

Alimenta



Memòria
Alimenta 2023

Presentació institucional

Benvolguts, benvolgudes,

Un any més us presentem la memòria del projecte Alimenta, en aquest cas la tercera edició. Donem compte de les activitats realitzades que alhora ens permeten exemplificar els nostres objectius, vinculats a la defensa de drets però també a la generació de comunitat i la incorporació de metodologies que permetin eixamplar l'autonomia de les persones que participen en el projecte.

Des de l'any 2021 hem posat l'èmfasi a abordar les necessitats alimentàries mitjançant escenaris "normalitzadors" en estreta col·laboració amb el territori i oberts a la ciutadania. Des d'un enfocament humanitzat i inclusiu, proporcionem una resposta digna i eficaç a les necessitats alimentàries de la comunitat posant la persona al centre de les nostres actuacions i anem més enllà de la cobertura de necessitats.

El projecte Alimenta se situa, doncs, en la lògica dels drets per tal de garantir una alimentació saludable i sostenible i ho fa defugint dels efectes segregadors i/o d'estigmatització que sovint poden acompanyar aquest tipus de programes. L'estratègia cerca la participació i la capacitat d'elecció de les persones alhora que potencia la dimensió comunitària mitjançant la creació dels espais Alimenta, on no només donem resposta a aquestes necessitats sinó que també promovem el desenvolupament de competències laborals i el vincle amb la comunitat. Transcendim, per tant, l'assistencialisme tradicional, amb l'ambició de proporcionar espais i oportunitats per a l'empoderament individual i comunitari. L'objectiu és promocionar l'accés a l'alimentació de les persones que no tenen garantit aquest dret de manera autònoma, al mateix temps que impulsa la construcció d'una societat més igualitària i sostenible.



Sonia Fuertes
Comissionada d'Acció Social
Àrea de Drets Socials, Cultura,
Educació i Cicles de Vida
Ajuntament de Barcelona

Cal destacar els tallers d'interculturalitat i reaprofitament alimentari, les cuines obertes i les capacitacions en alimentació saludable per l'alt impacte durador i significatiu que estan projectant en el dia a dia dels nostres participants. L'alimentació és un fet també cultural i relacional. Incorporar aquesta dimensió permet aprofundir en aspectes que possibiliten la promoció social de les persones participants.

En resum, el projecte Alimenta exemplifica un compromís profund i sòlid amb la defensa dels drets i la promoció de la inclusió social. A través d'aquesta actuació, es posa de manifest la voluntat de garantir que totes les persones tinguin accés a una alimentació adequada i digna, independentment de la seva situació socioeconòmica o altres barreres que hi pugui haver. Aquest compromís s'estén més enllà de proporcionar menjar, abraça una visió més àmplia de la justícia i la dignitat social.

Finalment, convé destacar que el projecte és possible gràcies a totes les persones participants, les entitats socials col·laboradores i el conjunt de professionals dels serveis socials de la ciutat. Junts continuarem treballant per una ciutat on cadascú gaudeixi dels beneficis d'una alimentació saludable i l'autonomia per construir una vida plena.



2. Dades alimentació ciutat 2023

2.1. Ajudes econòmiques. La *targeta Barcelona Solidària*

Els serveis socials de l'Ajuntament de Barcelona ofereixen ajuda econòmica per alimentació, majoritàriament, mitjançant la targeta Barcelona Solidària. Es tracta d'una targeta moneder en què s'unifiquen el pagament d'alguns ajuts econòmics que atorguen els serveis socials municipals.

En una ciutat com Barcelona, on la solidaritat i la preocupació per les persones més necessitades són valors fonamentals, la introducció de la targeta moneder per comprar aliments va suposar un pas important cap a la garantia del dret a una alimentació digna per a tots els ciutadans. La targeta ofereix una solució pràctica i efectiva, ja que permet als beneficiaris adquirir aliments essencials en establiments sense comprometre'n la dignitat ni la privadesa.

La targeta moneder no només ofereix una solució immediata a la inseguretats alimentària, sinó que també fomenta la inclusió i la participació activa dels beneficiaris en la seva pròpia alimentació. Permet a les persones triar els aliments que més bé s'adapten a les seves necessitats i preferències, de manera que potencia una alimentació més equilibrada i saludable. A més, aquest sistema contribueix a la integració social, ja que facilita a les persones beneficiàries accedir als mateixos establiments que la resta de la població i comprar de manera discreta i respectuosa.

