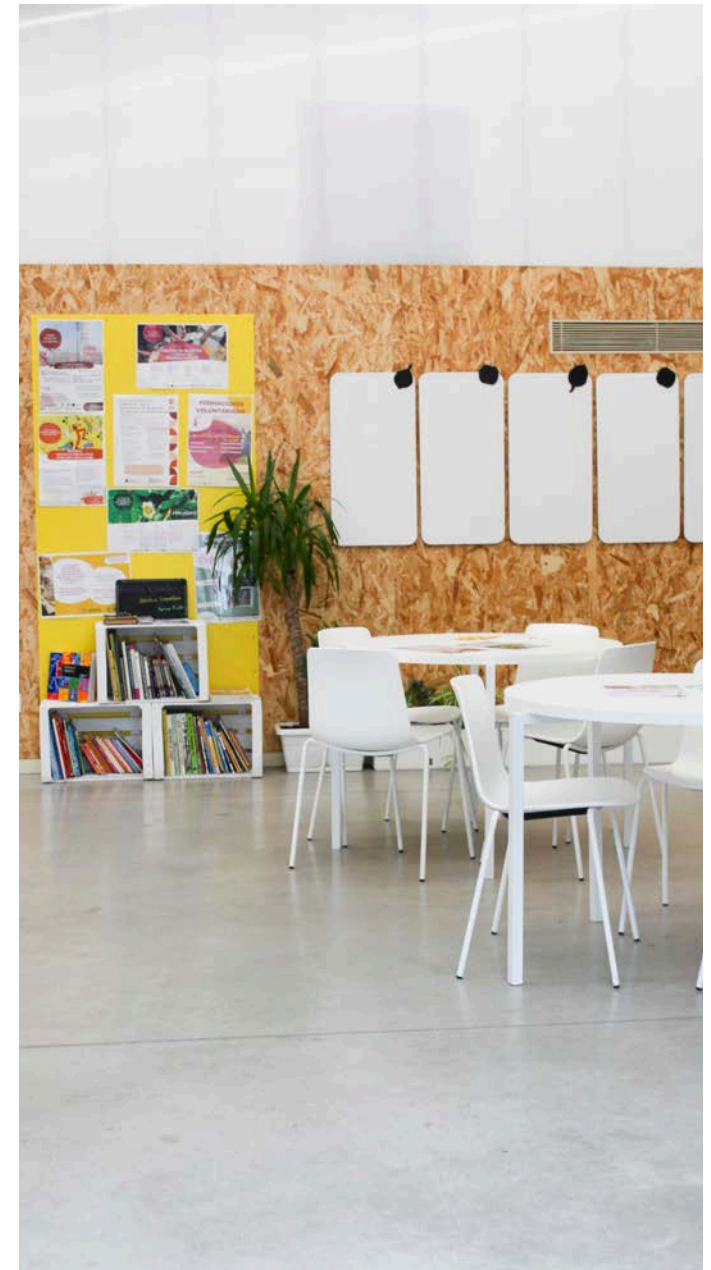
1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
- 5. MODELOS DE GESTIÓN**
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

5. Modelos de gestión

Existen diferentes modelos de innovación social, comunitaria y ambiental que buscan nuevos formatos para la garantía y la seguridad alimentarias. Ante los modelos hegemónicos, muchas iniciativas han surgido como proyectos de autoorganización y autogestión de grupos de ciudadanas y ciudadanos de barrios y municipios, que han planteado estrategias de acceso a la alimentación que se distanciaran de los modelos tradicionales, a veces con el apoyo de entidades locales o vecinales, contribuyendo a impulsar espacios alternativos, generalmente complementarios a los circuitos institucionales.

El origen de La Botiga no es este. Nace como un servicio público municipal, de titularidad del Ayuntamiento del Prat de Llobregat, gestionado desde el Tercer Sector social y ambiental por ABD y Fundació Espigoladors. Desde esta realidad institucional plantea implementar un modelo de tiendas comunitarias (o comunidades alimentarias) participativas, cogestionadas y progresivamente democratizadas.

No es, por tanto, una iniciativa *bottom-up*, sino *top-down*, pero proyectada para crear modelos de servicios sociales públicos dedicados al derecho a la alimentación, que incorporen criterios de soberanía alimentaria y agroecología, de innovación social y comunitaria y de economía social y cooperativa, para que también desde las instituciones públicas se puedan implementar modelos integrales basados en un enfoque de derechos, tanto de las personas como de las comunidades y los territorios.



5.1. Marco de colaboración público-social: Gestión delegada

El artículo 166 del Estatuto de Autonomía de Cataluña atribuye a la Generalitat la competencia exclusiva en materia de servicios sociales, que incluye, entre otras, la regulación y la ordenación de la actividad de los servicios sociales, y la regulación y la ordenación de las entidades, los servicios y los establecimientos públicos y privados que prestan servicios sociales en Cataluña. Recogiendo esta competencia, la Ley 12/2007 de Servicios Sociales configura un sistema público de servicios sociales, articulado a partir de una cartera de servicios sociales, **que integra tanto servicios sociales de titularidad pública como privada, acreditados y concertados por la Administración**. Todos estos servicios conforman conjuntamente la Red de Servicios Sociales de Atención Pública.

Además, el Decreto ley 3/2016, de medidas urgentes en materia de contratación pública, establece que los servicios sociales **pueden gestionarse mediante fórmulas no contractuales, como son la gestión delegada y el concierto social**. Estas fórmulas no están, por tanto, reguladas por la Ley 9/2017, de Contratos del Sector Público, sino por el Decreto 69/2020, de acreditación, concierto social y gestión delegada en la Red de Servicios Sociales de Atención Pública, permitiendo a la Administración titular del servicio una gran flexibilidad y libertad en su organización.

El **concierto social** es el sistema de provisión de los servicios sociales mediante el cual los servicios sociales de titularidad privada pasan a formar parte de la Red de Servicios Sociales de Atención Pública.

La **gestión delegada** es el sistema de provisión de los servicios sociales mediante el cual los servicios sociales de titularidad pública son gestionados por entidades de servicios sociales privadas y pasan a formar parte de la Red de Servicios Sociales de Atención Pública.

Bajo estas fórmulas se pueden establecer requisitos, cláusulas, medidas de preferencia o de discriminación positiva, criterios sociales, de calidad, de experiencia y trayectoria acreditada, y otros que se determinen reglamentariamente.

Asimismo, se pueden ajustar las exigencias de solvencia técnica, económica y financiera de manera proporcional al objeto del concierto social y de las gestiones en régimen de delegación, de manera que se facilita la concurrencia y la libre participación de las pequeñas y medianas empresas.

Para saber más: [enlace](#)



5.2. Entidades sociales y ambientales como gestoras de servicios públicos

En los modelos de coproducción de políticas públicas entre el sector público y las entidades del tercer sector, estas últimas, además de ser entidades de carácter social y sin ánimo de lucro (asociaciones, fundaciones...), pueden aportar experiencia y conocimiento experto en sus ámbitos de intervención.

En la gestión de proyectos comunitarios en torno a la alimentación, puede ser muy valioso optar por una gestión delegada a un consorcio de entidades sociales y ambientales (alimentarias) que reúnan sus conocimientos en estos sectores y los integren en el proyecto, garantizando una visión, una estrategia y una gestión ecosocial del mismo.



1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

6. Contexto actual del derecho a la alimentación en Cataluña

6.1. Alimentación y salud

De acuerdo con el último informe de la FAO (2024) sobre seguridad alimentaria y nutrición en el mundo, la prevalencia de la **desnutrición** en España se mantiene estable y por debajo del 2,5% en el conjunto de la población, mientras que la **inseguridad alimentaria moderada o severa** persiste alrededor del 7%, valores bastante constantes en las dos últimas décadas (FAO, 2024). Otros estudios basados en la inseguridad alimentaria percibida elevan esta cifra hasta el 13,3%, afectando a más de 6,2 millones de personas y 2,5 millones de hogares (Moragues y Magaña, 2022).

Estos datos indican que, aunque en España y en Cataluña no existe un problema estructural de desnutrición, sí hay **malnutrición e inseguridad alimentaria para muchas personas y familias que tienen dificultades para acceder de manera regular y estable a una alimentación suficiente, adecuada, saludable y de calidad.**

Las formas de malnutrición más frecuentes son déficits nutricionales en las dietas de los hogares que sufren inseguridad alimentaria y a la prevalencia del sobrepeso y la obesidad en la población. En este sentido, los últimos datos indican que el 51% de la población catalana presenta exceso de peso: sobrepeso en un 35,2% de los casos y obesidad en el 15,8%. (Idescat, 2023).

En el ámbito estatal, la Encuesta Europea de Salud 2020 y su análisis de los determinantes de la salud reportan resultados similares. De acuerdo con el índice de masa corporal, un 2,1% de la población presenta un peso insuficiente, un 44,3% de la población se encuentra en normopeso, un 37,6% tiene sobrepeso y un 16% obesidad (INE, 2020).



6.2. Alimentación, desigualdad y exclusión social

En Cataluña, el panorama social en 2023 revela que un 24,4% de la población catalana se encontraba en riesgo de pobreza o de exclusión social (tasa AROPE). Descomponiendo la tasa por sus componentes, observamos que, en concreto, un 18% de la población se encuentra en riesgo de pobreza (de acuerdo con la renta familiar del año anterior), un 6,6% vivía en hogares con baja intensidad de empleo y un 8,9% se encontraba en privación material y social grave (Idescat, 2023).

Concretamente, profundizando en los datos sobre carencias materiales de los hogares catalanes, durante 2023 un 5,2% de las familias no podían permitirse una comida de carne, pollo o pescado cada dos días (INE, 2023).

De acuerdo con el indicador relativo a las dificultades de las familias para llegar a fin de mes, en 2023 un 25,2% de los hogares catalanes tuvieron ciertas dificultades, un 12,1% dificultades y un 9,2% muchas dificultades para conseguirlo (Idescat, 2023a).

La misma Encuesta Europea de Salud de 2020 analiza el índice de masa corporal en función de la clase social de las personas encuestadas (en concreto, según el empleo de la persona de referencia del hogar). Los resultados evidencian que el sobrepeso y, especialmente, la obesidad, tienen una prevalencia mucho mayor en los sectores de la población con una renta más baja (concretamente, en las profesiones menos especializadas y/o cualificadas). En el caso de la obesidad, su prevalencia se duplica en los hogares con menores ingresos (20,2%) respecto al tramo de hogares más ricos (9,3%) (INE, 2020).

GRÁFICO 1. Hogares con dificultades para llegar a fin de mes (Idescat, 2023a)

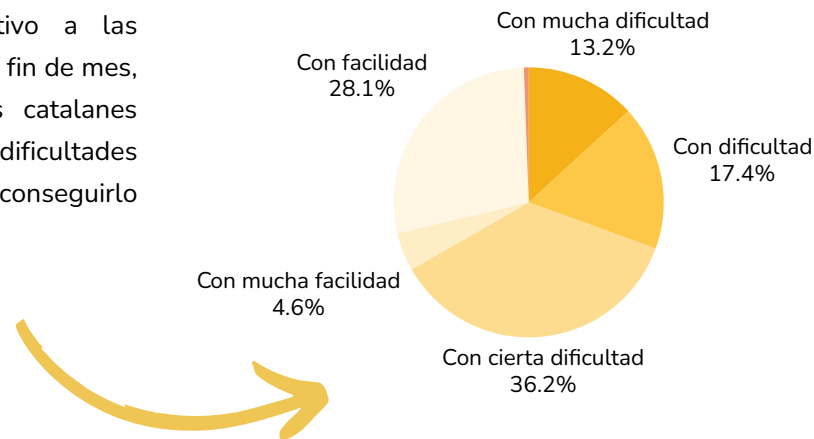
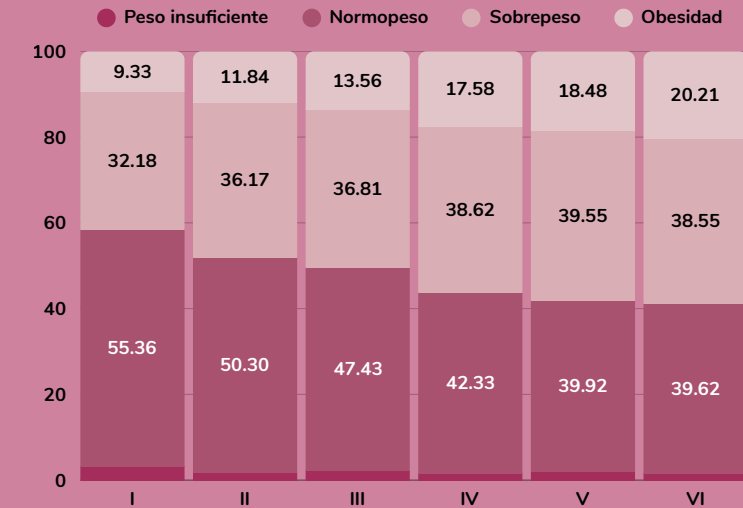


GRÁFICO 2. Índice de masa corporal en función de la clase social (INE, 2020)



II: Directores/es y gerentes (+10 asalariados)
 II: Directores/es y gerentes (-10 asalariados)
 III: Ocupaciones intermedias y trabajadores/as por cuenta propia
 IV: Supervisores/as y trabajadores/as técnicos/as cualificados/as
 V: Trabajadores/as cualificados/as del sector primario y semicualificados
 VI: Trabajadores/as no cualificados/as

Peso insuficiente: IMC < 18,5kg/m²
 Normopeso: 18,5kg/m² ≤ IMC < 25kg/m²
 Sobrepeso: 25kg/m² ≤ IMC < 30 kg/m²
 Obesidad: IMC ≥ 30 kg/m²

Finalmente, los datos aportados por los **patrones de consumo de determinados alimentos según la clase social**, basados en el empleo de la persona de referencia (INE, 2020a), revelan que, mientras que el consumo de algunos alimentos no es sensible al nivel de renta del hogar, para otros alimentos existen patrones diferenciados en función de la renta de la persona o familia. El consumo de alimentos como la carne, los huevos, el pan y los cereales, los lácteos, los embutidos, los aperitivos o los dulces se mantiene bastante constante entre los hogares, independientemente del nivel de renta. Pero existen diferencias notables en otras categorías: los hogares con mayor renta consumen más fruta, verduras y hortalizas frescas y pescado de manera habitual en comparación con los hogares con menos recursos. Por ejemplo, un 74% de las personas con mayor renta consumen fruta diariamente, mientras que solo el 61% de los hogares con menos ingresos lo hacen.



PATRONES DE CONSUMO ALIMENTARIO SEGÚN LA RENTA (INE, 2020a)

Los patrones de consumo de algunos alimentos no varían excesivamente en relación con los niveles de ingresos del hogar para determinadas categorías alimentarias:

- La mayoría de los hogares (alrededor del 66%) consume carne 3 o más veces por semana, independientemente de su nivel de renta.
- Alrededor del 44% de los hogares, tanto de renta más alta como más baja, consumen huevos 3 o más veces por semana.
- El pan y los cereales, los lácteos, los embutidos, los aperitivos, los dulces o los zumos de fruta también son alimentos que se consumen con una frecuencia similar entre los diferentes niveles de renta.

En otras categorías alimentarias, sin embargo, podemos ver diferencias mucho más importantes entre los patrones de consumo de las rentas más altas y las más bajas.

- Mientras que un 74% de las personas de los segmentos de población con mayor renta consumen **fruta fresca** diariamente, los hogares de los segmentos más empobrecidos la consumen a diario solo en un 61% de los casos. En el conjunto de la población, el consumo diario de fruta se da en un 68% de los hogares.
- Mientras que un 56% de las personas con mayor renta consumen diariamente **verduras u hortalizas frescas**, solo el 42% de las personas con menores ingresos lo hacen cada día. En el conjunto de la población, un 47% consumen verduras y hortalizas cada día.
- Mientras que un 47% de los hogares con una renta más alta consumen **pescado** 3 o más veces por semana, solo el 33% de los hogares con renta más baja mantienen esta misma frecuencia de consumo. La media poblacional indica que el 40% de los hogares consumen pescado 3 o más veces por semana.

6.3. Alimentación y sostenibilidad ambiental

Las dificultades para que las familias accedan a una alimentación adecuada y nutritiva se producen con el trasfondo de **las pérdidas y el desperdicio alimentario, que continúan representando alrededor de un 30% de los alimentos que se producen en el mundo** (FAO, 2019). A escala mundial, los últimos datos apuntan que un 13% de los alimentos se pierden entre la cosecha y la distribución y un 19% se desperdicia en la comercialización minorista y en los hogares (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, 2024).

ALGUNOS DATOS...

- En todo el mundo, un 45% de la frutas y verduras producidas se pierden o se desperdician. (FAO, 2020)
- Si el desperdicio alimentario fuera un país, sería el 3º en emisiones de CO₂ a la atmósfera: es responsable de 3.300 millones de toneladas de CO₂ liberadas anualmente. (FAO, 2013)
- Un 38% del consumo total de energía destinada a la producción alimentaria se utiliza para producir alimentos que se pierden o se desperdician. (FAO, 2013)
- 1.400 millones de hectáreas (28% de la superficie agrícola del mundo) se emplean para producir alimentos que acaban perdiéndose o desperdiciándose. (FAO, 2013)



Programas

Para estructurar y operativizar nuestra actividad, hablamos de programas o ámbitos y, concretamente, hablamos de un programa central (el de garantía y soberanía alimentaria) en torno al cual desplegamos cinco programas complementarios, aunque todos ellos se entrelazan, se entrelazan y se interrelacionan constantemente.

Hablar de seis programas no solo nos ordena, sino que también nos compromete operativamente a desplegar prácticas y acciones en torno a la alimentación y a trabajar por el derecho alimentario desde modelos comunitarios y participativos, ambiental y económicamente sostenibles, conectados al territorio y gobernados colectivamente. Darles un lugar formal en el proyecto contribuye a frenar la inercia de los modelos tradicionales para la seguridad alimentaria y a situarlo en la agenda de los equipos, desplegando prácticamente concepciones y definiciones mucho más integrales de la alimentación, como ámbito biológico y nutricional pero también como realidad cultural, social, económica y ambiental.







DERECHO A LA
ALIMENTACIÓN

1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
- 7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA**
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

7. Programa de garantía alimentaria

El sistema económico capitalista, intensificado a partir de la expansión hegemónica del neoliberalismo, se ha desarrollado en oposición a las bases materiales que sostienen la vida. Construida sobre cimientos patriarcales, antropocéntricos y depredadores, la organización de nuestras sociedades actuales amenaza con provocar un verdadero colapso ecológico y humano.
Yayo Herrero, *Bases para un nuevo contrato social*, 2014

En las últimas décadas, los procesos de industrialización y digitalización de la actividad humana han tenido un impacto en el sector de la alimentación, generando un **modelo agroalimentario globalizado e industrializado**, con profundas repercusiones a escala ambiental, económica, social y cultural.

También hemos hablado de los modelos que, desde la **soberanía alimentaria** y la **agroecología**, se han impulsado en las últimas décadas para contribuir a construir sistemas alimentarios alternativos. [Véase el punto 2. La alimentación y los sistemas agroalimentarios.](#)

Estas propuestas, así como sus objetivos y prácticas, son las que deben servir de referencia y horizonte de las comunidades alimentarias, incorporando este marco en el objetivo de hacer accesible una alimentación saludable, sostenible, adecuada y de calidad para todos los hogares y personas.



7.1. Modelos nutricionales

Desde el punto de vista biológico, la alimentación es la actividad humana que nos permite obtener los nutrientes que nuestros cuerpos necesitan para crecer, desarrollarse, mantenerse sanos y funcionar de forma saludable.

Así, cuando hablamos de una alimentación saludable, nos referimos a una alimentación que nos aporta distintos tipos de sustancias nutritivas: sustancias energéticas, que nos aportan energía; sustancias constructoras, que nos ayudan a crecer y renovar las células; y sustancias reguladoras, necesarias para asimilar los alimentos y para que el organismo funcione adecuadamente. Por lo tanto, en la construcción de las comunidades alimentarias que quieren garantizar el acceso a una alimentación saludable, es imprescindible trabajar con referencias y recomendaciones nutricionales que nos orienten en la construcción de los **modelos alimentarios comunitarios orientados a la salud**.

Introducir el enfoque nutricional implica un salto cualitativo importante, ya que supone trascender la acción de llenar estómagos o la garantía alimentaria basada en el cómputo de calorías, **hacia propuestas más exigentes orientadas a hacer accesibles dietas variadas, equilibradas, adecuadas y sostenibles**.

Consulta el Análisis de la cobertura nutricional con el sistema de puntos de La Botiga



Los modelos nutricionales pueden variar en función de los territorios y de las culturas. Cada comunidad alimentaria podrá elegir sus marcos de referencia y proyectar en su **política alimentaria y nutricional** el conocimiento, las prioridades, las necesidades y las preferencias que considere.

En el modelo de tiendas comunitarias que planteamos y, en particular, en el caso de La Botiga, trabajamos sobre la base de la dieta mediterránea y de las recomendaciones nutricionales de las agencias de salud y expertos del ámbito, formuladas en términos de categorías alimentarias y grupos de alimentos, y considerando las propiedades que cada uno aporta al funcionamiento del cuerpo, sus procesos y funciones, así como a la prevención y protección frente a enfermedades.

Para diseñar la oferta alimentaria, se utilizan las **recomendaciones del ASPCAT** (2024), adaptadas a los diferentes tipos de hogar.

Podéis consultar las raciones recomendadas para cada grupo alimentario y las frecuencias de consumo en [Pequeños cambios para comer mejor, de la Agencia de Salud Pública de Cataluña \(ASPCAT\)](#). Podéis obtener más información relativa a los **macronutrientes** y **micronutrientes** de los alimentos en la [Sociedad Española de Nutrición Comunitaria \(SENC\)](#).

RECOMENDACIONES

En el diseño de la política y la oferta alimentarias ([Véase 7.3. Política Alimentaria](#)), es posible considerar, además de los criterios nutricionales generales, otros aspectos específicos. Por ejemplo, es posible priorizar el acceso a alimentos necesarios desde el punto de vista nutricional, pero que son más difíciles de obtener (por su coste) en el mercado o mediante la autoproducción. O centrarse en asegurar la oferta de aquellos alimentos que aportan nutrientes para los cuales existen deficiencias nutricionales severas, sobre todo en los grupos y personas que padecen inseguridad alimentaria.

- Hay que tener en cuenta que, en las recomendaciones nutricionales, se modela y se asume (de forma ficticia) que cada persona es una persona adulta y sana. La realidad es más compleja y será necesario tener en cuenta que, según la edad y el estado de salud de las personas, estas recomendaciones pueden variar.
- Desde el punto de vista de la edad, por ejemplo, se considera que las equivalencias de raciones según la franja de edad corresponderían a:

Niños y niñas 3 a 6 años	0,6 raciones
Niños y niñas 7 a 9 años	0,8 raciones
Adolescente 10 a 13 años	1 ración
Adolescente 14 a 18 años	1,3 raciones
Adultos 1 ración	1 ración

Agència de Salut Pública de Catalunya.
Alimentación saludable. Generalitat de Catalunya.
Recuperado de <https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-salutable/alimentacio/saludable/>

7.2. Fuentes de aprovisionamiento

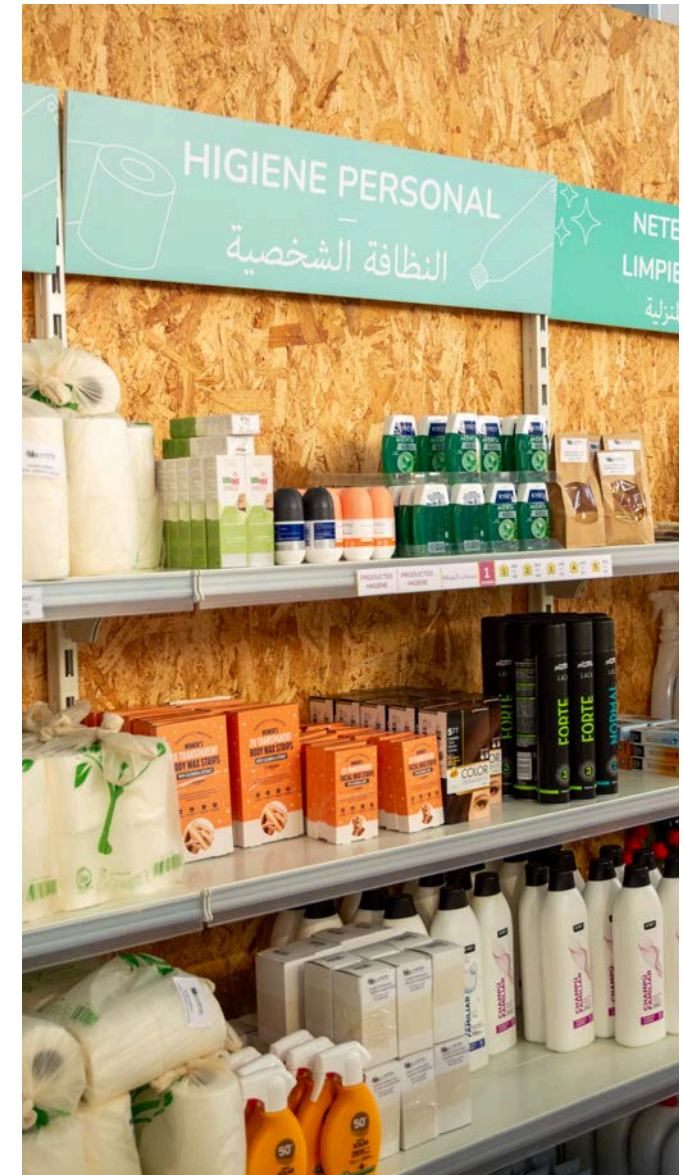
Los **SDA tradicionales** suelen caracterizarse por ofrecer una **alimentación básica, seca y de larga conservación**, que no necesariamente cubre una dieta saludable, equilibrada, adecuada y completa. En estos dispositivos, la oferta alimentaria viene **determinada por la disponibilidad de los alimentos recibidos a través de donaciones o excedentes alimentarios** y no por criterios nutricionales, de modo que en la mayoría de los casos no llegan a cubrir las necesidades alimentarias de las personas, tanto desde un punto de vista nutricional como desde el punto de vista de la edad, la salud o la cultura.

Las donaciones y los excedentes permiten disponer de una oferta alimentaria (más o menos variada) que contribuye también a la prevención del desperdicio alimentario. Sin embargo, a menudo suponen también la **canalización de alimentos que no son los más convenientes para una alimentación saludable, llegan de manera intermitente en cuanto a la cantidad y la composición de los alimentos donados o excedentarios** y, en el caso de los grandes programas de donación, suelen implicar la **compra a empresas agroalimentarias suministradoras a través de licitaciones basadas en la capacidad productiva y financiera de la empresa suministradora**, y no en criterios de sostenibilidad o equidad.

