

# 8.2

## Casos de éxito

A continuación, se presenta una selección de casos de éxito, no exhaustiva, que se actualizará periódicamente en la página web de la Estrategia Nacional de Alimentación. El objetivo es que esta iniciativa sirva como fuente de inspiración y motivación para todos los actores involucrados.

### 1. Abastecer los municipios a través de la agroecología: Manual práctico sobre políticas públicas comprometidas con la producción agroalimentaria sostenible, saludable, local y justa.

Edita: Red de Municipios por la Agroecología.

Guía para responsables políticos y personal técnico de ayuntamientos que quieran dar sus primeros pasos en el diagnóstico y el diseño de políticas agroalimentarias transformadoras para la construcción de sistemas de producción y consumo comprometidos con la agroecología.

<https://www.municipiosagroeco.red/wp-content/uploads/2024/01/MANUAL-RURBACT-DIGITAL-FINAL-3.pdf>

### 2. La alimentación sostenible: manual para ciudades.

Morague-Faus, A. (2020) La alimentación sostenible: manual para ciudades. Ayuntamiento de Barcelona; PEMB; AMB: Barcelona.

Objetivo aportar una definición accesible sobre alimentación sostenible e identificar de forma clara acciones concretas para orientar a los diversos agentes sociales del sistema agroalimentario a implementar esta agenda transformadora desde la perspectiva de las ciudades y con vocación de ser útil y aplicada a la toma de decisiones y el diseño de políticas.

[https://www.alimentaciosostenible.barcelona/sites/default/files/2021-04/Completo\\_AlimentacioSostenible\\_CAST.pdf](https://www.alimentaciosostenible.barcelona/sites/default/files/2021-04/Completo_AlimentacioSostenible_CAST.pdf)

### 3. Alimentemos el futuro.

Tetra Pak.

Iniciativa para la transición sostenible del sistema alimentario y reducir el desperdicio de alimentos.

<https://www.tetrapak.com/es-es/about-tetra-pak/news-and-events/newsarchive/tetra-pak-lanza-alimentemos-el-futuro-reducir-desperdicio-de-alimentos>

### 4. Campaña “Alimenta tu Imaginación”.

Tetra Pak.

Promover hábitos de alimentación saludable, la importancia de realizar deporte y el cuidado por el medio ambiente en Chile.

<https://www.tetrapak.com/es-cl/about-tetra-pak/news-and-events/newsarchive/4000-nios-analizaron-la-importancia>

### 5. Campaña “Al menos 3”

OPROMAR.

Ambiciosa campaña promocional dirigida a fomentar el consumo de pescado en colegios de todo el país. Esta iniciativa, protagonizada por el superhéroe “Superpeixiño”, destaca la importancia del pescado dentro de una dieta equilibrada y busca educar a las personas más jóvenes sobre sus beneficios nutricionales.

A través de esta acción, OPROMAR contribuye a mejorar el conocimiento de las nuevas generaciones sobre las propiedades saludables del pescado, promoviendo hábitos alimenticios más saludables desde edades tempranas.

<https://superpeixino.opromar.com/>

**6. Campaña “El país más rico del mundo”.**

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Reconocer el trabajo de los agricultores, ganaderos y pescadores que representan el origen de los alimentos españoles y concienciar a la ciudadanía sobre la importancia de consumir productos de temporada y reducir el desperdicio alimentario.

<https://www.alimentosdespana.es/es/campanas/ultimas-campanas/alimentos-de-espana/el-pais-mas-rico-del-mundo>

**7. Campaña “La alimentación no tiene desperdicio”.**

Iniciativa de colaboración para reducir el desperdicio de alimentos liderada por AECOC.

<https://www.aecoc.es/actividad/prevencion-del-desperdicio-alimentario/>

**8. Campaña “Sí al congelado”.**

FROZEN.

Campaña de acción para prestigiar la alimentación y los procesos de congelación y ultracongelación que se realizan en los alimentos.

<https://sialcongelado.es/>

**9. Cátedra Innovación Abierta INCARLOPSA.**

Incarlopsa – Universidad de Castilla-La Mancha.

Promoción y desarrollo de actividades de investigación, formación, divulgación, innovación y emprendimiento en materia de Economía Circular.

Fomentar la puesta en valor de las propiedades nutritivas y saludables de la carne fresca y el jamón curado y su asociación a la marca, así como la comunicación y transmisión hacia la sociedad de su dimensión de empresa responsable tanto en la dimensión ambiental referida a sus procesos de producción como su implicación e importancia socioeconómica en el contexto del panorama empresarial castellano-manchego.

