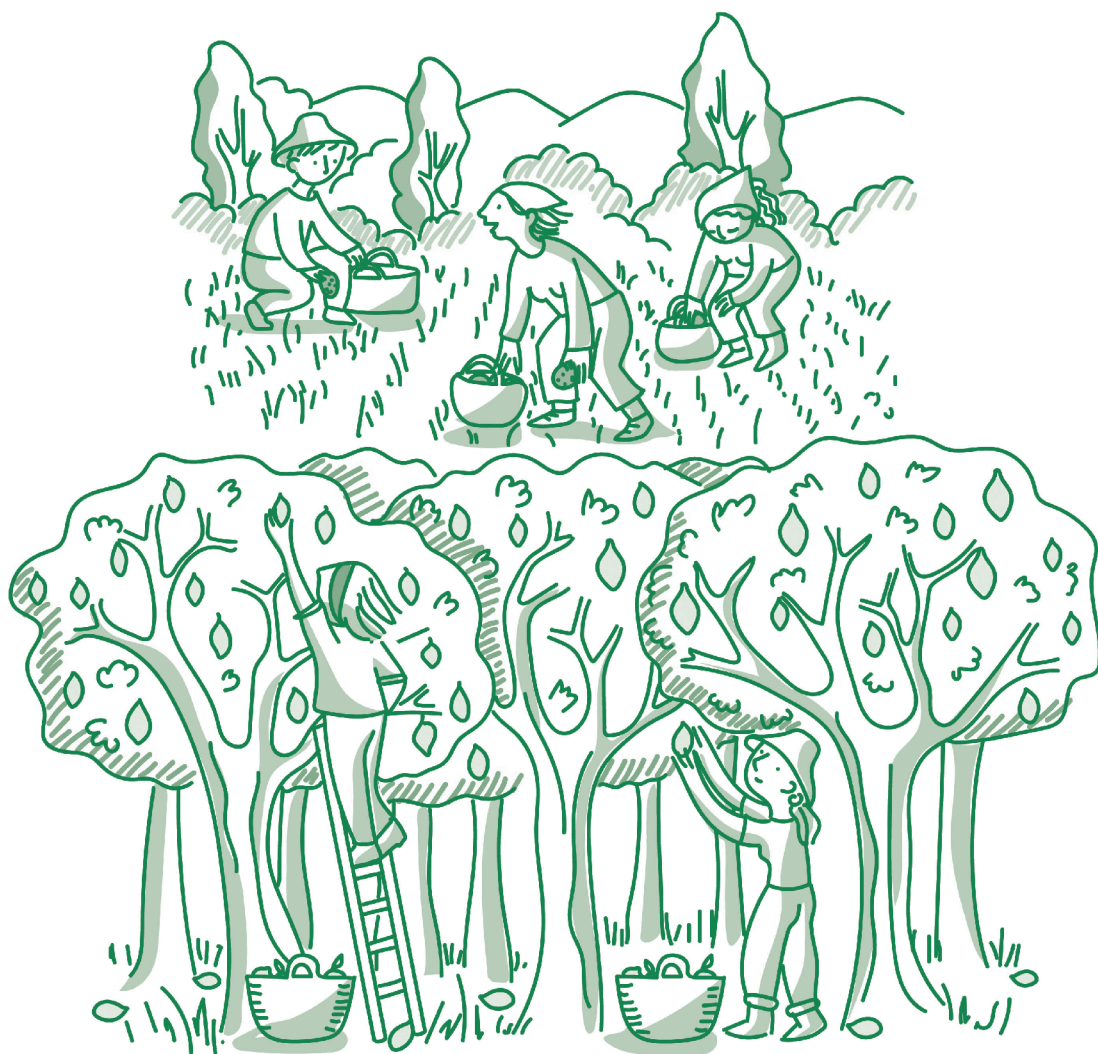


Definición del reto



¿Cómo conectar el sector primario y el consumo en Málaga para reducir las pérdidas alimentarias y mejorar el acceso a una alimentación justa, saludable y sostenible para todas las personas?



¿Cómo conectar el sector primario y el consumo en Málaga para reducir las pérdidas alimentarias y mejorar el acceso a una alimentación justa, saludable y sostenible para todas las personas?

