

¿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?

Hoja de ruta

para la implantación de una solución sistémica en Málaga a través del laboratorio social LAREAL



Introducción

Esta hoja de ruta es el resultado de la primera fase del laboratorio social LaReal, desarrollado durante 10 meses, de agosto de 2025 a mayo de 2026, para buscar soluciones innovadoras y colectivas al reto de 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.

Narrativas Invisibles SCA impulsa el laboratorio de innovación social LAREAL con el apoyo de la Fundación Daniel y Nina Carasso.

Se trata una iniciativa que reúne actores claves que actúan en zonas inconexas del sistema alimentario malagueño para que, de manera conjunta y con enfoque sistémico, desarrollen soluciones innovadoras y escalables para prevenir las pérdidas alimentarias en clave rescate, y para mejorar el acceso a una alimentación saludable y sostenible, especialmente para las personas en situación de vulnerabilidad.

Tras una definición colaborativa del reto identificando qué palancas generan una oportunidad de cambio e impacto social, se buscaron soluciones que operan de manera exitosa en algunos de estos ámbitos:

- **rescate de pérdidas en finca**
- **transporte del producto** fresco a entidades que trabajan con personas en situación de vulnerabilidad
- **entidades sociales** que distribuyen el alimento entre la población vulnerabilizada, bien a través de cocinas comunitarias, o bien de manera directa (p. ej. banco de alimentos).

Entre las personas participantes del laboratorio social se seleccionaron tres modelos inspiradores y adaptables a la realidad de Málaga:

- **Redalco** (Uruguay)
- **Espigoladors** (Cataluña)
- **Cocinas comunitarias** de L'Hospitalet de Llobregat (Cataluña)

Así esta **hoja de ruta** establece los primeros pasos para adaptar e implantar un proyecto piloto que recoge los aprendizajes de dichas innovaciones para acelerar el cambio social en Málaga.

Índice

1. Punto de partida: ¿Cómo hemos llegado hasta aquí?
2. Las experiencias inspiradoras
 - 2.1. Redalco (Uruguay)
 - 2.2. Cocinas comunitarias de L'Hospitalet de Llobregat (Cataluña)
 - 2.3. Espigoladors (Cataluña)
3. Barreras y oportunidades a la implantación local
4. Hoja de ruta para una solución sistémica: primeros pasos
 - 4.1. Sobre la activación de actores y territorio de experimentación
 - 4.2. Sobre los recursos necesarios
 - 4.3. Sobre la realización de tres acciones piloto
 - 4.4. Sobre el seguimiento y evaluación del proyecto
5. Referencias



1. Punto de partida: ¿Cómo hemos llegado hasta aquí?

El proceso comenzó estudiando las **causas de pérdidas alimentarias en Málaga**, y las dificultades de la **población vulnerabilizada en el acceso a una alimentación** saludable y sostenible.

Se realizaron **10 cuestionarios de indagación** al sector primario (oferta: dónde ven el problema de las pérdidas). Se facilitaron **5 encuentros de empatía** con herramientas de design thinking para escuchar a potenciales personas usuarias. Se diseñaron materiales específicos y se concretaron **10 reuniones con entidades sociales y personas expertas en el reto** para conocer la situación de acceso en el contexto malagueño (demanda: dónde sienten el problema de acceso, cómo se podrían utilizar/rescatar alimentos).

Se utilizaron herramientas artísticas y participativas en los espacios de encuentro con redes informales y en el **taller de definición de reto**: para generar comunidad y conexiones (técnicas de visualización como dibujos collage/textil/performance/murales). Se elaboró un fanzine con las visualizaciones, y un collage textil con la memoria de la rebusca en un territorio.

El taller de definición de reto fue un encuentro grupal dinamizado para construir una visión conjunta del reto y la identificación de oportunidades de innovación en la articulación de oferta y demanda para dar respuesta a la problemática relacionada con las pérdidas alimentarias y el acceso a una alimentación saludable.

Como conclusión y a fin de plantear soluciones más eficaces, eficientes y justas, se identificaron y priorizaron ámbitos de acción con **potencial para transformar el acceso y el rescate alimentario**.

- **Remuneración de los agricultores.** La importancia de que el sector primario que participa obtenga beneficios concretos más allá de la oportunidad de colaboración y la visibilidad como forma de reconocimiento. Por ejemplo: pago por costes de producción de frutas y hortalizas rescatadas, algún tipo de trueque, y/o asesoramiento y apoyo en la gestión de beneficios fiscales, etc.
- **Alimentos frescos rescatados en finca, principalmente frutas y hortalizas.** De esta manera, la logística de transporte y acopio se limita a distribuir los alimentos recuperados de la manera más directa posible. Se trata del tipo de alimentos más deficitarios en las dietas de la población en general y de la población vulnerabilizada particularmente.

- 
- **Acceso por parte de la población vulnerable.** Modelos que conectan agricultores con población vulnerabilizada, ya sea porque acceden a los alimentos a través de las entidades sociales, porque participan directamente en las rebuscas o porque se consigue ofrecerlo a un precio más asequible que en los canales convencionales como podría ser el caso de la Cooperativa de consumo Merkaetico.
 - **Modelo de sostenibilidad orientado a la creación de valor social.** Ya sea empresas de la economía social y solidaria (ESS) o en base a subvenciones y donativos, cuyo principal objetivo es la conexión del rescate con el acceso (el rescate alimentario tiene un triple impacto ambiental, social y económico).

Estas **oportunidades de impacto** (el cómo) definieron las **palancas de cambio** (la acción) que orientaron la investigación de **soluciones innovadoras probadas para dar respuesta al reto**. Durante la investigación, se analizaron 25 iniciativas y se profundizó en el conocimiento de 8 que inciden en una o varias de estas áreas, tomando en especial consideración aquellas con aproximaciones y soluciones sistémicas.

Tras un proceso de análisis y de validación colectiva, se seleccionaron algunas iniciativas para explorar su posible adaptación al contexto español y prototipar. Una vez seleccionadas, se elaboraron fichas ilustradas de las innovaciones estudiadas, y fotografías/postales de dibujos infantiles de frutas imperfectas realizados en los diversos espacios donde se socializaron las buenas prácticas estudiadas. Finalmente, se escenificaron las soluciones en una actividad de [rebusca colectiva](#).

En el marco del [Festival de LaReAl](#) se realizó un taller de prototipado con amplia y diversa participación. Un espacio de encuentro de todas las personas y entidades que han participado del proceso, y además una oportunidad para celebrar los resultados conseguidos hasta ahora. [Exposiciones de fotos, de pinturas, de fanzines, de collages textiles, y poster de las iniciativas estudiadas](#) dieron testimonio de las herramientas artísticas utilizadas en el proceso.

2. Las experiencias inspiradoras

Las innovaciones **REDALCO (Red de Alimentos Compartidos)** de Uruguay, y las **cocinas comunitarias de Hospitalet** fueron seleccionadas por su enfoque sistémico y preventivo, incorporando el rescate alimentario y el acceso a la alimentación sostenible como ejes del modelo integrando dimensiones sociales, económicas, nutricionales, de salud, culturales y ambientales.