Nombre d'ajudes
econòmiques atorgades

17.434

Import total
de les ajudes

3.860.552,24€



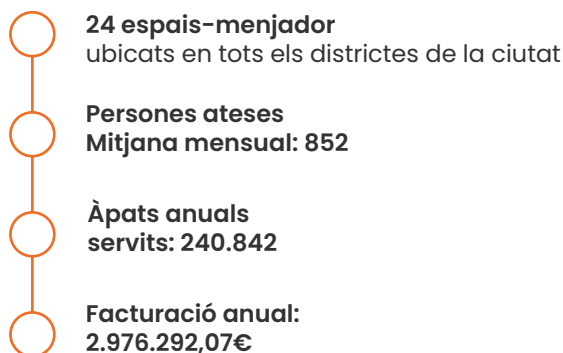
2.2. Programes i serveis d'alimentació social de l'Institut Municipal de Serveis Socials (IMSS)

Des del Departament de Gestió de Recursos Socials Bàsics de l'IMSS, s'organitza i gestiona la provisió de serveis i recursos que permeten la cobertura de les necessitats socials bàsiques de les persones en situació de vulnerabilitat ateses als diferents recursos d'atenció social bàsica de la ciutat.

A. FORMAT DE PRESTACIÓ MITJANÇANT ÀPATS CUINATS

A.1. SERVEI D'ÀPATS EN COMPANYIA

Servei prescrit pels serveis socials que té com a finalitat proporcionar benestar nutricional, físic i social a persones en situació de vulnerabilitat. Es presta en espais menjador ubicats, preferentment, en casals de gent gran i/o centres cívics. Consisteix en la preparació i el lliurament d'àpats equilibrats i saludables en adequades condicions de qualitat i higiene. Ofereixen un espai relacional i acollidor amb la finalitat de millorar l'autonomia de la persona.

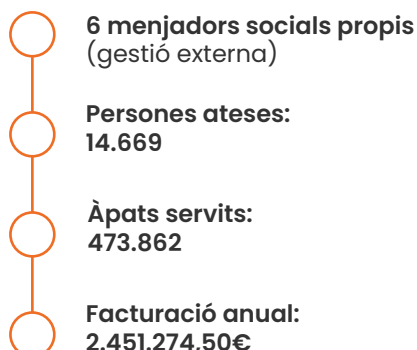


A.2. SERVEI DE MENJADORS SOCIALS

És un servei que té com a finalitat proporcionar temporalment àpats elaborats a persones i famílies en situació de greu risc social i que necessiten ajuda per subsistir.

El servei és presencial i només excepcionalment, i sota prescripció tècnica raonada i vinculada amb el pla de treball, es podrà variar la modalitat a endur-se'n el menjar.

Aquest servei es complementa amb un punt de trobada on s'acompanya la persona usuària en el seu procés d'inserció laboral o social, d'acord amb el pla de treball dissenyat des del servei derivant.





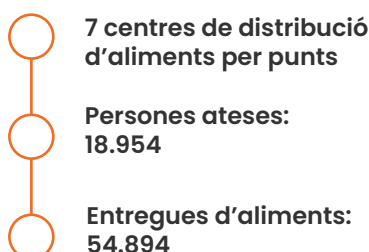
Cal fer esment també dels **menjadors per a famílies**. Tenen la finalitat d'atendre famílies amb menors que es troben en situació de vulnerabilitat, garantint-los la possibilitat de fer un àpat diari en un espai adequat. A la ciutat de Barcelona actualment hi ha 3 menjadors d'aquesta tipologia gestionats per entitats socials de llarga trajectòria.



B. FORMAT DE SUPORT MITJANÇANT EL LLIURAMENT D'ALIMENTS EN ESPÈCIE

B.1. CENTRES DE DISTRIBUCIÓ D'ALIMENTS PER PUNTS

Servei de distribució d'aliments per a persones que es troben en situació de vulnerabilitat econòmica i no poden garantir la total cobertura de la seva alimentació de manera autònoma. L'accés a aquests serveis de distribució d'aliments es fa mitjançant prescripció professional des dels diferents centres de serveis socials municipals. Per poder prescriure aquest servei cal que la persona disposi d'espai físic per cuinar i per emmagatzemar els aliments.