1. Las pérdidas alimentarias como parte de un problema sistémico

**¿Qué son las pérdidas alimentarias y cuál es su dimensión?
¿Cuál es la situación en Málaga?
Experiencias locales de rescate alimentario**

2. Garantizar el acceso a una alimentación justa, saludable y sostenible

**El acceso como parte del derecho humano a la alimentación
¿Qué población es más vulnerable a la inseguridad alimentaria?
¿Cuál es la situación en Málaga?
Experiencias locales para garantizar el derecho a la alimentación**

3. Bibliografía



¿Cómo conectar el sector primario y el consumo en Málaga para reducir las pérdidas alimentarias y mejorar el acceso a una alimentación justa, saludable y sostenible para todas las personas?

Definición del reto

Introducción

LaReAI es un laboratorio de innovación social enfocado en el rescate alimentario para dar respuesta a tres retos fundamentales:

- La prevención de pérdidas alimentarias en el sector primario, sobre todo frutas y hortalizas.
- El acceso a una alimentación saludable y sostenible para toda la población, en particular a personas en situación de vulnerabilidad.
- La colaboración entre personas y entidades que actúan en zonas aún inconexas del sistema alimentario malagueño.

A pesar de que el problema de las pérdidas alimentarias es estructural y evidencia las disfuncionalidades del sistema alimentario, es posible encontrar soluciones para rescatar alimentos en perfecto estado nutricional y de sabor, colaborando con el sector primario.

Entre los principales retos para garantizar a la población vulnerabilizada el derecho a un acceso digno a alimentos saludables y sostenibles, se encuentra la carencia de ingesta de alimentos frescos, como frutas y verduras de proximidad, justamente los que más se desperdician.



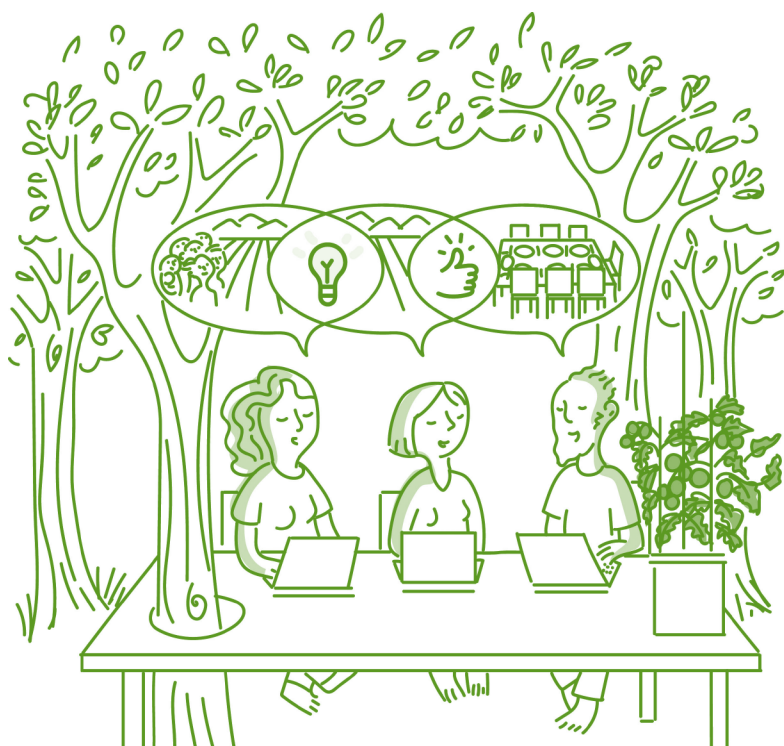
introducción

Málaga cuenta con un problema cada vez mayor de acceso a una alimentación saludable y sostenible sobre todo en la infancia, donde la malnutrición se está incrementando y el sobrepeso alcanza niveles epidémicos de forma más acuciante en hogares con bajos ingresos, afectando sobre todo a familias monoparentales de mujeres con personas menores de edad a su cargo. Paradójicamente, la provincia cuenta con una rica biodiversidad agraria y actores que trabajan con población vulnerabilizada, que en la mayoría de los casos operan sin conexión a nivel territorial.

Málaga cuenta con un problema cada vez mayor de acceso a una alimentación saludable y sostenible sobre todo en la infancia, donde la malnutrición se está incrementando.

Por ello, el modelo de laboratorio social permite abordar estos retos creando un espacio seguro de experimentación para cocrear soluciones innovadoras y sistémicas, respondiendo a la raíz de estos problemas interconectando sus actores clave y definiendo un modelo de sostenibilidad para la escala.