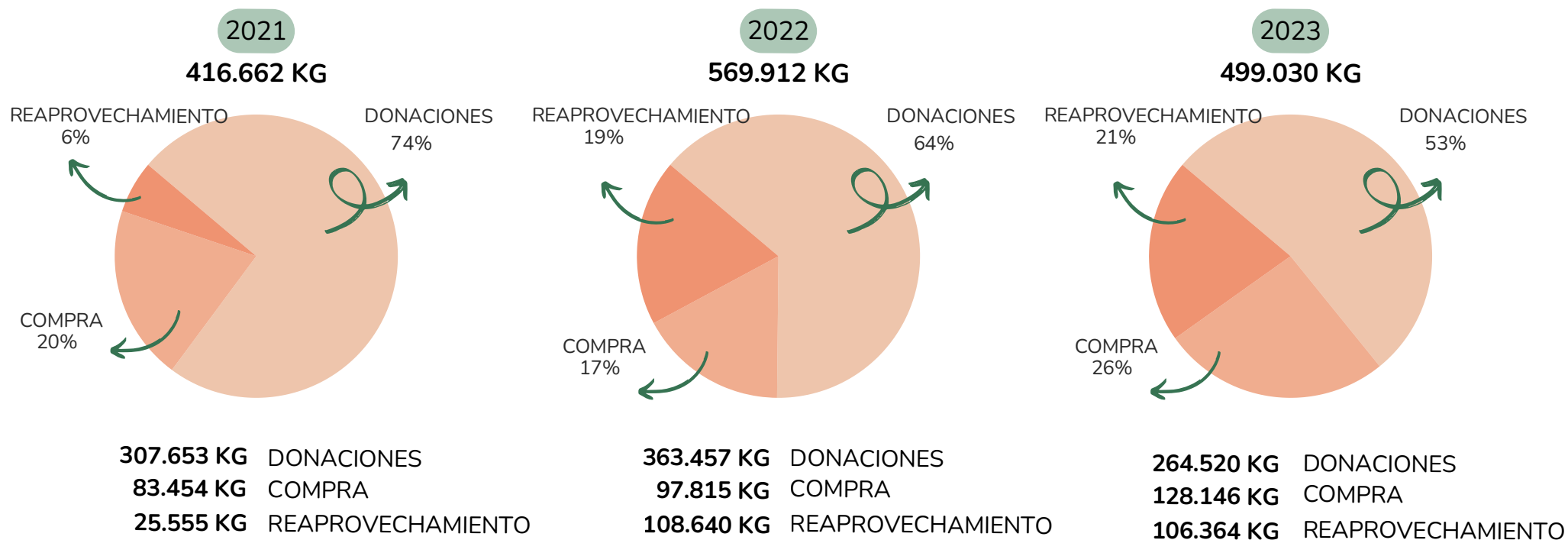
En general, son **vías transitorias pero no transformadoras** para garantizar el derecho de acceso a la alimentación de todas las personas y la transformación de los sistemas alimentarios.

En este contexto, para poder diseñar de manera activa la oferta alimentaria de cada servicio y desplegar políticas alimentarias propias orientadas a la salud, a la sostenibilidad y a la adecuación cultural, es imprescindible **disponer de un presupuesto propio para la compra de alimentos**. Un presupuesto propio que haga posible:

- (a) **complementar los alimentos recibidos**, especialmente con productos frescos, haciendo más variada y completa la oferta alimentaria
- (b) **paliar las fluctuaciones en las donaciones recibidas** y mantener la estabilidad en los productos y las cantidades ofrecidas y
- (c) crear dentro de los programas de garantía alimentaria **circuitos de compra cortos y autónomos**, que contribuyan a mejorar la resiliencia alimentaria del territorio, fortaleciendo las economías locales y promoviendo un tejido productivo agroalimentario sostenible.



Evolución de las fuentes de aprovisionamiento de La Botiga 2021-2023



7.3. Política alimentaria

Para establecer criterios sobre la composición de la oferta alimentaria y determinar los alimentos a comprar, así como para decidir qué empresas y entidades explorar para nuevas donaciones o para aceptar o rechazar excedentes, hay que definir una **política alimentaria interna que guíe al equipo técnico y a las comisiones en una toma de decisiones coherente con el modelo al que se quiere avanzar.**

La política alimentaria debe incluir aquellos **criterios fundamentales que vertebran la visión y el tipo de alimentación que el proyecto quiere promover.** La Botiga debe ser un recurso de la ciudad que catalice diversos ámbitos de compromiso ciudadano:

Alimentación saludable

Es una alimentación satisfactoria, suficiente, completa, equilibrada, armónica, segura, adaptada a la persona y al entorno, sostenible y asequible, que garantiza el crecimiento y desarrollo óptimo de todas las personas. (Ayuntamiento de Barcelona, 2022)



Consulta la Política alimentaria de La Botiga

Soberanía alimentaria:

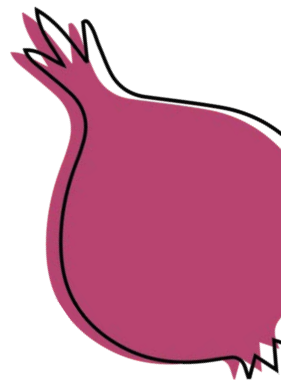
Derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sostenibles de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación, basadas en la pequeña y mediana producción y respetuosas con sus culturas y su diversidad. (FAO, 2013)

Desarrollo en la ESS

Se trata de iniciativas socioeconómicas que priorizan las necesidades de las personas y su entorno por encima del beneficio económico, promoviendo la equidad, el trabajo digno, la cooperación, la sostenibilidad y el compromiso con el entorno. (Red de Redes de Economía Alternativa y Solidaria, 2022)



Además de los principios de la política alimentaria, se pueden establecer criterios específicos para fomentar ciertos tipos de alimentación, como priorizar la oferta de alimentos frescos y de origen vegetal (fruta y verdura), acordar con los donantes la tipología de productos deseados (productos básicos y evitar ultraprocesados), y evitar la compra de determinados productos (como el azúcar refinado).



7.4. Política de compras

Otra herramienta muy útil para definir la oferta alimentaria es la política de compras, que constituye la guía para tomar decisiones específicas para promover una compra pública responsable. Recoge el tipo de relaciones comerciales que se quieren establecer con los productores y proveedores y, en consecuencia, qué papel quiere desempeñar el proyecto dentro de la economía agroalimentaria del territorio, a partir del presupuesto del que dispone.

Además de todos los criterios que conforman la política alimentaria, en la política de compras de La Botiga se suman los siguientes:

Alimentación sostenible (ambiental, social y económica):

La alimentación sostenible consiste en alimentar a toda la población de una manera que beneficie a las personas, al planeta y a los territorios. (Ayuntamiento de Barcelona, 2022)

Alimentación agroecológica:

Un sistema de producción y consumo de alimentos basado en principios ecológicos, sociales y económicos que buscan la sostenibilidad, la equidad y la salud tanto del medio ambiente como de las personas. (FAO, 2024)



Consulta la Política de compras de La Botiga

Alimentación de proximidad:

La compra de productos locales apoya a los productores de la zona, dinamiza la economía del territorio y contribuye a la resiliencia y al desarrollo de su sector alimentario. De acuerdo con las características y tradición alimentaria de cada zona, se podrán definir distintos niveles de localidad, según cuáles sean los productos que se pueden encontrar en el municipio, la región, la provincia...

Alimentación de temporada:

Los alimentos de temporada son aquellos que se encuentran en el punto óptimo de consumo, y que solo están disponibles en el mercado, de manera natural, durante un cierto periodo de tiempo, debido al ciclo biológico. (Ayuntamiento de Barcelona, 2022)

Impacto social:

Se refiere a aquella producción, elaboración y/o distribución (o la actividad relacionada con estas) que genera cambios positivos, es decir, una mejora de las condiciones de las personas, grupos o comunidades a largo plazo.

Alimentación culturalmente adecuada:

Implica atender las necesidades específicas de las personas según sus condiciones fisiológicas, sociales y culturales. (L'Etnográfica, 2023).

Reaprovechamiento alimentario:

El reaprovechamiento alimentario es una herramienta clave contra el desperdicio de alimentos, una problemática con importantes consecuencias socioeconómicas y medioambientales. (AMB, 2024) Es posible impulsar mecanismos que no fuercen a los productores a generar pérdidas alimentarias comprando producciones enteras, sin establecer la uniformidad y una determinada apariencia del producto, reduciendo así las pérdidas en el campo.

Además de los criterios centrales de las políticas alimentarias y de compra, existen criterios complementarios que responden a limitaciones o restricciones, así como a situaciones coyunturales, que también son determinantes en las decisiones de compra.

Sostenibilidad presupuestaria:

Unos criterios exigentes en la política alimentaria y de compras, junto con presupuestos limitados, implican a veces renunciar a ciertos principios en el conjunto o en algunos grupos de productos. Aun así, este marco actúa como hoja de ruta del modelo alimentario.

Accesibilidad y precio de venta al por menor:

El precio de venta al por menor, afectado por las políticas de precios y la inflación, dificulta el acceso a dietas saludables. Los programas de apoyo alimentario pueden estabilizar precios y mejorar este acceso.

CRITERIOS ALIMENTARIOS Y DE COMPRA

- Alimentación saludable y sostenible
- Producción de proximidad y de temporada
- Agroecología
- Sostenibilidad ambiental y económica
- Proveniente de la Economía Social, Solidaria y Cooperativa
- Impacto social positivo
- Prevención de las pérdidas y el desperdicio
- Sostenibilidad presupuestaria
- Accesibilidad y precio de venta al por menor



BUENAS PRÁCTICAS

Consulta el Modelo de convenio de compra y siembra planificada



Desde finales de 2023, La Botiga ha establecido un acuerdo de siembra planificada y compra anual con Agricultura x Territori (AxT), una asociación de 6 pequeños productores agroalimentarios del Parc Agrari del Baix Llobregat. Este acuerdo fija un marco de colaboración basado en los principios de confianza mutua, transparencia, buena fe, corresponsabilidad, justicia económica y compromiso estable entre las partes, que trabajan de manera conjunta y horizontal en las decisiones relativas a la siembra, la compra y la distribución de agroalimentos para los hogares compradores de La Botiga.

Puntos importantes del convenio:

- Se hace una previsión y planificación de producciones que serán objeto de compra y ambas partes pactarán los principales cultivos objeto de compra.
- Se establece el compromiso de estudiar el cultivo de variedades de productos que ayuden a La Botiga a desarrollar una oferta alimentaria culturalmente adaptada. La Botiga se compromete a realizar pedidos semanales de fruta y verdura.
- La Botiga efectuará el pago anticipado por la compra de los productos.
- La Botiga informará de cualquier cambio en las necesidades y preferencias de alimentos.
- La Botiga, con el objetivo de prevenir el desperdicio alimentario y bajo el principio de solidaridad, absorberá en las compras semanales productos excedentarios.

RECOMENDACIONES

- Para sacar el máximo provecho del presupuesto disponible, es recomendable no comprar a distribuidores ni comercializadores, ni tampoco a tiendas o supermercados, sino establecer acuerdos de compra directos con los productores. Así, reducimos los eslabones de la cadena alimentaria y, en consecuencia, sus márgenes.
- Para una mayor transparencia en la incorporación de nuevos productos o proveedores, recomendamos solicitar al menos tres presupuestos de tres productores distintos por cada alimento que se quiera incorporar a la oferta alimentaria, antes de establecer relaciones comerciales. También conviene recopilar datos de cada productor para comprobar cuántos y cuáles de los criterios de la política alimentaria y de compras cumplen.

7.5 Sistema de puntos o de libre elección: puntos, precios y topes

Un concepto clave de los modelos tradicionales de reparto de alimentos es el de la cesta básica o lote, entendido como el conjunto y cantidades de alimentos que se asignan a las familias o personas, con una determinada periodicidad. En los sistemas de libre elección, al abrir la posibilidad de que las personas compradoras escojan cuáles y cuántos productos quieren llevarse, este concepto desaparece: cada familia o persona podrá escoger libremente cuáles son los alimentos que necesita o prefiere dentro de la oferta disponible, teniendo en cuenta los puntos de que dispone y el precio (puntos asignados) de cada producto.

Al iniciar la transición del sistema de lotes al sistema de puntos o de libre elección, es necesario, por tanto, definir tres variables interrelacionadas entre sí: los precios de los diferentes productos; los puntos asignados a cada tipo de familia y los topes o cantidades máximas de producto que las familias pueden llevarse por cada alimento.

7.5.1 Política de precios

La política de precios consistirá en asignar un valor en puntos a cada alimento y existen diferentes estrategias para hacerlo:

- Se pueden asignar precios tomando como referencia su coste (especialmente en el caso de los productos comprados), teniendo en cuenta que el precio pagado sea un precio justo y sostenible, que recoja el coste real de producción que tiene cada producto.
- También se puede establecer una política de precios inversa al mercado, fijando precios más bajos para los productos frescos y saludables y encareciendo aquellos que son menos saludables (de consumo ocasional, ricos en azúcares o grasas...), para garantizar el acceso y promocionar los alimentos más nutritivos.
- También se puede asignar precios bajos o simbólicos a una serie de alimentos definidos como básicos o de primera necesidad (por ejemplo, los que componen la cesta básica en los sistemas de lotes o que son ricos en micronutrientes poco accesibles para personas que padecen inseguridad alimentaria).

Cualquiera de estos criterios, o una combinación de algunos, es una decisión estratégica que toma el proyecto y que define las prioridades de cobertura y promoción de un determinado modelo alimentario. Los precios pueden variar en el tiempo, debido a cambios en la estrategia alimentaria, pero también por criterios coyunturales, como la gestión del stock (por ejemplo, si disponemos de muchas unidades de un producto o de un producto con fecha de caducidad próxima, podemos promover su consumo mediante una bajada de precios).

Lista de precios de La Botiga

Producto	Precio en Ricardas (RC) por unidad
Aceite (1l)	4
Huevos (1/2 docena)	2
Pollo entero	1
Hamburguesa de ternera (1 unidad)	1
Atún (Pack 3 latas)	1
Sardinas (1 lata)	1
Legumbre seca (1 kg)	1
Legumbre cocida (400 g)	1
Arroz (1kg)	1
Pasta (500 g)	1
Leche (1l)	0,5
Yogur	0,25
Queso fresco	1
Queso tierno	1
Caja de fruta (8 kg)	2
Caja de verdura (8 kg)	2
Caja mixta (fruta y verdura) (8 kg)	2

La Ricarda (RC) es el nombre de la moneda interna de La Botiga

7.5.2 Asignación de puntos

Bajo el modelo de puntos, cada familia (según el número de miembros) dispone de una cantidad de puntos que puede administrar libremente en cada recogida. Para definir el sistema de puntos, es necesario:

1. Definir cuántos tipos de hogar se contemplarán, en función de su número de miembros.
2. Definir cuántos puntos se asignan a cada tipo de hogar.



Para determinar cuántos puntos es necesario asignar a cada familia, al inicio se pueden convertir en puntos los lotes que ha estado distribuyendo el servicio, con el objetivo de determinar el mínimo de puntos que es necesario asignar a las familias para garantizar el mismo nivel de cobertura que han recibido anteriormente y que no pierdan poder adquisitivo.

Si no se parte de un sistema de lotes o se quiere implementar un sistema de puntos a partir de criterios nutricionales, es posible definir una cesta tipo (que cumpla las recomendaciones nutricionales), asignar puntos a los productos que la componen y obtener el total de puntos que el hogar necesitaría para adquirirla. Esta cesta tipo no tiene por qué ser la elección de la familia, pero con los puntos de los que dispone podría llegar a adquirirla si lo desea.

A partir de este nivel de puntos que cubre los lotes anteriores o las recomendaciones nutricionales, si el servicio está en proceso de mejora de su oferta alimentaria (sea a través de compras, donaciones o excedentes), puede incrementar los puntos asignados a cada familia para que tengan mayor acceso.

La siguiente plantilla enlazada os ofrece dos tablas para calcular los puntos a asignar para mantener lotes anteriores (tipo y cantidad de alimentos) o bien para asegurar una puntuación que permita acceder a las cantidades y tipos de alimentos según recomendaciones nutricionales u otros criterios del proyecto. En ambos casos, es necesario que el proyecto asigne los precios de los alimentos.

RECOMENDACIONES

- Los puntos asignados a las familias y personas pueden tener que modificarse en determinados momentos si varía de forma importante la disponibilidad de alimentos del servicio. Aun así, para no generar incertidumbre e inseguridad a las familias, **si es necesario realizar ajustes, hay que procurar que sean pequeños y graduales, y comunicar los cambios de manera transparente y justificada.**
- Para un control adecuado del stock y para no tener rupturas o dificultades para ofrecer ciertos productos en determinados momentos, **aconsejamos que los puntos no gastados en una compra no sean acumulables en la siguiente.** Si se permite la acumulación de puntos, la demanda puede ser mucho más fluctuante y se dificulta la previsión de compras y la garantía de producto disponible, especialmente en lo que respecta a alimentos frescos.
- En algunos servicios es habitual que los bebés no cuenten con puntos propios, sino que dispongan de acceso a una serie de productos sin puntuación, por un periodo de tiempo determinado (por ejemplo, hasta los 24 meses). **Para garantizar un nivel de cobertura equitativo e independiente de la edad de la persona, recomendamos no utilizar estos lotes bebé y contabilizar a las personas de la misma manera sin tener en cuenta la edad.**



Novetats a La Botiga!

#JosocBotigaire @labotigaelpirat

Canvis en el sistema de Ricardes!

Hem ajustat el sistema de Ricardes, ara els punts disponibles per fer la compra són diferents per a cada tipus de llar.

	Sistema de Ricardes anterior	Sistema de Ricardes actual	Resultat en Ricardes
1	46 Ricardes	40 Ricardes	-6
2	48 Ricardes	55 Ricardes	+7
3	62 Ricardes	70 Ricardes	+8
4	76 Ricardes	85 Ricardes	+9
5	80 Ricardes	100 Ricardes	+20

Logos: Ajuntament del Prat de Llobregat, ABO, esparigadors, AMB, Departament d'Acció Social i Treball, Departament de Salut, Departament de Medi Ambient i Canvi Climàtic, Departament de Transport, Mobilitat i Infraestructures, Departament de Justícia, Departament de Cultura, Departament de Treball, Relacions amb el Consumidor i Turisme, Departament de Seguretat i Ciutadania, Departament de Governació i Administració, Departament de Recerca i Innovació Tecnològica, Departament de Política Lingüística, Departament de Treball, Relacions amb el Consumidor i Turisme, Departament de Seguretat i Ciutadania, Departament de Governació i Administració, Departament de Recerca i Innovació Tecnològica, Departament de Política Lingüística.

Nova distribució de caixes de fruita i verdura

Fins ara les caixes estaven formades per 8 kilograms de fruita i verdura variada. A partir d'ara, hi haurà 4 tipologies de caixes de 4kg cadascuna:

- Caixa d'arrels i bàsics:** que podrà contenir patata, all, ceba, api, carbassó, cogombre, carbassa...
- Caixa de verdures i hortalisses:** que podrà contenir, bledes, enciam, col, coliflor, bròquil, pastanaga, nap, xampinyons, mongeta verda, pèsols, tomàquet, pebrots, albergínia...
- Caixa de fruites:** que podrà contenir poma, pera, taronja, mandarina, préssec, kiwi, llimona, pinya, mango, meló, síndria, alvocat, prunes, cireres, plàtans, raïm, fruits del bosc...
- Caixa mixta de fruites i verdures:** serà una caixa variada dels aliments mencionats anteriorment.

La varietat de la fruita i la verdura estarà determinada per la temporada, la proximitat i la producció local.

Canvis en el lot nadó

Eliminem el lot nadó i comptabilitzem el bebè com a membre de la unitat familiar. Així, totes les llars on hi havia el lot nadó, passaran a tenir un número de llar més i per tant 15 Ricardes més per comprar.

Abans		Ara
1 40 Ricardes	+ 1 lot nadó	2 55 Ricardes
2 55 Ricardes	+ 1 lot nadó	3 70 Ricardes
3 70 Ricardes	+ 1 lot nadó	4 85 Ricardes
4 85 Ricardes	+ 1 lot nadó	5 100 Ricardes

La llar 5 es manté igual amb 100 Ricardes.

Ara els productes d'alimentació infantil tenen un cost en Ricardes assignat i no tenen topalls.

Els bolquers i productes d'higiene infantil continuen amb topall.

Logos: Ajuntament del Prat de Llobregat, ABO, esparigadors, AMB, Departament d'Acció Social i Treball, Departament de Salut, Departament de Medi Ambient i Canvi Climàtic, Departament de Transport, Mobilitat i Infraestructures, Departament de Justícia, Departament de Cultura, Departament de Treball, Relacions amb el Consumidor i Turisme, Departament de Seguretat i Ciutadania, Departament de Governació i Administració, Departament de Recerca i Innovació Tecnològica, Departament de Política Lingüística, Departament de Treball, Relacions amb el Consumidor i Turisme, Departament de Seguretat i Ciutadania, Departament de Governació i Administració, Departament de Recerca i Innovació Tecnològica, Departament de Política Lingüística.

7.5.3 Topes

El último mecanismo dentro del sistema de puntos son los topes a las cantidades máximas que las familias pueden llevarse de cada producto. Estos topes, aunque limitan la libertad de elección de las familias, a menudo son necesarios para garantizar que cada alimento sea accesible para todo el mundo, en los casos en que su aprovisionamiento sea limitado (productos caros, presupuestos limitados, etc.). Son especialmente necesarios cuando el servicio depende exclusivamente de donaciones y excedentes y no puede complementar su oferta con compras, de modo que debe distribuir la cantidad que tiene de cada producto entre todas las personas que compran.

Para que la libertad de elección sea real (y no limitada a escoger una unidad de diferencia), es posible retirar los topes que habitualmente funcionan en los sistemas de puntos, de manera que no haya cantidades máximas. También es posible establecer topes tan altos que esta limitación no se aplique, porque las familias nunca llegan a llevarse la cantidad máxima del alimento (topes ficticios).

BUENAS PRÁCTICAS

Después de casi 3 años funcionando con un sistema de puntos con topes, en abril de 2024, en La Botiga se eliminaron las cantidades máximas de la mayoría de los alimentos. Actualmente, las familias pueden llevar las cantidades que consideren de cada producto, siempre que el total no supere los puntos de que dispone la unidad familiar.

Con la eliminación de los topes, en los últimos meses la demanda ha variado relativamente poco, y solo han aumentado las cantidades distribuidas de leche, arroz y legumbre cocida (en detrimento de la legumbre seca).



RECOMENDACIONES

Para promover una alimentación saludable y equilibrada, así como para garantizar la sostenibilidad presupuestaria, recomendamos mantener los topes en alimentos concretos como:

- Proteína animal (pollo, ternera, huevos, atún...).
- Grasas (como el aceite o los frutos secos).
- Algunos lácteos (como el queso).
- Alimentos ricos en azúcar y/o aditivos, ultraprocesados y, en general, productos cuyo consumo se recomienda de manera ocasional.
- Productos de higiene y limpieza.

En algunos casos, los topes se mantienen porque no es posible asumir una demanda sin restricciones debido a su coste de compra (como ocurre con el pollo, la ternera o los huevos). En otros casos, los topes se mantienen para promover la compra de alimentos saludables y sostenibles y limitar la parte de la compra de las familias dedicada a alimentos nutricionalmente pobres o perjudiciales, aunque se preserve la libertad de incorporarlos a la compra de alguna manera.

En cualquier caso, para todas las categorías alimentarias en las cuales se eliminan los topes, se amplía la posibilidad de acceder a dietas más adecuadas y ajustadas a las preferencias de la familia.

7.6 La Ricarda: una moneda propia

Con la puesta en marcha del sistema de puntos o de libre elección, La Botiga puso en funcionamiento La Ricarda (RC), la unidad monetaria interna con la que se expresan los puntos de que disponen las familias para comprar y con la que se define la política de precios (todos los precios están indicados en RC). A largo plazo, sin embargo, la RC pretende ser el germen de una moneda local y social que pueda hacerse extensiva a otros agentes productores, distribuidores y compradores del territorio.



LAS MONEDAS LOCALES Y/O SOCIALES

Las monedas alternativas (también llamadas monedas sociales o locales) son sistemas de pago alternativos y complementarios al dinero oficial. Funcionan como sistemas monetarios de circuito interno, que coexisten con la moneda de curso legal y que generan nuevos entornos y redes económicas y comerciales en el territorio.

El objetivo de estas monedas es crear ecosistemas de intercambio y comercio locales, transformando las lógicas e impactos de la economía a través de la redefinición de las reglas del juego, adaptándolas a determinados valores sociales, comunitarios y ambientales.

LAS MONEDAS SOCIALES EN MODELOS HÍBRIDOS DE ACCESO A LA ALIMENTACIÓN

Trabajar con una moneda propia es útil para desburocratizar el lenguaje que puede generar el sistema de puntos y acercarlo al territorio y a las personas. También es útil si el proyecto, en alguna fase, quiere hacer una transición hacia modelos comunitarios en los que puedan vincularse diferentes tipos de colectivos, por ejemplo, más allá de las personas estrictamente derivadas por Servicios Sociales. En este sentido, las monedas sociales son instrumentos que pueden articular sistemas de acceso a la alimentación a escala local que impliquen multiplicidad de productores y distribuidores y diversos tipos de consumidores.

- Se pueden crear redes a escala local, más allá de los SDA (pequeño comercio, mercados de agricultores, cooperativas de consumo...), donde los usuarios derivados por Servicios Sociales (que ahora reciben esta moneda) puedan ir a comprar con la moneda social.
- Se pueden crear circuitos para que otros colectivos puedan adquirirla (comprarla con euros) y utilizarla en la misma red de establecimientos adheridos (por ejemplo, fomentando el comercio local, los mercados municipales y de agricultores...). En este caso, se podría compaginar el acceso a la moneda como apoyo social y el acceso a través de la compra.
- Se pueden crear modelos de precios diferenciados para la compra de la moneda, de manera que las personas puedan adquirirla de acuerdo con su nivel de renta, su nivel de vulnerabilidad alimentaria o económica, etc.

BUENAS PRÁCTICAS

La **Graine** es la moneda municipal complementaria de Montpellier y Hérault, creada en 2018 con el objetivo de fomentar el comercio local y de proximidad, promover el consumo responsable y transformar la economía para hacerla más dinámica, circular y respetuosa con las personas y el medio ambiente. Quiere ser una palanca para transformar el consumo, los intercambios y la organización económica colectiva, alineándolos con valores como la sostenibilidad, la justicia social y los principios democráticos, participativos y cooperativos.

L'Esperluette, una *épicerie* (tienda de comestibles) y proyecto que trabaja por la accesibilidad alimentaria de todas las personas del barrio donde se encuentra, ha creado un circuito cerrado de *graines*, destinado a las personas en situación de inseguridad alimentaria. Estas personas pueden comprar grains por un precio inferior al coste que tiene para el público en general, y gastarlas en determinadas tiendas (como L'Esperluette) y en mercados locales y de agricultores, donde se venden productos frescos, de proximidad y de calidad.

Para saber más: lagraine34.org

La **Mona** es una moneda digital creada por la Caisse Alimentaire Commune (CAC) de Montpellier, un proyecto de experimentación social que ha puesto en marcha un fondo o caja común para democratizar y promover el acceso a una alimentación saludable y de calidad para toda la población.

Funciona como un sistema de redistribución económica cerrado. Las diferentes personas que forman parte de la caja común compran *monas* a distintos precios según su nivel de renta (algunas pagan 1 € por 1 mona, otras 0,5 € por mona, otras 1,2 € por mona, según su nivel de ingresos). El objetivo es que el modelo sea económicamente autosostenible, bajo la lógica de que el extra que pagan algunas personas por mona compensa el precio menor que pagan otras. Las monas pueden gastarse en una serie de establecimientos que cumplen ciertos criterios escogidos de manera asamblearia por el Comité Ciudadano que gobierna el proyecto, y que está integrado por las mismas personas compradoras y productoras que forman parte de él.

Para saber más: tav-montpellier.xyz/?Experimentation



RECOMENDACIONES

En el caso de los modelos híbridos de cobertura pública de la garantía alimentaria (a través de Servicios Sociales) y proyectos de alimentación comunitaria con ciudadanía no vinculada a la cobertura pública, recomendamos:

- Que el valor de la moneda social se corresponda con el valor de la moneda de curso legal (1 € = 1 unidad de la moneda social).
- Que los precios de venta en los establecimientos adheridos a la red sean universales, iguales para todo el mundo (es decir, que no se subvencionen los precios de compra de las personas consumidoras).
- Que haya correspondencia entre el precio de coste y el precio de venta de los alimentos (por ejemplo, no poner precios simbólicos a ciertos productos básicos para incentivar su consumo).
- Que se creen tramos de precios de compra de la moneda social, de acuerdo con el poder adquisitivo y el nivel de vulnerabilidad alimentaria de las personas o familias.

