

MEMÒRIA ANUAL 2020

NUTRICIÓ
Sense Fronteres

"Enfortim capacitats a través de
l'accés a una alimentació adequada"

ÍNDEX

PRESENTACIÓ 3

QUI SOM 4

Història 4
Missió 4
Visió 4
Eixos d'acció transversals 4

2020, MARCAT PER LA COVID-19 5

ACCIÓ SOCIAL 10

Comparteix el Menjar 8
Cuines Solidàries 8
Noves eines 10

SENSIBILITZACIÓ I INCIDÈNCIA 11

COOPERACIÓ INTERNACIONAL 12

Centres de Recuperació i Educació Nutricional 12
Piecitos Colorados 14
Innovant des del Sud: La dona investigadora africana i l'Agenda 2030 15

EQUIP 16

TRANSPARÈNCIA 17

AGRAÏMENTS 19

Presentació

El 2020 és sens dubte un any especial marcat per la Covid-19. Malauradament, els efectes directes de la pandèmia són encara difícils d'avaluar, ja que a molts països ha comportat un impacte socioeconòmic que està fent retrocedir en qualitat de vida a molts col·lectius. Arreu del món, els confinaments, l'inici del toc de queda i fins i tot el tancament de fronteres ha comportat la devallada de molts sectors, i per aquest motiu, l'Informe anual de la Xarxa Mundial contra les Crisis Alimentàries, exposa que el nombre identificat de persones en crisi alimentària, a l'edició publicada el maig de 2021, és el més alt en els cinc anys d'existència de l'informe.

En aquest sentit, des de Nutrició sense Fronteres, estem preocupats per l'increment de vulnerabilitats que afecten a amplis col·lectius a molts països del món, en què sobtadament s'han vist ampliades les desigualtats. Aquest fet, repercuteix en l'accés a l'alimentació i en la qualitat de vida especialment dels infants i les dones. Als països del Nord, cal incrementar les aliances per reduir el malbaratament alimentari, generar alternatives per promoure l'aprofitament d'excedents per a fins socials i frenar el canvi climàtic. Als països del Sud, la manca de vacunes i la fragilitat dels sistemes de salut, poden comportar un descens de l'esperança de vida i un increment de la desnutrició, que cal combatre amb polítiques actives de cooperació internacional focalitzades a enfortir el desenvolupament local sostenible per generar alternatives que permetin atendre les necessitats bàsiques comunitàries.

En definitiva, ara més que mai, hem de ser conscients que si volem avançar per aconseguir els Objectius de Desenvolupament Sostenible en el marc de l'Agenda 2030, hem de treballar decididament per construir polítiques alimentàries locals i globals que vetllin per garantir el dret a l'alimentació per a tothom i enforteixin processos de sobirania alimentària.

Els temps de crisis són també moments de canvis. Esperem que la pandèmia viscuda sigui un motor de canvi global, per contribuir a fer realitat el dret a l'alimentació i que aquest esdevingui un eix central a totes les polítiques públiques per la lluita contra el canvi climàtic.

Us presentem la memòria del 2020 i us animo a participar activament en la nova dinàmica que des de Nutrició sense Fronteres duem a terme.

Molt cordialment,

Lluís Serra Majem
President de Nutrició sense Fronteres

Entra a **www.nutriciosensefronteres.org** per saber-ne més!

Enfortim capacitats a través de l'accés a una alimentació adequada

15 anys dedicats a garantir el dret a l'alimentació

Nutrició Sense Fronteres neix el **2005** d'un grup multidisciplinari de professionals, on col·laboren nutricionistes, dietistes, metges, veterinaris, farmacèutics, agrònoms, etc., **amb l'objectiu de treballar per abordar la problemàtica nutricional.**

L'organització inicia el seu treball sota l'auspici de la Societat Espanyola de Nutrició Comunitària (SENC) i de la "Càtedra UNESCO d'Investigació, Planificació i Desenvolupament de Sistemes de Salut" de la **Universitat de Las Palmas de Gran Canària (ULPGC).**

Missió

Des de la seva creació, l'objectiu de l'entitat ha estat **contribuir a la disminució de les desigualtats que hi ha al món en matèria nutricional d'acord amb els drets humans.** Actuem tant des de la perspectiva de la cooperació, la formació, l'equitat i la capacitació, promovent l'ús equilibrat dels recursos alimentaris i la solidaritat entre els pobles, en concordança amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible 2030.

Valors

| PARTICIPACIÓ | SOLIDARITAT |
| TRANSPARÈNCIA | CODESENVOLUPAMENT
| COHERÈNCIA | COMPROMÍS | INDEPENDÈNCIA |
| EQUITAT | PROFESSIONALITAT | EMPODERAMENT |
| PLURALITAT |

EIXOS D'ACCIÓ TRANSVERSALS

NSF impulsa projectes que treballen **10 dels Objectius de Desenvolupament Sostenible**



Perspectiva de Gènere

Treballem introduint la perspectiva de gènere en totes les accions de l'entitat, entenent que la **feminització de la pobresa és una realitat arreu del món.**

És per això que a través dels projectes es **promouen alternatives perquè les dones surtin de les condicions de vulnerabilitat.** Això té un impacte positiu en el conjunt de la família i el seu entorn.