Més enllà dels centres de distribució d'aliments per punts, des de l'IMSS es col·labora amb 77 entitats les quals distribueixen cistelles d'alimentació a la ciutat de Barcelona.

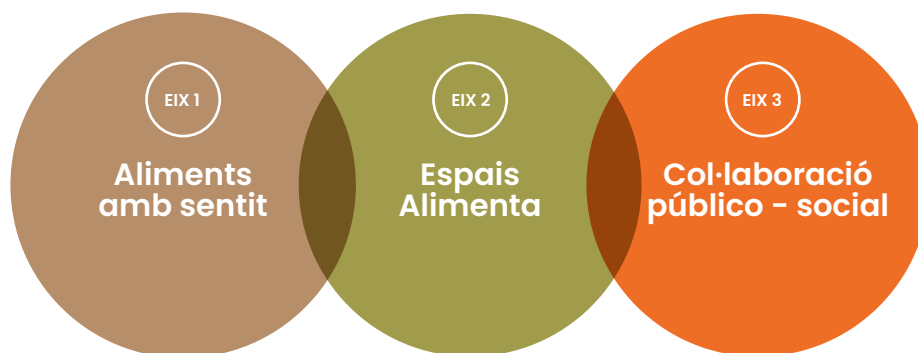


3. Alimenta

El projecte Alimenta pretén avançar en la garantia del dret a l'alimentació de forma inclusiva i digna, a partir d'un model que vol anar més enllà de la resposta necessària de cobertura de necessitats, situant-se en la lògica dels drets per tal de garantir una alimentació saludable i sostenible.

A més, Alimenta impulsa una estratègia transformadora cercant l'autonomia i la capacitat d'elecció de les persones usuàries, evitant la generació d'efectes d'estigma. En aquest sentit, es potencia la dimensió comunitària mitjançant la creació dels espais com els tallers de reaprofitament alimentari i la cuina comunitària, on a més de socialitzar, les persones poden cuinar els seus aliments.

Les seves accions s'organitzen en tres eixos:



EIX 1 "ALIMENTS AMB SENTIT"

L'any 2021 es va iniciar la revisió i simplificació de la gestió dels ajuts per a aliments que es duu a terme des dels centres de serveis socials de Barcelona. L'objectiu principal d'*aliments amb sentit* és la implementació d'un model organitzatiu que doni resposta a les necessitats actuals, defineixi els criteris d'accés als recursos i determini la gestió de les temporalitats associades, dissenyant, en definitiva, un procediment envers la prescripció i la renovació del recurs.

Millorar la prescripció de recursos d'alimentació social implica reconèixer i garantir el dret fonamental a l'alimentació adequada per a totes les persones.

En primer lloc, és crucial que els professionals que els prescriuen siguin plenament conscients que el dret a l'alimentació és un dret bàsic. Aquesta comprensió proporciona una base ètica per assegurar que les persones usuàries dels serveis socials rebin l'assistència alimentària que necessiten per viure dignament. Així doncs, és important adoptar un enfocament centrat en la persona, que implica escoltar activament les preocupacions i preferències de la ciutadania beneficiària. Això permet establir una relació de confiança i entendre més bé les seves necessitats alimentàries específiques. És essencial, també, dur a terme una avaluació exhaustiva de les necessitats alimentàries dels beneficiaris, tenint en compte factors com ara la salut, les restriccions dietètiques i les circumstàncies personals. Aquesta apreciació detallada ajuda a determinar els recursos i suports necessaris per garantir una alimentació adequada.



El procediment prescriptiu que sorgeix de *l'Aliments amb sentit* també preveu mecanismes de seguiment i avaluació per garantir que les intervencions d'ajuda alimentària siguin efectives i satisfacin els drets dels beneficiaris a una alimentació adequada. Aquest procés permet ajustar les estratègies de prescripció i millorar contínuament els serveis d'ajuda alimentària.