[https://www.uclm.es/empresas/mecenazgo/catedrasaulasempresa/catedra\\_incarlopsa](https://www.uclm.es/empresas/mecenazgo/catedrasaulasempresa/catedra_incarlopsa)

**10. Cátedra interuniversitaria de nutrición y salud y sector agroalimentario.**

Proyecto impulsado por la Fundación ASAJA, en colaboración con la Fundación Ortega-Marañón y el Foro Interalimentario.

Foro de encuentro y diálogo intelectual sobre la importancia del sector agroalimentario en el ámbito de la nutrición y la salud.

<https://ortegaygasset.edu/centro-de-estudios-gregorio-maranon/catedra-nutricion-salud-y-sector-agroalimentario/>

### **11. Centro de clasificación y cocedero de mejillón OPMEGA**

Organización de Productores de Mejillón de Galicia (OPMEGA).

Como parte de sus planes de producción y comercialización, llevaron a cabo la instalación de un moderno cocedero de mejillón, complementado con maquinaria para la clasificación y manipulación del producto.

Esta iniciativa no solo contribuye a la regulación del mercado, en cumplimiento con las directrices establecidas por la Organización Común de Mercados de Productos de la Pesca y de la Acuicultura, responsabilidad clave de las Organizaciones de Productores, sino que también refuerza el control de la higiene y la calidad en cada etapa del proceso. De este modo, OPMEGA asegura un producto final de excelencia, beneficiando tanto a las personas productoras como consumidoras.

### **12. Certificado AENOR de Atún de Pesca Responsable (APR), basado en la Norma UNE 195006.**

Representa la única norma reconocida a nivel global que garantiza los derechos sociales y laborales de la flota de acuerdo con las normas y acuerdos internacionales, al tiempo que asegura el cumplimiento de las mejores prácticas pesqueras y estándares mundialmente reconocidos. La actividad pesquera de los buques pesqueros certificados con APR está totalmente controlada mediante diferentes métodos: sistema de localización geográfica por satélite; diario de pesca; control de la actividad pesquera 24 horas al día, los 365 días del año; certificados de capturas; etc. Estos buques cumplen además con distintos requisitos de buenas prácticas y con las condiciones laborales de las personas tripulantes.

### **13. Certificación AAWS (Avianza Animal Welfare Spain).**

Avianza.

Marca de garantía del Compromiso en materia de Bienestar Animal de los productores españoles. Recoge en una imagen unificada todas las carnes y productos certificados por los diferentes sistemas puestos en marcha de forma coordinada por cada sector. De esta forma, los consumidores podrán reconocer los productos cárnicos avícolas que representan el máximo grado de cumplimiento por parte de los operadores de los requisitos establecidos por la interprofesional en materia de bienestar animal y trazabilidad.

<https://avianza.org/aaws-compromiso-bienestar-animal/>

### **14. Certificación “Aves de España”.**

Avianza.

Asegurar al conjunto de la ciudadanía el acceso a productos que cumplen de forma estricta y rigurosa con los requisitos establecidos en el ámbito del bienestar animal, la sostenibilidad y la seguridad alimentaria.

<https://avesdeespana.es/>

### **15. Clúster Halal Córdoba.**

Instituto Halal.

Asociación que reúne a los actores clave dentro del ecosistema Halal en España, con el objetivo de fomentar la colaboración y las sinergias para promover los productos, bienes y servicios Halal españoles, tanto a nivel nacional como internacional.

<https://www.institutohalal.com/cluster-halal-cordoba/>

**16. Coalición Por Otra PAC.**

Coalición de ganaderos y ganaderas extensivas, representantes de la producción ecológica, ONG ambientales, de desarrollo rural, y expertos en nutrición y consumo, entre otros, que buscan conseguir una nueva PAC promotora de una transición agroecológica hacia sistemas agroalimentarios sostenibles, justos, responsables y sanos.

<https://porotrapac.org/>

**17. Código de buenas prácticas de la Ganadería.**

PROVACUNO.

Proporciona directrices prácticas para reducir las emisiones y mejorar la eficiencia en las granjas de vacuno de carne.

[https://www.provacuno.es/vacuno/sostenibilidad/codigo-de-buenas-practicas-de-la-ganaderia\\_964\\_348\\_2676\\_0\\_1\\_in.html](https://www.provacuno.es/vacuno/sostenibilidad/codigo-de-buenas-practicas-de-la-ganaderia_964_348_2676_0_1_in.html)

**18. Código de buenas prácticas de la Industria.**

PROVACUNO.

Reducción de emisiones y la sostenibilidad en la etapa de transformación.

[https://www.provacuno.es/vacuno/sostenibilidad/codigo-de-buenas-practicas-de-la-industria\\_1168\\_348\\_2680\\_0\\_1\\_in.html](https://www.provacuno.es/vacuno/sostenibilidad/codigo-de-buenas-practicas-de-la-industria_1168_348_2680_0_1_in.html)

**19. Código de buenas prácticas punto de venta.**

PROVACUNO.