La experiencia de **Espigoladors** ha sido inspiradora a la hora de activar la práctica de espigamiento o rebusca en finca. Se trata de una práctica que busca rescatar frutas y hortalizas cuando hay excedente de producción, son imperfectas, o que por las cuales se pagan precios por debajo de los costes de producción entre otras causas de pérdidas.

En el caso andaluz se da la particularidad que, a pesar de ser una práctica tradicional centenaria profundamente arraigada en la cultura rural, en la actualidad tiene connotaciones de exclusión social. Por esta razón, este laboratorio se propuso resignificarla con la creación de una obra artística: una performance inspirada en esta práctica que forma parte del patrimonio inmaterial de Andalucía, representando la lucha contra el desperdicio de recursos y su máximo aprovechamiento. En el marco del proceso de la LAREAL se ha constatado que se puede resignificar y dignificar esta práctica, lo que ha quedado demostrado durante las rebuscas organizadas en el marco del laboratorio que han contado con gran demanda y participación de personas muy diversas.

Vista la complejidad del reto que aborda este laboratorio social, la diversidad de agentes involucrados y la incertidumbre de la coyuntura actual, hemos concluido que es posible enriquecer el modelo **integrando aspectos de Redalco, y de las cocinas comunitarias de L'Hospitalet, aportando ventajas significativas** en términos de **cobertura, resiliencia y eficiencia**.

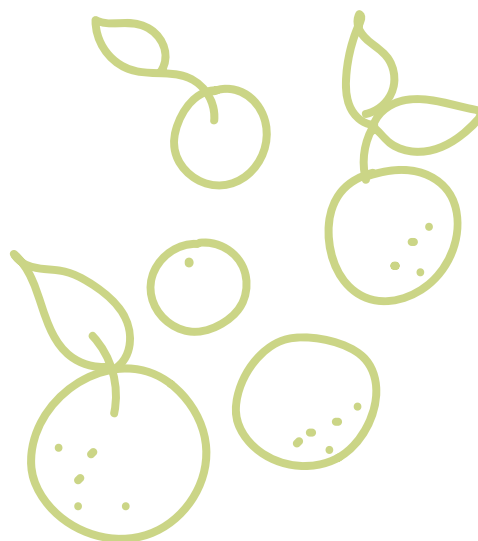
Permite conciliar intereses y motivaciones a veces dispares del sector primario y del sector consumidor y servirá para activar más de una palanca de cambios, de forma que la iniciativa resultante tenga un enfoque sistémico.



Entre las ventajas valoradas se rescatan:

- **Mayor cobertura y versatilidad del rescate.** Destinos diversificados: cocinas, transformación o venta.
- **Resiliencia y reducción de riesgos.** Incorporando modelos de sostenibilidad económica que combinen fuentes de financiación como la venta, las donaciones o los convenios con administraciones públicas. La diversificación de fuentes permite una mejor adaptación al contexto actual de incertidumbre.
- **Eficiencia logística o técnica.** Adaptación y alianzas a los recursos existentes. Alianza con Bancosol en el marco del programa Málaga No Caduca. Para el piloto se puede explorar la colaboración de entidades como She Wins: 600 nómades digitales afincadas en Málaga que podrían contribuir a la digitalización de procesos.
- **Impacto social y económico.** La diversificación permite mejorar la accesibilidad de los alimentos rescatados a las comunidades vulnerables, reduciendo costos operativos y aumentando la sostenibilidad del proyecto.
- **Reconocimiento y valoración** de las personas que hacen posible la producción de frutas y hortalizas de producción local en la provincia. Hasta ahora el sector agroecológico es quien ha mostrado mayor interés en participar del piloto.

En definitiva, implementar un enfoque mixto o múltiple convierte al rescate alimentario y al acceso a una alimentación saludable y sostenible en un sistema más robusto, capaz de adaptarse a las variaciones de la oferta y a las necesidades de la demanda.





2.1. Redalco

País Uruguay

Sitio web <https://Redalco.org/>

Emprendedor Yamandú Plada <https://www.linkedin.com/in/yamandu-plada-thompson-0aa75b68/>

Descripción

Iniciativa de más de 10 años, que promueve el rescate alimentario integrando recogida, logística y distribución de frutas y hortalizas provenientes del mercado mayorista municipal UAM (Unidad Agroalimentaria Metropolitana), y de chacras o fincas convencionales y de producción agroecológica.

Tipo de innovación: Consolidada Transformadora

El cambio se genera fuera del sistema tradicional, ofreciendo respuestas completamente nuevas que representan alternativas frente a las existentes. Adicionalmente enriquece los roles de los actores tradicionalmente implicados en la resolución del reto, incorporando y poniendo en el centro a las personas productoras y en situación de vulnerabilidad.

Evidencia de impacto

Outputs

● **Alimentos rescatados.** Más de 9.000.000 de kg fueron rescatados en los últimos 10 años. En 2016 rescataron 22.000 kg que repartieron 12 entidades, en 2024 ya estaban en 1,5 millones y 400 entidades. muy ilustrativo para aprender cómo lo han hecho para poder escalar así el impacto.

● **Entidades sociales.** 400 organizaciones muy diversas atendidas semanalmente: cocinas comunitarias, merenderos, ollas populares (equivalente a las cocinas comunitarias de España), centros de atención a la infancia, centros de acogida.

● **Personas atendidas.** Más de 50.000 familias cada semana

Impacto

Nivel solidez de la evidencia: prometedora

La organización ha documentado los resultados de la intervención mediante informes, evaluaciones, y testimonios, ofreciendo indicadores que apuntan a una correlación con un cambio positivo.

Zona original de implantación y adaptaciones

Redalco se implantó por primera vez en Montevideo y ha sido replicada en el departamento de Canelones en Uruguay.

Nivel de experiencia de adaptación: local

El modelo funciona fuera de su contexto original en Montevideo, en un ámbito local puntual.

Premios y reconocimientos

● Premio Nova de la ANNI. Premio nacional de innovación

<https://www.facebook.com/ANIluy/videos/1385313738265274/>

● Premio de Derechos Humanos de la Unión Europea

<https://www.swissinfo.ch/spa/la-ong-Redalco-recibe-el-premio-de-derechos-humanos-de-la-ue-en-uruguay/47164684>

2.2. Cocinas comunitarias

La Marmita y La Suculenta

País: España

Localidad: L'Hospitalet de Llobregat (Cataluña)

Sitio web:

<https://suculentah.com/>

<https://lafundicio.net/noticia/nace-la-marmita-la-cocina-comunitaria-de-la-florida/>