Un ejemplo:

En el modelo de garantía alimentaria actual de La Botiga, un pollo vale 1 RC, aunque el coste del pollo es de 6 €. Esto es así porque lo consideramos un producto básico y saludable del cual queremos garantizar la accesibilidad.

Si La Botiga fuera un modelo híbrido en el que pudieran empezar a comprar personas que no tienen relación con Servicios Sociales y que han comprado Ricardas, propondríamos que el pollo valiera 6 RC para todo el mundo.

Para no reducir la capacidad de compra de las personas derivadas por Servicios Sociales que ya compran en La Botiga, se prevé aumentar la asignación de Ricardas que tienen (para que puedan seguir comprando al menos lo mismo que compraban y compensar el cambio de precio con una mayor dotación de Ricardas).

7.7 Libre elección informada

La libre elección, en contraposición a los modelos asistencialistas y paternalistas de cobertura de necesidades básicas, no siempre coincide con los principios o valores alimentarios que el proyecto quiere promover. La cultura alimentaria ha avanzado, en las últimas décadas, hacia modelos nutricionalmente empobrecidos y una demanda que prioriza productos no necesariamente saludables y nutritivos. Aun así, desde los modelos comunitarios, la propuesta no es mantener sistemas impositivos, sino trabajar la sensibilización y la concienciación alimentaria y crear modelos de libre elección informada.

Es importante recordar que, con las políticas de precios, topes y otros incentivos, el proyecto ejerce inevitablemente cierta influencia sobre las personas y familias. En este sentido, hay que tener en cuenta esta capacidad de condicionamiento y ser críticas con el nivel de presión institucional, especialmente con poblaciones dependientes.

En paralelo, es esencial generar, difundir y hacer accesible información nutricional suficiente, contrastada y adecuada para que las personas y las familias puedan incorporarla, si así lo desean, en sus decisiones.

Además de los talleres y acciones de sensibilización y aprendizaje, es posible activar mecanismos de sensibilización dentro de la tienda para ofrecer recomendaciones y consejos útiles, ya sea mediante paneles o cartelera, o mediante campañas de comunicación directa del equipo humano.

BUENAS PRÁCTICAS

CATEGORÍAS ALIMENTARIAS Y RECOMENDACIONES NUTRICIONALES

En La Botiga, una de estas acciones fue la reorganización del espacio y de las estanterías en función de las categorías alimentarias de los alimentos, señalizadas con paneles donde también pueden consultarse las recomendaciones de consumo de cada grupo de alimentos.

EQUIVALENCIAS DE FRUTAS Y VERDURAS

Otra de las acciones fue diseñar pósters donde pueden consultarse los diferentes grupos de frutas y verduras según los nutrientes que proporcionan, y sus equivalencias. Estos carteles han servido tanto a nivel interno, para confeccionar cajas de fruta y verdura nutricionalmente variadas, como externamente, para difundirlo entre las familias compradoras.

Consulta la propuesta para confeccionar las cajas de fruta y verdura que se utilizan en La Botiga.

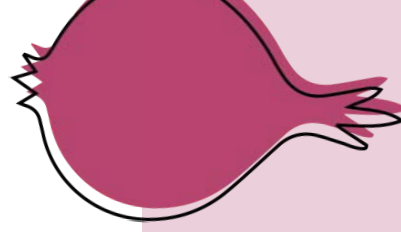


EJEMPLO 1: CATEGORÍAS ALIMENTARIAS Y RECOMENDACIONES NUTRICIONALES



EJEMPLO 2: EQUIVALENCIAS DE FRUTAS Y VERDURAS





7.8 Una mirada interseccional en los modelos alimentarios

En el diseño de los dispositivos y servicios, también en aquellos orientados a la garantía de derechos de la ciudadanía, es necesario tener presente que cualquier mecanismo de inclusión puede generar dinámicas de exclusión si, de manera permanente y sistemática, no se cuestiona si la cobertura de acceso que se quiere garantizar excluye a determinados grupos sociales, culturales, etc.

También en el caso de los programas de apoyo alimentario, tal como se diseñan habitualmente, puede haber muchas personas que, por razones diversas, pueden recibir una menor cobertura de derechos o verse excluidas del servicio. Entre ellas, las personas con dietas especiales (celiaquía, intolerancias alimentarias, diabetes...); las personas con dietas culturalmente diversas (dietas halal, kosher...); las personas en situación de precariedad habitacional grave o las personas con movilidad reducida, entre otras, que aun pudiendo acceder al servicio, deben hacerlo en desigualdad de condiciones.

Diseñar formas de vinculación adaptadas a los colectivos específicos y a sus necesidades permite garantizar un mismo nivel de cobertura mediante la implementación de diversas líneas de servicio.

COMIDAS DIARIAS

Las personas en situación de calle, vulnerabilidad habitacional o que no disponen de equipamientos domésticos para almacenar, refrigerar o cocinar los alimentos, a menudo solo pueden hacer uso de un número limitado de alimentos ofrecidos en los SDA, ya que muchos deben cocinarse y/o conservarse en la nevera, de modo que no pueden gastar todos los puntos de que disponen, especialmente si el servicio funciona con topes (y no pueden escoger más unidades de los alimentos que no requieren cocción o refrigeración).

En estos casos, puede ser útil diseñar una línea de comidas diarias (táperes) que cubran las comidas de almuerzo y/o cena, complementada con una compra semanal de productos que no requieren cocción o refrigeración, así como productos de higiene o limpieza.

Si el servicio no dispone de cocina propia, como es habitual, pueden generarse acuerdos con cáterings o cocinas locales para la elaboración de las comidas diarias, o recuperar excedentes de servicios municipales (servicios de comidas a domicilio para personas mayores, comedores escolares...).

Para generar estas redes, existen entidades que proporcionan soluciones para establecer puentes entre servicios, como *Pont Alimentari*, una iniciativa del *Banc de Recursos* y *Rezero* para reducir el desperdicio y promover el aprovechamiento de los excedentes de supermercados, catering y restauración.

Para saber más (en catalán): [Pont Alimentari](#).

En el caso de La Botiga, gestionamos el servicio de Comidas Diarias con los táperes preparados en el obrador de la *Fundació Rubricatus*, una entidad de iniciativa social sin ánimo de lucro que trabaja para promover y fomentar la inclusión social efectiva de las personas con discapacidad, mediante la creación de puestos de trabajo, la inserción laboral y la prestación de servicios de terapia ocupacional.

Para saber más sobre la Fundació Rubricatus: rubricatus.org.

ENTREGAS A DOMICILIO

Las personas con movilidad reducida, especialmente si no existen puntos de distribución en los distintos barrios del municipio, pueden tener dificultades muy importantes para poder desplazarse y transportar la compra, sobre todo cuando no cuentan con apoyo familiar o social que pueda acompañarlas en los trayectos o ir en su lugar.

Si no es posible encargar la recogida a otra persona, el servicio de entrega a domicilio, con pedidos telefónicos, permite realizar la entrega en casa de los pedidos, en días y horas convenidas, sin necesidad de que la persona se desplace hasta la tienda.

Para preservar la libertad de elección de las personas, es importante una comunicación activa e informar adecuadamente de los cambios y las novedades en los productos en el momento de realizar el pedido por teléfono.

El reparto de estos pedidos puede realizarse por medio del personal del servicio o en colaboración con entidades del municipio (en el caso del Prat del Llobregat es a través de Cruz Roja) o en colaboración con empresas sociales de transporte. Se recomienda agrupar las entregas en uno o dos días a la semana, para simplificar la logística de distribución.

BUENAS PRÁCTICAS

En muchas religiones, el conjunto de creencias, normas y prácticas rituales que las caracterizan también está relacionado con la alimentación, por lo que es necesario tenerlo en cuenta al diseñar la oferta alimentaria de la tienda, para garantizar un acceso no discriminatorio independientemente de las creencias y prácticas religiosas de cada persona.

En el caso de las personas musulmanas que siguen una dieta halal, esto supone, entre otras cosas, garantizar que los productos cárnicos proceden de animales sacrificados según los preceptos recogidos en el Corán.

Es muy importante indicar la certificación halal de manera muy clara y que genere confianza en las personas que siguen esta dieta. Durante los primeros meses de La Botiga, aunque los pollos eran halal y estaba indicado en un cartel, se observó que muchas personas musulmanas no los compraba. Tras recoger impresiones y propuestas, se modificó el etiquetado para marcar cada envase individualmente con una certificación halal oficial. El cambio mejoró la confianza en el producto y aumentó la demanda de pollos por parte de las personas con dieta halal.

Además de tener en cuenta los productos restringidos en algunas dietas, también es posible introducir cereales, especias y productos frescos típicos de los diversos países y de las diferentes culturas culinarias de las personas que viven en el territorio, para adaptar la oferta a los hábitos y costumbres de los distintos grupos culturales.





ECOLOGÍA
PLANETA
CIRCULARIDAD

1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
- 8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR**
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

8. Programa de sostenibilidad y economía circular

No se puede pasar un solo día sin tener un impacto en el mundo que nos rodea. Lo que hacemos marca la diferencia, y debemos decidir qué tipo de diferencia queremos hacer.
Jane Goodall

Una de las grandes críticas que se han articulado contra el actual sistema alimentario global hace referencia a sus impactos ambientales. En este sentido, las comunidades alimentarias, en la línea de las propuestas planteadas desde la agroecología y la soberanía alimentaria, deben trabajar para no reproducir las prácticas y técnicas que han convertido la alimentación en una actividad que degrada y deteriora el medio ambiente y el planeta, y contribuir a que sea una actividad que los respete y los proteja. Entendemos así que, desde la acción local, las tiendas alimentarias asumen un compromiso con la sostenibilidad, la ecología y los sistemas vivos globales.

Esto significa incorporar la mirada ambiental en los diferentes programas del proyecto y entender y hacernos corresponsables del impacto permanente que generan las tiendas alimentarias, en su entorno y en todos los procesos que lo preceden y suceden, incluyendo la producción, el envasado, la distribución y la gestión de residuos.

Esta mirada circular puede incidir especialmente en acciones concretas relacionadas con la política alimentaria y de compras, las estrategias de prevención del desperdicio y del reaprovechamiento alimentarios o la gestión de residuos, así como en las acciones de sensibilización que vayan más allá del servicio y contribuyan a generar conciencia ambiental en el conjunto de la comunidad y de los hogares que forman parte del proyecto.



Uno de los principales mecanismos para trabajar por la sostenibilidad ambiental, económica y social del sistema alimentario, desde los servicios de garantía alimentaria, es crear una red de proveedores que cumplan criterios alineados con este objetivo (producción agroecológica, de proximidad, de temporada...). No los reproducimos aquí, pero podéis encontrar todos los detalles en el apartado 7.4. Política de compras y 7.3. Política alimentaria.

8.1 Economía circular: prevención y gestión de residuos

Dentro de los sistemas económicos y productivos actuales, y también en el ámbito de la alimentación, el modelo tradicional de producción y consumo es un modelo lineal que se basa en la dinámica de un solo uso.

Frente a este modelo, el concepto de economía circular se refiere a un sistema de producción y consumo que incorpora el criterio de impacto ambiental y que propone producir bienes y servicios aprovechando los recursos y las materias primas y reduciendo su consumo, de manera que también se reduzcan los residuos al mínimo.

Esto es posible mediante diferentes estrategias, por ejemplo, alargando la vida útil de los productos o reduciendo los residuos que genera el proceso de envasado, pero también reutilizando sus componentes y materiales para alargar el ciclo de vida de las materias. Es decir, desde la economía circular se procura que los productos no se conviertan en residuos tan pronto y que los residuos puedan convertirse en recursos, minimizando el coste ambiental de los diferentes procesos de la producción y el consumo.

Modelo lineal de producción y consumo:

- Extracción
- Producción
- Consumo
- Eliminación

Modelo circular de producción y consumo:

- Reducción o prevención
- Reutilización
- Reparación
- Renovación
- Reciclaje

8.1.1 Distribución a granel

Una primera estrategia de prevención de la generación de residuos, especialmente residuos plásticos no reutilizables asociados al envasado de los alimentos, es la distribución a granel, en el caso de aquellos productos que tengan unas características que lo permitan.

FASES DE LA DISTRIBUCIÓN A GRANEL

PRODUCTOS S FÁCILMENTE DISTRIBUIBLES A GRANEL

No requieren ninguna adaptación del espacio o del proyecto, solo un sistema de envases reutilizables proporcionados por la tienda o solicitados a las familias compradoras.

- La fruta y la verdura
- Los huevos

PRODUCTOS ADAPTABLES A GRANEL

Requieren adaptaciones del espacio de venta y/o dispositivos de almacenamiento y distribución especiales.

- Los cereales y derivados (pasta, arroz, harina...)
- Las especias y condimentos
- Las legumbres secas
- Los frutos secos
- El café y el cacao
- El jabón

Consulta el Manual de venta a granel de La Botiga



ALIMENTOS MÁS DIFÍCILMENTE O NO ADAPTABLES AL GRANEL

Requieren adaptaciones importantes del espacio y equipamientos que hagan posible la distribución a granel, como las secciones de carnicería, pescadería, etc. En otros casos, las mismas características del alimento hacen que la distribución sea mucho más aparatosa o requiera una logística de higiene más compleja.

Las latas y las conservas (atún, sardinas, legumbre cocida, mermelada...)

- La leche
- La carne
- El pescado
- El embutido
- El queso (en pieza entera)

Algunos alimentos distribuidos a granel no requerirán ningún envase (como la fruta o la verdura) y otros sí. En estos últimos casos, se puede optar por utilizar envases reutilizables que aporte el proyecto o que traigan las familias.



Los huevos ecológicos que provee La Klosca a La Botiga llegan en bandejas de 36 huevos. Las familias pueden traer sus hueveras o bien utilizar las hueveras que se recogen en el proyecto, en una cesta, y que quedan disponibles para quien las necesite. Las bandejas en las que llegan los huevos a La Botiga, una vez vacías, se devuelven al proveedor para volver a ser reutilizadas.



Incluso en aquellos alimentos que no se pueden vender a granel, es posible tener en cuenta el formato en que se compran y se ofrecen los alimentos para minimizar los residuos.

Las hamburguesas de ternera que distribuye Ramaders de Muntanya del Berguedà a La Botiga no llegan en envases individuales, sino en paquetes de distintas unidades para que estén adaptados a los diferentes tamaños de familias y para no multiplicar innecesariamente los residuos.

Aunque a granel pueda implementarse sobre todo en aquellos alimentos que provienen de la compra y para los cuales se puede escoger el formato sin envase, a veces también es posible en el caso de las donaciones y los excedentes.

Durante mucho tiempo, una de las donaciones regulares al proyecto fue un depósito de 1.000 litros de detergente líquido. Era un producto muy valorado en el servicio, pero su distribución suponía un problema en cuanto a cómo fraccionarlo. Se equipó el depósito con un surtidor que se adaptaba a él y se incorporó como producto que era dispensado en botellas reutilizadas de 1,5 litros que las familias traían de casa.

RECOMENDACIONES

- Para iniciar la distribución a granel, no solo es importante tener en cuenta las características de los alimentos sino la viabilidad operativa, considerando cuestiones como la disposición de espacio, las técnicas de conservación, la disponibilidad de utensilios para medir el peso y un programa de gestión que pueda contabilizar gramajes variables, así como la disponibilidad de envases reutilizables.
- Es muy importante que, en la distribución a granel, se consideren las medidas de seguridad adecuadas para evitar la contaminación cruzada de alérgenos.

8.1.2 Revalorización de residuos producidos

En algunos casos, la transformación de residuos puede dar lugar a nuevos productos que se pueden mantener dentro del circuito económico y ser aprovechados para la producción de otros bienes. Es el caso de los residuos orgánicos, que pueden ser transformados de manera directa en abono.

BUENAS PRÁCTICAS

Una de las colaboraciones centrales para La Botiga, desde el punto de vista de la sostenibilidad y la economía circular, es el acuerdo con la *Associació Lombricultura Lúdica*, para la transformación y revalorización de los residuos orgánicos del proyecto que resultan, por ejemplo, de la selección de fruta y verdura previo a la preparación de las cestas.

Lombricultura Lúdica es un proyecto que recoge residuos orgánicos de diversas entidades y empresas locales socias y que los transforma en humus mediante un proceso de vermicompostaje con lombrices. Este humus resultante es extremadamente rico en nutrientes y sirve para abonar y fertilizar la tierra y recuperar suelos empobrecidos, favoreciendo el crecimiento vegetal. En el caso de esta asociación, el humus que producen se destina a distintos huertos y campos del municipio, para mejorar la calidad y la riqueza del suelo.

Para saber más: [Instagram de Lombricultura Lúdica](#)

8.1.3 Reciclaje

A pesar de implementar estrategias para prevenir la generación de residuos, es casi seguro que siempre habrá una cantidad de residuos que no se podrán prevenir ni transformar, tanto en la distribución de alimentos como en la basura generada internamente, y que será necesario gestionar.

Su gestión constituye una oportunidad para fomentar la sensibilización en los hábitos de reciclaje entre las personas participantes. Incorporar cubos de separación de residuos tanto en los espacios internos como externos del proyecto, incluidos los residuos generados en el almacén, contribuye a concienciar sobre la necesidad de reciclar los residuos.

RECOMENDACIONES

- Para trabajar el reciclaje, recomendamos realizar talleres prácticos y dinámicos con las personas participantes en el proyecto que después les permitan actuar como multiplicadoras dentro del proyecto y en sus círculos sociales y familiares.
- Desde el punto de vista de las acciones de sensibilización, también es posible utilizar algunos residuos como materiales para hacer talleres con niños y familias.



8.2 Red de recogida de excedentes alimentarios: prevención de las pérdidas y del desperdicio

Tal como hemos comentado en otras secciones de este manual, la inseguridad alimentaria y las dificultades de muchos hogares para acceder a una alimentación adecuada, saludable, sostenible y nutritiva se producen con el trasfondo de las pérdidas y el desperdicio alimentario, que continúan representando alrededor del 30% de los alimentos producidos en el mundo (FAO, 2019).

A escala mundial, los últimos datos indican que un 13% de los alimentos se pierden entre la cosecha y la distribución minorista, y que un 19% se pierde en la fase de comercialización y en los hogares. (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, 2024).

Para saber más sobre las pérdidas y el desperdicio alimentario: [Fundació Espigoladors](#).

Las tiendas comunitarias deben ser, por lo tanto, agentes activos en la prevención de las pérdidas y el desperdicio a partir del aprovechamiento de alimentos que quedan descartados de los circuitos y mercados convencionales, pero que son sanos, nutritivos y perfectamente aptos para el consumo humano.

La entrada de excedentes alimentarios, además, es una de las vías para ampliar la cantidad y la variedad en la oferta alimentaria cuando se dispone de un presupuesto muy ajustado (o no se dispone de ninguno) para la compra de alimentos.

En muchas ocasiones, las grandes instituciones y entidades que coordinan programas autonómicos o regionales de garantía alimentaria actúan como puente entre empresas comercializadoras que disponen de excedentes y los proyectos locales municipales que pueden absorberlos y distribuirlos. Estos acuerdos suelen traducirse, en los SDA tradicionales, en redes de recogidas semanales de excedentes en supermercados y grandes distribuidores.

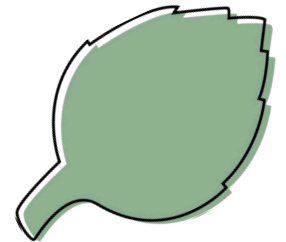
Aun así, desde los proyectos es posible buscar de manera activa empresas potencialmente generadoras de excedentes alimentarios (ver sección 12.4 [Prospección de empresas](#)) y establecer acuerdos de colaboración propios.

En esta búsqueda, además de los supermercados o hipermercados, es posible contactar con empresas productoras o transformadoras de alimentos, o crear una red de recogida de excedentes con el pequeño comercio local, incorporando tiendas y comercios de proximidad al ecosistema de la tienda.

RECOMENDACIONES

- Recomendamos adaptar los vehículos de recogida a las cantidades de producto que los distintos tipos de empresas pueden ofrecer, así como a la proximidad física del proyecto. Se pueden utilizar camiones, furgonetas y también bicicletas de carga.
- Es muy importante comunicar y explicar los motivos, las condiciones y las garantías de seguridad con las que se realiza el aprovechamiento alimentario en las tiendas comunitarias, ya que la falta de información sobre los excedentes puede generar muchas dudas y desconfianza entre las personas compradoras del proyecto.

**Modelo de Convenio
para colaboraciones de
donaciones y
excedentes**



NO TODO VALE

A veces, pese a las condiciones especificadas en los acuerdos de donación de excedentes, las empresas que los canalizan no son del todo cuidadosas con la tipología de productos que se ha acordado recibir o con las condiciones de entrega del producto (por ejemplo, en las fechas de caducidad o el estado del envase). Es muy importante que, desde los servicios, se supervise rigurosamente todo el producto recibido antes de incorporarlo al stock.

Y es igual de importante generar una cultura de la donación entre las empresas que la practican: en materia de excedentes, no todo vale. Que se trate de productos que no pueden entrar o mantenerse en el circuito comercial no significa que puedan manejarse con menos cuidado o responsabilidad. Ni los SDA ni las tiendas comunitarias son gestoras de residuos de las empresas distribuidoras.



A CABALLO REGALADO... ¡MÍRALE LOS DIENTES!

Desde el punto de vista de la política y la oferta alimentaria, con el objetivo de aumentar la cantidad y la diversidad de los alimentos con los que cuenta el servicio, muy a menudo la tendencia desde los proyectos es aceptar cualquier donación de excedentes (y no excedentes) que se ofrece.

Es importante que los proyectos ejerzan su libertad de escoger aquellas recepciones de producto que verdaderamente les supongan un valor, tanto por la calidad nutricional como por la cantidad de los alimentos, así como por la aceptación que tengan por parte de las familias compradoras.

Si las cantidades son muy escasas o bien excesivas, o si el valor nutricional de los alimentos es bajo o directamente poco saludable o perjudicial para la salud, los proyectos deben poder trabajar con los donantes para mejorar el funcionamiento de estas donaciones y, si no es posible ajustarlo, deben poder rechazarlas de acuerdo con la lógica y los criterios internos de la comunidad alimentaria.

¿A QUIÉN PEDIMOS QUÉ?

En definitiva, la recogida y distribución de excedentes es, o quizás debería ser, uno de los puntos más reflexionados y trabajados dentro de los programas de garantía alimentaria, por todas las contradicciones que presenta y por todos los interrogantes éticos que plantea.

En el uso de excedentes entran en tensión dos objetivos fundamentales del modelo de comunidades alimentarias: por un lado, la prevención del desperdicio y la apuesta por el aprovechamiento alimentario; por otro, la creación de proyectos de acceso a la alimentación que trabajen para desplegar modelos alimentarios que fomenten la salud y tengan un valor social, comunitario, económico y ambiental.

Desde esta lógica, las comunidades alimentarias no deben jugar el papel de absorber todo aquello que el sistema agroindustrial no quiere o le sobra, eximiéndolo de la responsabilidad de reducir o eliminar las pérdidas y el desperdicio que genera.

Si las comunidades alimentarias quieren tener autonomía y capacidad para definir modelos alimentarios sostenibles y saludables, será necesario crear nuevos modelos que no dependan tanto de los excedentes y que permitan discriminar más entre donaciones, pudiendo rechazarlas si es necesario, haciendo que la responsabilidad de prevenir las pérdidas y el desperdicio recaiga de nuevo en el sistema alimentario. Absorber los excedentes sin incidir en ellos perpetúa que se sigan produciendo.

En paralelo, habrá que reflexionar sobre la necesidad de trasladar al conjunto de la sociedad el mismo nivel de responsabilidad que se pide para contribuir al aprovechamiento alimentario. Si el reaprovechamiento no se produce por parte de toda la masa consumidora y solo se practica en los servicios de garantía alimentaria, corremos el riesgo de ser mucho más exigentes con personas en situación de vulnerabilidad social y/o inseguridad alimentaria, con realidades complejas, que con el conjunto de la ciudadanía.

BUENAS PRÁCTICAS



La *Fundació Espigoladors* es una organización sin ánimo de lucro que lucha contra las pérdidas y el desperdicio alimentario, a la vez que empodera a personas en riesgo de exclusión social de una manera transformadora, participativa, inclusiva y sostenible. Conecta y actúa sobre tres necesidades sociales: luchar por el aprovechamiento alimentario, garantizar el derecho a una alimentación saludable y crear oportunidades laborales para colectivos en situación de riesgo de exclusión social.

Mediante acuerdos con productores y productoras, organizan jornadas de recogida con voluntarios en los campos para recoger frutas y verduras que son descartadas del circuito comercial por diversos motivos, como una bajada de precios, un exceso de oferta o cuestiones estéticas, entre otros.

Para distribuir la fruta y la verdura espigada, trabajan en red con entidades sociales y servicios de distribución gratuita de alimentos (SDA) e impulsan proyectos para transformar el paradigma de ayuda alimentaria actual hacia modelos más participativos y empoderadores. La cogestión del proyecto de La Botiga es uno de los muchos proyectos a través de los cuales trabajan para transformar el modelo de garantía alimentaria.

Podéis consultar todas sus áreas de actuación y proyectos en el siguiente enlace: [Fundació Espigoladors](#)



EL COMÚN
LA COMUNIDAD

1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
- 9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA**
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

9. Programa de participación y dinamización comunitaria

Creo que esta es una época en la que debemos fomentar este sentido de comunidad, especialmente en un momento en el que el neoliberalismo intenta obligar a las personas a pensarse únicamente en términos individuales y no colectivos
Angela Davis

La construcción comunitaria es un elemento tan central en La Botiga y en el modelo que propone que, si bien empezamos hablando de un proyecto de innovación social en torno a la garantía alimentaria, ahora hablamos de un proyecto comunitario en torno al derecho a la alimentación. Hablamos de tiendas comunitarias o de comunidades alimentarias entendiendo que el rasgo diferencial de estos sistemas de cobertura de derechos básicos es precisamente la comunidad que se construye y se activa para garantizarlos colectivamente.

Con un panorama social individualizado y fragmentado, es difícil, pero también imprescindible, crear espacios que hagan posible la vida comunitaria: la diversidad, la pluralidad, el intercambio, el conocimiento mutuo, el aprendizaje compartido, lo común. Es urgente generar espacios donde poder pertenecer y donde todas las personas puedan encontrar maneras de estar y de ser protagonistas.

En este sentido, pensar en la participación no es un ejercicio de conveniencia ni un proceso automático, sino un proceso que muchas veces exige pensar activamente en cómo crear los vínculos y los marcos para que todo el mundo pueda sentirse cómodo y sentirse parte.





La participación comunitaria tiene que ver con crear un espacio, material e inmaterial, con el que vincularse; un espacio colectivo y generador de confianza. A veces, la relación con el proyecto, con la comunidad y con las personas que la integran es una fuente de socialización muy importante, especialmente para quienes tienen redes familiares y sociales reducidas o sufren soledad no deseada.

Entre otras cosas, la construcción de comunidad, especialmente en servicios de atención y apoyo social, requiere cambiar la mirada hacia las personas que la integran, para hacerla más integral, compleja e interseccional. Una mirada que priorice las capacidades y potencialidades de cada persona, sus conocimientos, ideas y posibilidades, situándolas en un papel protagonista y de coconstrucción activa.