LaReAI es una iniciativa de Narrativas Invisibles SCA con la colaboración de la Asociación para la Agroecología Mediterránea Almunia y la cooperativa de consumo Merkaético, con el apoyo de la Fundación Daniel y Nina Caraso.



1. Las pérdidas alimentarias como parte de un problema sistémico

¿Qué son las pérdidas alimentarias y cuál es su dimensión?

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA) son señales de un funcionamiento ineficiente de los sistemas alimentarios y de una falta de concienciación social, como señala la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

- **Las pérdidas alimentarias** son productos agrarios y alimentarios que por cualquier circunstancia **quedan en la propia explotación**, ya sea reincorporados al suelo o utilizados para realizar compost in situ, y cuyo destino final hubiera sido la alimentación humana. Se da en el sector primario y representa un 10 al 20 % del total.
- **El desperdicio alimentario** es la parte de los alimentos destinada a ser ingerida por el ser humano y que **termina desechada como residuo**. Tiene lugar en los hogares 30-40%, en la restauración y distribución 15-20% (supermercados, bares, etc.), o durante el procesamiento y envasado 15-20% (MAPA, FAO, diversos autores como Serra Majem, Aranceta-Bartrina, Varela-Moreiras, Bustamante o Afonso).

En todo el mundo, alrededor del **40% de los alimentos producidos para el consumo humano se pierden o se desperdician del campo al plato**, siendo equivalente a 2.500 millones de toneladas (WWF-UK, 2021). Esta problemática se produce a lo largo de la cadena de suministro de alimentos, pero sus nodos extremos, **la producción y el consumo, son sus principales contribuyentes** (FAO, 2011).

Las frutas y las verduras son los alimentos que más se pierden y desperdician, representando casi la mitad (45%) de sus volúmenes de producción (Save Food Initiative, 2016).



De 2010 a 2016, la pérdida y el desperdicio de alimentos en el ámbito mundial contribuyeron a la emisión de entre el 8% y el 10% del total de Gases de Efecto Invernadero (GEI) por la actividad humana.

El fenómeno de las pérdidas y el desperdicio alimentario (PDA) engloba varios impactos, agua y suelos desperdiciados, que corresponde al 28% del total de las tierras agrícolas de todo el mundo (FAO, 2013).

De 2010 a 2016, **la pérdida y el desperdicio de alimentos** en el ámbito mundial **contribuyeron a la emisión de entre el 8% y el 10% del total de Gases de Efecto Invernadero (GEI)** por la actividad humana. Por ello, reducir los niveles actuales de pérdidas

y desperdicio alimentario es clave para mitigar los efectos de la crisis climática y social actuales (Willett et al., 2019).

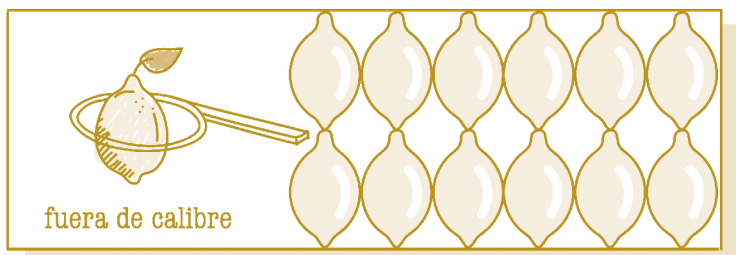
Teniendo en cuenta el crecimiento de la población mundial y el aumento de personas que no tienen acceso a una dieta completa y equilibrada, con un 9,2 % de la población mundial en esta situación y, entre 691 y 783 millones de personas en el mundo pasando hambre (FAO et al., 2023), el **derroche** de grandes cantidades **de alimentos** se convierte en una **paradoja ética**, considerando que con el alimento que se pierde se podrían alimentar a 1.260 millones de personas en el mundo.



Ante los escenarios de cambio climático, si se mantienen los actuales criterios estéticos (tamaño, forma, color, imperfecciones), **se prevé un mayor volumen de pérdidas** en el sector citrícola. Esta situación generaría aún más un menor volumen de fruta comercializable por parte del sector productivo (WWF España, Fundació Espigoladors, 2024).

¿Cuál es la situación en Málaga?