La reordenació de la prescripció no només optimitza els recursos disponibles, sinó que també afavoreix una distribució equitativa i transparent dels serveis. Gràcies a aquest enfocament coordinat i integral, les persones en situació de vulnerabilitat poden accedir més fàcilment als programes d'ajuda alimentària i altres serveis socials essencials, sense barreres ni burocràcia excessiva. A més, aquesta reorganització permet una coordinació millor entre els diferents actors implicats en la lluita contra la inseguretat alimentària, la qual cosa facilita la identificació precoç dels casos i l'aplicació de solucions eficaces i sostenibles.

En resum, millorar la prescripció de recursos d'alimentació social des d'una perspectiva de drets implica una atenció centrada en la persona, la coordinació interprofessional i l'empoderament dels beneficiaris, tot assegurant el respecte i la protecció del dret fonamental a l'alimentació.

A continuació es presenten els diferents instruments que s'han generat a fi de posar-los a disposició dels professionals dels centres de serveis socials i, d'aquesta manera, desplegar la prescripció equitativa i homogènia als recursos d'alimentació social de la ciutat de Barcelona.

Catàleg de recursos

El *Catàleg de recursos* és una recopilació exhaustiva de fitxes descriptives que detallen les característiques de cada tipus de recurs disponible per a la prescripció d'aliments. Aquesta col·lecció comprèn entitats i menjadors socials, programes d'ajuda alimentària i altres serveis relacionats. Cada fitxa proporciona informació detallada sobre els criteris d'accés, ubicació, horaris, requisits específics i altres detalls rellevants per ajudar els professionals a prendre decisions informades sobre el subministrament d'aliments.

Arbre de decisió per a la prescripció (procediment)

L'arbre de decisió és una eina estructurada que guia els professionals durant el procés de prescripció d'aliments. Aquesta estructura està dissenyada per ajudar els treballadors socials a identificar les necessitats dels beneficiaris i seleccionar el recurs més adequat. L'arbre de decisió considera factors com el col·lectiu al qual pertany la persona susceptible de ser vinculada al recurs, nivell d'autonomia, necessitat de suport social, capacitat d'emmagatzemar aliments, restriccions dietètiques i altres variables rellevants per a una prescripció efectiva.

Procediment de prescripció, seguiment i sortida

Estableix un marc homogeni per a l'accés, seguiment i sortida de cada tipus de recurs alimentari. Inclou criteris i protocols estandarditzats per garantir una gestió eficient dels recursos i una atenció integral als beneficiaris. El procediment defineix els passos per a la derivació inicial, el seguiment regular de les persones usuàries i les pràctiques per a una sortida planificada dels serveis alimentaris, assegurant una gestió responsable i transparent dels recursos.



Fitxa de derivació d'aliments en espècie

La fitxa de derivació és un formulari estandarditzat per a la sol·licitud del recurs d'entrega d'aliments en espècie, utilitzat per les entitats encarregades de la distribució alimentària. Aquest document facilita la comunicació i coordinació entre els serveis socials i les organitzacions proveïdores d'aliments, de manera que garanteix una distribució eficaç dels recursos d'alimentació.

Mapa de recursos

El mapa interactiu proporciona una representació visual de la distribució territorial dels recursos alimentaris a Barcelona. Aquesta eina permet als professionals identificar fàcilment les ubicacions dels serveis alimentaris i avaluar la cobertura geogràfica dels recursos disponibles a cada zona de la ciutat.

Informe de cobertura dels recursos alimentaris

L'informe analitza el nivell de cobertura nutricional i econòmica dels diferents serveis d'alimentació a Barcelona. Aquesta anàlisi proporciona informació essencial per identificar àrees de millora i optimitzar l'assignació de recursos per garantir una assistència alimentària efectiva i equitativa a tota la comunitat.

Guia d'alimentació saludable

S'ha actualitzat la guia alimentària per promoure hàbits alimentaris saludables i assequibles entre els beneficiaris dels serveis d'ajuda alimentària. La guia ofereix consells pràctics, receptes nutritives i informació actualitzada sobre els costos dels aliments per facilitar decisions informades i promoure una alimentació equilibrada.



Model d'alimentació IMSS/Alimenta

Defineix les directrius i estratègies per optimitzar els serveis d'ajuda alimentària a Barcelona. Aquest model està orientat a millorar l'eficàcia dels programes alimentaris i garantir una resposta efectiva a les necessitats alimentàries de la població vulnerable.