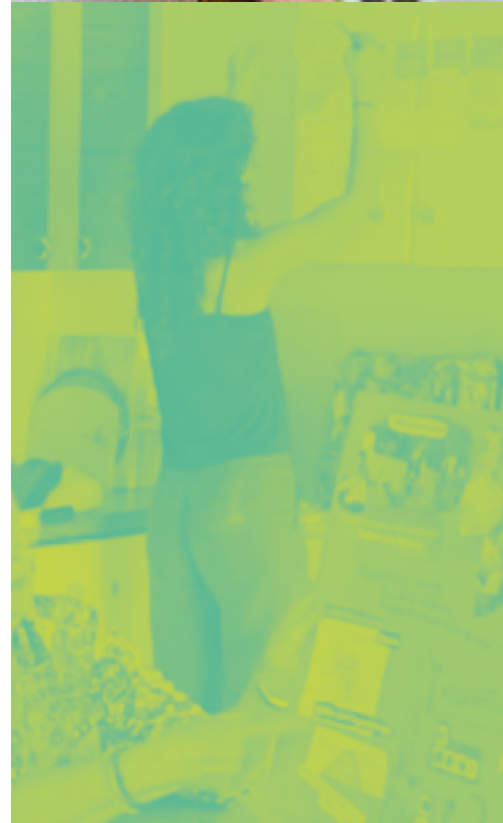
Emprendedora: Mariló Fernández Indiano

Descripción

Promueven el acceso a una alimentación sana y sostenible mediante la gestión de cocinas comunitarias con participación de entidades y personas beneficiarias. Los alimentos son de cercanía, de temporada y en muchos casos de producción agroecológica. Cuentan con producción propia y compran a productores locales. También se abastecen de alimentos rescatados que por diversas razones no se comercializan en canales comerciales. La Iniciativa está impulsada por la cooperativa La Fundició y Keras Butí, con la colaboración y participación de numerosas entidades del ecosistema público, de la economía social y del tercer sector de la provincia de Barcelona.

Tipo de innovación:

Experiencia de adaptación. Explorable. La innovación es extrapolable a otros contextos, sin estar documentada ni haber desarrollado un modelo de transferencia. No se han realizado evaluaciones, la intervención se basa en una teoría de cambio consolidada y documentada que prevé un cambio positivo, existe un estudio de Mensa Cívica documentado esta experiencia. Asimismo, si bien se trata de una experiencia catalana, la innovación uruguaya Redalco también integra estas infraestructuras claves para el acceso a una ASS con participación de población vulnerable.





Evidencia de impacto

Outputs

- Alimentos rescatados. Sin datos
- Personas atendidas. 50 personas al día
- Utilización de espacios infrautilizados. En convenios con la administración, y mediante la compra de tierra para el cultivo y el emprendimiento.

Impacto

Nivel solidez de la evidencia: prometedora

Al menos una razón lógica hace previsible el impacto de la intervención. Los reconocimientos externos pueden apoyar la teoría de cambio. Las cocinas comunitarias de Hospitalet desbordan la función principal de garantizar el derecho a la alimentación. En sus veinte años de lucha han creado unas estructuras que directamente ponen en jaque las lógicas neoliberales imperantes. Lo necesario para la reproducción de la vida está ubicado claramente en el centro, prestando atención a los cuidados comunitarios mediante la organización de talleres, comidas y acompañamientos, pero también mediante la generación y apropiación de espacios para el uso colectivo. La cesión y la compra de espacios para habitar comunitariamente, es la faceta material de su actividad. Han conseguido comprar tierra para el cultivo, locales donde realizar sus actividades y relacionarse, así como una cooperativa de vivienda mediante la cual van adquiriendo pisos en distintos bloques de su barrio para facilitar el acceso a la vivienda a las vecinas. Se trata de un conglomerado de iniciativas relacionadas.

Zona original de implantación y adaptaciones

Las cocinas comunitarias de L'Hospitalet se implantaron por primera vez en Cataluña en contexto de la pandemia por covid.

Nivel de experiencia de adaptación: Adaptación interregional probada. El modelo genera resultados sociales en dos o más contextos socioculturales diferentes al original, probando así la adaptabilidad del modelo. Las cocinas comunitarias en España se encuentran en varias comunidades del estado español según estudio reciente de Mensa Cívica, en Uruguay su equivalente como ollas populares se encuentran también en [Paraguay](#), [Chile](#), y las actuales 44.000 ollas comunitarias de la [Argentina](#). Actualmente existe un proyecto apoyado por la Fundación Carasso para generar una red de cocinas comunitarias en el Estado Español.



2.3. Espigoladors País: España

Localidad: El Prat de Llobregat (Cataluña)

Sitio web: <https://espigoladors.cat/es/>

Emprendedora: Mireia Barba

Descripción

Promovido por Fundación Espigoladors, trabaja desde hace más de 10 años promoviendo el rescate alimentario, la transformación alimentaria, y la inclusión social. Se trata de una organización sin ánimo de lucro comprometida con el aprovechamiento alimentario y el derecho a la alimentación, a la vez que ofrecen oportunidades laborales y formativas a personas en situación de vulnerabilidad.

Tipo de innovación: Consolidada Transformadora

El cambio se genera fuera del sistema tradicional, ofreciendo respuestas completamente nuevas que representan alternativas frente a las existentes. Adicionalmente enriquece los roles de los actores tradicionalmente implicados en la resolución del reto, incorporando y poniendo en el centro a las personas productoras y en situación de vulnerabilidad. Se trata de modelo replicable, comprometido con la transformación del sistema agroalimentario y que genera un impacto ambiental, social y económico positivo en todo el territorio catalán.

Evidencia de impacto

Outputs

● **Alimentos rescatados.** En 2024 realizaron 235 epigeos. Más de 300.000 kg de frutas y hortalizas fueron rescatados. 970.304 raciones de alimentos saludables servidas (300 g), cubriendo el equivalente a la ingesta anual recomendada de fruta y verdura de 2876 personas. Desde 2015 el impacto acumulado ha sido de 3.036.690 kg de fruta y verdura recuperada y distribuida

● **Entidades receptoras:** 129 (2024)

● **Empresa de inserción:** 158.175 kg de fruta y verdura recuperada y transformada en conservas es im-perfect®. 303.289 compotas distribuidas a entidades sociales para colectivos en situación vulnerable. La media anual de oportunidades generadas para personas en situación de riesgo de exclusión social es 23.

Impacto

Nivel solidez de la evidencia: prometedora

La organización ha documentado los resultados de la intervención mediante informes, evaluaciones, y testimonios, ofreciendo indicadores que apuntan a una correlación con un cambio positivo.





Zona original de implantación y adaptaciones

Espigoladors se implantó por primera vez en Catalunya y ha sido parcialmente replicada en Navarra. Actualmente están desarrollando una plataforma estatal de entidades espigadoras para que de forma coordinada se pueda maximizar el impacto en la prevención y reducción del desperdicio alimentario. Entre diciembre de 2025 y febrero de 2026 se han acompañado territorios en su primera acción de espigueo (Valladolid, Madrid, Tenerife, y Valencia).

Nivel de experiencia de adaptación: local

El modelo funciona parcialmente fuera de su contexto original.