Además de la participación en la gestión operativa del proyecto, es fundamental que las tiendas comunitarias sean espacios donde suceden cosas: espacios de encuentro, actividades, aprendizaje y sensibilización. Esto no solo impulsa la creación y dinamización de la red, sino que ayuda a romper estigmas y tópicos sobre los SDA tradicionales como simples dispensadores de alimentos.



Las sonrisas de La Botiga...



9.1 Un espacio acogedor

Para que las personas quieran estar en el local, debemos ofrecer espacios que inviten y acojan. Por lo tanto, un elemento previo a la construcción comunitaria es contar con (o adaptar) un espacio que nos invite, porque el espacio crea o impide posibilidades, orienta acciones y actividades, y nos sitúa en unos u otros roles. Un espacio amable y acogedor, pensado para las personas abre relaciones y vínculos distintos a los espacios en los que, por funcionalidad o practicidad, se deja de lado la vivencia subjetiva del lugar.

En la tradición de los SDA, a veces la experiencia de las personas ha quedado lejos de los objetivos y del foco del proyecto, con circuitos segregadores y mecanismos de diferenciación (unas a un lado de la mesa, otras al otro), colas en la calle y barreras espaciales que han generado relaciones de control, estigmatización y una atención sin vinculación.

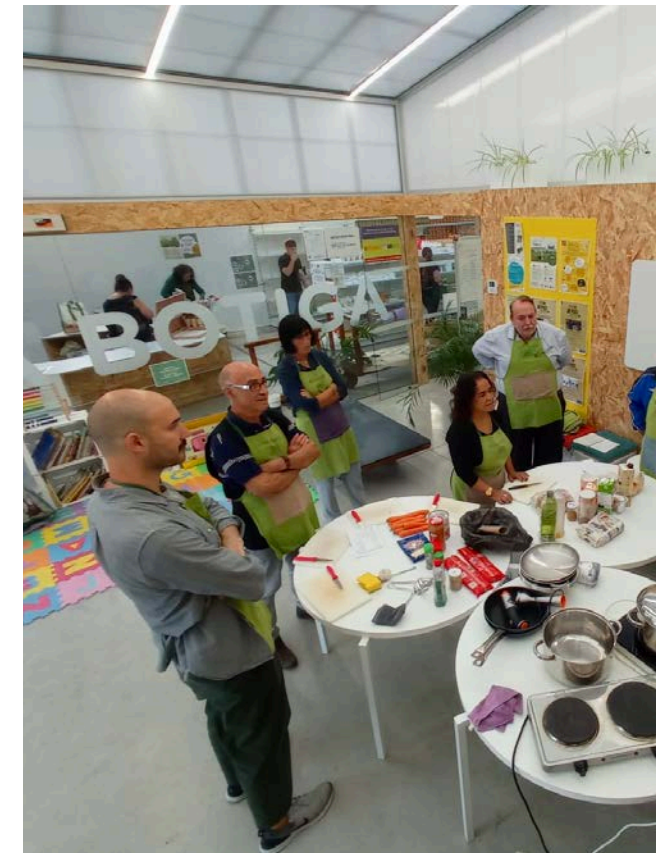
A un nivel muy básico, un espacio amable pasa por no segregar y hacer que todas las personas involucradas en el proyecto (compradoras, participantes, equipo técnico...) compartan el mayor número de espacios posible. Es posible que los compradores (si no están participando) no tengan acceso al almacén o a las zonas de descanso del personal técnico y voluntario, pero el formato presupone algunos espacios comunes de convivencia para todas.

También implica pensar los distintos espacios que debe tener el servicio, en las necesidades de las personas que transitarán por él, en los circuitos y recorridos que probablemente se darán dentro, y en que todos ellos resulten cómodos.

Pensarlos de manera general y pensarlos desde las necesidades de los grupos específicos con los que trabajamos:

- Espacios adaptados para el acceso con sillas de ruedas y otros apoyos para caminar.
- Espacios de espera donde se pueda sentar, especialmente para personas con dificultades de movilidad.
- Mobiliario que facilite la comunicación: mesas redondas con sillas, y no sillas alineadas contra la pared, para evitar una espera pasiva.
- Rincones para niñas y niños, con juguetes o material para entretenerse mientras las personas adultas hacen la compra.
- Paredes de vidrio para fundir el espacio entre el interior, donde se realizan tareas operativas de La Botiga, y el exterior, donde se hace la compra.
- Equipos de ordenadores para que las personas que no disponen de acceso a internet o de dispositivos digitales puedan realizar consultas o trámites.

Finalmente, implica cuidar activamente el espacio como una forma de cuidar a las personas. Aunque la alimentación sea un derecho, recurrir al apoyo de proyectos alimentarios muchas veces genera sentimientos complejos y negativos, que se agravan con espacios y tratos precarizados y poco cuidadosos. La amabilidad, en todas sus formas, puede contribuir a que la vivencia personal sea mucho menos áspera.



9.2 Botigaires

Uno de los primeros y principales cambios que se activó en la transformación de La Botiga del modelo SDA a tienda comunitaria fue abrir la participación a muchos más grupos y colectivos de personas que, por diversas razones, habían quedado excluidos o tenían dificultades para participar activamente en el proyecto.

En algunos casos, estas dificultades se debían a que el proyecto se había diseñado desde planteamientos excluyentes, que impedían que una misma persona pudiera ejercer simultáneamente distintos papeles (comprar, aportar horas, trabajar...). En otros casos, estaban relacionadas con la falta de una mirada interseccional en las propuestas de participación, lo que hacía que los formatos de actividad, los canales de difusión o los acuerdos de colaboración no llegaran o no fueran adecuados para las realidades de determinadas personas y grupos sociales.

La primera acción desde la perspectiva de la participación fue abrir la posibilidad de que las familias y personas compradoras aportaran tiempo a la gestión y toma de decisiones del servicio, igual que lo hacía, y lo hace, el voluntariado tradicional (no comprador).

Por tanto, se llaman *botigaires* (“miembros de la comunidad de La Botiga”) a todas las personas que participan en el proyecto, sean compradoras o no, y que comparten espacios, tareas, acciones y responsabilidades sin distinciones.

BUENAS PRÁCTICAS

Una de las estrategias que ha ayudado a reforzar el sentido de pertenencia y la vinculación horizontal e inclusiva, así como la integración como botigaires tanto del voluntariado tradicional como de las familias beneficiarias participantes, ha sido el uso de los delantales y chalecos del proyecto, que utilizan todas las personas botigaires con independencia de su rol (compradoras, voluntarias, trabajadoras...).



BOTIGAIRE

m. y f. [LC] [PR] Persona que forma parte de una tienda comunitaria.

m. y f. [LC] Promotora del derecho a una alimentación adecuada, saludable y sostenible en su territorio.

adj. [LC] Vinculada a otras personas por una comunidad de intereses y responsabilidades en torno al derecho a la alimentación.

PREGUNTAS Y REFLEXIONES SOBRE LA PARTICIPACIÓN

1 ¿La participación es obligatoria?

En La Botiga no lo es. Entendemos la alimentación como un derecho que no está sujeto a ninguna acción o contraprestación, de manera que participa quien quiere hacerlo libremente. Hacerla obligatoria (especialmente con requisitos rígidos) puede generar dificultades y agravios entre familias que pueden tener situaciones laborales, familiares o de salud muy diversas y, por tanto, distintas posibilidades de participar. Aun así, cada proyecto puede trabajar y definir internamente los marcos de corresponsabilidad y participación que considere.

2 ¿La participación tiene contraprestación?

No. No aporta beneficios adicionales a las personas participantes en términos de garantía alimentaria (mayor número de puntos, más recogidas, acceso a productos concretos...).

El acceso a los alimentos no está condicionado ni varía en función de la participación. La derivación a La Botiga la realizan los Servicios Sociales, exclusivamente según criterios económicos y sociales establecidos por Acción Social (por ejemplo, el nivel de renta respecto al IRSC).

La participación sí aporta beneficios en términos de red social y relacional, implicación cívica y asociativa y acceso a espacios de aprendizaje no formal, entre otros.

La profesional de referencia motivará y orientará hacia la participación como una oportunidad de mejora dentro del plan de acompañamiento social, pero no como contraprestación ni como herramienta de vinculación obligatoria.

3 ¿Existe un mínimo de días u horas de participación?

En La Botiga, no. Se pacta individualmente con cada persona o unidad familiar la frecuencia, el día y el horario en que desean participar, siempre con posibilidad de modificarlo y adaptarlo. Hay personas que acuden cada semana, otras quincenalmente o mensualmente, y algunas que están disponibles para apoyos puntuales.

4 ¿Qué hacen los participantes?

Las actividades y funciones son muy diversas. Desde La Botiga se proponen aquellas tareas en las que se necesita apoyo, como por ejemplo:

- Tareas de apoyo en tienda: atender e informar en el mostrador de registro, acompañar a las familias durante el circuito de compra, reponer productos en estanterías, actualizar cartelería...
- Tareas de apoyo en almacén: preparar cajas de fruta y verdura, gestionar mermas y excedentes, empaquetar y etiquetar productos...
- Tareas de apoyo en talleres y actividades: impartir un taller o actividad, ofrecer apoyo en el aprendizaje TIC, participar en intercambios lingüísticos, realizar traducciones...
- Tareas de apoyo en comunicación y difusión: acudir a medios de comunicación locales para explicar el proyecto, realizar encuestas en procesos de diagnóstico o consultas populares...

También se realizan llamadas puntuales a la participación, por ejemplo para campañas de recogida, días de gran afluencia de familias, etc. Las personas participantes siempre pueden proponer iniciativas que quieran llevar a cabo según sus intereses, conocimientos y aspectos que detecten que pueden mejorarse.

RECOMENDACIONES

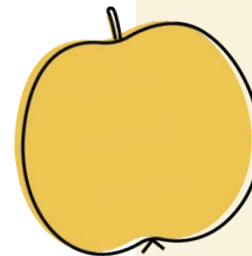
- Cuando se incorpora una nueva persona o familia compradora, se recomienda programar una entrevista de acogida, que durará aproximadamente una hora y será realizada por el equipo técnico del servicio y/o por las personas botigaires de la Comisión de Acogida y Convivencia.
- En este encuentro se informará sobre los valores, los objetivos y las formas de funcionamiento del proyecto. Será el momento para dar a conocer los Acuerdos de Convivencia relativos a las personas, la comunidad y el espacio.
- La entrevista de acogida también sirve para proponer e incentivar la participación de las familias compradoras. Si la persona quiere participar, en esta reunión se recogerán datos relativos a sus intereses, competencias y habilidades, horarios disponibles, cargas familiares, aficiones, etc. También se explicará con detalle el proyecto y las formas de colaborar, las tareas, las actividades, entre otros aspectos. El objetivo será encontrar la mejor manera de que pueda participar si así lo desea.
- Es fundamental establecer acuerdos de participación claros y detallar los derechos y responsabilidades tanto del proyecto como de las personas que participan. Se recomienda firmar un acuerdo de colaboración en el que se explicita el carácter voluntario de la relación y el marco legal aplicable.
- Algunas personas valoran muy positivamente recibir una tarjeta que identifique su condición de Botigaire y un certificado que acredite su colaboración.
- También se valora mucho (y facilita la participación) disponer de un servicio de canguro para niñas y niños durante el tiempo en que madres o padres acuden a participar.
- Recomendamos disponer de grupos de comunicación o difusión (tipo WhatsApp, Telegram...) con las personas participantes, para mantener una comunicación ágil y directa. Desde la perspectiva de la brecha digital, hay que tener en cuenta a aquellas personas que no disponen de estas aplicaciones y acordar con ellas otro sistema de comunicación.

ADAPTARSE A UNA COMUNIDAD MÁS PLURAL

La apertura de la participación a las familias y personas compradoras (así como a otros grupos humanos) es un proceso que debe ser acompañado por el servicio para ayudar a que todas las personas que ya participaban puedan entender los nuevos modelos de participación, resituarse y comprender sus nuevos roles o cómo compartirlos.

Para el voluntariado tradicional, por ejemplo, la incorporación de las familias a la participación activa puede generar confusión y dudas sobre la necesidad de su presencia, tensiones en el caso de personas que se sentían cómodas en modelos más asistencialistas o con roles diferenciados, etc.

En estos casos, puede suceder que personas que participaban anteriormente ya no se sientan identificadas o de acuerdo con las nuevas propuestas. En todo caso, es importante que el proyecto comunique el porqué de las nuevas líneas de participación comunitaria, los motivos para impulsarlas y los valores de agencia, empoderamiento y activación comunitaria que las sustentan.



9.3 Otros colaboradores de la comunidad

Además de las personas botigaires, existen otros colectivos que también pueden incluirse en las tiendas comunitarias a través de programas institucionales o convenios de participación diseñados con entidades y centros del territorio.

9.3.1 Escuelas e institutos

A través de programas de servicio comunitario, de diversificación curricular o de acciones organizadas desde los centros (visitas, recogidas de alimentos, campañas de sensibilización...), **es posible dar a conocer y abrir el proyecto al alumnado de escuelas e institutos y a sus familias**, generando espacios de conocimiento y sensibilización sobre el derecho a la alimentación, la construcción comunitaria, el apoyo y los cuidados sociales, el desperdicio alimentario y la sostenibilidad, así como espacios de acercamiento a la ciudadanía responsable, la orientación laboral y el mercado de trabajo.

RECOMENDACIONES

- En el caso de algunos **programas o itinerarios**, los **órganos competentes en educación delimitan y concretan el contenido, la metodología y el calendario de las acciones**. Será necesario informarse a través de los centros sobre estas especificaciones.
- Habrá que **firmar un acuerdo o convenio**, ya sea elaborado por las instituciones educativas o bien creando un convenio propio. En el caso de menores de edad, será imprescindible contar con las autorizaciones pertinentes de las personas responsables y con las medidas de protección adicionales que correspondan (por ejemplo, el certificado negativo de delitos sexuales de las personas con las que colaboren).
- Dentro de los requisitos que marcan los distintos programas (especialmente cuando son curriculares), recomendamos **trasladar a los y las jóvenes la capacidad de decidir en qué quieren participar y cómo**, ofreciéndoles la posibilidad de codiseñar acciones y formas de participación.
- El alumnado que participa en el proyecto en el marco de la educación formal puede tener edades muy diversas. Para el alumnado de 16 años o más, es útil prever posibles formas de participación una vez finalicen las actividades con el instituto, por si desean seguir colaborando a título personal.

En Cataluña es posible realizar algunos tipos de voluntariado social a partir de los 16 años. Puedes encontrar más información en el siguiente [enlace](#).

ALGUNOS FORMATOS DE PARTICIPACIÓN EN LA BOTIGA

El **Servicio Comunitario** es un programa de actividades dentro del marco curricular, dirigido al alumnado de 3.º y 4.º de ESO, cuyo objetivo es ofrecer a los y las estudiantes la oportunidad de experimentar y protagonizar acciones de compromiso cívico.

Los **Programas de diversificación curricular** pretenden acercar el ámbito laboral al alumnado de entre 16 y 21 años de los Centros de Educación Especial. Este programa propone realizar actividades formativas en entidades del municipio durante un periodo que no supere el 40% del horario semanal.

La **Estancia en empresa** es una asignatura optativa del currículum de bachillerato que tiene como objetivo orientar al alumnado y dar a conocer la realidad del mundo laboral.

También desde los espacios de tutoría, de las propuestas de trabajo por proyectos de algunas asignaturas, desde las actividades extracurriculares del centro o desde las AFAs pueden surgir propuestas de colaboración, que admitirán un alto nivel de codiseño para adaptarlas a las necesidades e intereses pedagógicos y sociales de las escuelas e institutos, así como del propio alumnado.

9.3.2 Personas en procesos de recuperación

Al igual que con los centros educativos, existen diversos programas oficiales y no oficiales que pueden diseñarse a medida para personas que se encuentran en procesos de recuperación.

ALGUNOS PROGRAMAS PARA PERSONAS EN PROCESO DE RECUPERACIÓN

1 Medidas Penales Alternativas

Las medidas penales alternativas permiten a los órganos judiciales dar una respuesta menos aflictiva que las penas privativas de libertad por la comisión de una falta o un delito leve o menos grave, salvaguardando al mismo tiempo los derechos de las víctimas.

Algunos programas y servicios comunitarios pueden postular para incorporarse al programa de Medidas Alternativas del municipio, a través de los Servicios de Mediación locales y del Departamento de Justicia.

Puedes encontrar más información en este [enlace](#).

2 Medidas reparadoras

Las medidas reparadoras son actividades en beneficio de la ciudadanía y la comunidad recogidas en las Ordenanzas de civismo y convivencia ciudadana y que resultan de mediaciones reparadoras realizadas desde algunos Servicios de Mediación. Permiten sustituir sanciones económicas por fórmulas alternativas de reparación del daño y beneficio comunitario.

Son mucho más breves que las medidas penales alternativas y difieren entre territorios. Es necesario informarse con los servicios propios del municipio para conocer los detalles.

3 Programas de tratamiento de adicciones y salud mental

Son programas no oficiales ni estandarizados que deben diseñarse con la entidad u organización que los coordine. Los mencionamos porque, con mucha frecuencia, la mayoría de propuestas de voluntariado (social, ambiental...) no promueven ni facilitan de manera activa la participación de personas vinculadas a estos programas/servicios, y su presencia es prácticamente inexistente. La participación de algunas de estas personas puede tener impactos sociales y relacionales muy positivos, que revierten en una mejoría terapéutica.

La vinculación de personas en procesos de recuperación puede ser aún más compleja que la participación comunitaria en general. Hay que tener en cuenta que los criterios de voluntariedad, en este caso, son relativos, porque en muchos casos se trata de personas en programas de tratamiento y, aunque formalmente existe libertad para participar, sabemos que a menudo la participación responde a evitar un mal mayor o a la necesidad de demostrar adhesión al tratamiento.

¿Por qué, entonces, participar en estos programas? Porque, igual que ocurre con las comunidades alimentarias, son espacios con un potencial real para asumir la responsabilidad social y comunitaria de crear entornos radicalmente inclusivos, incluso cuando la vinculación y la participación no son sencillas. En los casos en los que la vinculación social, comunitaria o incluso legal está profundamente debilitada y el estigma actúa como una barrera muy fuerte, los espacios que preservan la posibilidad de pertenecer y construir en común son imprescindibles para la recuperación.

RECOMENDACIONES

- Dada la complejidad de la situación en la que se encuentran las personas de estos grupos, recomendamos que los proyectos valoren qué perfiles pueden acompañar realmente, así como trabajar con una coordinación y cogestión muy fluidas y cercanas con las instituciones colaboradoras (servicios de mediación, entidades terapéuticas...), trabajando siempre desde el apoyo mutuo.
- Es especialmente importante comprender los retos de convivencia que los perfiles en procesos de recuperación pueden suponer para el servicio y para el conjunto de personas participantes, y trabajar activamente la sensibilización alrededor de los distintos mecanismos de discriminación que podemos estar ejerciendo sobre ellas.

9.4. Talleres y actividades

Las tiendas comunitarias aspiran a ser espacios que trasciendan la distribución alimentaria y que utilicen la alimentación como generadora de oportunidades para el aprendizaje, la reflexión colectiva y crítica, y la recuperación de saberes. También se pueden trabajar temas estrechamente vinculados, como la salud, la sostenibilidad ambiental, el acceso a medios de vida adecuados y los derechos básicos.

En torno a estos temas, es posible desarrollar talleres o ciclos de talleres que inviten a las personas compradoras y/o participantes a acercarse a ellos de forma grupal e informal, reflexiva y empoderadora.

Los talleres y diferentes actividades participativas también dinamizan las tiendas comunitarias, convirtiéndolas en lugares de encuentro y favoreciendo la vinculación y el conocimiento mutuo entre las distintas personas participantes en el proyecto: las personas botigaires.

ALIMENTACIÓN

- **Cocina intercultural o recetas del mundo:** ciclo de talleres para conocer y cocinar conjuntamente recetas de distintas tradiciones y culturas culinarias.
- **Temporadas y estaciones de los alimentos:** talleres sobre alimentos de temporada para conocer qué productos encontramos en cada estación y distintas formas saludables de prepararlos (por ejemplo, cómo hacer batidos de fruta o helados saludables en verano).
- **Lectura de etiquetas de productos alimentarios:** taller para entender qué significan las indicaciones alimentarias (ingredientes, aditivos...) de los alimentos procesados y saber realmente qué comemos.
- **Propiedades y equivalencias nutricionales:** taller para conocer qué nutrientes aportan los diferentes alimentos y cómo es posible sustituir unos por otros (por ejemplo, la proteína que pueden aportar las legumbres en lugar de la carne).
- **Nutrición, dietas y recomendaciones:** espacio nutricional para conocer qué alimentos necesitamos y en qué frecuencias y raciones, adaptadas a las distintas etapas de la vida, necesidades y preferencias.
- **Cocina para niñas y niños:** espacios de cocina lúdica con y para los más pequeños de la comunidad, para despertar curiosidad e interés por la alimentación y la cocina de manera divertida.
- **Masterchef comunitario:** actividades de cocina lúdica para grupos y jóvenes, basadas en retos como elaborar platos creativos con ciertos ingredientes o crear un menú entre los distintos grupos participantes.



SOSTENIBILIDAD

- **Espigoladas:** salidas para espigar (recoger los restos de cosecha) en algún campo del municipio o de la zona, y trasladar el excedente alimentario al proyecto.
- **Huertos:** ciclo de actividades que puede incluir visitas a huertos municipales, comunitarios y/o terapéuticos; sesiones para aprender a recuperar semillas; cómo hacer un huerto en casa, etc.
- **Cocina de aprovechamiento:** ciclo de talleres para aprender a cocinar con restos de comida o partes de la misma que habitualmente no se aprovechan (como la piel), para prevenir el desperdicio alimentario en casa.
- **Ahorro (energético) en la cocina:** talleres sobre estrategias y trucos para mejorar la eficiencia energética en la preparación de los alimentos.
- **Conservación de alimentos:** talleres para aprender a hacer conservas, especialmente con aquellos productos que generan excedentes en determinadas épocas del año, y conocer cuántas y cuáles son las maneras posibles de conservarlos.
- **Reciclaje y creatividad:** especialmente enfocados a la infancia, son espacios para actividades creativas y lúdicas a partir de envases y materiales reciclados.

2n CICLE DE TALLERS DE SOSTENIBILITAT AMBIENTAL

FEM HORT

SESSIÓ 1	SESSIÓ 2	SESSIÓ 3	SESSIÓ 4	SESSIÓ 5	SESSIÓ 6
VISITA A LA MUJADA I COMPOST CASOLÀ	VISITA AL JARDÍ FENIX	L'HORT A CASA	SEMBRA DE LLAVORS RECUPERADES	VISITA ALS HORTS MUNICIPALS DEL PRAT	PLANTES AROMÀTIQUES
Quan? Dimarts 16 de maig, a les 9.30h	Quan? Dimarts 30 de maig, a les 9.30h	Quan? Dimarts 13 de juny, a les 10h	Quan? Dimarts 27 de juny, a les 10h	Quan? Dimarts 11 de juliol, a les 9.30h	Quan? Dimarts 25 de juliol, a les 10h
On? Quedem a La Botiga i anirem juntes a Can Comes (El Prat)	On? Quedem a La Botiga i anirem juntes al Jardí Fenix (Barcelona)	On? A l'entrada de La Botiga	On? A l'entrada de La Botiga	On? Quedem a La Botiga i anirem juntes als Horts Municipals (El Prat)	On? A l'entrada de La Botiga
Quant durarà? 2 hores + desplaçaments	Quant durarà? 2 hores + desplaçaments	Quant durarà? 2 hores	Quant durarà? 2 hores	Quant durarà? 2 hores + desplaçaments	Quant durarà? 2 hores
Què farem? Visita al projecte de La Muijada i aprendrem a fer compost amb deixalles orgàniques de casa.	Què farem? Activitat pràctica relacionada amb la plantació, cultiu, seguiment d'alguna hortalissa, fruita o verdura de temporada.	Què farem? Creació d'un petit hort a casa, per poder plantar plantes interessants, cuidar-les i collir-les.	Què farem? Activitat per cultivar aliments sense comprar llavors, aprofitant productes que es fan servir al dia a dia a casa.	Què farem? Presentació del Projecte dels Horts Municipals, amb visita i passeig pels horts.	Què farem? Conèixerem diferents plantes aromàtiques, les seves propietats i trucs per cultivar-les.

LA BOTIGA
alimenta • cuida • transforma

ABD espigoladors

Ajuntament del Prat de Llobregat

¡Apúntate! Escrivint a mruiz@abd-ong.org
687 633 010

COMPETENCIAS TRANSVERSALES Y MERCADO LABORAL

- **TIC (Tecnologías de la Información y la Comunicación):** espacios grupales o personalizados entre personas de la comunidad para aprender a utilizar programas informáticos, realizar trámites laborales o bancarios, acceder y utilizar aplicaciones sociales.
- **Intercambio lingüístico:** espacios de conversación y aprendizaje informal de idiomas mediante intercambios entre personas de la comunidad.

ECONOMÍA DOMÉSTICA Y FINANZAS

- **Eficiencia energética en el hogar:** talleres informativos para dar a conocer el mapa de recursos de orientación energética disponibles, los apoyos y ayudas que pueden solicitarse y estrategias domésticas de ahorro energético tanto en invierno como en verano.
- **Estrategias de ahorro en la compra:** talleres para descubrir pequeñas herramientas y trucos para ahorrar en la compra de alimentos, evitar caer en estrategias de marketing de los establecimientos y aprender a interpretar información útil de las etiquetas (gramajes, precio por kilo y no por unidad...).

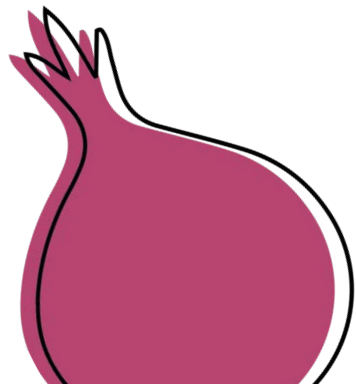
SALUD

- **Actividades físicas:** espacio para practicar en grupo algún deporte o actividad física (caminatas, danza...), orientado a concienciar sobre la importancia de un estilo de vida activo.
- **Enfermedades asociadas a la alimentación:** sensibilización sobre estas enfermedades, cómo detectarlas y cómo prevenirlas mediante dietas saludables.
- **Alimentación, salud y mujeres:** espacios grupales para intercambiar y reflexionar sobre aspectos específicos de la alimentación y la salud de las mujeres en las distintas etapas vitales.
- **Cómo nos relacionamos con la alimentación:** espacios para trabajar el vínculo emocional que tenemos con la alimentación (cómo nos interpela, cómo la vivimos...) y la relación entre alimentación y salud mental, así como su relación con el cuerpo y la autopercepción.

RECOMENDACIONES

- El catálogo que proponemos en esta sección no es exhaustivo ni debe implementarse de manera íntegra. Cada proyecto podrá adaptar los ejes y las actividades según sus necesidades, prioridades y recursos.
- Recomendamos ajustar los talleres y actividades a las necesidades de las personas botigaires. En este sentido, se pueden realizar encuestas previas para conocer los intereses y curiosidades de las personas de la comunidad.
- Para el co-diseño de actividades, recomendamos aprovechar los conocimientos de la comunidad de Botigaires, permitiendo que sean ellas mismas quienes los impartan.
- Aconsejamos coordinarse con agentes, entidades y organismos locales para diseñar y llevar a cabo talleres, aprovechando sus conocimientos y evitando duplicar ofertas, además de familiarizar a las personas botigaires con otros recursos y proyectos del territorio.
- Es importante que el método de dinamización de los talleres se adapte al perfil de las personas participantes (por ejemplo, según la edad) y buscar metodologías innovadoras (lúdicas, artísticas...).
- Es necesario ajustar los horarios de las actividades ofreciendo talleres en diferentes franjas del día para facilitar la participación de todas las personas. También es útil disponer de un espacio de juego infantil o de un servicio de cuidado para que las familias puedan asistir.