La provincia de Málaga, cuenta con una población de 1,8 millones de personas (INE 2025). Su capital, Málaga, es la más poblada de la provincia (con 592.000 habitantes, INE 2024) y una de las principales urbes de Andalucía, con



una importante actividad turística, cultural y económica, especialmente en la Costa del Sol.

La provincia tiene una superficie de 7.300 km². Según el último Censo Agrario del INE, la dedicada a cultivos asciende a 311.953 hectáreas. Esto incluye todos los tipos de cultivos: leñosos (como olivos o frutales), herbáceos, pastos, invernaderos, huertos familiares, etc.

El olivar es el cultivo predominante en superficie y producción. Los frutales (cítricos, frutales de hueso y pepita) aun ocupando menor superficie, aportan significativamente, destacando en el Valle del Guadalhorce, la célebre Huerta de Málaga. Entre **los cítricos**, los limones Verna y el limón fino, las naranjas y las mandarinas son emblemáticos de esta zona.

El perfil del sector primario en la provincia de Málaga se caracteriza por una fuerte dualidad entre una agricultura de regadío intensiva y de alto valor (cultivos subtropicales y hortícolas), y un sector tradicional de secano y ganadería con retos de rentabilidad y relevo generacional.

Los **productores de frutales y cultivos de alto valor** (Litoral y Valles) se centran en cultivos que aprovechan el clima subtropical de la costa (principalmente en La Axarquía y, en menor medida, el Valle del Guadalhorce). Sus principales cultivos son las frutas tropicales (aguacate -líder en superficie y valor-, mango -en auge- y otros como chirimoya y litchi) y los cítricos (naranja y limón, concentrados principalmente en el Valle del Guadalhorce).

Se trata de explotaciones a menudo medianas o pequeñas, con un uso intensivo del riego y una fuerte orientación al mercado exterior, que requieren una alta tecnificación y control de costes (especialmente hídricos).

Los productores de cultivos tradicionales de secano, con predominio del olivar y el almendro en las zonas de interior, especialmente en la comarca de Antequera (donde el olivar de almazara es el más importante), son explotaciones generalmente más extensivas que



Algunas de las principales causas de pérdidas alimentarias en sector primario de Málaga son: precios por debajo de los costes de producción, exigencias estéticas, factores climáticos, y falta de mano de obra. Uno de los objetivos de este laboratorio es profundizar en este conocimiento.

enfrentan desafíos como la baja rentabilidad del secano, la dependencia de los precios y la necesidad de modernización.

Málaga mantiene una tradición en el cultivo de la vid, especialmente para la elaboración de vinos con Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) como Málaga y Sierras de Málaga, y las exclusivas uvas pasas de Málaga. Este perfil de producción suele estar más orientada a la calidad y al agroturismo.

Algunas de las principales **causas de pérdidas alimentarias en sector primario de Málaga** son: precios por debajo de los costes de producción, exigencias estéticas, factores climáticos, y falta de mano de obra. Uno de los objetivos de este laboratorio es profundizar en este conocimiento.

La cuantificación de pérdidas alimentarias en el sector primario de Málaga es una asignatura pendiente. Las personas entrevistadas en el marco de este laboratorio mencionan que se trata una problemática generalizada de importante magnitud, aunque en menor medida en el sector ecológico y en las fincas de producción familiar.

A partir de **marzo de 2026**, en el marco de la ley de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario, **será obligatorio adoptar medidas de prevención de pérdidas de alimentos** para explotaciones agrícolas con más de 50 personas asalariadas y con una facturación de más de 10 millones de euros anuales. En Málaga 93,6 % de las explotaciones con orientación agrícola tienen una superficie menor



o igual a diez hectáreas (OCA Málaga). Las explotaciones con más de 50 empleados serían la excepción, concentradas en producciones intensivas (como invernaderos de cultivos tropicales o grandes empresas de frutales). En el sector de los subtropicales existen **algunas iniciativas de transformación de destrío** remarcables.

Por otro lado, las explotaciones familiares y en especial las agroecológicas, son quienes están demostrando mayor interés en abordar soluciones. Existen en el territorio algunas iniciativas que podrían ser inspiradoras, pero necesitarían consolidarse para asegurar su sostenibilidad y replicabilidad.

Experiencias locales de rescate alimentario

En el sector de cultivos subtropicales existen experiencias de transformación de excedente y aprovechamiento de destrío como la empresa **AVOMIX** con una innovadora gama de productos (guacamoles, salsas de tomate, salsas de mango y humus) que comercializan en supermercados.