Prácticas sostenibles en el punto de venta, promoviendo la adopción de prácticas respetuosas con el medio ambiente.

[https://www.provacuno.es/vacuno/sostenibilidad/codigode-buenas-practicas-punto-de-venta\\_1247\\_348\\_2679\\_0\\_1\\_in.html](https://www.provacuno.es/vacuno/sostenibilidad/codigode-buenas-practicas-punto-de-venta_1247_348_2679_0_1_in.html)

**20. Crianza de mares y ríos de España.**

APROMAR.

La organización de productores APROMAR, mediante sus planes de producción y comercialización, ha venido desempeñando una labor esencial durante años para fomentar el consumo de pescado procedente de la acuicultura. Un claro ejemplo de esta labor es la campaña Crianza de mares y ríos de España, a través de la cual APROMAR no solo promueve el conocimiento sobre la acuicultura entre el público general, sino que también resalta los atributos de frescura derivados de la cercanía de las instalaciones acuícolas al consumidor, respaldados por todas las garantías de calidad, seguridad y trazabilidad que caracterizan al sector acuícola español.

<https://crianzamaresyriosdespana.es/>

**21. Descartes.cero**

Asociación de Armadores de Buques de Pesca de Marín.

Campaña “Descartes.cero” enfocada al aprovechamiento de especies marinas descartadas por pesca accidental.

**22. Estándares de calidad CoCo Sapiens.**

Certificaciones a productos desde una perspectiva holística de 360°, evaluando todos los criterios pertinentes para determinar su sostenibilidad (social, ambiental y económica) y su impacto en la salud humana. Su objetivo es que este certificado sea el distintivo único y esencial que oriente al Consumidor Consciente en sus decisiones cotidianas. Su principal herramienta es Eco-Score.

<https://cocosapiens.org/es/manifesto-and-standards/>

**23. EduKsano.**

Proyecto de índole social promovido por ARVI, al que se han sumado otras asociaciones del sector primario, la industria alimentaria, los chefs europeos, los consumidores y los padres de alumnos, cuyo objetivo final es incorporar la Educación Nutricional como asignatura obligatoria en los planes de estudios de Educación Primaria y Secundaria.

<https://www.arvi.org/eduksano/>

**24. Etiquetado AECOC ESCAN QR.**

Etiquetado digital que permite mostrar información de producto a través de códigos QR, para conectar al consumidor y cumplir con regulaciones.

<https://aecocescanqr.es/>

**25. Etiquetado ENVIROSCORE.**

AZTI.

Sistema de etiquetado ambiental de alimentos y bebidas que informa sobre el impacto ambiental de alimentos y bebidas basado en la Huella Ambiental de Producto.

<https://www.azti.es/enviroscore/>

**26. Estrategia de descarbonización del vacuno de leche en España.**

Informe BaCa por un sector lácteo Bajo en Carbono.

Iniciativa impulsada por Danone, bajo la coordinación de Láinez Biotrends S.A.

Busca ser una referencia completa y basada en evidencias científicas que inspire y guíe políticas públicas y cambios para una transición hacia un sector lácteo más sostenible.

<https://www.danoneespana.es/cuidamos-el-planeta/danone-combatir-cambio-climatico/Informe-BACA.html>

**27. FIP Blues**

OPP-7 Burela, OPROMAR, ORPAGU, OPNAPA.

FIP BLUES es el proyecto de mejora pesquera para las pesquerías de Pez Espada y Tintorera promovido por cuatro Organizaciones de Productores Pesqueros y doce empresas que integran la Asociación Nacional de Empresas Comercializadores y Transformadores de Especies Altamente Migratorias (ANECTEAM).

<https://fipblues.com/>

**28. Formación Profesional Dual.**

AECOC.

Proyectos en colaboración con centros de FP para fomentar la empleabilidad de los estudiantes y promover el talento y descubrir las oportunidades laborales que ofrece el sector del gran consumo.

<https://www.aecoc.es/noticias/aecoc-impulsa-proyecto-empleabilidad-fp-dual/>

**29. Foro de Acción Rural.**

Plataforma que agrupa a diversas asociaciones y organizaciones no gubernamentales comprometidas con el desarrollo rural sostenible. Su objetivo principal es visibilizar las necesidades y oportunidades del mundo rural, promoviendo un desarrollo sostenible e inclusivo a través del apoyo a las personas jóvenes, la diversificación económica, la gestión forestal y agrícola sostenible, y la igualdad de oportunidades.

<https://foroaccionrural.es/>

**30. Fundació Espigoladors.**

Organización sin ánimo de lucro que lucha contra las pérdidas y despilfarro alimentario a la vez que empodera a personas en riesgo de exclusión social de una manera transformadora, participativa, inclusiva y sostenible.