**Consulta el Catálogo
de actividades y
talleres elaborado
por La Botiga**



9.5 Dinámicas participativas

Para algunas personas y familias, vincularse a ciclos de talleres o actividades más largos puede suponer un compromiso que no pueden, o no quieren, asumir en un momento determinado. Para estos casos y, en general, para **fomentar formas de participación de baja exigencia**, se pueden generar dispositivos de participación puntual que faciliten la interacción con la comunidad de botigaires, pero de manera muy concreta y aprovechando los momentos en que las personas vienen al espacio, por ejemplo, a hacer la compra. Estas formas de participación pueden ser un primer paso antes de implicarse en actividades que requieren una vinculación mayor, como los talleres.

Las dinámicas participativas pueden invitar a las personas a interactuar con el espacio, por ejemplo, interviniendo en un mural, escribiendo una tarjeta para una instalación colectiva, jugando con materiales disponibles en el espacio... y un largo etcétera.

Son dinámicas que, por ejemplo, pueden organizarse aprovechando los días o semanas mundiales o internacionales dedicados a diversas causas sobre las que el proyecto quiere poner el foco y abrir un espacio de reflexión, y que además puedan representar e interpelar a los distintos colectivos y personas del proyecto.

DÍAS PARA CELEBRAR

Día de la Discriminación Cero (1 de marzo)
 Día Internacional de la Mujer (8 de marzo)
 Día Internacional de la Eliminación de la Discriminación Racial (21 de marzo)
 Día Mundial de la Salud (7 de abril)
 Día Internacional de las y los Trabajadores (1 de mayo)
 Día Mundial del Medio Ambiente (5 de junio)
 Día Internacional del Orgullo LGBTQ+ (28 de junio)
 Día Mundial de la Agricultura (9 de septiembre)
 Día Internacional de las Personas Mayores (1 de octubre)
 Día Mundial de la Alimentación (16 de octubre)
 Día Internacional para la Erradicación de la Pobreza (17 de octubre)
 Día Mundial de la Infancia (20 de noviembre)
 Día Mundial del Voluntariado (5 de diciembre)
 Día Internacional de los Derechos Humanos (10 de diciembre)
 Día Internacional de las Personas Migrantes (18 de diciembre)



Árbol de los deseos
(Navidad)



Día Mundial de la
Alimentación



Biblioteca Comunitaria
(Sant Jordi)

9.6 Valores y acuerdos de convivencia

Las normas y acuerdos de convivencia que guían la relación entre las personas, entidades y empresas dentro de La Botiga son pocos, pero expresan con claridad los valores que sustentan la comunidad de botigaires. Se dirigen a todas las personas que trabajan, realizan prácticas laborales o formativas, hacen voluntariado, colaboran como entidades o empresas en la gestión de La Botiga, así como a la comunidad de compradores y compradoras que no participan más allá de este vínculo.

La Botiga trabaja para mantener un espacio en el que todas las personas podamos convivir con dignidad y respeto y, como principio general, las incidencias y conflictos que surgen en la comunidad procuran no abordarse mediante medidas sancionadoras, sino desde la mediación y la reparación.

Internamente, La Botiga cuenta con unos Acuerdos de Convivencia, propuestos y consensuados en la Comisión de Convivencia.

ACUERDOS SOBRE CÓMO QUEREMOS CONVIVIR

En La Botiga no se tolerarán:

- Las faltas de respeto a las personas.
- Manifestaciones de racismo, machismo, LGTBIQ+fobia o cualquier discriminación por razón de género, sexo, orientación sexual, origen étnico, religión, edad...
- El acoso sexual.
- Comportamientos agresivos o intimidatorios hacia otras personas.
- Violencia verbal o física en el trato interpersonal.
- El hurto o sustracción de productos disponibles en el proyecto.
- El consumo de alcohol u otras drogas.
- El uso deliberado del material de manera inadecuada.
- Los daños intencionados al equipamiento o a los espacios.
- El acceso a zonas no autorizadas o a espacios no públicos (dedicados a la gestión interna).
- El incumplimiento de las normas del espacio o de las indicaciones del equipo para el buen funcionamiento del servicio.

PROTOCOLOS

Más allá de los acuerdos propios del proyecto, las tiendas comunitarias también deben disponer de protocolos para abordar incidentes y conflictos específicos, entre ellos:

- Protocolo contra el acoso
- Protocolo para la gestión de conflictos

Existen recursos muy útiles para elaborarlos, como los que ofrece *Fil a l'Agulla*, una cooperativa sin ánimo de lucro especializada en facilitación y en la promoción de nuevos liderazgos.

En este enlace podéis encontrar su Guía para la elaboración de un protocolo de gestión de conflictos en comunidades (en catalán):

filalagulla.org/web/content/46095?unique=b85b186fb6138e7bf9b65c7a2fb895f040e86102

- Protocolos de confidencialidad y protección de datos

En algunos casos también es necesario tener en cuenta el marco legal que regula la relación entre las personas y el servicio, especialmente cuando existe normativa que va más allá del proyecto. En estos casos, es importante seguir los procedimientos que establecen dichos marcos.

- Protocolo Sancionador de Acción Social, que regula los derechos y deberes de las personas en el acceso a los Servicios Sociales.
- Convenio laboral, que regula la relación profesional, incluidos los marcos específicos de los planes de empleo.
- Convenios de prácticas, para las personas que realizan prácticas en el proyecto.

Aun así, si las normas establecidas son infringidas, la comunidad de botigaires dará una respuesta firme que puede llegar a suponer una expulsión temporal del espacio.



RECOMENDACIONES

Uno de los aspectos que puede requerir una normativa específica y consensuada es la gestión de los excedentes de la propia tienda. Los alimentos procedentes de las mermas o del reaprovechamiento no pueden, por normativa, destinarse a ninguna población que no sea la derivada desde los servicios sociales municipales. Por lo tanto, es necesario crear circuitos internos de aprovechamiento y ofrecer, dentro del propio espacio alimentario y comunitario, momentos para compartir alimentos (como almuerzos o meriendas) que favorezcan la socialización más allá de las tareas diarias.



inclusión

1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
- 10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL**
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

10. Programa de aprendizaje e inserción laboral

*La inclusión no es un enunciado. Es una práctica.
La Botiga*

La dificultad de muchas personas y familias para proveerse de la alimentación que necesitan va más allá de la precarización propia del sector alimentario, ya que se enmarca y se origina en un contexto más amplio: un sistema social, económico y laboral que genera exclusión y oportunidades insuficientes para que las personas puedan satisfacer el conjunto de sus derechos básicos y universales a través del trabajo.

Aunque revertir estas dinámicas sociales queda fuera del alcance de las comunidades alimentarias desde una perspectiva global, sí es posible entenderlas, a corto plazo, como espacios de generación de aprendizaje, de oportunidades laborales y de creación de circuitos de inserción que, a escala local, rompan la falta de acceso al trabajo por parte de personas de la comunidad.

Las comunidades alimentarias tienen la oportunidad de ser espacios de aprendizaje donde desarrollar herramientas, conocimientos y experiencia en un entorno real, pero al mismo tiempo amable y acompañador. Al ser espacios comunitarios, se ponen en práctica el trabajo en equipo, la coordinación, la comunicación, el trato interpersonal y tantas otras habilidades transversales que pueden transferirse y que preparan para el mercado laboral.

A largo plazo, generar oportunidades laborales y de inserción en torno a los proyectos comunitarios de alimentación persigue, además de revertir las dinámicas de exclusión y precarización social, crear un polo de interés hacia un sector, el alimentario, muy precarizado y sometido a condiciones insostenibles para el medio ambiente, la economía y el trabajo. Frente al modelo industrial, que concentra la toma de decisiones, la aleja de las comunidades y amenaza los ecosistemas, también humanos, la propuesta es impulsar circuitos alimentarios alternativos basados en la agroecología, el cooperativismo, el asociacionismo y la valoración de las profesiones vinculadas a la producción alimentaria.

Las comunidades alimentarias, por tanto, pueden orientarse a ser espacios de conexión y de cambio cultural hacia la revalorización del sector alimentario en todas sus fases (producción, procesado, distribución), recuperando y generando medios de vida dignos y sostenibles que contribuyan a revertir la falta de relevo generacional en el campo y en los pequeños comercios, así como la pérdida de saberes, conocimientos y habilidades tradicionales.

Esto implica, en definitiva, incentivar progresivamente la creación de proyectos, empresas e iniciativas en el territorio que refuercen la resiliencia alimentaria, no solo desde la producción, sino también desde el trabajo y el consumo. El propio ecosistema de las tiendas comunitarias puede ser un buen punto de partida para futuros circuitos e itinerarios de inserción.

10.1 Planes de empleo

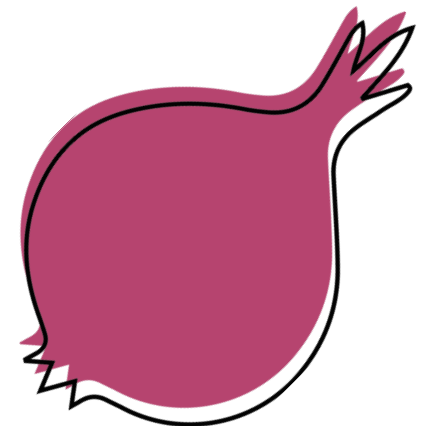
Los Servicios Públicos de Empleo impulsan programas y actuaciones de ámbito estatal, autonómico o local destinados a fomentar el empleo y facilitar la inserción laboral de personas en paro, especialmente de aquellas con mayores dificultades de acceso al mercado laboral. Estos programas permiten solicitar Planes de Empleo (PE) y generar oportunidades laborales para personas de la comunidad.

Los PE se dirigen a personas desempleadas con dificultades de acceso al trabajo y que, en ocasiones, se encuentran además en situaciones de vulnerabilidad o exclusión social grave. Los programas suelen diseñarse según el colectivo específico al que se dirigen y pueden consultarse en el portal de Subvenciones para el Fomento del Empleo del SOC: [enlace](#)

Todos los PE establecen requisitos de acompañamiento y de formación para las personas que se incorporan laboralmente al proyecto a través de ellos. Debe haber una persona técnica encargada de realizar el acompañamiento y el seguimiento de forma regular y cercana, en coordinación con el equipo técnico del proyecto.

RECOMENDACIONES

- Recomendamos que la persona responsable del seguimiento y acompañamiento de los PE pueda estar presente físicamente en el servicio, para ofrecer una atención directa y personalizada, tener en cuenta las necesidades de las personas trabajadoras y orientar y ajustar el plan de trabajo según las experiencias in situ.
- Si en el proyecto se incorporan personas procedentes de distintos tipos de subvenciones o programas de empleo, es posible que se rijan por convenios diferentes y que, en consecuencia, trabajen con condiciones laborales distintas. Será necesario gestionar estas diferencias salariales, horarias o de permisos y explicarlas claramente al equipo para evitar confusiones o malentendidos.
- Existe un nivel añadido de complejidad en la gestión y construcción del equipo derivado de la temporalidad de los Planes de Empleo. Debe tenerse en cuenta que, en un momento determinado, las personas contratadas mediante PE finalizarán su participación y se incorporarán otras nuevas. Durante las primeras semanas, la mayor parte del tiempo se dedicará a la formación y adaptación, lo cual requerirá un acompañamiento y seguimiento exhaustivos por parte del equipo técnico.
- Debe considerarse que, en muchos casos, las personas contratadas a través de estos programas no cuentan con formación previa y quizá no tengan ni vayan a tener una trayectoria profesional en este sector. Por ello, es necesario prever formaciones internas, específicas y vinculadas a la operativa diaria del servicio. Además, deberán realizarse formaciones (mensuales o trimestrales) sobre aspectos relevantes del proyecto, especialmente en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- Si las personas contratadas mediante Planes de Empleo son o han sido usuarias del servicio y realizan tareas de atención directa, puede ser necesario acompañarlas en el proceso de delimitar sus roles como personas trabajadoras y como compradoras.
- Siempre que la operativa diaria lo permita, es importante ofrecer cierta flexibilidad en horarios y jornadas laborales. Deben tenerse en cuenta y adaptarse a las necesidades y dificultades que puedan surgir, especialmente al inicio del programa (cuando a menudo deben realizar varios trámites administrativos). Es fundamental trabajar con una perspectiva real de género e interculturalidad, considerando especialmente:
 - Cuidado de menores o personas dependientes, sin redes de apoyo familiar o social ni servicios complementarios.
 - Periodos de solicitud y tramitación de la escolarización.
 - Periodos de solicitud y tramitación del servicio de comedor escolar.
 - Periodos de vacaciones escolares.
 - Tramitación y citas administrativas.



10.2 FP Dual

La formación dual es una modalidad de formación profesional, impulsada por el Departamento de Educación, en la que el alumnado combina la formación en el centro educativo con la actividad productiva en una empresa o entidad.

Sus principales objetivos son adecuar la formación profesional a las necesidades de las empresas, establecer una mayor vinculación y corresponsabilidad entre los centros de formación profesional y el tejido empresarial, y mejorar el proceso de aprendizaje del alumnado de formación profesional.

Es importante tener en cuenta que formar parte del proyecto debe ser una oportunidad de crecimiento social, laboral o académico; por eso es fundamental procurar que, con las personas de FP Dual, se trabajen habilidades y competencias adaptadas al perfil de cada estudiante.

RECOMENDACIONES

- Para fomentar la iniciativa y la implicación de estas personas, es importante realizar un seguimiento exhaustivo; por ello, se recomienda disponer de un documento donde quede constancia de los horarios, objetivos, funciones, tareas a realizar...
- Es muy importante mantener una buena coordinación con los tutores del centro educativo y con la persona referente del proyecto.
- Podéis encontrar más información en el siguiente [enlace](#)

10.3 Prácticas

Finalmente, es posible vincular a los proyectos programas de prácticas, ya sean del ámbito universitario (de grados o formaciones de posgrado), así como de itinerarios de orientación e inserción laboral de entidades colaboradoras o de prácticas prelaborales de centros formativos.

Los programas de prácticas generan espacios de intercambio que permiten la reactivación de las personas en el mundo laboral, ofrecen oportunidades de trabajo y contribuyen a la construcción compartida de conocimiento.

Antes de incorporar prácticas, el proyecto debe valorar si dispone de los recursos (de tiempo y profesionales) necesarios para acompañar adecuadamente los programas.

PRÁCTICAS UNIVERSITARIAS

En general, son personas que se incorporan al proyecto para realizar un trabajo concreto según las necesidades del servicio, especialmente ligado a estrategias de futuro y a la creación de herramientas que lo mejoren. Por ello es necesario definir previamente la tarea que realizarán, dejando margen de adaptación según los intereses de la persona en prácticas.

Recomendamos que las personas que se vinculen al proyecto tengan predisposición para trabajar en un entorno de alta complejidad social, con capacidad de adaptación, flexibilidad y tolerancia a la frustración.

PRÁCTICAS DE PROGRAMAS DE ORIENTACIÓN E INSERCIÓN

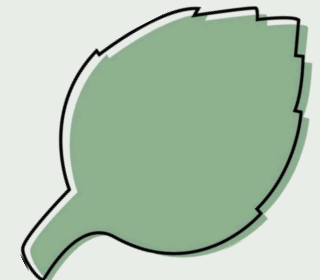
Existen diferentes entidades dedicadas a la orientación e inserción laboral que estudian el mercado para identificar los sectores con más demanda, y formar y dirigir a estas personas hacia los lugares donde puede haber empleo y ser de su interés.

Vincularse con este tipo de prácticas permite, por un lado, tener un apoyo dentro del servicio y, por otro, ofrece a las personas la oportunidad de realizar prácticas en el sector de la alimentación, ya que en este sector existe reticencia a ofrecer prácticas de corta duración.

Suelen ser prácticas de corta duración (15–90 horas) y se relacionan con tareas que se realizan directamente en el servicio, como la manipulación de alimentos, la preparación de pedidos, la seguridad alimentaria, etc.

Es importante crear vínculos con escuelas y centros para poder incorporar a estas personas al proyecto, ya que posteriormente pueden ser un buen perfil para añadir al servicio mediante los Planes de Empleo. Si existe una relación estrecha con este tipo de entidad, es posible codiseñar las prácticas, adaptando tanto la formación como la actividad en la empresa. También será necesario gestionar adecuadamente la remuneración y las expectativas de contratación.

Debe realizarse un seguimiento individual de cada persona que participa en estos cursos y mantener coordinación con la entidad que la deriva, teniendo en cuenta que, en ocasiones, las personas en prácticas son también compradoras del proyecto.



PROGRAMA DE DIVERSIFICACIÓN CURRICULAR (PDC)

Los programas de diversificación curricular se dirigen a los alumnos de 3º y 4º de ESO y tienen como finalidad favorecer que los alumnos que lo requieran puedan alcanzar los objetivos y las competencias clave de la etapa, mediante una organización de contenidos y materias del currículo diferente de la establecida con carácter general, y con una metodología específica y personalizada.

Los centros pueden organizar programas de diversificación curricular en dos modalidades:

- Modalidad A (las aulas abiertas): se llevan a cabo en el centro educativo en un 100% del horario lectivo.

- Modalidad B (los proyectos singulares): están gestionados por el centro educativo, pero el alumnado cursa una parte o la totalidad del ámbito práctico mediante actividades externas al centro. El horario de estas actividades externas no puede superar el 40% del horario lectivo.

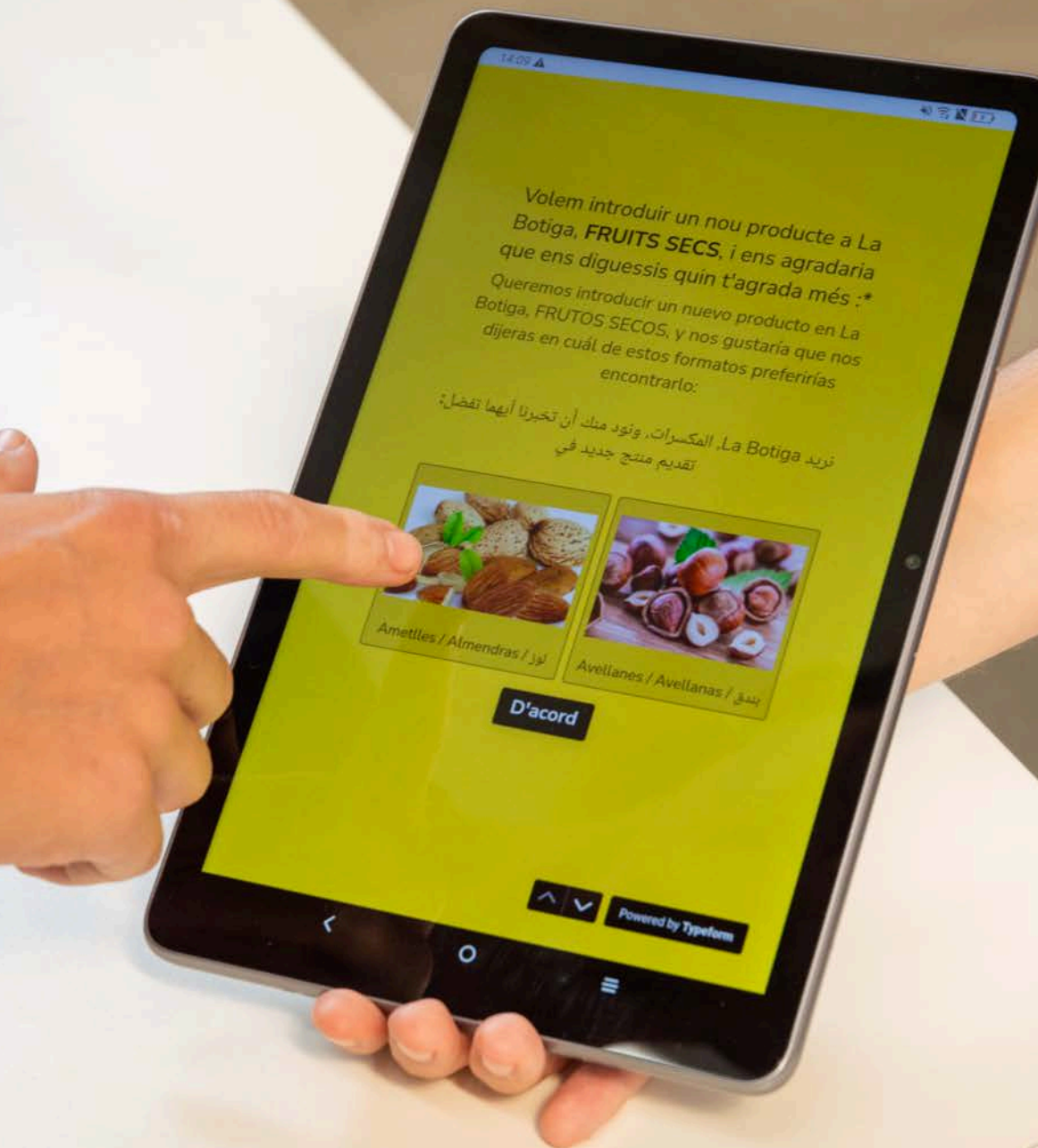
Los PDC para la transición a la vida adulta en centros de educación especial tienen como finalidad favorecer la adquisición de habilidades funcionales que permitan, a las personas que los cursan, participar en los diversos contextos en los que se desarrolla su vida adulta de la forma más autónoma posible. En estos programas, los contenidos se trabajan de manera funcional, en situaciones de la vida real y de manera diversificada para cada uno de los objetivos.

Para dar respuesta al acercamiento al ámbito laboral, los programas de diversificación curricular pueden concretarse en un proyecto elaborado por el centro. Cuando este proyecto implica actividades formativas en entidades del municipio, en un periodo no superior al 40% del horario semanal, requiere la tramitación de un convenio entre el Departamento de Educación y el ayuntamiento correspondiente.

Pueden participar en estos programas los alumnos de 16 a 21 años escolarizados en centros de educación especial que requieran un apoyo continuado y sistemático para adquirir las habilidades necesarias para lograr la máxima autonomía posible en la vida cotidiana.

Puedes encontrar más información [aquí](#).





EMANCIPACIÓN
AGENCIA
AUTOGESTIÓN

1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
- 11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA**
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

11. Programa de gobernanza cooperativa

Los programas y servicios de garantía alimentaria tradicionales han estado marcados, desde el punto de vista de la gobernanza, por dinámicas asistencialistas y paternalistas, con relaciones asimétricas y verticalizadas que situaban la capacidad de decisión en grupos distintos de aquellos a quienes se quería ofrecer cobertura de derechos. De hecho, las lógicas de los sistemas tradicionales han funcionado definiendo, de facto, roles excluyentes: ser perceptor de programas de apoyo alimentario podía limitar o impedir la participación desde otros roles dentro del proyecto, especialmente los relacionados con la gestión y la toma de decisiones.

La terminología utilizada a menudo en el sector (ayuda, solidaridad, caridad, beneficencia) no solo ha situado el objeto de estos proyectos fuera de la perspectiva de derechos, sino que, implícitamente, ha generado relaciones jerárquicas, de favor y de deuda, muy alejadas de las estrategias de cogestión, codecisión y corresponsabilidad que impulsan los nuevos modelos comunitarios.

Estos modelos promueven el fortalecimiento comunitario como estrategia de las políticas de inclusión, que sitúa en el centro la agencia y las capacidades de la ciudadanía para la planificación, control y gestión del servicio y de sus recursos.

Los avances hacia este nuevo paradigma requieren estrategias para acoger la diversidad, incorporar la complejidad de las situaciones individuales y ajustarse a los distintos niveles de compromiso y agencia; estrategias que van desde espacios de diálogo, mediación y escucha hasta la promoción de prácticas político-sociales que sacuden los marcos tradicionales (como las consultas populares o los círculos de trabajo).

La participación democrática no es fácil. No lo es en general, en modelos de sociedad y de organización social fuertemente individualizados, donde el hecho democrático se concentra en votaciones puntuales y representatividades institucionales poco próximas. Y aún lo es menos cuando la imaginamos en espacios ocupados por grupos vulnerabilizados que, desde los márgenes sociales, económicos y culturales, integran minorías cualitativas y se encuentran todavía más alejados de los espacios de decisión y de poder.

Los proyectos de alimentación comunitaria se inspiran en los modelos, estrategias y dispositivos de los movimientos cooperativos y asociativos, y buscan ser también experimentos para expandir la experiencia de la democracia.

El objetivo de fondo es impulsar experiencias del hecho democrático, de la acción democrática compartida y común, por parte y con todas las personas que participan en la comunidad alimentaria. Ser capaces de crear dispositivos de cogestión y codecisión que nos permitan vivenciar otras formas de gestionar y tomar decisiones en los espacios de los que formamos parte, y trabajar en nuevas fórmulas de institucionalidad democrática.

11.1 Comisiones y grupos de trabajo

Con una inspiración directa en los modelos de organización y funcionamiento de las cooperativas, uno de los mecanismos que La Botiga ha incorporado en su sistema de gestión y decisión son las comisiones, integradas por personas del equipo técnico, personas compradoras y participantes, y expertas en los distintos ámbitos relevantes para el proyecto (por ejemplo, de entidades sociales y ambientales colaboradoras, productores agrícolas, asociaciones y programas comunitarios del municipio...), que dan lugar a los grupos de trabajo.

Estos grupos se reúnen periódicamente (mensualmente, bimensualmente...), según determine cada grupo de manera autónoma, y son espacios de intercambio de ideas y experiencias, para hacer propuestas y compartir iniciativas, así como para tratar los temas relevantes y tomar las decisiones correspondientes dentro de un tema o ámbito determinado. La participación es libre, y desde los espacios de comunicación del proyecto se puede informar de la posibilidad de formar parte. También pueden hacerse propuestas directas a personas que, por sus intereses o iniciativas, ya muestran interés por algún ámbito concreto (alimentación, sostenibilidad...).

Cada comunidad alimentaria puede, de acuerdo con sus intereses, crear las comisiones de apoyo que requiera. Algunas de las comisiones que consideramos estratégicas para las tiendas comunitarias incluyen:

COMISIÓN DE ACOGIDA Y ATENCIÓN

Se encarga de la acogida de las personas y familias que llegan al proyecto y de explicarles el funcionamiento, los objetivos y los valores comunes. Puede orientar tanto en el proceso de compra propiamente dicho como en relación con otros espacios y actividades (participación en la gestión, talleres, comisiones...).

La comisión de acogida tiene la función general de acompañar e informar a las familias, y atenderlas en su vinculación con el proyecto.

COMISIÓN DE SOSTENIBILIDAD

Se encarga de proponer y hacer seguimiento de las acciones relacionadas con la sostenibilidad del proyecto, formulando propuestas para la reducción o reutilización de residuos, el reciclaje o la adecuación de los recursos de movilidad en los circuitos de recogida o entrega, así como mejoras de la eficiencia energética. Se ocupa de las acciones orientadas a la prevención del desperdicio y de encontrar circuitos para revalorizar los residuos generados en el servicio.

COMISIÓN DE ALIMENTACIÓN

Se encarga de crear y revisar la política alimentaria del proyecto. Hace seguimiento de la oferta alimentaria, formula propuestas o incorpora cambios cuando lo considera oportuno, teniendo en cuenta criterios nutricionales, ambientales y sociales. También puede apoyar los procesos de diagnóstico alimentario o coordinar las consultas populares sobre la incorporación de nuevos alimentos.