Premios y reconocimientos

- Premio Alimentos de España del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Categoría Reducción del desperdicio alimentario
- Incorporación a la red Ashoka Fellows: Mireia Barba, reconocida como emprendedora social Ashoka
- Accésit en los Premios PITA (Premios a la Innovación Tecnológica Agroalimentaria) del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación
- Premios al Fomento del Empleo Josep M. Piñol de Acció Solidària Contra l'Atur: ganadoras del Premio a la mejor iniciativa innovadora a favor de la ocupación laboral
- Premios Solidarios Banca Privada de Caixabank
- Premio Avanzadoras de Oxfam Intermón y 20 minutos. Categoría Emprendedora de Impacto.
- Premios Rosa Maria Garriga a la Mejor Iniciativa de Sostenibilidad. Mujeres por el futuro: la Asociación Catalana de Mujeres Directivas y Empresarias
- Premios XAMA ONG a la mejor iniciativa en la categoría de Sostenibilidad de la Red de Ayuda Mutua Alimentaria

2.4 Oportunidades de impacto

La alimentación es un concepto complejo cuya comprensión requiere una aproximación sistémica desde sus distintas facetas: salud, economía, política, medioambiente, cultura y sociedad.¹

La mayoría de las respuestas tradicionales a la problemática de la alimentación se centran en la gestión de la urgencia. Sobre la base de que para mejorar el acceso a una alimentación saludable, tanto **Redalco en Uruguay** como las **cocinas comunitarias de L'Hospitalet** ofrecen una gran oportunidad de impacto al desplegar un enfo-



que que responde a algunas de las principales causas de la desigualdad (salud, educación, discriminación estructural, y debilidad institucional). Se trata de una oportunidad para abordar el derecho a una alimentación sostenible, un concepto complejo y multidimensional que requiere un abordaje integral y multisectorial. Para ello, incide principalmente en tres dimensiones de la alimentación: la de salud, la gestión comunitaria y la política, así como también en dos pilares fundamentales de la seguridad alimentaria; la disponibilidad y el acceso. **2**

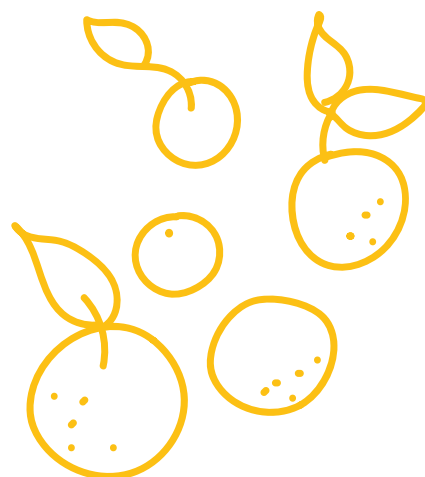
Con respecto a la dimensión de salud, el acceso a una alimentación sana y adecuada es un pilar para la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad **3**, y permite a las poblaciones más vulnerables maximizar sus oportunidades de vida. Más del 50 % de la población europea tiene sobrepeso y más del 20 % es obesa. Las dietas poco saludables son el principal factor de riesgo de enfermedad y mortalidad en Europa y afectan más gravemente a los grupos de población más pobres.

La gestión comunitaria y la incidencia política facilitan con enfoques integrados y de largo plazo pero requieren de la acción coordinada de la diversidad de actores que participan en los sistemas alimentarios y que muchas veces se encuentran dispersos. La falta de un enfoque integrado genera muchas veces ineficiencias, inconsistencias y contradicciones, tendiendo a la priorización de estrategias sencillas y con una visión cortoplacista. Todo ello afecta a la sostenibilidad de los sistemas, permitiendo que los costes de la inacción se traspasen a generaciones futuras **4**.

Estas iniciativas conectan la oferta y la demanda facilitando la disponibilidad y el acceso.

REDALCO tiene una trayectoria de más de una década rescatando frutas y hortalizas en Montevideo. Sus aprendizajes tienen un inmenso potencial para promover nuevas políticas públicas que contribuyan al rescate alimentario y facilitar el acceso a este tipo de alimentos por parte de la población vulnerabilizada.

Reconocen la necesidad de ir más allá de la atención de urgencia de fusionar el sistema social, con el sistema educativo, cuentan con un programa llamado *Familias* donde parte de la distribución de frutas y hortalizas rescatadas se hace en centros escolares. Con el objetivo de rediseñar la red de seguridad social dando mayor agencia, poder de decisión y acción a las comunidades, crean puentes y facilita el intercambio de recursos e información entre





todos los actores claves: sector primario, mercados mayoristas, entidades sociales, cocinas sociales, organizaciones comunitarias y gubernamentales, para que juntos identifiquen y subsanen las barreras sistémicas sociales, económicas y ambientales específicas que impiden el acceso universal a una alimentación sostenible

Por otro lado, las cocinas comunitarias se convierten en la gran puerta de entrada para que las familias accedan a los recursos necesarios para mejorar su calidad de vida y mantenerse saludables. El enfoque centrado en las personas usuarias, practica la escucha activa y busca empoderar, generar nuevos agentes de cambio y coconstruir las posibles soluciones con las personas directamente afectadas.

Tanto para el caso de las **cocinas comunitarias** de Hospitalet como las **ollas populares** de Uruguay atendidas por Redalco, son necesarias aproximaciones sistémicas y a largo plazo, que den lugar a acciones coordinadas. Sin embargo, la coordinación es una de las grandes barreras a una alimentación sostenible para toda la ciudadanía. La comunicación entre los distintos ámbitos de atención institucional (centros de salud, escuelas y servicios sociales) es muchas veces puntual o poco eficiente, y su articulación ofrece un gran potencial para mejorar la situación. Lo mismo ocurre con las organizaciones sociales, que funcionan bajo criterios propios y, en ocasiones, con pocos mecanismos formales de control. Además, la inexistencia de protocolos claros implica que no siempre se propongan intervenciones adecuadas y se termine generando modelos de corte asistencial.

Otra gran barrera que también aborda Redalco en facilitar la conexión de la oferta y la demanda, cuestión que en el caso de las cocinas comunitarias españolas se da pero a una escala más modesta y de forma desigual para cada caso.

La barrera que podría existir en cuanto a la falta de información estadística y sistematizada sobre las necesidades alimentarias de la población, en caso de Redalco estos datos los obtienen a partir de los convenios con el MIDES y la Intendencia de Montevideo en el marco de la participación en sus programas.

En el caso de las cocinas españolas esa articulación es un tema pendiente, ganan en autogestión y eliminan la burocratización de la asistencia, pero todavía sin lograr establecer relaciones fluidas con las administraciones competentes.

2.5 Funcionamiento de las experiencias

Redalco ha ido evolucionando en sus más de 10 años de existencia. En un inicio puso en marcha un servicio sólido de voluntariado que actuaba como nexo entre el rescate, la logística, las cocinas comunitarias y los servicios sociales. Al poco tiempo capacitaron a personal contratado de mercado modelo para hacer parte del trabajo previamente gestionado por personas voluntarias, ganando en profesionalidad y eficacia.

Redalco cuenta una plataforma digital que consideran debe ser mejorada para hacer frente a los nuevos desafíos en cuanto a número creciente de alimentos rescatados, de personas y de entidades participantes.

Espigoladors ha evolucionado desde 2014, desde la idea inicial de recuperar una práctica milenaria, el espigado, abordando la problemática del desperdicio alimentario y la falta de acceso a una alimentación saludable, generando oportunidades laborales para colectivos en situación de riesgo de exclusión social.

Desde las primeras espigadas hasta la elaboración de las primeras conservas de *es im-perfect*, en un comienzo en obradores externos, han sido capaces de forjar un robusto modelo de triple impacto: prevenir pérdidas y el desperdicio alimentario, promover el derecho a una alimentación saludable y sostenible y crear oportunidades laborales. Diversificado las áreas de acción: comunicación, investigación, sensibilización, y transformación, y apoyando algunas experiencias de réplica en el territorio español.