<https://espigoladors.cat/>

**31. Fusión CNTA y CTIC-CITA.**

Fusión de dos centros tecnológicos con una larga trayectoria en la innovación alimentaria de dos comunidades autónomas, Navarra y La Rioja.

<https://www.cnta.es/noticias-y-eventos/notas-de-prensa/cnta-y-ctic-cita-se-uniran-para-crear-el-primer-centro-tecnologico-del-sector-agroalimentario-en-espana/>

**32. Grupos Operativos EIP-AGRI.**

Conjunto de agentes con distintos perfiles vinculados al medio rural que se unen para desarrollar y ejecutar un Proyecto Innovador dirigido a encontrar una solución a un problema compartido o para probar y poner en práctica una idea innovadora relacionada con algún sector propio del medio rural.

<https://redpac.es/grupos-operativos>

**33. Grupo Operativo SECUESVAC.**

PROVACUNO.

Optimizar el secuestro de carbono en suelos asociados a granjas de vacuno de carne, analizando la situación actual, identificando buenas prácticas y desarrollando una herramienta de apoyo a la decisión.

<https://www.gosecuesvac.com/>

**34. Grupo Operativo supraautonómico MICOALGA-FEED.**

Desarrollo de un proyecto de innovación cuyo objetivo es la reducción o eliminación de antibióticos en avicultura a través de la alimentación, mediante nuevas formulaciones de piensos que, suplementados con hongos y microalgas, tengan un efecto inhibitorio y antimicrobiano, reforzando el sistema inmunológico del animal.

<https://micoalga-feed.es/>

**35. Grupo Operativo Subalma.**

El proyecto aplica estrategias de bioeconomía circular para la reutilización de subproductos de almazara como fertilizantes, mediante técnicas de riego por goteo subterráneo de la máxima eficiencia. Lo ha ejecutado un amplio consorcio multiactor con entidades; científicas, del sector olivarero, organizaciones profesionales agrarias y empresas tecnológicas. La iniciativa fue ganadora de los premios 2024 de la Comisión Europea a grupos operativos del sector agroalimentario en la categoría de mitigación y adaptación al cambio climático.

<https://www.subalma.com/>

[https://eu-cap-network.ec.europa.eu/campaign/eip-agri-innovation-awards-2024-nominees\\_en#paragraph-77213](https://eu-cap-network.ec.europa.eu/campaign/eip-agri-innovation-awards-2024-nominees_en#paragraph-77213)

**36. Guía Nacional de Gestión de Alertas.**

Órgano Permanente para la Seguridad Alimentaria (OPSA).

Impulso para la organización y gestión coordinada de las alertas alimentarias entre la Administración y el sector alimentario español. Facilita a las empresas, especialmente pymes, la correcta interpretación e implantación de los requisitos legales en la gestión de alertas, incorporando los aprendizajes obtenidos en la producción y comercialización agroalimentaria en los últimos años.

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias\\_y\\_actualizaciones/noticias/2021/guia\\_nacional.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2021/guia_nacional.htm)

**37. Hoja de Ruta para un Sector Lácteo Económica, Social y Medioambientalmente Sostenible.**

INLAC.

Recopilación del conjunto de medidas que el sector está desarrollando para asumir el reto de la sostenibilidad en el uso de todos los recursos naturales, y con una perspectiva de cadena de valor.

[https://inlac.es/wp-content/uploads/2024/07/2024\\_INLAC\\_Hoja\\_de\\_ruta\\_sostenibilidad.pdf](https://inlac.es/wp-content/uploads/2024/07/2024_INLAC_Hoja_de_ruta_sostenibilidad.pdf)

**38. Incubadora de startups de alta tecnología del agua “Cajamar innova”.**

Cajamar Innova es la incubadora de empresas emergentes de base tecnológica especializadas en alta tecnología del agua, creada por la Fundación CAJAMAR. Nace en 2021 con el objetivo de aunar emprendimiento, innovación y agua para ofrecer soluciones de optimización del agua sobre todo en agricultura, y en 2023 recibió el premio “Europa se siente” como mejor iniciativa española apoyada mediante Fondos Europeos en España, que organiza la Dirección General de Fondos Europeos del Ministerio de Hacienda y Función Pública.

<https://cajamarinnova.es/es/>

**39. Informe “El Estado del Foodtech en España”.**

Eatable Adventures.

Toma el pulso al ecosistema emprendedor de nuestro país para recabar información clave sobre la caracterización del sector *Foodtech*, así como la evolución de la inversión en los últimos años.

<https://eatableadventures.com/reports/el-estado-del-foodtech-en-espana-2023/>

**40. Informe “Foodtech in Spain”.**

ICEX.

Informe sobre el sector *Foodtech* español y su ecosistema innovador.