Existen también iniciativas a pequeña escala como **Perol Conservas**, en Arriate, que compra destrío de frutas y hortalizas para transformarla. Además, ofrecen su obrador a maquila a explotaciones hortícolas, huertos de autoconsumo y a quien quiera hacer sus propias conservas.



2. Garantizar el acceso a una alimentación justa, saludable y sostenible

El acceso como parte del derecho humano a la alimentación

Después del aire y el agua, la alimentación es la tercera necesidad humana básica. Se trata de un derecho reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948. Según la FAO, **este derecho humano internacional** debe garantizar que toda persona tenga acceso a alimentos suficientes y adecuados para vivir dignamente (FAO, 2024).

Por lo tanto, la alimentación no es sólo una necesidad, sino también un derecho que es necesario garantizar a todas las personas para que no lleguen a una situación de inseguridad alimentaria. Alcanzar este objetivo es esencial para promover la construcción de una sociedad más justa, inclusiva y con conciencia ecológica (Moragues-Faus & Magaña-González, 2022).

Después del aire y el agua, la alimentación es la tercera necesidad humana básica. Se trata de un derecho reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948.

A lo largo de la última década, la inseguridad alimentaria ha sido uno de los principales retos sociales en Europa (FAO, 2023). Definida en términos simples como "(...) **la falta de acceso a alimentos seguros, saludables y apropiados culturalmente**" (Fundación Alternativas & Fundación Carasso 2021, p.51), la relevancia de la inseguridad alimentaria recae en su **gama de consecuencias, tanto a nivel individual como social**, dada su correlación directa con múltiples resultados socioeconómicos negativos.

El único indicador que se registra sistemáticamente en las estadísticas oficiales europeas y que podría aportar datos sobre la **inseguridad alimentaria**, es la



incapacidad de los hogares para permitirse una comida con carne, pollo o pescado (o su equivalente vegetariano) cada dos días. Según datos de Eurostat (2025), los hogares españoles que no pueden cumplir con este indicador dietético han pasado del 2,2 % al 6,1 % entre 2008 y 2023, y los **hogares con bajos ingresos han pasado del 5,4 % al 13,1 %** en el mismo período.

Entre las **consecuencias** de esta situación se encuentran el **deterioro en la salud nutricional y mental** en la población, **altos costes sanitarios** para la administración pública, **problemas de crecimiento, desarrollo y productividad** en la **infancia** y entre **personas adultas**, así como los desafíos asociados al **desempleo** y a la **soledad no deseada**.

¿Qué población es más vulnerable a la inseguridad alimentaria?

- **En España, el 13,3 % de los hogares sufre inseguridad alimentaria**, lo que afecta aproximadamente a 2,5 millones de hogares y, en consecuencia, a unas 6.235.900 personas. Para ponerlo en perspectiva, esta cifra equivale a toda la población de las regiones combinadas de Valencia y las Islas Baleares. Estas cifras han aumentado después de la pandemia por COVID-19, poniendo de manifiesto el componente estructural de este problema entre los hogares españoles (Moragas-Faus & Magaña-González, 2022).
- **Las mujeres y la infancia son los colectivos más vulnerables a la inseguridad alimentaria** (FAO et al. 2023)
- Estudios más recientes de CECU (Federación de Consumidores y Usuarios) con otras entidades colaboradoras (como el Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad y Fundación Mapfre), señalan una grave y preocupante **sustitución de la dieta mediterránea tradicional, especialmente en personas menores de edad en situación de vulnerabilidad social**. El patrón alimentario de estos menores (un 75 %), se caracteriza por un consumo frecuente y excesivo de alimentos de baja o moderada calidad nutricional y productos ultraprocesados, sustitución por ultraprocesados, y un déficit de nutrientes esenciales. Esta tendencia desplaza el consumo de alimentos como las verduras y hortalizas, frutas, pescado y legumbres, lo que conlleva una inadecuación nutricional. La **vulnerabilidad económica** actúa como un **predictor de inseguridad alimentaria**, y de una dieta de peor calidad.



¿Cuál es la situación en Málaga?