Las **cocinas comunitarias** contratan cocineras que suelen ser usuarias del comedor, y basan su modelo de sostenibilidad en la venta de tiquets accesibles, en el micromecenazgo y en subvenciones por parte de la administración. Han contado con la colaboración de una escuela de nutrición y dietética, para garantizar el diseño de menús saludables. Así mismo se han realizado seguimientos en la población usuaria del servicio para medir el impacto en la salud.



2.6 Modelo de sostenibilidad económica

El modelo de generación de ingresos permite capturar parte del valor de una iniciativa para asegurar su sostenibilidad y escalabilidad potencial.

En el caso de Redalco, gran parte de sus fondos provienen de subvenciones y donaciones para poder seguir desarrollando su misión facilitando el acceso a una alimentación sana y sostenible de las comunidades buscando cambios innovadores y sistémicos.

Redalco tiene un modelo de sustento económico que se apoya en las siguientes fuentes de financiamiento:



1. Donaciones de empresas a través de programas de Responsabilidad Social Empresarial (RSE) haciendo uso del mecanismo de Donaciones Especiales del MEF.
2. Donaciones de personas y empresas por RSE.
3. Convenios para la entrega en modalidad de donación de alimentos (INDA e IM).

4. Aportes de Tasa Social realizados por instituciones beneficiarias.
5. Campañas de recaudación de fondos.
6. Aportes mensuales de socios colaboradores de la comunidad de Redalco.
7. Aportes realizados en servicios por empresas que colaboran de manera Pro Bono.

Más info: <https://Redalco.org/wp-content/uploads/2025/09/Redalco-Informe-de-gestion-2024.pdf>

En el caso de Espigoladors el 77,86% de sus ingresos proviene de subvenciones, el 15,65 de ventas y prestaciones de servicios, el 4,76 de donaciones, y el 2,2% corresponde a otros.

Más info: <https://espigoladors.cat/es/transparencia/>

Nivel de desarrollo del modelo de ingresos: adaptable

A partir de un modelo consolidado en origen y que funciona en contextos similares, tanto el modelo de ingresos de Redalco como el de Espigoladors ofrece posibilidades de adaptación a contextos socioculturales y económicos diferentes, lo cual es indicativo del potencial de transferencia de la innovación.

En el caso de las cocinas comunitarias el modelo de generación de ingresos es suficiente al ser capaz de generar ingresos suficientes para alcanzar resultados sociales de forma continuada y escalable.

2.7 Modelo de transferencia

La manera en que la iniciativa documenta el conocimiento que genera resulta clave para asegurar su adopción y adaptación con fidelidad.

REDALCO al igual que Espigoladors han documentado y empaquetado gran parte de su conocimiento y experiencia para guiar la implantación del modelo en varios contextos locales del país de origen.

Si bien **Redalco** no ha desarrollado una estrategia orientada específicamente a facilitar la implantación fuera del contexto uruguayo, la participación en LAREAL puede constituir una gran oportunidad de aprendizaje y desarrollo, por lo que la organización está abierta a compartir recursos desarrollados y a explorar opciones de acompañamiento al proceso de implantación en España.

Nivel de desarrollo del modelo de transferencia: incipiente

Las organizaciones han documentado su conocimiento, lo cual constituye un punto de partida para la adaptación y adopción en otros contextos. **Espigoladors** actualmente está desarrollando un proyecto para acompañar procesos de espiguelo en otros territorios.



3. Barreras y oportunidades a la implantación local

La adaptación del modelo de Redalco y de las cocinas comunitarias para atender el rescate alimentario de frutas y hortalizas de producción local y de temporada, y el acceso a una alimentación saludable y sostenible, sin duda requiere un esfuerzo para generar cambios en dinámicas, estructuras y mentalidades, ya que la iniciativa está basada en contextos de Uruguay y Cataluña, bajo la premisa de facilitar el acceso de frutas y hortalizas de productores locales a la personas en situación de vulnerabilidad. **Se trata de movilizar capacidades y recursos lo que representa, en sí mismo, una oportunidad.**

También el momento que estamos atravesando, contextualizado por la incertidumbre mundial generada en el marco de los conflictos geopolíticos, es una oportunidad para **apostar por estrategias alineadas con la soberanía alimentaria.**

La Ley 1/2025 de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario ha entrado en vigor en cuanto a las obligaciones generales el 1 abril de 2026, quedando obligadas a disponer de un plan de prevención de pérdidas y desperdicio y, a donar excedentes de alimentos, las empresas agrarias con más de 50 personas y un volumen de negocios mayor a 10 millones de euros.

Muchas son las personas, tanto de las entidades sociales como desde la propia población vulnerable que están abogando por un enfoque integral. Existe cada vez más evidencia científica sobre las consecuencias de una mala alimentación a largo plazo y se empiezan a **construir puentes entre los sectores sanitario, agrario y social.**



Desde el sector de la alimentación sostenible ya se están estableciendo algunas dinámicas de colaboración. Por ejemplo, en territorios como Barcelona o Valencia, sin que estos ejemplos sean exhaustivos, ya se están llevando a cabo experiencias que podrían tener sinergias con el enfoque preventivo e integral que propone Redalco y las cocinas comunitarias.

Al mismo tiempo, muchos de los recursos de atención social necesarios ya existen. Las cocinas sociales están en los barrios y en algunos pueblos. El gran tema es

con qué alimentos, a quién se compra, qué participación tienen las personas beneficiarias, cómo se accede a ellas. El esfuerzo de adaptación se enfocaría en su identificación y en la construcción de vías de colaboración entre las instituciones sociales, de salud y comunitarias y, en una primera etapa, el sector primario local de base agroecológica, que es quien ha mostrado mayor interés en prevenir sus pérdidas alimentarias. Se trata de una oportunidad. Este sector aporta esperanza, ya que a lo largo de los últimos diez años es el único sector agrario que ha crecido en tierras, en número de explotaciones y en empleo es el sector ecológico.



Esta hoja de ruta ha sido elaborada en base a información pública y entrevistas sobre las iniciativas estudiadas, junto con personas y entidades que han participado en todo el proceso de la LAREAL que han mostrado interés en explorar la implantación de estos modelos. Durante el Festival LAREAL se trabajó en la cocreación de la hoja de ruta que aquí se expone. Participaron un amplio espectro de personas vinculadas a entidades sociales (Cruz Roja, Bancosol, CEAR, Amfremar), huertas comunitarias, colectivos juveniles, colectivos artísticos, supermercados cooperativos como Merkaetico, estudiantes y profesoras de la UMA, así como personas expertas en los retos de LaReAl, algunas de las cuales están integradas en itinerarios de inserción laboral, con proyectos vinculados a la alimentación saludable en Málaga.

La hoja de ruta establece pasos para la implantación del piloto de la REAL. Es el primer paso del diseño de un modelo innovador que busca articular la prevención de pérdidas con el acceso a frutas y hortalizas por parte de la población, con el objetivo de garantizar la salud, bienestar y condiciones de vida dignas, en particular de la ciudadanía más vulnerable. El objetivo es garantizar que las personas en situación de vulnerabilidad sean más que solo sujetos de estudio y de ayudas alimentarias, y se conviertan en propietarias y usuarias con libre acceso de información, y datos relacionados a servicios y recursos básicos.