<https://www.investinspain.org/content/dam/icex-invest/documentos/publicaciones/sectores/industria-agroalimentaria/Informe%20Food%20Tech%20in%20Spain.pdf>

**41. Informe “Importancia de la carne de vacuno en la alimentación de los españoles”.**

PROVACUNO.

Visión detallada sobre el papel de la carne de vacuno en la dieta, destacando sus beneficios nutricionales y su contribución a una alimentación equilibrada.

<https://www.provacuno.es/nutricion>

**42. Informe “Revisión general de los factores que afectan a la vida útil de la carne fresca”.**

PROVACUNO.

[https://www.provacuno.es/propiedades-de-la-carne-de-vacuno/espanol/carne-de-vacuno\\_5\\_1\\_ap.html](https://www.provacuno.es/propiedades-de-la-carne-de-vacuno/espanol/carne-de-vacuno_5_1_ap.html)

**43. Iniciativa “Alimentos para el Desarrollo”.**

Tetra Pak.

Desarrollo de la cadena de valor láctea y alimentaria a través de clientes, gobiernos, agencias de cooperación de desarrollo, organizaciones de financiamiento y organizaciones no gubernamentales (ONG) en todo el mundo.

Intercambio de las mejores prácticas en materia de inocuidad alimentaria y educación medioambiental utilizadas en los programas de alimentación escolar.

<https://www.tetrapak.com/es-es/sustainability/focus-areas/food-access-availability-and-resilience/food-for-development>

**44. Iniciativa “Pathways to Dairy Net Zero” (Caminos hacia una producción láctea neta cero).**

Tetra Pak (adhesión a la iniciativa).

Acelerar las medidas contra el cambio climático y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) en todo el sector lácteo.

<https://pathwaystodairynetzero.org/>

**45. Libro Blanco de la Alimentación Sostenible en España.**

Ed.: Fundación Carasso y Fundación Alternativas.

Identifica y propone las principales claves para lograr una transición hacia sistemas alimentarios sostenibles y resilientes.

ISBN: 978-84-18677-44-1

[https://www.fondationcarasso.org/wp-content/uploads/2022/03/Libro\\_Blanco\\_Alimentacion-\\_Interior\\_Final\\_Web\\_Version.pdf](https://www.fondationcarasso.org/wp-content/uploads/2022/03/Libro_Blanco_Alimentacion-_Interior_Final_Web_Version.pdf)

**46. Libro Blanco de Atributos Diferenciados de Producto.**

AECOC.

Documento de recomendaciones en la aplicación de los atributos voluntarios de diferenciación más utilizados en el etiquetado de alimentos.

<https://www.aecoc.es/libro-blanco-de-atributos-diferenciados-de-producto/>

**47. Lonja y tienda online de la Asociación de Armadores de Punta del Moral, OPP80.**

Organización de Productores de la Asociación de Armadores de Punta del Moral (OPP80).

En el marco del plan de producción y comercialización se ha implementado una innovadora plataforma digital. Este sistema permite a los consumidores adquirir directamente los productos de la OPP a través de su página web y recibirlos en su domicilio en un plazo inferior a 48 horas.

Esta iniciativa facilita a los clientes de toda la península el acceso directo a los productos de la OPP, reduciendo intermediarios y asegurando tanto la trazabilidad como la frescura del producto. Al mismo tiempo, contribuye a mejorar la rentabilidad de la actividad económica de los productores, consolidando un modelo más eficiente y sostenible.

<https://armadorespuntadelmoral.com/>

**48. Marca “pescadeRías ¿de onde se non?”.**

Xunta de Galicia.

Sello de identidad para la promoción y defensa de los pescados y mariscos procedentes de la flota artesanal.

<https://deondesanon.xunta.gal/es>

**49. MCURC: The Menus of Change University Research Collaborative.**

Participación Torribera Mediterranean Center.

Red mundial de facultades y universidades que utilizan los comedores universitarios como laboratorios para el cambio de comportamiento. Se trata de entornos de aprendizaje dinámicos en los que la investigación aplicada se combina con la innovación operativa para promover los principios de Menús del Cambio: menús saludables y sostenibles.

<https://www.moccollaborative.org/>

**50. La mayor red pública de Mercados Mayoristas del Mundo. La Red de Mercas de Mercasa.**

Mercasa

Referente absoluto a nivel mundial debido a la actividad desarrollada en las 24 Mercas de la Red, por más de 3.000 empresas, canalizando cerca de 8,9 millones de toneladas de productos frescos. Esta actividad económica ha generado un valor de 22.800 millones de euros, lo que equivale, aproximadamente, al 1,56% del PIB.

La Red de Mercas de Mercasa es también un referente por su aportación de valor al conjunto de la cadena de distribución de productos frescos, con claros efectos positivos hacia la producción y hacia el consumo, concentrando la oferta y la demanda, permitiendo la formación de precios en competencia.