Tots aquests productes es preveu implementar-los de manera progressiva als centres de serveis socials de la ciutat en el període 2024-2025.

EIX 2 ESP AIS ALIMENTA



Els espais van prendre forma el juliol del 2021 amb la posada en marxa de l'espai **Alimenta Jovent**, gestionat per la Fundació Privada Jovent, i l'Espai **Alimenta Gregal**, gestionat pel menjador solidari Gregal. L'octubre del mateix any la Fundació Roure va posar en funcionament el tercer dels espais, l'**Alimenta Roure**.

Els espais Alimenta sorgeixen com a agents de transformació social a Barcelona. Actuen des d'una perspectiva innovadora que promou el dret fonamental a una alimentació adequada i digna, cosa que representa una innovació social essencial en la lluita contra la inseguretad alimentària. Aquesta iniciativa ofereix més que una simple assistència alimentària; és una plataforma per promoure la inclusió social, l'empoderament personal i l'educació comunitària al voltant de la nutrició i els hàbits alimentaris saludables.

El principal propòsit dels espais Alimenta és garantir la provisió alimentària de les persones en situació de vulnerabilitat. Els participants que hi assisteixen tenen l'oportunitat d'accedir a aliments bàsics i nutritius que ajuden a cobrir-ne les necessitats diàries. Aquest accés garantit a l'alimentació és fonamental per a la seva salut i benestar general.





A més de la distribució d'aliments, els espais Alimenta promouen l'empoderament de la població participant. A través dels tallers de cuina comunitària i els espais de cuines obertes, aprenen a prendre decisions informades sobre la seva alimentació i adquireixen habilitats culinàries bàsiques. Això els proporciona una sensació d'autonomia i dignitat en la gestió de les seves pròpies necessitats alimentàries, la qual cosa fomenta la confiança en les seves capacitats.

Els tallers de cuina comunitària i els espais de cuines obertes són una part vital dels espais Alimenta. Aquests espais no només ofereixen la possibilitat de cuinar i compartir menjars amb altres membres de la comunitat, sinó que també creen un ambient inclusiu on es promou la interacció social i l'intercanvi de coneixements culinàris entre persones de diferents procedències i situacions. A través d'aquest enfocament integral i participatiu, els espais Alimenta contribueixen a la construcció d'una comunitat més cohesionada i solidària. A més de mitigar la inseguretat alimentària, aquesta iniciativa fomenta la inclusió social i l'empoderament de les persones en situació de vulnerabilitat, donant-los les eines necessàries per millorar la seva qualitat de vida i integrar-se plenament en la societat.



Cal destacar que al capdavant dels espais Alimenta hi ha les dinamitzadores socials, professionals especialitzades en l'atenció social, encarregades de vetllar pel benestar dels participants. Són les encarregades de supervisar els plans de treball individualitzats que els beneficiaris porten des dels serveis socials, assegurant que reben l'acompanyament i el suport necessaris per progressar cap a la seva estabilització socioeconòmica i alimentària.

En resum, els espais Alimenta representen una iniciativa d'innovació social amb un impacte en la vida dels participants. A través de la seva missió integradora i transformadora, aquesta iniciativa promou valors fonamentals com la dignitat, la participació comunitària i el dret a una alimentació adequada per a tothom.





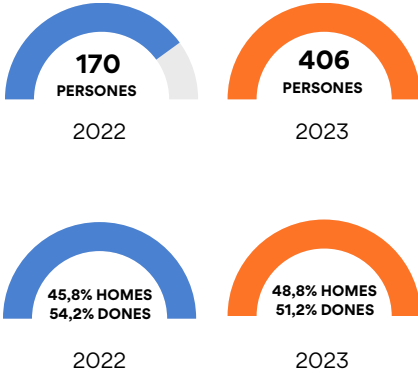
Les dades més rellevants dels objectius assolits pels tres espais Alimenta l'any 2023:

Indicadors 2022 - 2023

→ GARANTIA DEL DRET A L'ALIMENTACIÓ DE MANERA INCLUSIVA, DIGNA, SALUDABLE I SOSTENIBLE

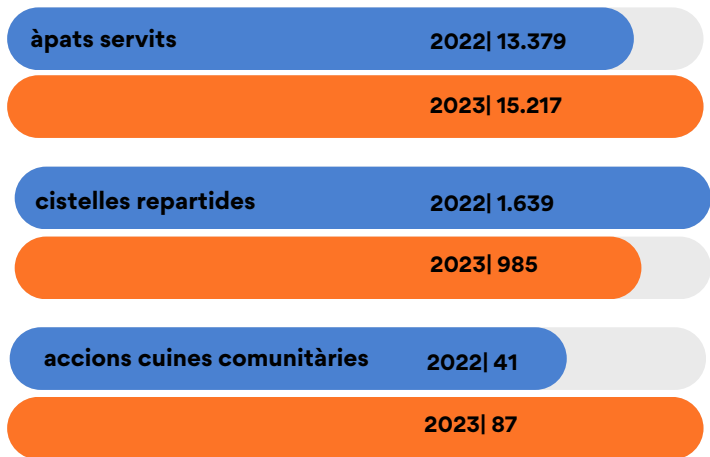
Població atesa

Augmenta un **238,8%** la població atesa:
arribem a més persones (**àpats**)
arribem a més veïnes i veïns (**tallers**)



serveis oferts

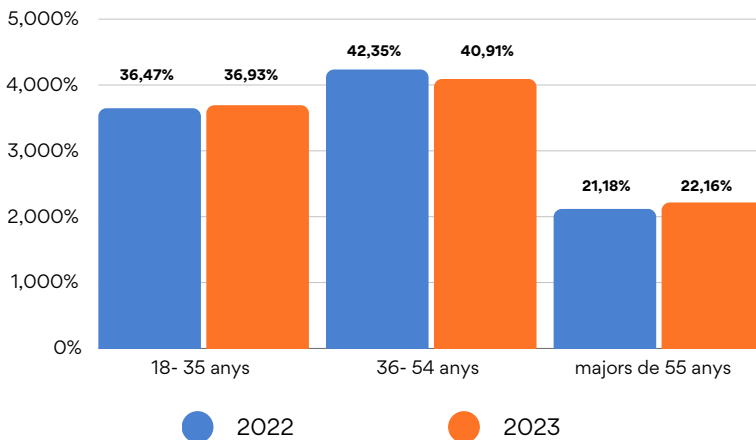
augmentem àpats (+1.838) i disminuïm cistelles (-654)*
doblem el número d'accions de cuina comunitària



*L'ESPAI ALIMENTA GREGAL DEIXA DE DISTRIBUIR LOTS AL 2023

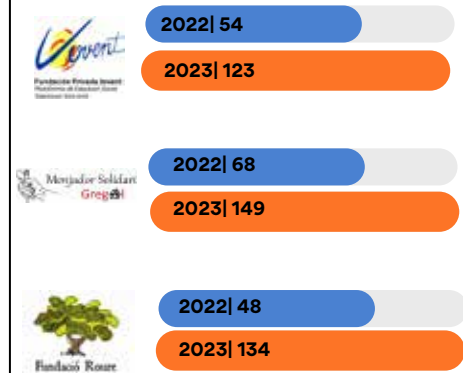
edat de les persones ateses

estabilització percentual en les franges d'edat al 2022 i 2023
el **40%** de les persones participants tenen entre 36 i 54 anys



persones ateses per espais

els espais Alimenta afavoreixen el dret a alimentar-se de les persones, des d'una mirada **inclusiva, comunitària i empoderadora**