COMISIÓN DE COMPRAS Y FINANZAS

Se encarga de crear la política de compras (junto con la comisión de alimentación), de prospectar empresas (buscar proveedores, distribuidoras y productores locales) y de seleccionar empresas según los criterios acordados. Apoya las decisiones sobre cómo gestionar el presupuesto y priorizar los recursos de acuerdo con los objetivos y principios del proyecto. Puede trabajar en modelos de acuerdos y convenios de provisión y compra, así como dar apoyo en la gestión de compras.

COMISIÓN DE PARTICIPACIÓN COMUNITARIA

Se encarga de co-diseñar el plan de actividades comunitarias del proyecto y de generar los marcos y dispositivos que lo integran (ciclos de talleres, acciones comunitarias...). Detecta las necesidades y preferencias expresadas por las personas compradoras y participantes, y se asegura de que se incorporan en el plan de actividades. Puede contribuir también a generar colaboraciones y alianzas con entidades y programas sociales, ambientales y comunitarios que apoyen o coordinen las acciones participativas.

COMISIÓN DE GESTIÓN

Se encarga de apoyar al equipo técnico en la gestión operativa del servicio. Puede colaborar en la organización de turnos y tareas, en la supervisión de espacios o de los procesos del día a día, y en ayudar a garantizar que haya suficientes personas en los turnos.

COMISIÓN DE CONVIVENCIA

Se encarga de elaborar los acuerdos de convivencia del proyecto, los pactos sobre los principios de relación y trato que se establecen tanto para los espacios internos como para los espacios de compra del proyecto. Se ocupa de detectar conflictos entre grupos y trasladarlos al equipo técnico, así como de participar en el diseño de propuestas de mediación y resolución. Vela por la inclusividad y la no discriminación dentro del proyecto.

RECOMENDACIONES

- La creación de una cultura de participación y la implicación activa en las comisiones no es una tarea fácil; la asistencia o el compromiso con estos espacios puede ser intermitente o poco activo. Aun así, recomendamos mantener formalmente estos espacios de encuentro, intercambio y decisión, sostenerlos en el tiempo y asumir las dificultades inherentes a una gestión más democratizada. Ya que, aunque no siempre sean tan participadas y dinámicas como querríamos, sin ellas no existe la posibilidad de crear nuevas formas de gobernanza más plurales, horizontales y democráticas en este tipo de proyectos.
- Para asegurar la continuidad y el sostenimiento de las comisiones, puede ser útil designar a una persona coordinadora del grupo que se encargue de convocar las reuniones, recoger los temas relevantes entre ellas, elaborar un orden del día y conducir las sesiones, así como redactar actas de lo tratado y difundirlas a todos los miembros de la comisión si así lo desean. La persona coordinadora también puede comunicar las propuestas de la comisión al equipo técnico del proyecto. Cuando la comisión ya esté constituida y tenga rodaje, podrá ir distribuyendo las diferentes tareas según las posibilidades y voluntades de sus integrantes.
- En términos de expectativas, es importante determinar y comunicar qué tipo de órgano constituyen las comisiones y cuál es su poder de decisión. En este sentido, las comisiones pueden ser órganos consultivos, que compartan recomendaciones y propuestas con el equipo técnico, pero que no sean vinculantes. O bien pueden ser órganos de plena decisión, cuyas resoluciones deben ser implementadas por el equipo técnico y los distintos grupos del proyecto.



11.2 Consultas populares

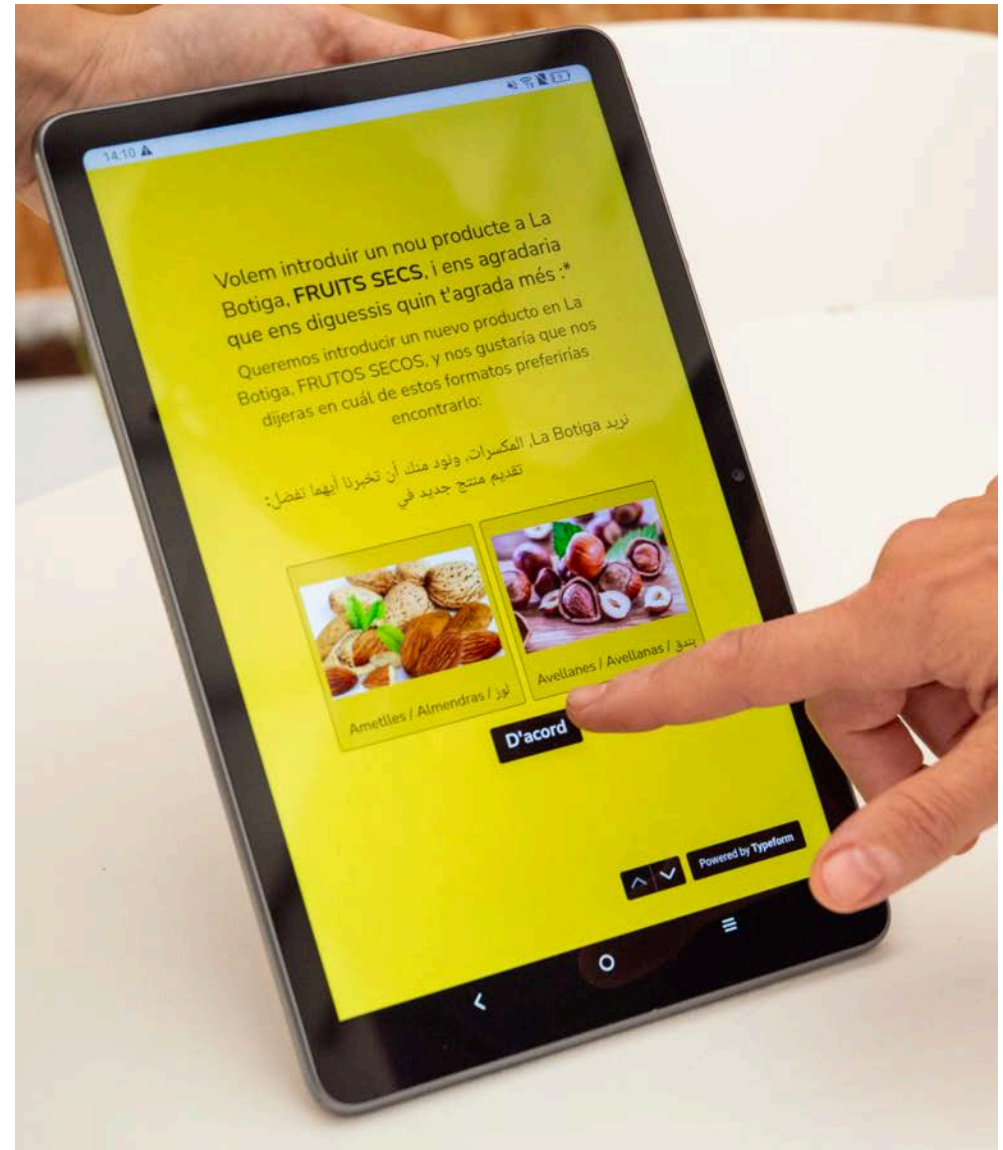
Muchas veces, la falta de participación democrática a la que estamos acostumbradas como sociedad y la complejidad de las situaciones personales, familiares, laborales y económicas dificulta que las personas se involucren en procesos de codecisión y cogestión que requieren cierto compromiso, regularidad o dedicación más allá de las reuniones.

Con el objetivo de incluir también a las personas que no pueden o no quieren comprometerse a participar, por ejemplo, en las comisiones o grupos de trabajo, es posible activar dispositivos de consulta de baja exigencia que mantengan la voluntad de hacer partícipes a las personas y familias compradoras en las decisiones del proyecto.

Nos referimos a decisiones que quizá no sean tan profundas o estructurales, pero que igualmente ofrecen la posibilidad de vivir pequeñas experiencias de democracia directa, en las que las personas pueden expresar sus preferencias, conocer los resultados del proceso de votación y ver cómo se implementan.

Las consultas populares pueden referirse a cualquier aspecto, más o menos concreto, del proyecto sobre el cual se quiere recoger la opinión y las preferencias de todas las personas compradoras y participantes. Entre ellas, preferencias sobre:

- Qué alimento incorporar a la oferta alimentaria
- En qué formato se prefiere un alimento
- Qué actividad o taller preferirían



RECOMENDACIONES

- En las consultas populares es importante plantear preguntas que el proyecto pueda implementar realmente. En el caso de consultas sobre productos a incorporar en la oferta alimentaria, por ejemplo, es necesario proponer alimentos que, desde el punto de vista presupuestario o nutricional, el proyecto esté dispuesto y en condiciones de incorporar. La participación debe generar expectativas que puedan cumplirse en la práctica.
- También puede ser interesante ofrecer otras informaciones sobre el alimento en el mismo momento de realizar la consulta (por ejemplo, el gramaje con el que se incorporará, si es o no apto para la dieta halal), siempre que ya exista algún criterio definido por la Comisión de Alimentación y el equipo técnico.
- Recomendamos realizar las consultas con el apoyo de tabletas u otros dispositivos que permitan plantear la pregunta de forma muy visual, de manera que el soporte escrito no sea imprescindible. Recomendamos que la pregunta escrita esté disponible en tantos idiomas como sea posible y que las personas que están en la recepción o dando apoyo en la tienda puedan informar e incentivar la participación, especialmente las primeras veces que se realizan consultas.
- Recomendamos mantener las campañas activas durante un periodo suficiente para que todas las personas compradoras y participantes hayan tenido la posibilidad, si lo desean, de expresar su opinión.
- Es muy importante comunicar de manera transparente los resultados de la consulta, por ejemplo, en algún panel o espacio reservado a la cartelería disponible en la tienda, para que todo el mundo pueda acceder a la información y comprender por qué se implementan unas u otras acciones después de las consultas.

BUENAS PRÁCTICAS

Durante los dos últimos años, en La Botiga se han propuesto tres consultas populares relacionadas con el tipo o formato de incorporación de alimentos. En algunos casos, las propuestas surgían del diagnóstico alimentario y, en concreto, de los alimentos que las familias habían expresado que echaban en falta en la oferta. En otros, respondían a la necesidad de reforzar determinadas categorías nutricionales para las que no se estaban ofreciendo suficientes opciones de acceso.

Consulta sobre queso:

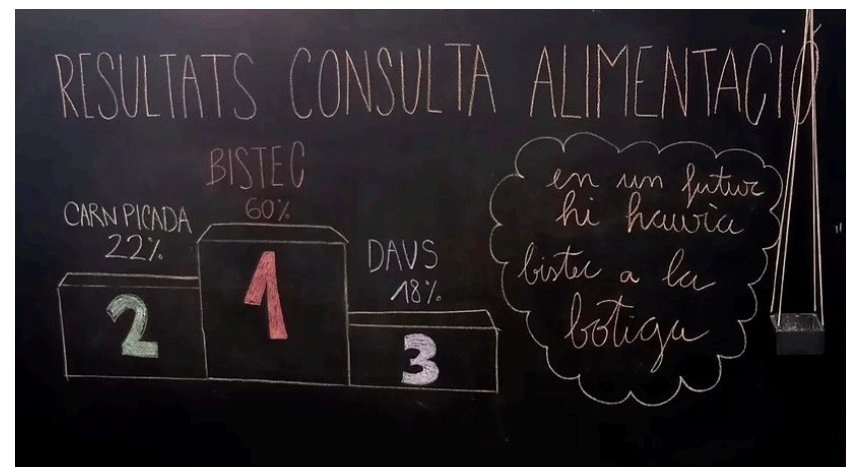
Antes de la consulta, se buscaron varios proveedores de queso y se consultaron los formatos disponibles, teniendo en cuenta que el proyecto pudiera asumirlos nutricional y económicamente. En la consulta se ofrecieron diversas opciones de queso para que las familias expresaran cuáles preferían. Participaron 101 personas/unidades familiares.

Consulta sobre ternera:

Se consultó cuál era el formato preferido para la ternera entre las opciones que el proveedor de carne de La Botiga y el presupuesto disponible podían incorporar. En este caso, desde la Comisión de Alimentación se decidió incorporar una ternera no apta para la dieta halal, y así se comunicó también en la consulta. Participaron 144 personas/unidades familiares.

Consulta sobre frutos secos:

Antes de la consulta, se buscaron proveedores de frutos secos y se valoraron variedades de producción local. En la encuesta se preguntó qué variedad se prefería y qué tratamiento gustaba más (tostado o crudo, salado o natural). Participaron 116 personas/unidades familiares.



11.3 Formaciones internas

El cambio de paradigma en la acción social pública y, especialmente, los cambios de rol de los grupos y personas que participan, pasando de modelos jerarquizados a modelos horizontales e inclusivos, pueden generar tensiones y exigir un tiempo de ajuste a las nuevas dinámicas de convivencia.

Los proyectos comunitarios son un reflejo del conjunto del cuerpo social, de modo que todas aquellas dinámicas que ocurren en la calle (discriminación, rechazo, recelo, desconfianza... entre diferentes grupos de personas) también se activan y operan dentro de los proyectos, especialmente en los momentos de cambio y cuando la propuesta es la construcción de una comunidad en la que los roles ejercidos tradicionalmente se deshacen.

En estos casos, todas y todos necesitamos tiempo para situarnos y entender los nuevos roles que ocupamos. Porque las comunidades no se declaran, sino que se construyen. Y porque vivir y convivir en comunidad también se aprende.

En este sentido, desde el proyecto es posible poner en marcha distintos dispositivos para acompañar estos procesos, especialmente espacios de formación y sensibilización dirigidos a los diferentes grupos internos del servicio (voluntariado convencional, compradoras-participantes, planes de empleo...).

Las propuestas y temáticas de los talleres deben reflejar las prioridades, pero también las necesidades del servicio, poniendo especial énfasis en aquellos aspectos donde tenemos menos cultura y práctica. En particular, formarnos y sensibilizarnos para erradicar todas las violencias simbólicas que atraviesan los espacios comunitarios, con el objetivo de comprender la complejidad y la riqueza de las comunidades a las que pertenecemos, y saber habitarlas y formar parte de ellas de manera activa, responsable, constructiva y pacífica.

Entendemos estas formaciones no solo como parte de la dinamización comunitaria, sino también como un proceso de agencia, de aprendizaje comunitario y de difusión de la cultura democrática entre las personas que participan activamente y que conforman el cuerpo social.

PROPUESTAS DE EJES Y TEMÁTICAS PARA LOS CICLOS DE FORMACIÓN INTERNA

- El papel del voluntariado en la acción social
- Interculturalidad, racismo y xenofobia
- Perspectiva de género e interseccionalidad
- Gestión emocional
- Comunicación, asertividad y gestión de conflictos

En los ciclos de formación interna, asimismo, es posible incorporar sesiones o cápsulas que no se orientan directamente a la construcción interna de la comunidad, pero que se enfocan en explicar la comunidad ampliada del proyecto y en trabajar temáticas relacionadas con algunos de sus valores centrales, facilitando la creación de marcos y horizontes comunes que nos sitúen y que permitan a las personas conocer y apoyar, si así lo desean, los modelos que se quieren construir colectivamente. Entre ellas:

- Economía social y cooperativismo
- Sostenibilidad y economía circular
- Nutrición y seguridad alimentaria

RECOMENDACIONES



- Una reflexión a la hora de activar ciclos de formación interna es plantear el carácter obligatorio o voluntario de la asistencia para quienes participan en el proyecto. Es posible diferenciar entre formaciones opcionales y obligatorias, en función de lo que se considere indispensable para la participación en el proyecto.
- Recomendamos aprovechar la experiencia de personas de la propia entidad o de entidades colaboradoras para realizar las formaciones internas, de modo que ya cuenten con cierto grado de conocimiento del proyecto y de la comunidad y puedan adaptar los contenidos al espacio y al grupo concretos.
- También recomendamos realizar varios ciclos de formación interna al año, para que las nuevas personas que se incorporen al proyecto puedan realizarlos en algún momento próximo al inicio de su colaboración.



INTERDEPENDENCIA

1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
- 12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL**
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

12. Programa de ecosistema local de agentes

Nacemos dependientes, y eso nos hace iguales
Judith Butler

Un ecosistema es un sistema compuesto por un conjunto diverso de organismos, el hábitat en el que viven y las relaciones complejas que se establecen entre ellos. Si lo trasladáramos al terreno social, hablaríamos de un conjunto de agentes, el territorio donde actúan y los vínculos y colaboraciones que ponen en marcha, de forma recíproca y conjunta. Y así es como entendemos que debemos pensar los territorios y las comunidades alimentarias: porque nunca actuamos solas ni actuamos en el vacío; siempre lo hacemos en contextos donde ya existe un ecosistema social, económico y alimentario.

Cuando pensamos en las tiendas comunitarias, pensamos sobre todo en redes de interdependencia. Los distintos programas de La Botiga son posibles y se sostienen porque somos un proyecto con múltiples actores y agentes, interconectados e interdependientes, que encuentran en el territorio las necesidades, potencialidades, retos y recursos para desarrollarse.

Renunciar a la autosuficiencia de los proyectos y apostar por la construcción de territorios resilientes en el ámbito alimentario contribuye a asegurar la permanencia y la sostenibilidad en el tiempo de nuevos modelos locales de producción y consumo de alimentos. La apuesta consiste en fortalecer una red más horizontal y equilibrada, así como cada uno de sus múltiples nodos, de modo que la viabilidad de los sistemas alimentarios se nutra de todos ellos, pero sin depender exclusivamente de ninguno en particular.

En cuanto a la construcción de redes, en los SDA convencionales ya es habitual establecer acuerdos de colaboración con empresas y productores de alimentos, siendo paradigmáticas las alianzas para la recogida de excedentes, las donaciones o la organización de campañas de recogida de alimentos. De hecho, algunas grandes organizaciones sociales que trabajan en el ámbito de la garantía alimentaria también actúan como intermediarias entre los proyectos municipales o de barrio y la empresa privada y otras entidades del territorio, para facilitar la coordinación y el trabajo conjunto, especialmente en relación con la provisión de alimentos.

En los proyectos comunitarios vinculados a la alimentación, la propuesta es mantener estas colaboraciones, ampliarlas dentro del ámbito alimentario, extenderlas a otros ámbitos y transformar la lógica interna de las colaboraciones.

El primer punto se refiere a pensar las alianzas desde la perspectiva de todos los eslabones de la cadena alimentaria: la producción, la transformación, el procesado, la distribución, el consumo y la gestión de residuos. Es decir, generar circuitos sólidos no solo desde el punto de vista de las donaciones o de la recogida de excedentes, sino también con agentes dedicados a la transformación de residuos para minimizar el desecho dentro del proyecto; con empresas que permitan crear itinerarios de inserción laboral en el sector; con agentes dedicados a la venta y distribución de alimentos para incorporarlos en los circuitos de garantía alimentaria, etc.

El segundo punto se refiere a ampliar estas alianzas a otras tipologías de empresas, entidades, asociaciones e instituciones, no solo en el eje alimentario, sino también en ámbitos como la sostenibilidad, la participación social y comunitaria, la educación y la inserción laboral, entendiendo la alimentación como un espacio material, social y cultural que no puede separarse del resto de esferas de la actividad humana. Y dentro del ámbito alimentario, implica tener en cuenta todos los eslabones de la cadena alimentaria al establecer colaboraciones.

El tercer y último punto se refiere a transformar la lógica de las colaboraciones más allá de los intereses alineados o del beneficio mutuo entre agentes, planteando las prácticas alimentarias como prácticas de lo común. Esto significa trascender las lógicas del *matching* (unos tienen excedentes, otros tienen grupos en situación de vulnerabilidad alimentaria) para pasar a considerar la alimentación como un bien común, donde los problemas y los retos no se fragmentan según los intereses particulares de cada agente, sino que se abordan de forma integral, colectiva y corresponsable, asumiendo que todas sus dimensiones e implicaciones nos interpelan a todas.



En la teoría de sistemas, un ecosistema está compuesto por tres elementos:

Agentes del ecosistema:

Todas aquellas personas y organizaciones vinculadas al sistema.

Características del ecosistema:

Visión general del funcionamiento del sistema, las dinámicas que en él se producen y los distintos resultados que genera. Incluye el comportamiento histórico, las sinergias y los *trade-offs* (compensaciones o intercambios).

Comportamiento del ecosistema:

Interacción entre los distintos elementos del ecosistema. Incluye cómo una modificación en algún punto del ecosistema afecta a sus agentes y características, los patrones comunes de comportamiento y los posibles puntos de cambio.

En los apartados siguientes se aporta una síntesis breve de la construcción del Ecosistema de La Botiga. En este enlace puedes consultar el documento completo: [Ecosistema de La Botiga](#)

12.1 Agentes del ecosistema: Mapeo y análisis

Desde el punto de vista de la construcción del ecosistema, un primer paso consiste en realizar un mapeo de todos los agentes que, de forma efectiva o potencial, forman parte de él. Además de incluir a las entidades, empresas e instituciones que ya colaboran activamente, pueden incorporarse aquellas con las que se desearía establecer alianzas y colaboraciones, así como aquellas que, aun sin un vínculo directo, resultan relevantes de un modo u otro para el proyecto.

Es importante considerar no solo a los agentes del sector alimentario, sino también de otros ámbitos (medio ambiente, comunitario, educación, trabajo, cultura, ocio...) con los que consideremos posible establecer sinergias y líneas de trabajo conjuntas.

Una vez se ha elaborado la lista de agentes, puede empezarse a construir la base de datos del ecosistema, que recoge el conjunto de agentes implicados y diversos criterios para clasificarlos. Existen múltiples métodos: aquí presentamos dos que pueden resultar útiles para el análisis. Puedes consultar el resto de criterios en el documento Ecosistema de La Botiga.

Consulta el
Ecosistema de La
Botiga



CLASIFICACIÓN POR IMPORTANCIA E INFLUENCIA DE LOS AGENTES

Esta clasificación tiene en cuenta dos variables principales:

- La importancia es el impacto que el proyecto tiene para el agente; es decir, el grado en que el proyecto afecta a la persona, entidad o institución considerada. Puede cuantificarse en una escala del 1 al 3, por ejemplo (donde 1 es baja importancia y 3 es alta importancia).
- La influencia es el impacto que el agente tiene sobre el proyecto; es decir, la capacidad del agente para facilitar o dificultar que se alcancen los objetivos del proyecto. Puede cuantificarse en una escala del 1 al 3, por ejemplo (donde 1 es baja influencia y 3 es alta influencia).

Esta clasificación permite agrupar a los agentes en cuatro tipologías:

- Las víctimas: agentes muy afectados por el proyecto, pero con escaso poder para influir en él. A menudo quedan fuera de los espacios de decisión y no están representados.
- Los que “pasan por allí”: agentes con poca influencia y poca afectación por parte del proyecto.
- Los irresponsables: agentes con gran influencia pero poco afectados por el proyecto; pueden bloquearlo o facilitarlo sin que ello les repercuta.
- Los que marcan la diferencia: agentes clave que, además de verse afectados, tienen influencia sobre el proyecto. Tienen capacidad y a menudo voluntad de movilizarse, ya que el proyecto también es importante para ellos.

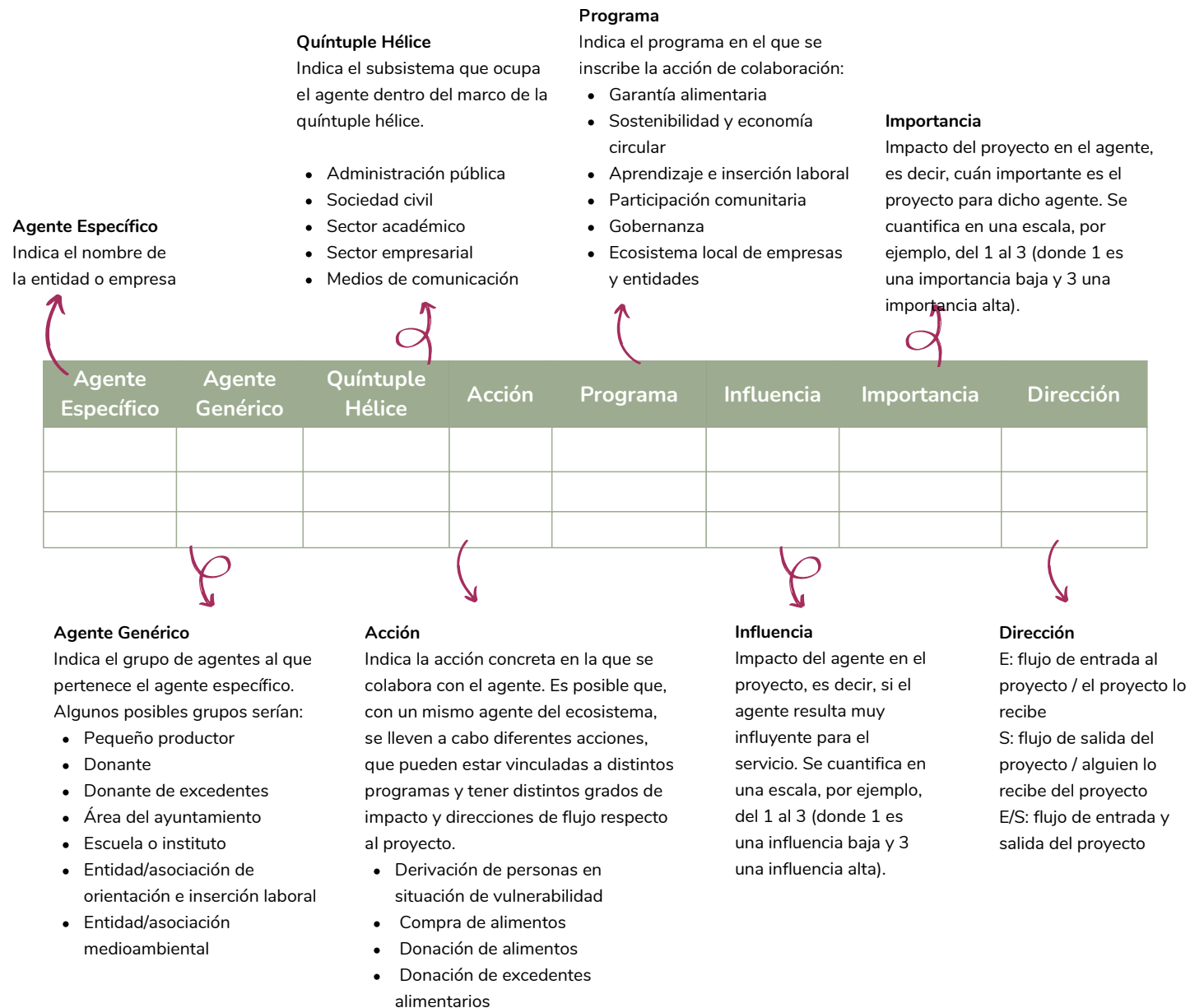


CLASIFICACIÓN POR QUÍNTUPLE HÉLICE

La quíntuple hélice es un modelo que recoge y visibiliza la interacción y el intercambio de conocimiento entre cinco subsistemas de la sociedad (hélices): el político, el educativo o académico, el económico o empresarial, el comunicativo o cultural; y el social, o sociedad civil. Cada uno de ellos cuenta con un capital específico y relevante: el político y legal, el humano, el económico, el informativo y el social. La circulación del conocimiento entre estos subsistemas genera nuevo conocimiento, innovación y *know-how* dentro de las sociedades y de las economías del conocimiento.

Es un esquema que, al pensar en sectores o subsistemas, puede resultar útil para detectar agentes con los que, aunque no tengamos relación en el día a día, pueden influir en el proyecto y desempeñar un papel importante.

Incorporando algunas variables prácticas de identificación y los criterios de clasificación anteriores, obtenemos un posible esqueleto para la base de datos del ecosistema.