4. Hoja de ruta para una solución sistémica: primeros pasos



A continuación, se especifican los primeros pasos para la implantación de un proyecto piloto que permita experimentar con la puesta en marcha del modelo adaptado al contexto malagueño, mejorándolo a partir de la experiencia en el laboratorio social.

El proyecto piloto LaReal busca responder al reto de 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. Frutas y hortalizas son los alimentos que más se desperdician, y además son los más deficitarios en la dieta de la población, especialmente la que está en situación de vulnerabilidad. Más información en Los [Retos de LaReAl](#)

El objetivo es rescatar alimentos que de otro modo se perderían en finca, y distribuirlos entre la población vulnerabilizada para mejorar su acceso a alimentos frescos y de cercanía. En el caso de la última [rebusca colectiva](#) que organizamos en Málaga se rescataron 800 kilos de 5 variedades de naranja ecológica de una finca del valle del Guadalhorce, que se donaron a comedores sociales de la **Asociación Adintre** en Fuengirola, **Emaus** en Torremolinos y, en Málaga a los comedores sociales de *Amfremar* del Palo, y de la entidad *Yo soy tú* de Bailén Miraflores.

La propuesta para abordar este reto de manera sistémica es conectar actores del sistema alimentario malagueño. La hoja de ruta del piloto que aquí se expone es el resultado de un proceso donde todas las partes implicadas han experimentado juntas soluciones innovadoras y sistémicas, que en el marco de la rebusca antes mencionada las hemos escenificado.

Las actividades a llevar a cabo en el piloto son:

Acción 1. Activación de actores y territorio de experimentación

- Confirmar la participación de actores imprescindibles para poder llevar a cabo al menos tres acciones que impliquen rebusca, transporte y distribución durante el período del piloto: sector primario, empresas logísticas, cocinas comunitarias, entidades sociales, grupos de voluntariado, personas expertas en el reto.
- Agregar nuevos actores y entidades que puedan cubrir elementos que fueron colectivamente identificados como barreras (incorporación de más cooperativas del sector primario, referentes barriales, comunicadores con seguidores en redes...), o como oportunidades (agentes digitalizadores, líderes barriales/entidades referentes con interés en trabajar con cocinas comunitarias...).
- Implicar a emprendedores de las iniciativas en el proceso de adaptación e implantación local.

Acción 2. Ajustar hoja de ruta y calendarizar conjuntamente

- Organizar evento para ajustar hoja de ruta de manera colectiva y con participación de emprendedores de iniciativas inspiradoras. Objetivos: pulir, calendarizar, identificar recursos necesarios para tres acciones.

Acción 3. Coordinar la realización de 3 acciones piloto

- Planificación logística de cada acción: rebusca, transporte, distribución.
- Convocatoria.
- Ejecución.
- Dinamización de cocinas comunitarias.

Acción 4. Seguimiento y evaluación del proyecto

- Desarrollo de la teoría de cambio, indicadores y herramientas para recoger datos.
- Recogida de datos, monitoreo y conclusiones finales.

Acción 5. Celebración

- Organizar festival para celebrar lo conseguido.

4. 1 Sobre la activación de actores y territorio de experimentación

Agentes clave

● **Equipo de implantación.** Organización o conjunto de organizaciones con la misión de coordinar y supervisar la adaptación e implantación del modelo, en este caso, a través del diseño y puesta en marcha de un piloto en Málaga con el apoyo y el acompañamiento de las participantes de LAREAL. Este equipo requerirá contar con capacidad para convocar a los distintos sectores, además de un liderazgo claro.

● **Sector primario.** Personas productoras. Interesados en participar en el piloto. Por ahora contamos con personas productoras que pertenecen a la cooperativa mixta Merkaetico, la Cooperativa Guadalhorce Ecológica y la Cooperativa Tierra y Libertad. Hemos mantenido conversaciones con la Federación de Cooperativas Andaluzas con la idea de contar con su participación en un futuro próximo.





● **Responsables de logística y transporte.** Hemos firmado un convenio de colaboración con **Málaga No Caduca** en el marco del cual el banco de alimentos Bancosol y Seur recogerían las frutas y hortalizas desde las fincas y las distribuirían a las cocinas sociales. La selección y preparado de cestas, cuando se alcance el volumen de alimentos rescatados que haga necesaria la selección y acondicionamiento se podría realizar en el propio banco de alimentos o en espacios del propio Mercamálaga que es como lo gestiona Redalco.

● **Equipo directivo de cocinas comunitarias y de servicios sociales.** Personal directivo en cocinas comunitarias y de proveedores de servicios sociales (públicos y comunitarios) dispuestos a pilotar el modelo, convencidos de la urgencia de introducir un enfoque sistémico que integre los determinantes sociales de la salud en el modelo de acceso a una alimentación saludable y sostenible. Estos perfiles han de liderar la implantación en el seno de las organizaciones de terreno que dirigen, específicamente cocinas comunitarias y servicios sociales de forma colaborativa.

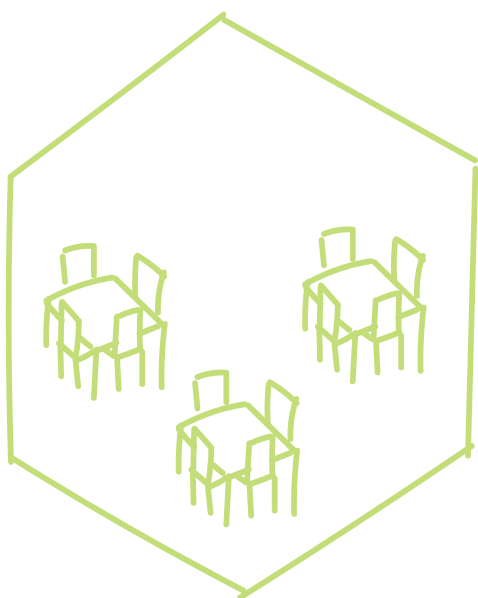
● **Entidades y personas facilitadoras.** Personas voluntarias, cooperativas de consumidoras y entidades sociales que participen en el proceso funcionando como intermediarios entre personas agricultoras, personas usuarias y organizaciones comunitarias u otros servicios sociales para dinamizar las conexiones entre oferta y demanda.

● **Personas expertas en adaptación y usuarias del sistema.** Personas con conocimiento profundo del funcionamiento de los sistemas alimentario y social que puedan colaborar en el diseño e implantación del modelo, así como experiencia desde el uso de los servicios. En particular, mujeres que puedan aportar su experiencia en relación con su paso por las cocinas comunitarias y sociales.

● **Personas expertas en tecnología.** La gestión de datos y el desarrollo de plataformas comunes son fundamentales para el funcionamiento del modelo. Habrá que incorporar en el equipo a personas expertas en soluciones inteligentes y plataformas digitales.

● **Referentes a nivel institucional.** Líderes con poder de acción y decisión dentro de la alimentación y de la administración pública que compartan la visión de cambio y ayuden a vencer barreras operativas. Idealmente deben tener capacidad de impulsar cambios a nivel sistémico y de políticas públicas.

● **Innovadores de origen.** Apoyo a la implantación mediante transferencia de conocimiento y orientaciones sobre el proceso llevado a cabo en Uruguay y en Catalunya, y a la hora de apro-



ximarse a los distintos sectores (como podrían ser las alianzas públicas comunitarias de las cocinas de Hospitalet), coordinar, documentar y escalar acciones (entender como lo han hecho en Redalco para multiplicar su impacto de forma tan exponencial).