Si bien no existen estudios específicos en la provincia, según la Encuesta de Condiciones de Vida (ECV) del Instituto Nacional de Estadística (INE), **un 3,9 % de los niños andaluces no consume fruta fresca y verdura todos los días** (un 5 % en los hogares con bajos ingresos), **el doble de la media nacional**. Según datos de la Junta de Andalucía (2023), el porcentaje de menores con **sobrepeso u obesidad es del 35,5 %**. Se ha alertado que en los hogares andaluces de renta más baja hay un **34% más de probabilidades** de que los niños sufran exceso de peso. **La obesidad infantil es un problema de salud, pero también de desigualdad**.

A nivel individual, históricamente, las mujeres se han visto afectadas, en mayor medida, por las crisis sanitarias y económicas en múltiples dimensiones, incluida la inseguridad alimentaria, la nutrición, la carga de tiempo y las vulnerabilidades económicas más amplias (FAO et al., 2022).

...un 3,9 % de los niños andaluces no consume fruta fresca y verdura todos los días (un 5 % en los hogares con bajos ingresos), el doble de la media nacional...

La población vulnerabilizada suele ser objeto de ayuda asistencial sin canales de participación, por eso este laboratorio busca explorar metodologías de trabajo que permitan escuchar sus voces y hacerlas partícipes de las soluciones que garanticen su acceso a una alimentación de calidad.

Experiencias locales para garantizar el derecho a la alimentación

Existen soluciones inspiradoras en España que combinan la actividad social y la económica, complementando la ayuda asistencial (alimentación, formación, acompañamiento) con la creación de empleo para las personas en riesgo de exclusión. Esto posibilita un itinerario completo de inclusión, desde una inicial dependencia alimentaria y vulnerabilidad personal (como **Villa Javier**, en Tudela, Navarra), hasta la estabilidad sociolaboral y autonomía de vida (**Mejana Gourmet**), que favorece su empoderamiento hasta no necesitar más a la entidad.



La actualización de la **estrategia de los bancos de alimentos también pasa por incorporar alimentos frescos a los tradicionales alimentos no perecederos** que conforman su cesta básica. Un ejemplo es el programa SERMA (Servei de Regulació de Mercats Agroalimentaris) de la Generalitat de Catalunya, que recupera producto proveniente directamente de productores y cooperativas agrarias. Se trata de fruta y verdura retirada del mercado y subvencionada por el programa con fondos provenientes de la Política Agraria Común (PAC) de la Unión Europea, que se destina por ejemplo al Banc dels Aliments.

3. Referencias bibliográficas

Ayuntamiento de Málaga. (2024). Vulnerabilidad en los barrios de Málaga.

Fundación Espigolador, WWF España. (2024). Los criterios estéticos como causa de pérdidas alimentarias en cítricos.

Fundación Espigolador, (2025). Cultivando Conexiones: Buenas prácticas en la redistribución de alimentos entre productores y entidades sociales.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020). Citrus fruit Fresh and Processed: Statistical bulletin 2020.

Greenpeace. (2022). Race against the climate clock: Climate change and extreme weather events in Spain.

García, Lillian, López-Pazo, Jaime, García, Inmaculada, La Plasita (2025). Gastrosophía: Investigación basada en artes para la transición alimentaria en las ciudades.

Instituto Universitario CEU Alimentación y Sociedad (IUAYS-CEU) de la Universidad CEU San Pablo, MAPFRE, CECU. (2024). Vulnerabilidad social como predictor de hambre oculta y adecuación nutricional en población infanto-juvenil en áreas metropolitanas de España.

Saralegui-Díez, P.; Aguilera, E.; Cerrillo García, I.; González de Molina, M.; Guzmán, G. I.; López, L.; Moranta, J.; Morilla, R.; Olea, N.; Ramos, M.; Ramirez, R.; Rasero, S.; Rivera-Ferre, M.; Salazar, S.; Salmerón, N.; Villasante, S.; Vitoria, J. (2025). Hacia la transformación del sistema alimentario en España: situación actual, impactos y escenarios de futuro. Alimentta.

Willett, W; Rockström, J; Loken, B; Springmann, D; Lang, T; Vermeulen, S; y otros. The Lancet Commissions Volumen 393, Número 10170 p447-492 2 de febrero de 2019.

Alimentos en el Antropoceno: la Comisión EAT- Lancet sobre dietas saludables a partir de sistemas alimentarios sostenibles.

Varios autores (2025). Pobreza nutricional y de salud en Barcelona – PANIS.