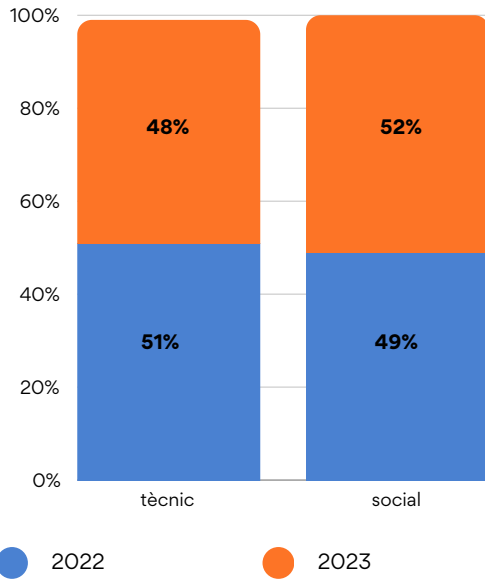




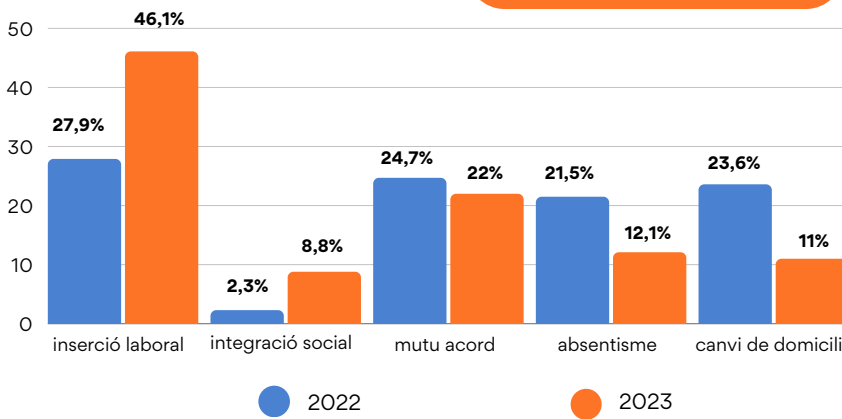
tipus d'itinerari de les persones participants

tècnic: procés d'orientació i assessorament

social: desplegament d' un pla de treball definit pel CSS



tipus de baixes



Augment significatiu de les baixes per inserció

 **27,9%** **46,1%**

Les baixes per absentisme **gairebé disminueixen un 50%**

 **21,5%** **12,1%**



EIX 3 COL-LABORACIÓ PUBLICOSOCIAL

Aquest eix pretén establir aliances amb operadors del sector alimentari, com ara mercats municipals, supermercats, empreses del sector alimentari, càterings i d'altres, per garantir l'accés a aliments frescos i saludables per a les persones en situació de vulnerabilitat social.

Aquesta col·laboració busca maximitzar els beneficis de la *targeta Barcelona Solidària*, creada per l'Ajuntament de Barcelona per unificar el pagament d'ajuts econòmics i que inclou avantatges i ofertes en diversos establiments comercials de la ciutat. A més, a mitjà termini, es planteja col·laborar amb aquests agents empresarials per gestionar els excedents alimentaris i reduir-ne el malbaratament. Amb aquest enfocament, l'Alimenta busca operar de manera integrada amb tot el teixit social relacionat amb l'alimentació, demostrant una voluntat de cooperació que permeti millorar la seguretat alimentària i la inclusió social.

A continuació, es detallen les accions col·laboratives previstes sorgides de la primera aproximació que s'ha fet amb el teixit empresarial de la ciutat:

1 **Campanyes conjuntes de sensibilització sobre la seguretat alimentària:**

organitzar campanyes de sensibilització amb els comerciants i mercats per promoure la conscienciació sobre la importància de garantir l'accés a aliments de qualitat per a tothom.

2 **Programa de descomptes especials per a beneficiaris:**

negociar amb empreses alimentàries per establir programes de descomptes especials o ofertes exclusives per a les persones que utilitzen la targeta Barcelona Solidària.

3 **Participació en programes de distribució d'excedents alimentaris:**

col·laborar amb empreses alimentàries per gestionar els excedents i redistribuir-los de manera efectiva a les persones en situació de necessitat.

4 **Incentius per a la venda de productes saludables:**

establir programes de suport perquè els comerços prioritzin la venda de productes frescos i saludables a preus accessibles.

5 **Implementació de sistemes de donacions automatitzats:**

desenvolupar tecnologies que facilitin les donacions d'aliments a través de sistemes automatitzats integrats en els processos de venda dels comerços participants.

Aquestes accions exemplifiquen la diversitat d'iniciatives col·laboratives que s'han identificat en la diagnosi realitzada fins a aquest moment. A mitjà termini es començarà a treballar amb els actors clau del sector alimentari amb la voluntat de desplegar algunes d'aquestes actuacions.



4. Espais participatius

L'Alimenta es relaciona de forma col·laborativa amb el teixit social de la ciutat mitjançant la "Xarxa pel dret a una alimentació adequada a Barcelona", en el marc de l'Acord Ciutadà per una Barcelona Inclusiva.