En primer lugar, conformar un **equipo de implantación local** partiendo de las capacidades existentes en el grupo motor de LaReAl, e identificar un equipo directivo de proveedores de servicios sociales, comunitarios, y del sector primario que confluyen en un territorio de experimentación y dispuestos a participar en el proyecto piloto.

Todo apunta a que la mejor puerta de entrada son los gestores de las cocinas sociales y comunitarias y las asociaciones vecinales involucradas. Específicamente los promotores de estos espacios, referentes barriales con gran influencia en las administraciones, asociaciones del barrio y en la población atendida. Este es el caso del comedor social, el economato y la nueva cocina de corte comunitario de **AMFREMAR**.

Bancosol, el banco de alimentos en el marco del programa Málaga No Caduca, es un actor clave en la logística y transporte de alimentos rescatados y de su distribución. Ya tenemos un contrato de colaboración firmado.

El sector primario y en concreto la **Cooperativa Guadalhorce Ecológica y la cooperativa Tierra en Libertad**, han manifestado interés en participar del piloto. Ya hemos organizado la primera rebusca colectiva rescatando 800 kilos de 5 variedades de naranja ecológica que quedaron sin comercializar. Seguiremos trabajando en incorporar más personas y cooperativas del sector primario. Es significativo el hecho de que a lo largo de los últimos diez años, el único sector agrario que ha crecido en tierras, en número de explotaciones y en empleo es el sector ecológico. Casualmente son los que han demostrado mayor interés en participar en este desafío.

Por otro lado, un rol esencial como **conectores entre oferta y demanda** son las personas y entidades que de forma altruista son capaces de involucrarse en la cosecha como actividad puntual o con un compromiso mensual o trimestral. Aquí hay un potencial de exploración para involucrar colegios, a la universidad, a la responsabilidad social corporativa de empresas, etc., al tratarse de una actividad que puede ir mucho más allá del rescate alimentario.





Las personas beneficiarias son centrales en el proceso. Uno de los grandes objetivos de este modelo es llevar la voz de las comunidades a los niveles de tomas de decisiones para asegurar que sean escuchadas y su experiencia tenida en cuenta. Como personas expertas, es importante retribuir a los representantes de los usuarios por su conocimiento y su tiempo.

Sistema de información compartida

La implantación del modelo requiere un sistema de identificación y conexión de recursos así como de gestión de datos e información para facilitar los procesos de identificación, análisis, diagnóstico, y seguimiento de personas usuarias. Este componente debe incluir la revisión y actualización de protocolos tanto del rescate de frutas y hortalizas como del acceso universal a una alimentación sostenible, así como de la hoja de ruta de los pasos para la implantación del modelo en España.



4. 2 Sobre los recursos necesarios

● **Logísticos.** Almacenamiento y transporte cubiertos por Bancosol/Seur en el marco del convenio de colaboración con el programa Málaga No Caduca. Habría que explorar más posibilidades para complementar con otros centros de acopio, cocinas y mercados comunitarios.

● **Tecnológicos:** gestión de información y datos. Una pieza clave para que el modelo sea innovador es desarrollar una plataforma de recogida y gestión de datos en relación con la identificación de necesidades y resultados de las intervenciones, y que puedan ser compartidos entre las organizaciones participantes. (app o software de gestión, de inventarios, trazabilidad)

● **Humanos.** Grupo de personas voluntarias para las rebuscas, capacitación en cocinas comunitarias (higiene y seguridad alimentaria), materiales de entrenamiento para profesionales (guías, manuales, videos) específicos para el contexto español. Consolidar alianzas estratégicas necesarias.

● **Legales y financieros.** Subvenciones, convenios, donaciones, patrocinios, y venta. **Marcos legales:** bonificaciones fiscales a las donaciones, Ley 1/2025 de prevención de pérdidas alimentarias.

● **Recursos de acceso (de empoderamiento).** Talleres de alimentación sostenible (aprovechamiento, nutrición).

● **Relato.** Formalizar la teoría de cambio del proyecto. Sus elementos narrativos resultarán claves a la hora de argumentar la necesidad de respuestas como lo que se plantea y hacer extensiva la invitación a que otros actores formen parte del proyecto. Constituirán una base sólida para el diseño, la evaluación y la comunicación externa de la iniciativa.

● **El arte** facilitando los procesos, se ha demostrado durante el proceso de estos meses de LAREAL, su capacidad integrativa, del poder de lo simbólico a la hora de conectar, de cohesionar, de generar confianza y sentido de pertenencia.





● **Dinámicas de participación comunitaria.** Incorporar dinámicas que pongan en el centro de todos procesos a las personas usuarias de los servicios y a agentes comunitarios, colaboradores y personas voluntarias.

● **Sistema de evaluación, monitoreo y seguimiento.** Para que el piloto pueda escalarse es necesario probar que la intervención es efectiva y tiene un impacto real. Asimismo, el seguimiento a lo largo de todo el proceso permitirá hacer los ajustes correspondientes a la metodología para cuando ésta sea difundida. La comunicación con participantes y sobre todo comunidades objetivo debe ser constante para asegurar que las soluciones realmente están respondiendo a las necesidades detectadas y que éstas son de calidad.

● **Financiación.** Fondos iniciales para las personas encargadas de la coordinación, ejecución y evaluación del piloto. Los fondos o incentivos también deben ser considerados para personas de la comunidad como usuarias de los servicios.

4.3 Sobre la realización de tres acciones piloto

Se activarán rebuscas piloto en coordinación con las cooperativas del sector primario interesadas en gestión destrío, excedentes de producción o imperfectos. Aquí es clave nuestra alianza estratégica con Bancosol con la disponibilidad de transporte, en el marco de nuestro convenio de colaboración con el programa Málaga No Caduca de la Diputación de Málaga. Durante el prototipado *se menciona la necesidad de remunerar lo rescatado, se hablan de múltiples opciones (costes de producción, trueque, abonos, colmenas, incentivos fiscales, monedas sociales...).* También se ha comentado sobre el potencial de la compra pública de frutas y hortalizas desde comedores escolares, hospitales hasta del propio Bancosol).

Durante el prototipo se destaca la importancia de diseñar modelos basados en la proximidad *“cada comarca debería tener su iniciativa de rescate de frutas y hortalizas vinculadas a entidades y cocinas comunitarias más cercanas; una en Málaga, otras en la Axarquía...”*.

Formación de personas gestoras y personal de cocinas comunitarias

Selección de facilitadores y formación a gestoras y personal en las cocinas comunitarias, organizaciones comunitarias y otros



servicios sociales. El rol de las gestoras y monitoras de cocina es clave para los fines del modelo, por lo que es importante involucrarlas desde un primer momento. Durante el proceso de prototipado se ha destacado la necesidad de generar un modelo que *promueva la dignidad y que evite estigmatizar a la población vulnerable*.

El objetivo de este programa es el acercamiento y coordinación entre distintas entidades que atienden y brindan recursos y necesidades básicas para la ciudadanía. Abrir espacios de interacción con cierta regularidad y estructura permite también generar una relación de confianza y colaboración entre agentes que previamente no interactuaban.