[www.mercasa.es](http://www.mercasa.es)

**51. Mesa de Participación MPAC.**

Asociaciones de Consumidores.

Foro de debate y grupo de trabajo con la misión de conocer al consumidor para poder crear herramientas útiles que le ayuden a tomar mejores decisiones de consumo responsable.

<https://mesaparticipacion.com/>

**52. Observatorio sobre el sector agroalimentario español en el contexto europeo.**

Cajamar Caja Rural e Ivie.

Informe que analiza la evolución de los principales indicadores del conjunto de la cadena de valor del sector agroalimentario español.

<https://www.plataformatierra.es/innovacion/observatorio-sector-agroalimentario-espanol-europeo-informe-2023>

**53. PESCAESPAÑA**

Asociación de Organizaciones de Productores Pesqueros de ámbito nacional.

Tiene como objetivo incentivar el consumo de los productos pesqueros salvajes españoles, así como su difusión, defensa y promoción por su calidad y valores nutricionales altamente saludables.

<https://pescaespana.org/>

**54. Pesca Neta**

Proyecto para retirada de desechos y basuras con el fin de conservar las aguas y las especies del medio marino.

<https://pescaneta.com/>

**55. Pesca Verde**

Fundación Biodiversidad.

El proyecto Pesca Verde está enmarcado en el programa de ayudas de la Fundación Biodiversidad para la realización de acciones colectivas y medidas dirigidas a proteger y desarrollar la fauna y la flora acuática, cofinanciado por el FEP y la Fundación Biodiversidad.

<https://pescaverde.org/home/>

**56. Plan A.N.C.L.A. para la visibilización y fortalecimiento de las mujeres en el sector pesquero.**

FNCP.

Promoción y mejora de la igualdad de oportunidades, la participación, la visibilización y valoración del papel de la mujer en el ámbito de actuación de las Cofradías de Pescadores y sus federaciones.

<https://desafiomujerrural.es/plan-a-n-c-l-a-par-la-visibilizacion-y-fortalecimiento-de-las-mujeres-en-el-sector-pesquero/>

### 57. Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas y otras Medidas.

AESAN.

Mejorar la composición nutricional de varios grupos de alimentos y bebidas habitualmente presentes en la cesta de la compra, así como la oferta de productos y menús fuera del hogar, facilitando las opciones más saludables a los consumidores para ayudar a prevenir el sobrepeso y la obesidad.

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/plan\\_colaboracion.htm](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/plan_colaboracion.htm)

### 58. Plan estratégico de comunicación de APROMAR (PLECA)

APROMAR.

El objetivo de esta acción es poner en valor los atributos de la “Acuicultura de España” y mejorar la imagen de un sector que además de contribuir a proteger los mares y ríos de España y de promover el arraigo en poblaciones rurales costeras y fluviales a través de la generación de riqueza y empleo, es fuente de un producto extraordinariamente nutritivo y obtenido con las mayores garantías de seguridad a lo largo de todo el proceso de crianza y comercialización y que, además, invierte en investigación y desarrollo de manera continua.

Destacar que, dentro del PLECA, APROMAR presentará en 2025 su “Memoria de Sostenibilidad”, destacando su compromiso con una acuicultura sostenible, transparente, ambientalmente responsable y esencial para la alimentación saludable global.

<https://acuiculturadeespana.es/>

### 59. Plan de Protección de la Naturaleza.

Tetra Pak.

25 metas para contribuir con la protección del medio ambiente.

<https://www.tetrapak.com/es-co/about-tetra-pak/news-and-events/newsarchive/metras-trazadas-por-Tetra-Pak-para-contribuir-con-la-proteccion-del-medio-ambiente>

### 60. Plataforma AECOC Media.

Plataforma de intercambio de contenidos donde fabricantes y distribuidores de Alimentación y DPH, comparten imágenes, información descriptiva y comercial, datos normativos, vídeos, documentación y cualquier tipo de activo digital que se necesite en el punto de venta.

<https://www.aecocmedia.es/>

### 61. Plataforma de Gestión de Excedentes Alimentarios.

Naria.

Conexión de la industria alimentaria con las Entidades Sociales para la gestión del excedente alimentario con trazabilidad *blockchain*.

<https://naria.digital/plataforma>

### 62. Plataforma Sistemas Alimentarios Sostenibles.

Forética.

Objetivo contribuir a la transformación sostenible de los sistemas alimentarios, a partir del liderazgo del sector privado para aumentar la ambición, acelerar la acción y potenciar las alianzas necesarias.

<https://foretica.org/proyectos-esg/transformacion-de-sistemas/sistemas-alimentarios-sostenibles/>

**63. Programa “Aliméntate ben”.**

Xunta de Galicia.