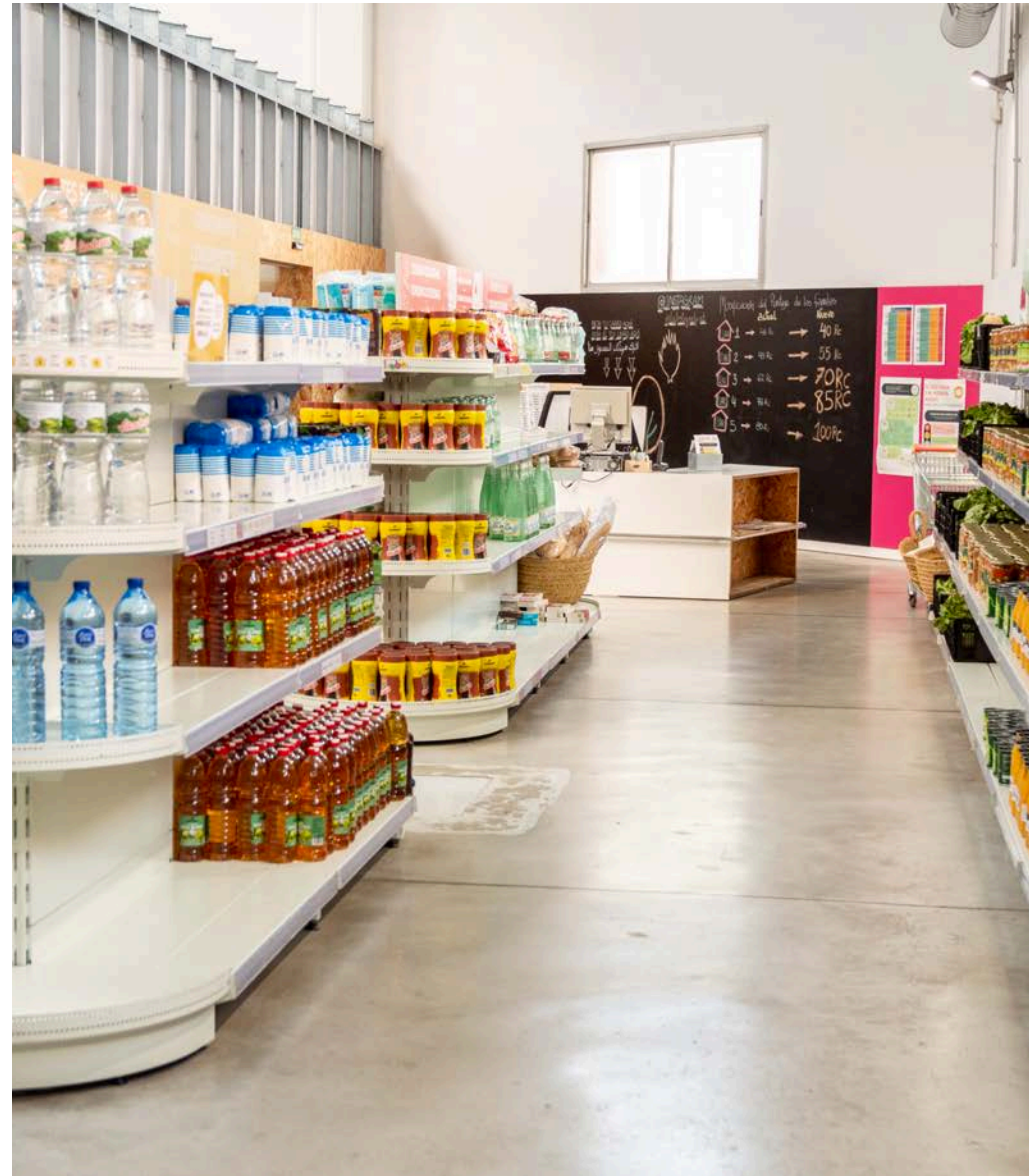


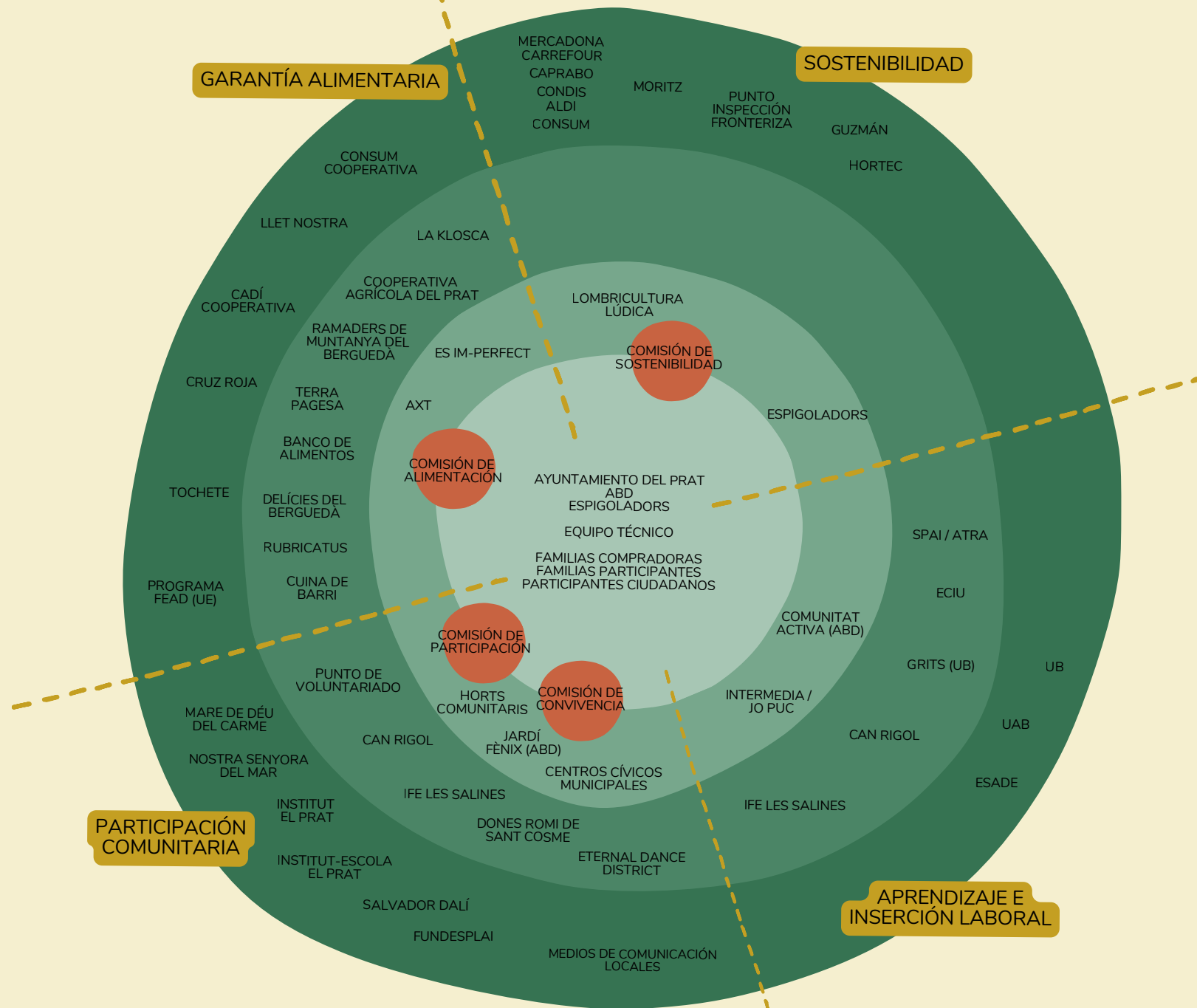
12.2 Características del ecosistema: Definición de niveles de relación y tipologías de vínculo con los agentes

Una vez realizado el mapeo de los agentes que forman parte del ecosistema, es posible extraer y modelizar los distintos tipos de relación que el proyecto establece con las entidades, asociaciones, empresas, etc. con las que colabora, según algunas variables que caracterizan dicha relación: los intereses o valores compartidos, la intensidad y/o la estabilidad de la colaboración, la temporalidad del compromiso...

Un instrumento útil para recoger esta información es el diagrama de diana, que permite definir visualmente los niveles de colaboración y ordenarlos por área de intervención.

- Es posible definir tantos niveles como tipos de vinculación tenga el proyecto y determinar, para cada uno de ellos, las variables que el proyecto considera elementos característicos de las relaciones de ese nivel.
- No es necesario que cada agente incorporado en un nivel concreto cumpla todos los requisitos de dicho nivel, pero sí que sea el nivel que mejor se ajuste globalmente.





NUCLEO

Planificación estratégica, diseño del proyecto, dirección y coordinación, implementación y evaluación.

Capacidad de toma de decisiones y gestión directa (día a día).

COMISIONES

Nivel donde converge el núcleo interno del proyecto y los agentes del nivel 1.

NIVEL 1

- Toma de decisiones conjunta
- Co-diseño de acciones e intervenciones
- Relación de alta intensidad
- Compromiso a futuro
- Trascienden los programas o áreas de acción; los agentes suelen participar en varios ámbitos (no se aplica la separación por cuadrantes)

Por ejemplo, entidades o proyectos del tercer sector social o ambiental que realizan ciclos de talleres en el proyecto y con quienes se co-diseña la acción de sensibilización y se consensúan los contenidos; o pequeños productores y proveedores con quienes se planifica la siembra y la cosecha de los productos que se comprarán.

NIVEL 2

- Alineación de valores
- Confianza mutua
- Relación de intensidad media
- Relación estable/compromiso a futuro

Por ejemplo, pequeños productores con los mismo valores sociales, ambientales y económicos, muy alineados con la política alimentaria y de compras, pero con quienes no se toman decisiones conjuntas; o escuelas con las que se llevan a cabo programas conjuntos sin tanta posibilidad de co-diseño compartido.

NIVEL 3

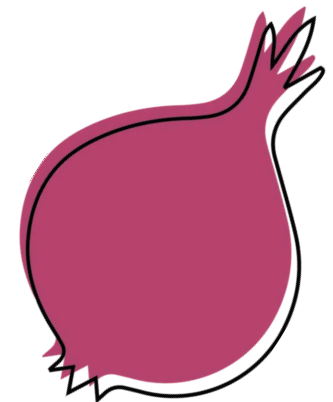
- Colaboraciones basadas en intereses compartidos
- Relación más pasiva o de baja intensidad
- Relaciones esporádicas y puntuales, pero periódicas y sostenidas

Por ejemplo, distribuidoras que ofrecen excedentes alimentarios al proyecto, haciendo coincidir los intereses de gestión de residuos de la empresa con el objetivo de no malbaratamiento del proyecto; o proveedores que cumplen algunos de los criterios de la política alimentaria o de compras, pero no todos.

En el centro del diagrama encontramos a las personas, grupos, entidades e instituciones que integran el nivel más interno del proyecto, es decir, quienes lo promueven, impulsan o gestionan directamente.

- Capacidad de decisión (planificación estratégica, dirección, diseño del proyecto, implementación, evaluación, coordinación...)
- Gestión operativa (del día a día)

Entre el centro y los tres niveles de vinculación se encuentran las comisiones, un espacio puente que integra el núcleo y el nivel 1 del ecosistema, donde la capacidad de decisión y de gestión directa pasa a compartirse entre los equipos internos y los agentes del nivel 1.



12.3 Vinculación con los agentes del ecosistema

Además de definir los niveles y tipos de relación que el proyecto mantiene con los distintos agentes, es importante precisar la parte operativa y funcional de estas relaciones. En algunos casos, dichas relaciones vienen contextualizadas por marcos legales, institucionales y/o contractuales que determinan su naturaleza exacta. En otros, será necesario construirlas teniendo en cuenta las necesidades, preferencias y voluntades de cada agente. En cualquier caso, a continuación se enumeran algunos aspectos a considerar en la vinculación con los agentes del ecosistema, así como algunas recomendaciones.

Adhesión y pertenencia:

Más allá de que la tienda comunitaria considere que ciertos agentes forman parte de su ecosistema de colaboraciones, es posible crear mecanismos simbólicos de adscripción al ecosistema como herramienta para formalizar la relación y la voluntad de trabajo conjunto y compartido. Pueden ser documentos sencillos que recojan el interés y la voluntad de ambas partes de reconocerse como agentes colaboradores en la garantía y la soberanía alimentaria, la sostenibilidad, la inclusión social y comunitaria, la inserción laboral y todos aquellos objetivos que compartan el agente y la comunidad alimentaria.

Convenios y acuerdos legales:

En algunos casos, esta relación también puede formalizarse legalmente mediante un convenio de colaboración vinculante, cuya naturaleza dependerá del tipo de agente, dando lugar a convenios de suministro, de donación, de inserción laboral, etc. (Véase el punto 12.4. Prospección de empresas y entidades).

Comunicación:

Con cada agente se podrá establecer una comunicación más o menos informal o formal, más frecuente o más esporádica, y puede resultar útil asignar personas específicas para cada agente o para cada bloque de agentes, ya sea por niveles del ecosistema (más o menos vinculados al proyecto) o por ámbitos de actuación (alimentación, sostenibilidad, participación...).

Encuentros y espacios compartidos:

Además de la comunicación cotidiana, puede ser muy útil proponer espacios de encuentro, ya sean bilaterales con cada agente, multilaterales con varios agentes, o una combinación de ambos. En este caso, será necesario definir si habrá reuniones periódicas y con qué frecuencia.

Impacto y resultados de la colaboración:

Otro aspecto a considerar son los mecanismos para cuantificar y evaluar la colaboración, así como para identificar los impactos construidos y alcanzados tanto con cada agente como con el conjunto de colaboradores. Comunicar los resultados e impactos del proyecto al final del año mediante una memoria breve, especificando la contribución de cada agente, ayuda a visibilizar, valorar y reconocer el aporte de cada persona y proyecto a la tarea común.

Toma de decisiones:

En el caso de agentes con los que se realicen procesos de toma de decisiones colectivas, será necesario determinar cómo y cuándo tendrán lugar. Pueden establecerse encuentros trimestrales o anuales entre los equipos como espacios de reflexión y codiseño de actividades o acciones (por ejemplo, ciclos de sensibilización a través de talleres o acciones comunitarias). También pueden fijarse reuniones con productores para anticipar y planificar las necesidades de compra de alimentos del proyecto (por ejemplo, encuentros previos a cada época de siembra para acordar los alimentos y las cantidades que el proyecto desea encargar para la temporada).

12.4 Prospección de empresas y entidades

Una vez mapeados los agentes del ecosistema y definidas las relaciones con cada uno de ellos, que dan cuerpo y propiedades a la red con la que colabora la comunidad alimentaria, es posible determinar sus fortalezas y debilidades, identificar los ámbitos o ejes en los que la red es más activa e interdependiente y aquellos en los que no, detectar asimetrías de interconexión y contrastar la realidad del ecosistema con los objetivos del proyecto.

Estos objetivos pueden ser muy concretos, como la necesidad de ampliar la oferta alimentaria con algún alimento en particular mediante donaciones o a través de un nuevo proveedor de compra; o pueden ser más genéricos y estratégicos, como desplegar programas más amplios de sensibilización y concienciación, abrir líneas de colaboración con centros educativos o asociaciones, generar red con proyectos alimentarios de otros territorios o implicar otras áreas clave de la administración local.

Para obtener información más detallada sobre la prospección de empresas y entidades, consulta el Manual de prospección completo.

**Consulta el Manual
de prospección de
empresas y entidades**



En la prospección para la compra de alimentos, es útil disponer de herramientas (fichas) para recoger y comparar información entre productores. También pueden incorporarse los criterios de la política alimentaria y de compras, con el fin de evaluar su grado de cumplimiento y tomar decisiones sobre las adquisiciones más adecuadas y alineadas con el proyecto.

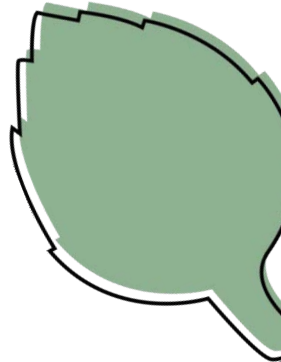
- [Modelo para la selección de un proveedor](#)

Una vez se establecen relaciones con productores, entidades o instituciones, es importante recoger los acuerdos y compromisos, así como los términos de la colaboración, en pactos o convenios de colaboración más o menos formales. A continuación, se enlazan referencias de los modelos de convenios propios con los que trabajamos:

- [Modelo Convenio de colaboración – Donaciones y excedentes – Garantía alimentaria](#)
- [Modelo Convenio de colaboración – Inserción laboral](#)
- [Modelo Convenio de colaboración – Siembra y compra planificada](#)

RECOMENDACIONES

Todos los materiales de este manual son de consulta y uso libre; podéis modificarlos y adaptarlos a vuestro proyecto para que se ajusten a vuestros objetivos y necesidades. No obstante, en el caso de los convenios y contratos recomendamos que cada proyecto o servicio los revise con especialistas en la materia, para garantizar que se ajustan a la realidad legal de su entidad.





1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
- 13. RECURSOS**
14. MARCO LEGAL
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

13. Recursos

Los recursos (materiales, humanos, económicos...) necesarios para implementar una tienda comunitaria difieren en algunos aspectos respecto a los SDA tradicionales. En este apartado se presenta una propuesta de los recursos de los que, idealmente, sería necesario disponer para la implementación de una comunidad alimentaria. Cada proyecto y servicio, según las acciones que desee desarrollar y la disponibilidad presupuestaria o de recursos, podrá ajustarlos a su realidad concreta.



13.1 Espacios, equipamiento y material técnico

Los espacios y equipos técnicos pueden variar según las necesidades y recursos. En este apartado se enumeran aquellos que consideramos más esenciales y de los que hemos dispuesto para la implementación de La Botiga. Se incluyen las necesidades estructurales, la maquinaria industrial, equipamientos diversos y mobiliario.

Espacios de una tienda comunitaria

- Sala de espera / espacio de recepción
- Sala polivalente (actividades, talleres, formaciones...)
- Tienda o supermercado
- Almacén
- Sala de triaje / selección
- Sala de despiece / manipulación
- Cocina o comedor interno
- Oficinas
- Vestuarios
- Lavabos

Equipamientos

- Cámara frigorífica (almacén)
- Cámara congeladora (almacén)
- Nevera de autoservicio (tienda)
- Congelador de autoservicio (tienda)
- Sistemas de empaquetado y etiquetadoras
- Balanzas industriales y de precisión
- Cajas reutilizables (plegables y/o apilables)
- Palés

Mobiliario

- Estanterías de almacenamiento (para almacén) + identificadores para estanterías y baldas
- Mostrador
- Mesas de preparación
- Estanterías y dispensadores
- Mobiliario de oficina (mesas de despacho, mesa de reuniones, sillas, estanterías y archivadores...)

Transporte y logística

- Camión refrigerado: vehículo para la recogida y transporte de pedidos o donaciones de gran volumen y/o peso. Se recomienda que sea refrigerado/congelador.
- Furgoneta: vehículo para la recogida y transporte de pedidos o donaciones de pequeño volumen y/o peso, así como para el reparto a domicilio.
- Apiladora eléctrica: máquina elevadora que sirve para transportar cargas y mercancías paletizadas dentro del almacén y elevarlas para colocarlas en los distintos niveles de estanterías.
- Transpaleta manual o eléctrica: carro elevador básico que sirve para desplazar palés a nivel horizontal dentro del almacén. Desplaza mercancías paletizadas a nivel de suelo.

Sistemas informáticos y de comunicación

- Ordenadores y tabletas
- Impresoras y escáneres
- Teléfono (de atención al público)

En La Botiga, el sistema de gestión de información utilizado actualmente es eQuàliment, un software creado y gestionado por Districte Digital y diseñado específicamente para SDA y otros recursos de garantía alimentaria. eQuàliment facilita la coordinación de las entregas, el seguimiento de las preferencias de las personas usuarias y la gestión del inventario, garantizando que los recursos alimentarios se distribuyan de manera eficiente entre quienes se encuentran en situación de vulnerabilidad. Este sistema permite organizar y personalizar las entregas de alimentos según las necesidades de cada persona usuaria, optimizando los procesos logísticos y gestionando los datos de manera centralizada.

13.2 Perfiles y personal

En función de los recursos disponibles del proyecto (económicos y humanos), podrán incorporarse más o menos figuras responsables de los distintos ámbitos de actuación.

En algunos casos, personas de la propia comunidad (no técnicas) podrán coordinar o dar apoyo en áreas especializadas del proyecto. Ya sea mediante una relación remunerada o no, consideramos que ciertos perfiles técnicos requieren un nivel de formación o experiencia y un compromiso de dedicación estable que, habitualmente, se garantiza con mayor facilidad a través de relaciones laborales.

Todos los perfiles descritos a continuación incluyen tanto a las personas responsables del área como al personal de apoyo, ya sea contratado (por ejemplo, mediante planes de empleo) o procedente de las personas participantes (compradoras o miembros de la comunidad).

Perfil de coordinación:

Responsable de planificar, supervisar y garantizar la correcta ejecución del proyecto y de sus objetivos estratégicos y operativos. Coordina la comunicación y la cooperación entre los diferentes programas, áreas y responsables técnicos. Evalúa las acciones y resultados del proyecto y garantiza la mejora continua de los procesos.

Perfil de participación y dinamización comunitaria:

Responsable de establecer y mantener las relaciones con la comunidad del proyecto, tanto con las personas participantes como con entidades, instituciones y empresas. Diseña y organiza ciclos de talleres y actividades, así como actos comunitarios, promueve la participación y difunde las acciones propuestas. Se encarga de los procesos de vinculación al proyecto, de evaluar la satisfacción y de recoger las propuestas de mejora de los distintos agentes.

Perfil de logística y almacén:

Responsable de gestionar y coordinar las acciones y actividades relacionadas con la recepción, almacenamiento y distribución de productos. Coordina los transportes, organiza y controla el almacén y actualiza la información relativa al stock. Supervisa los distintos circuitos de entrega (presencial, reparto a domicilio...).

Perfil de compras y finanzas:

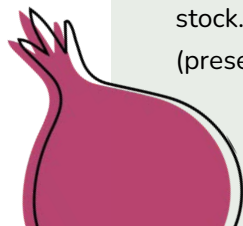
Responsable de prospectar e identificar proveedores, negociar condiciones y garantizar que las compras se alineen con la política alimentaria y la política de compras, así como de realizar los pedidos necesarios para asegurar la oferta alimentaria. Planifica y supervisa los presupuestos (especialmente los relativos a alimentación) y realiza el seguimiento de pagos, cobros y de la estabilidad presupuestaria del proyecto.

Perfil de sostenibilidad y economía circular:

Responsable de establecer e implementar las estrategias de sostenibilidad en todos los procesos del servicio. Garantiza la eficiencia de los procesos, las medidas de ahorro y sostenibilidad en la distribución y los consumos del espacio, y propone mejoras continuas en la reducción y el aprovechamiento de recursos.

Perfil de comunicación:

Responsable de diseñar, gestionar y ejecutar las estrategias de comunicación y marketing del proyecto. Se encarga de transmitir los valores y objetivos del proyecto, así como de comunicar las acciones y propuestas concretas que se llevan a cabo y difundir las novedades y noticias. Evalúa el impacto y la eficacia de las comunicaciones y la utilidad de los canales empleados.



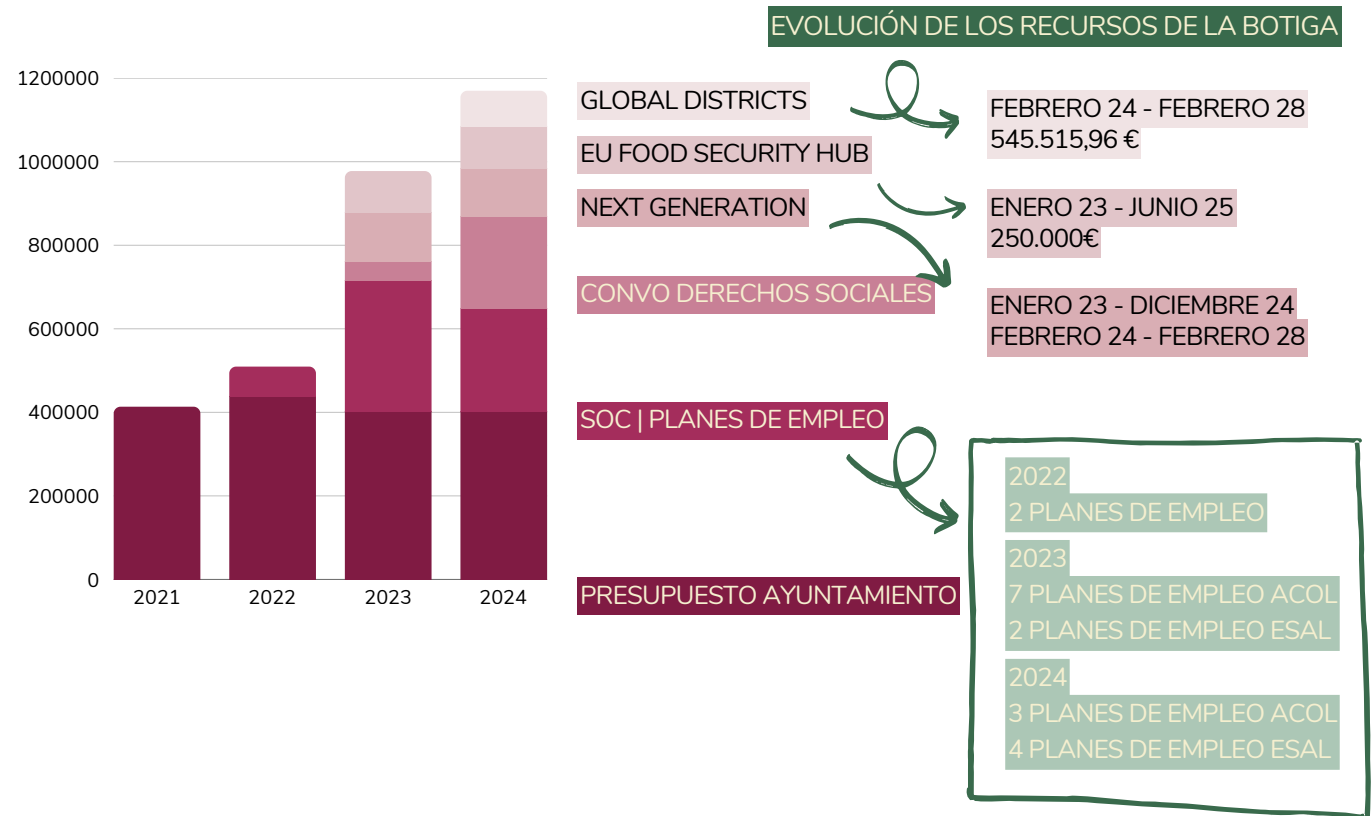
13.3 Recursos económicos

Para obtener y mantener los equipamientos, materiales y el personal que llevará a cabo el proyecto, es necesario contar con fuentes de financiación para todo aquello que no pueda obtenerse mediante donaciones u otras vías de recursos. Cada proyecto tiene su propia idiosincrasia en cuanto a las fuentes de financiación, pero a continuación recogemos algunos recursos útiles para conseguir o diversificar las fuentes de financiación del proyecto.