La Xarxa es planteja dos objectius específics per treballar de forma sinèrgica i coordinada: dur a terme un abordatge integral, inclusiu i normalitzat del dret a l'alimentació que promogui l'autonomia i l'empoderament de les persones i fer front al malbaratament avançant en la reorientació de les polítiques d'aprofitament alimentari.





En aquest marc col·laboratiu, vam celebrar la jornada “Alimentació social. Conjuntura actual i escenaris de futur” el mes de juny del 2023. L’actuació va ser organitzada per l’Institut Municipal de Serveis Socials de Barcelona (IMSS), el projecte Alimenta i la Xarxa pel Dret a una Alimentació Adequada. Va ser un espai creat des d’una triple mirada (IMSS, XDAA i Alimenta) amb l’objectiu de compartir la situació actual en la qual es troba el dret a l’alimentació i l’accés a aquesta per part de persones que viuen una situació de vulnerabilitat.





El format de la sessió es va dissenyar a l'entorn de quatre espais participatius.

El primer, "Aliments amb sentit: resultats de la diagnosi i el mapeig de recursos", va ser conduït per Júlia Fisas Fernández, de la Direcció d'Estratègia i Nous Projectes de l'IMSS, i Albert Benitez Mauri, del Departament Tècnic de Gestió Operativa de l'IMSS.

Durant aquesta, es va definir el projecte, es va presentar el plantejament metodològic i els principals resultats de la diagnosi, tant per a l'anàlisi quantitativa i l'anàlisi qualitativa com per al mapatge dels recursos de què es disposa. Finalment, es van plantejar propostes de millores organitzatives.

La següent taula rodona va girar entorn dels "Tallers de cuina comunitària i espais de cuina oberta en el marc del projecte Alimenta", conduïda per Carolina Sánchez Pérez, del menjador solidari Gregal; Pau Farreny Jimenez, tallerista de la Fundació Espigoladors, i Felipe Reyes Garcia, de la Fundació Privada Jovent, i moderat per Josep Antoni Arroyo i Corpas.

Es van visualitzar un seguit de vídeos de testimonis que freqüenten els tallers de cuina comunitària i els espais de cuina oberta que ofereix el projecte. Seguidament, es va debatre sobre l'espai segur i de companyonia que es genera en els tallers de cuina comunitària i espais de cuina oberta. Les tres ponents afirmen que el més important dels tallers de cuina és el vincle d'acompanyament col·lectiu que es genera. Els espais de tallers de cuina i de cuina oberta faciliten trencar amb les barreres "lingüístiques i culturals" amb els participants, i fomenten un espai relacional i de sentiment grupal de pertinença. Les intervencions de les persones assistents van remarcar la importància dels espais dels tallers de cuina, els quals van "molt més enllà de la provisió alimentària".





El tercer bloc es va centrar en el “Fons FEAD: evolució del grup de treball i situació actual”, conduït per Anna de Palau Rovira, de la Direcció d’Acció Social Territorial i Comunitària de l’IMSS, i per Glòria Navarro Latorre, del Departament de Gestió de Recursos Socials Bàsics de l’IMSS.

Els continguts que es van presentar es van estructurar entorn dels punts següents:

- La demanda de suport en alimentació rebuda als centres de serveis socials
- La resposta des dels centres de serveis socials
- Fons FEAD - Fons Social Europeu +
- Fons Social Europeu + : programa d’assistència material bàsica
- Definició del model d’accés als aliments i a la prestació d’assistència material bàsica: Generalitat de Catalunya

La darrera taula rodona es va centrar en “El desplegament del model XDAA en el context socioeconòmic actual”, i hi van participar Glòria Figuerola Anguera, de Formació i Treball; Mariona Ortiz Llargués, del Banc de Recursos; Núria Camps Vidal, de Nutrició Sense Fronteres, i Jordi Purrà Clarà, de la Fundació Roure. Va ser moderada per Sonia Fuertes Ledesma.



5. L'Alimenta en imatges







6. Projecte de l'Ajuntament de Barcelona



Ajuntament
de Barcelona

Institut Municipal de Serveis Socials (IMSS)

entitats col·laboradores



Facultat
de Ciències
de la Salut





alimenta 

www.alimenta.org



**Ajuntament
de Barcelona**