Fomento de hábitos saludables en la comunidad escolar a través de dietas equilibradas y utilizando productos de calidad que garanticen una alimentación y desarrollo idóneo.

<https://alimentateben.xunta.gal/es/>

**64. Programa “Cocinando futuro”.**

CERAI, Garúa y Paisaje, Ecología y Género.

Programa formativo dirigido a personas jóvenes, cuyo principal objetivo es promover un cambio cultural hacia hábitos alimentarios saludables y sostenibles a través del empoderamiento personal y colectivo en edades tempranas.

<https://cocinandofuturo.org/>

**65. Programa para la promoción de una alimentación saludable y la prevención y abordaje de enfermedades en la atención primaria y comunitaria.**

INSA.

Incorporación de la figura del dietista-nutricionista en la atención primaria y comunitaria en Cataluña.

**66. Proyecto agrifoodTED.**

Facilitar al sector agroalimentario herramientas de validación, en condiciones reales, de sus soluciones de inteligencia artificial y robótica para maximizar el impacto de las innovaciones digitales del sector.

<https://www.agrifoodtef.eu/>

**67. Proyecto de Agrocompostaje.**

PROVACUNO, junto a la Universidad Miguel Hernández y la Universidad Politécnica de Valencia.

Objetivo: generar biofertilizantes mediante agrocompostaje, diseñar protocolos mejorados de gestión de estiércoles de vacuno de bajo costo y factibles-viables en las granjas y contribuir a la reducción de las emisiones de amoníaco y GEI.

<https://www.provacuno.es/provacuno-impulsa-objetivos-de-desarrollo-sostenible>

**68. Proyecto Albarrio.**

ALIMENTTA.

Iniciativa que busca activar referentes de alimentación saludable y sostenible a nivel de barrio, con el objetivo de conseguir una mayor adhesión a patrones de alimentación que sean saludables tanto para las personas como para el planeta.

<https://alimentta.com/albarrio-referentes-comunitarios-en-alimentacion-saludable-y-sostenible/>

**69. Proyecto “APRICA – Agrupación Para la Reactivación e Innovación de la Cadena Alimentaria”.**

Tranxforma Food.

Crear una plataforma para la reactivación e innovación de la industria española, y facilitar así la adaptación de las empresas para dar respuesta a los nuevos desafíos del mercado. Incluye 3 programas directrices:

- Economía circular – ecología y sostenibilidad.
- Aumento de eficacia y productividad.
- Mejora de la distribución agroalimentaria e internacionalización.

**70. Proyecto COVER CO2.**

Cajamar, IVIA, ITENE.

Estrategia para la restauración de suelos degradados. Cubiertas vegetales como medida para mejorar la fertilidad de los suelos, el secuestro de carbono y el fomento de la biodiversidad.

<https://www.plataformatierra.es/innovacion/cubiertas-vegetales-para-mejorar-la-fertilidad-de-los-suelos>

**71. Proyecto “Cow Water”.**

Entrepinares, innovación tecnológica de Tetra Pak.

Recirculación del agua industrial remanente de la elaboración del queso para reducir el consumo de recursos hídricos y el volumen de vertido de las aguas residuales.

<https://www.tetrapak.com/es-es/about-tetra-pak/news-and-events/newsarchive/tetra-pak-entrepinares-reduccion-agua-cow-water>

**72. Proyecto ECIPUR: Implantación de un modelo de economía circular para la gestión sostenible del estiércol líquido de porcino en Castilla-La Mancha.**

Incarlopsa.

<https://www.ecipur.es/>

**73. Hub de Innovación Digital Europeo (EDiH) DATAlife.**

Implementar tecnologías disruptivas en fase de validación y demostración con gran potencial para aumentar la competitividad de las empresas gallegas y de la administración pública, pero poco extendidas en la actualidad.

<https://www.dihdatalife.com/edih/>

**74. Proyecto Excellence Sustainable Spanish Wines.**

ARAEX.

Proyecto de sostenibilidad transformador del sector para evaluar y mejorar la huella ambiental, así como comunicarlo a nivel nacional e internacional para seguir haciendo más fuerte su propósito *From Earth to Earth*.

**75. Proyecto “ICARE – Índice Consumo Alimentación Responsable”.**

Tranxforma Food.

Índice, basado en un algoritmo, que pondera las diferentes métricas para cada uno de los atributos.

**76. Proyecto “Meating Plants”.**

CARTIF.

Propuesta de integración de tecnologías para el desarrollo de productos a base de proteínas vegetales autóctonas con textura análoga a cárnicos.

<https://www.cartif.es/meating-plants-nueva-alternativa-alimentaria-leguminosas-cartif/>

**77. Proyecto “SchoolFood4Change”.**

Universidad de Alcalá (UAH).

Proyecto financiado por la UE cuyo objetivo es hacer que las comidas escolares sean agradables y saludables tanto para nuestros niños como para nuestro planeta.