- Presupuesto municipal o de administraciones públicas
 - Subvenciones
 - [ACOL](#)
 - [ESAL](#)
 - [Agencia de residuos](#)
- Convocatorias de proyectos (proyectos europeos, internacionales...)
 - [Next Generation](#)
 - [Programa DEAR](#)
 - [Programa ERASMUS+](#)

MARCO DE COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA

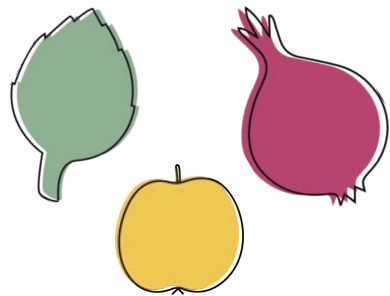
BENEFICIOS DE LA GESTIÓN DELEGADA



13.4 Comunicación y publicidad (branding)

IMATGE I LOGOTIPO DEL PROJECTE

Contar con una imagen visual sólida y coherente no es solo una cuestión estética, sino una herramienta fundamental para **construir una identidad clara, reconocible y capaz de conectar emocionalmente con la comunidad**. La creación de elementos como un logotipo, colores corporativos, tipografías y otros materiales visuales permite transmitir los valores y la misión del proyecto de manera inmediata y eficaz.



#JOSOCBOTIGAIRE

DIFUSIÓN Y PROYECCIÓN. REDES SOCIALES Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN LOCALES

La publicidad y el marketing no solo son herramientas para comunicar, sino también motores de transformación. Su aplicación permite incidir en aspectos clave que van más allá de la simple difusión, **contribuyendo a generar un impacto positivo tanto en la percepción como en la participación de las comunidades implicadas**.

También son herramientas para ampliar el alcance del proyecto y romper barreras geográficas, culturales o sociales. Una buena estrategia de comunicación **no solo se dirige a los usuarios directos, sino que busca implicar a otros sectores de la sociedad**: comerciantes locales, voluntariado, instituciones y ciudadanía en general. Esto ayuda a salir de los márgenes tradicionales y a construir un proyecto percibido como una iniciativa transversal e integradora, en la que todos pueden aportar valor.

Consulta el web de La Botiga



TRANSPARENCIA CON LA COMUNIDAD

La publicidad y el marketing son más que herramientas de promoción: **garantizan la transparencia y fomentan la participación de la comunidad**. Es esencial comunicar de forma clara cómo se gestionan los recursos, cómo se toman las decisiones y de qué manera puede implicarse la comunidad. Esto no solo genera confianza, sino que también refuerza el sentimiento de pertenencia y la corresponsabilidad.



1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
- 14. MARCO LEGAL**
15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN

14. Marco legal

Desde el punto de vista legal y normativo, a continuación se enumeran las distintas leyes, protocolos y recomendaciones que afectan y regulan el funcionamiento de las comunidades alimentarias, así como los servicios de distribución de alimentos, agrupadas por ámbitos funcionales.



14.1 Alimentación y seguridad alimentaria

Es esencial disponer de un manual que proporcione las directrices necesarias para mantener un nivel óptimo de seguridad alimentaria e higiene, así como para garantizar la colaboración de las empresas donantes y proveedoras del ecosistema.

Para poner en funcionamiento un establecimiento que ofrezca servicios sociales, es necesario contar con la autorización de la administración, que lo inscribirá en el Registro de Entidades, Servicios y Establecimientos Sociales (RESES). También debe autorizarse cualquier modificación de datos, cambio de titularidad o cese de actividad del establecimiento que presta el servicio.

Obligaciones y legislación:

- Reglamento (CE) nº 178/2002
- Reglamento (CE) nº 852/2004
- La Comisión Europea ha adoptado la “Comunicación de la Comisión con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos”.

Además, cualquier establecimiento que manipule, almacene o distribuya alimentos debe inscribirse en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC). Este registro está gestionado por la Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT) y es obligatorio para garantizar que los establecimientos cumplen las normas de higiene y seguridad alimentaria.

RECOMENDACIONES

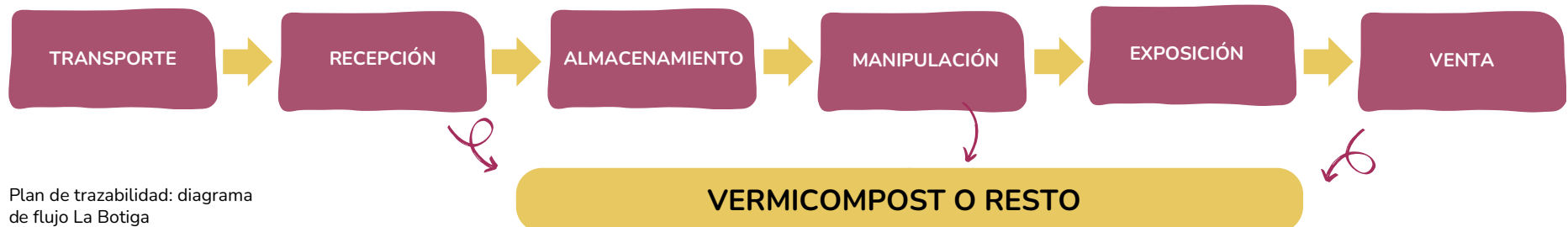
Disponer de una persona responsable del seguimiento de todos los planes implementados es fundamental para garantizar que los alimentos se ofrezcan en buenas condiciones higiénicas.

Para obtener información más detallada sobre la prospección de empresas y entidades, consulta el Manual de Seguridad Alimentaria.

BUENAS PRÁCTICAS

La producción de alimentos seguros para el consumo humano requiere una sólida base de condiciones y prácticas higiénicas que eviten la introducción de agentes peligrosos, el incremento de la carga microbiológica o la acumulación de residuos u otros agentes químicos o físicos en los alimentos, de forma directa o indirecta. Estas prácticas proporcionan el entorno básico y las condiciones necesarias para producir alimentos seguros, y se conocen como “prerrequisitos”. Se implementan mediante los siguientes planes: plan de control del agua; plan de limpieza y desinfección; plan de control de plagas y otros animales indeseables; plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria; plan de control de proveedores; plan de trazabilidad; plan de control de temperaturas; plan de mantenimiento de instalaciones y equipamientos; plan de control de alérgenos.

Consulta el Manual de Seguridad Alimentaria



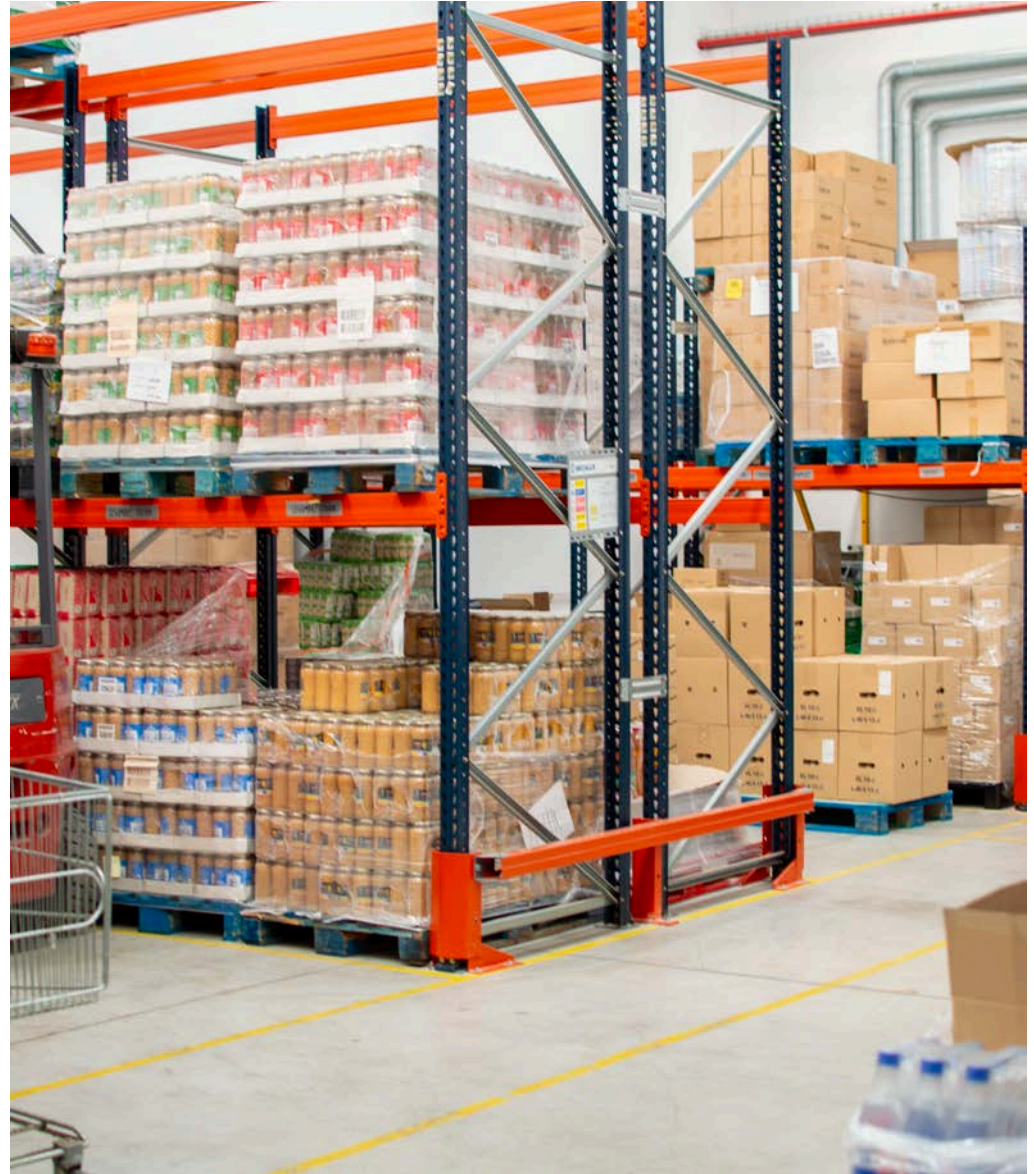
Plan de trazabilidad: diagrama de flujo La Botiga

14.2 PRL

La Prevención de Riesgos Laborales tiene como objetivo minimizar los accidentes y las enfermedades profesionales, promoviendo un entorno de trabajo seguro y saludable para todo el personal.

A continuación, se recogen las medidas de seguridad y las responsabilidades de cada miembro de la organización para prevenir y gestionar los riesgos.

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Ley 54/2003, de reforma de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en los lugares de trabajo en España.
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo en España.
- Real Decreto 488/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas al trabajo con equipos que incluyen pantallas de visualización de datos en España.
- Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, sobre coordinación de actividades empresariales en materia de prevención de riesgos laborales en España.



1. LA BOTIGA
2. LA ALIMENTACIÓN Y LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS
3. EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
4. MODELOS E INICIATIVAS DE GARANTÍA ALIMENTARIA
5. MODELOS DE GESTIÓN
6. CONTEXTO ACTUAL DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN CATALUÑA
7. PROGRAMA DE GARANTÍA ALIMENTARIA
8. PROGRAMA DE SOSTENIBILIDAD Y ECONOMÍA CIRCULAR
9. PROGRAMA DE PARTICIPACIÓN Y DINAMIZACIÓN COMUNITARIA
10. PROGRAMA DE APRENDIZAJE E INSERCIÓN LABORAL
11. PROGRAMA DE GOBERNANZA COOPERATIVA
12. PROGRAMA DE ECOSISTEMA LOCAL
13. RECURSOS
14. MARCO LEGAL
- 15. EVALUACIÓN Y MONITORIZACIÓN**

15. Monitorización y evaluación

La evaluación es un proceso de generación de conocimiento que evidencia el funcionamiento de un proyecto, sus condiciones, resultados e impactos, y que permite introducir modificaciones o cambios para ajustarlo a los objetivos, retos y necesidades de los colectivos vinculados a él. Un proyecto con cultura de evaluación es un espacio abierto a la autorreflexión, la crítica constructiva y el aprendizaje, que revisa constantemente sus prácticas y está dispuesto a modificarlas para mejorarlas. Los procedimientos de evaluación constituyen, por tanto, una vía para objetivar posibles desviaciones, derivas y oportunidades de mejora, más allá de la percepción subjetiva.

En la evaluación, especialmente en proyectos con una dimensión social y comunitaria, así como en proyectos de innovación ecosocial, es importante combinar instrumentos cuantitativos e instrumentos cualitativos, con el fin de captar no solo las variables de las actuaciones tangibles, sino también las dimensiones e impactos intangibles de las intervenciones.

BUENAS PRÁCTICAS



FOOD4GOOD es un proyecto financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación y desarrollado por la Universitat de Barcelona, la Universitat Autònoma de Barcelona y el Institut Metròpoli. Su objetivo es analizar cómo distintas iniciativas que trabajan para paliar la pobreza alimentaria benefician a las personas y hogares vulnerabilizados y contribuyen al desarrollo de sus barrios.

Desde el proyecto se evalúan iniciativas que abordan la problemática de la inseguridad alimentaria (programas públicos de distribución de alimentos, bancos de alimentos, sistemas de tarjetas monedero, comedores comunitarios, proyectos de recuperación y redistribución de alimentos...) desde una perspectiva multidimensional y con la intención de aportar evidencias de su impacto integral, más allá del indicador alimentario cuantitativo, visibilizando los beneficios que aportan a las personas y a las comunidades.

Se centran, por tanto, en aquellos efectos que, a menudo, las propias organizaciones, territorios e instituciones políticas no evalúan y que, en consecuencia, no pueden ser identificados ni reconocidos, con el objetivo de que sirvan de guía para actuaciones en el ámbito político y ayuden a las organizaciones a evaluar sus intervenciones de forma más completa.

Para promover la cultura de la evaluación dentro del proyecto, deben crearse herramientas y estrategias de calidad, reconocidas dentro de los procedimientos internos, planificar las evaluaciones y determinar las personas encargadas de dicha tarea. Además, es importante difundir los resultados entre las personas participantes y hacer un seguimiento del uso que se hace de los resultados obtenidos.

Las entidades gestoras del proyecto pueden disponer de sus propios sistemas de monitorización y evaluación de servicios. Pueden contar con Sistemas Integrados de Gestión de Calidad, someterse a auditorías externas y/o elaborar planes de mejora continua para sus departamentos, áreas y proyectos.

Desde el punto de vista interno del proyecto, pueden proponerse y utilizarse herramientas propias de planificación, seguimiento y evaluación, sencillas y operativas, que permitan recoger datos e indicadores a medida que se implementan los programas y actividades. A continuación presentamos algunas.

15.1 Planes de trabajo anuales

Los planes de trabajo son planificaciones que recogen los objetivos que el proyecto se propone desarrollar, dentro de cada programa, durante un periodo que suele ser anual. Responden a los diagnósticos y resultados previos, así como a las necesidades y potencialidades detectadas desde el servicio, y pueden estar también influidos por los planes estratégicos de las entidades e instituciones gestoras, por cambios coyunturales, etc.

Todas las acciones planteadas en el plan anual pueden concretarse en hojas de ruta específicas, donde se marcarán las calendarizaciones previstas.

Es útil evaluar el plan anual en proceso (por ejemplo, trimestral o cuatrimestralmente) y recoger indicadores de logro (por ejemplo, semestrales o anuales).

15.2 Cuadro de mando

La Botiga cuenta con un sistema propio de monitorización basado en un Cuadro de Mando (CM) donde se recogen los principales indicadores de los distintos programas. En el CM, la información se recopila mensualmente y se consolida anualmente, utilizando datos extraídos del programa de gestión eQuàliment y de otros registros internos del servicio, incluyendo indicadores de alimentación, participación comunitaria, inserción laboral, gobernanza cooperativa y del ecosistema local de empresas, así como datos de actividad, de atención a personas y familias y las referencias sociodemográficas de estas.

Este cuadro permite visualizar la evolución de los ejes y programas del proyecto, establecer objetivos y estándares, realizar su seguimiento y activar, si es necesario, acciones correctivas para alcanzarlos.

Consulta la plantilla del Cuadro de Mando que se utiliza para monitorizar La Botiga



15.3 Diagnóstico alimentaria:

Estudio de percepción, hábitos y niveles de seguridad alimentaria

La diagnosis alimentaria es un análisis basado en encuestas, de periodicidad anual, cuyo objetivo es conocer el nivel de seguridad alimentaria de las personas y familias compradoras, así como sus hábitos y necesidades alimentarias y su percepción sobre el funcionamiento del proyecto.

A través de sus resultados, es posible conocer la evolución de estos indicadores y adaptar los mecanismos que dan respuesta a los retos alimentarios, garantizando de forma más completa el derecho a una alimentación saludable, sostenible, variada y culturalmente adecuada. En definitiva, permite identificar los puntos fuertes y los retos a los que debe hacer frente el proyecto para poder garantizar las tres dimensiones del derecho a la alimentación saludable y sostenible (ambiental, social y económica).

Los objetivos específicos de la diagnosis son:

- Conocer la percepción que las personas compradoras tienen sobre el funcionamiento y la gestión del servicio, incluida la oferta alimentaria.
- Identificar los hábitos, necesidades y carencias de las personas compradoras.
- Conocer el grado de seguridad alimentaria que ofrece el proyecto.

- Detectar puntos de mejora en la garantía del derecho a una alimentación saludable, sostenible y adecuada.
- Hacer partícipes a todas las personas compradoras en las decisiones de política alimentaria, si así lo desean.
- Obtener evidencias del impacto y la evolución del proyecto en materia alimentaria, comparando los resultados con diagnosis anteriores (cambios en los hábitos, cambios en la (in)seguridad alimentaria, cronificación...).

El estudio se basa en las respuestas obtenidas mediante un proceso de encuesta, que incluye datos sociodemográficos, hábitos alimentarios, percepción del proyecto y datos sobre inseguridad alimentaria.

Puedes consultar el modelo completo de encuesta utilizado en las diagnosis de La Botiga en el siguiente enlace (en catalán): [Enquesta Diagnosi Alimentària](#)

RECOMENDACIONES

- Para evitar un sesgo discriminatorio hacia aquellas personas sin acceso digital o con dificultades de lectoescritura, recomendamos realizar las encuestas de manera presencial, con el apoyo de alguna persona del equipo técnico o de participantes del proyecto, que puedan informar, dar apoyo y formular las preguntas oralmente si resulta más cómodo para la persona encuestada.
- También recomendamos que la encuesta esté disponible en diversos idiomas, según las lenguas mayoritarias de las personas compradoras del proyecto. Que las personas encuestadoras puedan comunicarse en las lenguas maternas de quienes participan en la encuesta contribuye igualmente a aumentar la participación en el proceso.

Consulta el informe
de diagnosis
alimentaria 2023

Consulta el informe
de diagnosis
alimentaria 2024

15.4 Evaluación de la satisfacción del grupo de interés

Un último instrumento para la evaluación del proyecto es la encuesta anual de satisfacción dirigida a las familias y personas compradoras, el principal grupo de interés del servicio. La encuesta de satisfacción permite recoger la opinión y las valoraciones de todas las personas compradoras, y resulta especialmente útil para obtener datos de aquellas que no están vinculadas al proyecto desde otros roles (participantes, asistentes a talleres...), para las cuales ya existen otros mecanismos de evaluación de la satisfacción.

Para la realización de la encuesta, es necesario definir una muestra suficiente y representativa que ofrezca resultados significativos y útiles para realizar el diagnóstico de calidad y poder formular propuestas de mejora.

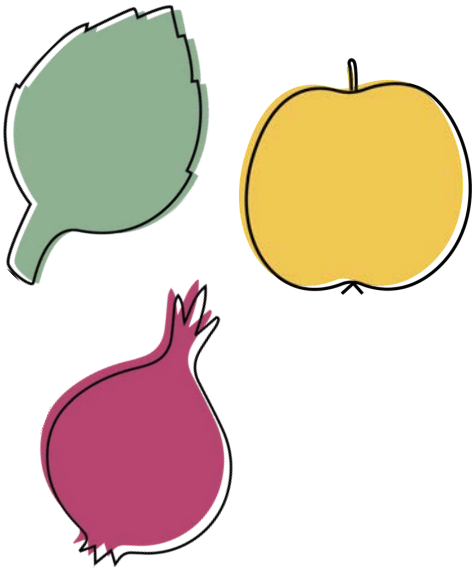
En este [enlace](#) podrás encontrar una infografía resumen del Informe de Satisfacción 2023 y 2024.

RECOMENDACIONES

Recomendamos que, aunque se realice una encuesta anual de satisfacción, el proyecto cuente con un buzón permanente de quejas y sugerencias, ubicado en el espacio de recepción o en la sala de espera, que permita comunicar incidencias o propuestas de manera continua durante el año.

**Consulta el informe
completo de satisfacción
2023 y 2024**





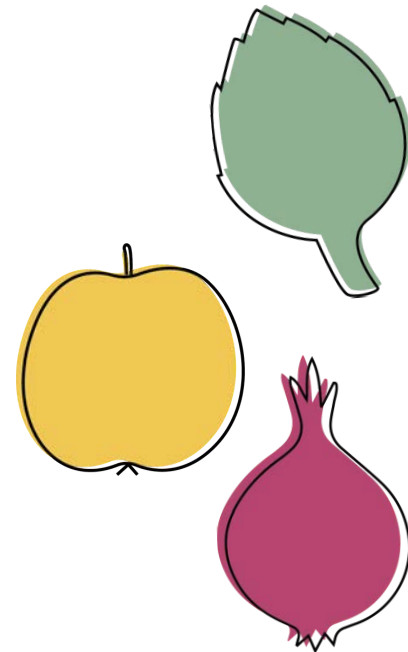
Si has llegado hasta aquí,
quizá sientas que nada de todo esto es fácil,
y que nada de todo esto es rápido.
Tienes razón.

Pero ojalá también sientas
que nada de todo esto es imposible.

O que es la justa medida de imposible,
la que nos permite no ahogarnos
y seguir imaginando el mundo.

¡Seguimos!
La Botiga

alimenta cuida transforma



BIBLIOGRAFIA

Ayuntamiento de Barcelona. (2022). La Estrategia de Alimentación Saludable y Sostenible Barcelona 2030. Recuperado de www.alimentaciosostenible.barcelona/sites/default/files/202211/Dossier%20resum%20executiu%20Estrategia_dAlimentacio_Sostenible_BCN%202030%20DEF.pdf

Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB). (2024). Aprofitament alimentari. Recuperado de: <https://www.amb.cat/web/medi-ambient/residus/prevencio/aprofitament-alimentari>

Departamento de Derechos Sociales e Inclusión. (2010). Tipus d'entitats de serveis socials. Recuperado de: <https://drets-socials.gencat.cat/ca/ambits-tematics/serveis-socials/entitats-serveis-i-equipaments-socials/tipus-entitats/>

Diputació de Barcelona. (2019). Serveis de Distribució d'Aliments. Propostes de millora i reflexions de futur. Recuperado de: https://www.diba.cat/documents/14465/295652135/Guia%2bServeis%2bDistribucio%2bAliments_2019.pdf/557326ea-d0cc-472d-b5ef-ad0c0d55bd0f



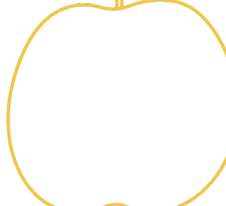
FAO. (2019). El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma. Recuperado de: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/2120f787-5a49-41f5-a9fb-f4ceaac98b2c/content>

FAO. (2024). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Recuperado de: <https://openknowledge.fao.org/items/971424e4-b624-41f1-a433-1b8072971996>

Generalitat de Catalunya. (2006). Estatuto de Autonomía de Catalunya. Recuperado de: <https://portaljuridic.gencat.cat/ca/document-del-pjur/?documentId=401680&language=es>

Idescat. (2023). Taxa de risc de pobresa o exclusió social (taxa AROPE - Objectiu UE 2030) i els seus components. Recuperado de: <https://www.idescat.cat/pub/?id=ecv&n=14914>

Idescat. (2023a). Població segons la dificultat per arribar a fi de mes per sexe i edat. Recuperado de: <https://www.idescat.cat/pub/?id=ecv&n=7683>



Institut Nacional d'Estadística (INE). (2020). Índice de masa corporal población adulta según sexo y clase social basada en el empleo de la persona de referencia. Población de 18 y más años. Recuperado de: <https://www.ine.es/jaxi/Tabla.htm?path=/t15/p420/a2019/p06/l0/&file=01002.px&L=0>

Institut Nacional d'Estadística (INE). (2020a). Patrón de consumo de determinados alimentos según sexo y clase social basada en el empleo de la persona de referencia. Población de 15 y más años. Recuperado de: <https://www.ine.es/jaxi/Tabla.htm?tpx=48074&L=0>

Institut Nacional d'Estadística (INE). (2023). Hogares con carencia material por comunidades autónomas. Recuperado de: <https://www.ine.es/jaxiT3/Datos.htm?t=9975>




Llobet et al. (2022). Efectos de la precarización alimentaria en el bienestar de las personas. Otras respuestas para la transformación de la ayuda alimentaria. Documentación social: Revista para pensar la intervención social. Recuperado de: <https://documentacionsocial.es/10/a-fondo/efectos-de-la-precariacion-alimentaria-en-el-bienestar-de-las-personas-otras-respuestas-para-la-transformacion-de-la-ayuda-alimentaria/?print=pdf>



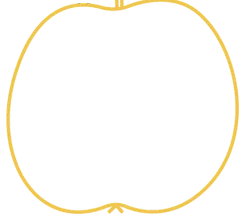
L'Etnogràfica. (2023). Pel Dret a l'alimentació culturalment adequada: Diagnosi etnogràfica i propostes agroecològiques. Recuperado de: https://letnografica.org/wp-content/uploads/2024/01/Informe_PelDretAlimentacioCultAdequada2023-1.pdf

Moragues, A y Magaña, C. (2022). Alimentando un futuro sostenible: Estudio sobre la inseguridad alimentaria en hogares españoles antes y durante la COVID-19. Recuperado de: https://www.ub.edu/alimentandounfuturosostenible/documents/informe-alimentacion_una_pag.pdf

Organización de las Naciones Unidas (ONU). (1948). Declaración Universal de Derechos Humanos. Recuperado de: https://www.ohchr.org/sites/default/files/UDHR/Documents/UDHR_Translations/spn.pdf

Organización de las Naciones Unidas (ONU). (1966). Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Recuperado de: https://www.ohchr.org/sites/default/files/Documents/ProfessionalInterest/cescr_SP.pdf





Organización de las Naciones Unidas (ONU). (1999). Cuestiones sustantivas que se plantean en la aplicación del pacto internacional de derechos económicos, sociales y culturales. Observación general 12. El derecho a una alimentación adecuada (art. 11). Recuperado de: <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2001/1450.pdf>

Organización de las Naciones Unidas (ONU). (2001). El derecho a la alimentación. Informe preparado por el Sr. Jean Ziegler, Relator Especial sobre el derecho a la alimentación, de conformidad con la resolución 2000/10 de la Comisión de Derechos Humanos. Recuperado de: <https://documents.un.org/doc/undoc/gen/g01/110/38/pdf/g0111038.pdf>

Pomar, A. y Tendero, G. (2015). Ja volem el pa sencer. Respostes a la pobresa alimentària en clau de Sobirania Alimentària. *Aliança per la Sobirania Alimentària de Catalunya*. Recuperado de: https://observatoridesc.org/sites/default/files/ja_volem_el_pa_sencer_1.pdf

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. (2024). Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2024. Nairobi. Recuperado de: <https://wedocs.unep.org/handle/20.500.11822/45230;jsessionid=11222D1F0271E2524072DD5ED1F531D4>

Red de Redes de Economía Alternativa y Solidaria. (2022). La Economía Social y Solidaria enseña el corazón. Informe de Auditoría/Balance Social 2022. Recuperado de: https://reasnet.com/intranet/wp-content/uploads/bp-attachments/14798/Informe_Auditoria_Social_Estatal_2022_REAS_RdR.pdf

Soler, M. (2009). El contexto socioeconómico de la agricultura ecológica: La evolución de los sistemas agroalimentarios. *Dpto. Economía Aplicada II Curso de Experto Universitario en Producción Ecológica*. Recuperado de: <https://institucional.us.es/compromiso/libreconf/docs/sistemas.pdf>