Amfremar menciona su vocación de ser referente/faro con un enfoque más de atención más integral. Sobre este tema se hizo especial énfasis durante la inauguración de una nueva cocina comunitaria a la que asistimos desde LaReAl.

Durante los espacios de prototipado se ha mencionado la *importancia de trabajar el derecho a la alimentación, la seguridad social de la alimentación y la interseccionalidad de derechos, como el tema de la vivienda, que está muy relacionado: ¿qué pasa cuando no hay sitio para cocinar y no hay salones donde encontrarse?....*

4.4 Sobre el seguimiento y evaluación del proyecto

Desde las primeras acciones se ha de tener en cuenta cómo se evaluarán los resultados del proyecto para definir sus indicadores y medición. En un proyecto piloto esto es indispensable para mejorarlo y sistematizar aprendizajes útiles tanto para los distintos actores implicados, como para potenciar su escalabilidad.

En este sentido, es recomendable que el piloto empiece con un número reducido de personas usuarias y, en función de los resultados, ir ajustando el programa y ampliando la muestra. De esta manera, se podrá definir, por ejemplo, la sostenibilidad económica del modelo, cuánto se debe invertir en ayudas sociales a largo plazo o cómo se podrá maximizar el impacto de estas inversiones.



5. Referencias

Información adicional

Mensa Cívica (2026). A fuego lento. Recuperado de:

https://102c1412-ec52-474a-871d-0add14cf2ef.usrfiles.com/ugd/102c14_3c3e41b2c-0014f69a944a61e3d724774.pdf

Caritas Fodesa (2025). Andalucía_Informe-sobre-exclusion-y-desarrollo-social. Recuperado de:

https://www.foessa.es/main-files/uploads/sites/16/2025/11/Andalucia_Informe-sobre-exclusion-y-desarrollo-social_2025_web.pdf

UpSocial. (2019). Estándares de análisis de innovaciones sociales.

Ley 1/2025 de prevención de pérdidas y desperdicio alimentario.

<https://www.boe.es/boe/dias/2025/04/02/pdfs/BOE-A-2025-6597.pdf>

Cuadernos de aprendizaje: metodología social lab La Mesa

https://lamesa-lab.org/pdf/CuadernoCarasso_aprendizajes.pdf

Albarrio Una innovación con enfoque comunitario y escalable

<https://albarrio.com/que-es-albarrio/>

Manual para la prevención de pérdidas alimentarias desde lo local (2024)

https://espigoladors.cat/wp-content/uploads/2025/05/ManualPDA_EntidadesLocales_Espigoladors_RMA.pdf

Los criterios estéticos como causa de pérdidas alimentarias en cítricos (2024)

https://espigoladors.cat/wp-content/uploads/2025/07/zitroladors_informe_FINAL_020725_compressed.pdf

Alimentta. Recetas sostenibles y preventivas del cáncer (2025)

<https://alimentta.com/recetas-sostenibles-y-preventivas-del-cancer/>

Recursos de Redalco

Redalco. (2024). Informe de gestión. Recuperado de:

<https://Redalco.org/wp-content/uploads/2025/09/Redalco-Informe-de-gestion-2024.pdf>

<https://Redalco.org/wp-content/uploads/2024/06/Informe-de-Auditoria-REDALCO-31.07.23-CPA-Ferrere.pdf>

Redalco. (varios). Videos prensa Recuperado de: <https://Redalco.org/blog/>

Recursos cocinas comunitarias de L'Hospitalet

<https://lafundicio.net/noticia/nace-la-marmita-la-cocina-comunitaria-de-la-florida/>

Recursos de Espigoladors

<https://espigoladors.cat/es/nosotros/>



Notas del documento

1 Fundación Daniel y Nina Carasso (2024). Libro Verde de la alimentación en España. Recuperado de <https://fondationcarasso.org/es/wp-content/uploads/2025/10/final-libro-verde-web.pdf>

2 Moragues, Ana (2022). Alimentando un futuro sostenible. Estudio sobre la inseguridad alimentaria en hogares españoles. Recuperado de https://www.ub.edu/alimentandounfuturosostenible/documents/informe-alimentacion_una-pag.pdf

3 VSF Justicia Alimentaria Global (2016). *Viaje al centro de la alimentación que nos enferma*. Recuperado de https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/01/informe_dameveneno.pdf Elaborado a partir de datos del Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME), procedentes de fuentes oficiales y publicaciones científicas.

4 Schutter, O. (2019). *Hacia una política alimentaria común en la Unión Europea. La reforma y el reajuste político necesarios para construir un sistema alimentario sostenible en Europa*. IPES Food.

Recuperado de https://ipes-food.org/wp-content/uploads/2024/03/CFP_FullReportES.pdf

[illegible]

PARTICIPANTES

HOJA DE RUT

Gabriela El Caminito El BUN

Isabella Pichón Al Mundo El Caminito

Ana María Pichón

Julio Alambra Luchante Trabajadores de Una Cadiz

Lilianna UNA

Ana María Barro del Mar

Federico Cruz Roja

Miguel El Caminito

Ana El Caminito

Esperanza Micaela

Malika Guiness

Nayana Eschimbé UNA

Miguel UNA

Sergio Pailitán La Real

Clara Cerdas

María Cerdas

Martina Canadensis

Esperanza Canadensis

Hansi El Caminito

Andrés

Cristóbal Ingeniero Agrónomo

Viviana Al Barrio La Real

Participantes en la Hoja de Ruta

Diciembre

Isabela (psicoterapeuta)
Liliana (U.M.A.)
Rafa (San Juan de Dios)
Viviana (LaReal)
Esperanza (Merkaético)
Marcos Castro (U.M.A.)
Manuel (Huerta Gaia)
Francesca (Huerta Gaia)
Maeva (Huerta Gaia)
Manuel (Guadalhorce Ecológico)
Matías (Extiércol)
Cristóbal (Extiércol)
Alba (El Perol)
Arturo (El Perol)
Valeria (Merkaético)
Oliva (La Noria)
Martina (Transiciones alimentarias)
Susana (Convivir Málaga)
Julia (Agente de Igualdad)
Inma (W.W.F.)
Belén (Proyecto agroecológico
Arte con Gusto)

Mayo

Silvia (Huerta El Caminito)
Isabel (Huerta El Caminito)
María José (Psicóloga)
Julio (Asamblea Juventud
Trabajadora Carretera de Cádiz)
Liliana (U.M.A.)
Ana María (Banco de Alimentos)
Federico (Cruz Roja)
Miguel (Huerta El Caminito)
Ana (Huerta El Caminito)
Esperanza (Merkaético)
Malika (Cocinera)
Nayara (estudiante U.M.A.)
Miguel (estudiante U.M.A.)
Clara (Cenacheras)
María (Cenacheras)
Martina (Cenacheras)
Hans (Huerta El Caminito)
Andrés
Cristóbal (Ingeniero agrónomo)
Viviana (LaReal)

Equipo LaReal

Martina
Valeria
Viviana
Sergio
Natalia

Málaga, Mayo de 2026

Edita: Narrativas Invisibles

www.narrativasinvisibles.com

Fotografías: Lucía Muñoz y archivo Narrativas Invisibles

Diseño y maquetación: Narrativas Invisibles