<https://schoolfood4change.eu/>

**78. Proyecto Smartz4Milk.**

FiGroup.

Incrementar la competitividad, sostenibilidad y resiliencia del sector lácteo gallego mediante la investigación, desarrollo e innovación en digitalización, sostenibilidad y trazabilidad.

<https://smartz4milk.es>

**79. Proyecto VITISAD: Estrategias y prácticas vitícolas sostenibles de adaptación al cambio climático.**

IFV, NEIKER, Dirección General de Agricultura y Ganadería del Gobierno de La Rioja, Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques. EVENA, LISST.

Evolución hacia prácticas vitícolas más sostenibles, capaces de preservar y mejorar los recursos disponibles, buscando a la vez mecanismos para enfrentarnos y adaptarnos al escenario de cambio climático.

<https://www.vitisad.eu/>

**80. Proyecto Zitrus.**

Iniciativa de colaboración entre el supermercado alemán EDEKA y WWF.

Tiene por objetivo fomentar la producción sostenible de naranjas y mandarinas en el sur de España mediante la ejecución de buenas prácticas para la conservación de los recursos naturales. Además, se plantea contribuir a la transformación del mercado de frutas en Alemania al aumentar las opciones disponibles de cítricos producidos de forma más sostenible en las tiendas de EDEKA, uno de los mayores supermercados alemanes.

[https://www.wwf.es/nuestro\\_trabajo/alimentos/proyecto\\_zitrus/](https://www.wwf.es/nuestro_trabajo/alimentos/proyecto_zitrus/)

**81. Proyecto singular AgroMIS.**

CEIA3.

Promover la innovación y la transferencia focalizada en el sector agroalimentario de Andalucía, promoviendo la interconexión y las sinergias entre el tejido del conocimiento y los agentes del sector.

<http://www.ceia3.es/investigacion-y-transferencia/proyectos/7093-agromis/>

**82. Red de Espacios Test Agrarios (RETA).**

Fomento del relevo generacional en el sector agrario implementando espacios test agrarios para contribuir a un mundo rural vivo, dinámico y sostenible.

<https://espaciostestagrarios.org/>

**83. Ronqueo de pez espada.**

Organización de Productores Palangreros de La Guardia (ORPAGU).

Un nuevo sistema de despiece del pez espada generando nuevas formas de comercialización similares en las que se dan otras especies, como por ejemplo el atún. Se trata de un buen ejemplo de cómo el sector pesquero trabaja para incrementar sus ingresos sin incrementar el volumen de producción, centrándose en incrementar el valor añadido de sus productos.

**84. Saborea España.**

Hostelería de España.

Marca del turismo gastronómico español.

Primera plataforma nacional con vocación internacional que potencia el turismo y la gastronomía de nuestro país.

<https://tastingspain.es/>

**85. Sistemas Alimentarios de Base Agroecológica y Saludable (SALBAS).**

ALIMENTTA.

Procesos de investigación-acción participativa y articulación territorial.

Apoyo a la pequeña producción a nivel regional mediante la movilización y colaboración entre agentes de los distintos elementos de la cadena de valor alimentaria.

Algunas iniciativas:

- TRIGO-LAB Innova: inserción de variedades tradicionales de trigo en los SALBA.

<https://alimentta.com/living-labs/trigo-lab-innova/>

- LAVILA: convenio marco de colaboración entre la Universidad de Santiago de Compostela y Alimentta junto con empresas del sector ecológico en Galicia para impulsar los SALBA.

<https://alimentta.com/living-labs/lavila/>

- Biodistritos: comisionado por la Junta de Andalucía, con Alimentta trabajando en un plan de acción para la movilización de actores territoriales.

- Innovación Gastronómica: modelo de organización participativo que reúne a todos los actores con el objetivo de cambiar la forma de concebir el territorio y la alimentación partiendo de los platos locales como instrumento de cohesión.

<https://alimentta.com/living-labs/innovacion-gastronomica/>

**86. Sistemas Alimentarios Territorializados en España: 100 iniciativas locales para una alimentación responsable y sostenible.**

CERAI y Fundación Carasso.

Visibilizar y promover iniciativas agroalimentarias locales y sostenibles relacionadas con la transición hacia Sistemas Agroalimentarios Territorializados (SAT) en el Estado español, que generan impactos positivos en el sistema alimentario y, por lo tanto, en nuestra sociedad.

[https://www.municipiosagroeco.red/wp-content/uploads/2019/06/publicaci%C3%B3n\\_100iniciativasSATenEspa%C3%B1a-CERAI.pdf](https://www.municipiosagroeco.red/wp-content/uploads/2019/06/publicaci%C3%B3n_100iniciativasSATenEspa%C3%B1a-CERAI.pdf)