Reducció de les desigualtats

La desigualtat és l'origen de la major part de les injustícies en tot el planeta.

Per aquest motiu la tasca de transformació d'aquesta realitat ha de prioritzar la concentració d'esforços en la reducció de les desigualtats per aconseguir condicions dignes per a tothom.

Formació i Investigació

Anàlisi, recerca i desenvolupament d'iniciatives per obtenir dades reals amb l'objectiu de disposar d'una perspectiva àmplia sobre els col·lectius amb els quals treballem (recollida d'informació, realització d'enquestes...)

L'entitat també participa en xerrades i col·loquis per sensibilitzar sobre temàtiques que engloben la nostra tasca: seguretat alimentària, refugiats climàtics, equitat de gènere, etc.

Sostenibilitat alimentària

Creiem que els sistemes alimentaris han d'estar compromesos amb el medi ambient i que **l'ús que es fa dels recursos alimentaris és de molta importància per a la lluita contra la desnutrició i per a frenar el canvi climàtic.**

Mentre els països en vies de desenvolupament no tenen accés als recursos alimentaris, els països desenvolupats malgasten un terç dels aliments que es produeixen en el món.



L'any **2020,** marcat **per la Covid-19**

LES CRISIS SÓN MOMENTS DE CANVI QUE GENEREN NOVES OPORTUNITATS D'INCIDÈNCIA

1 Asumim que estem en un món globalitzat i que els problemes globals tenen impactes locals.

2 Asumim la importància dels sectors essencials. El sector primari i el sector sanitari han de ser prioritaris en les polítiques públiques.

3 La vulnerabilitat que s'ha registrat en tot el planeta reforça la prioritat d'impulsar la salut nutricional comunitària pel bon viure.



Nutrició Sense Fronteres ha adoptat una actitud reactiva per donar una resposta adaptada a la realitat social que s'estava vivint a Catalunya i a Gàmbia durant la pandèmia per la Covid-19 a través dels projectes en actiu de l'entitat.

A Catalunya,

L'aturada del sector HORECA el març de 2020 va impactar directament al projecte *Comparteix el Menjar*, ja que tot l'aliment excedent que es recollia a hotels, restaurants i càterings es va veure reduït i, en canvi, les entitats cada vegada estaven més saturades a causa de l'increment d'usuaris.

Davant d'aquesta situació generada per la Covid-19, el projecte va generar nous mecanismes de gestió de l'aliment excedent per poder donar resposta a la situació social que es vivia.

A Gàmbia,

La pandèmia ha ocasionat un fort impacte en la situació social. Per una banda, el país depèn de la importació d'aliments, ja que només en produeix el 50% del que consumeix. És per això que la mobilitat restringida per la Covid-19 ha limitat l'accés a aliments a la població més vulnerable i per tant ha impactat en la falta de recursos alimentaris i nutritius per als infants i dones de les comunitats de Basse i Soma, que estan en situació de pobresa extrema. En els últims mesos, s'ha detectat un empitjorament de l'estat nutricional dels menors que arriben a ser atesos als CRENS.

Per fer front a aquesta nova realitat
durant el 2020, s'ha creat una xarxa d'actors implicats i cohesionats per donar resposta a l'increment de persones en situació de vulnerabilitat i de nova pobresa.

GRÀCIES! JUNTS SEGUIM TREBALLANT EN XARXA

AMB EL SUPORT INSTITUCIONAL DE:
Generalitat de Catalunya. Departament de Treball, Afers Socials i Famílies
Agència de Residus de Catalunya.
Oficina Catalana del Canvi Climàtic. Departament de Territori i Sostenibilitat
Gobierno de Canarias
Cabildo de Gran Canaria
Ajuntament de Barcelona
Diputació de Barcelona

AMB EL SUPORT DE FUNDACIONS:
Fundació La Caixa
Fundación Daniel & Nina Carasso
Fundación Prosegur

UNIVERSITATS CENTRES DE RECERCA:

Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
Universitat de Barcelona
UOC (Universitat Oberta de Catalunya)
Universidad Complutense de Madrid
Universitat Jaume I
Universitat Blanquerna
Universitat de Vic
Universidad de Zaragoza
SENC (Sociedad Española de Nutrición Comunitaria)
EDCTP (European Development Clinical Trials Parnership)

ENTITATS SOCIALS:
Formació i Treball
Càrites Barcelona
Espigoladors
Gimnàs Social Sant Pau
Casal Popular de Nou Barris 3 Voltes Rebel
Bona Voluntat en Acció
Fundació Roure
Andròmines
De Veí de Veí
Aldeas Infantiles
Àmbit Prevenció
Àmbit Dona
ASAUPAM
Casal de Joves Les Corts
ABD
Metges del Món
Associació de Treballadors Pakistanesos de Catalunya
Casa Cádiz
Espai La Tregua
Xarxa Habitatge de l'Esquerra de l'Eixample
Xarxa Solidària Badalona
Xarxa de Suport Mutu de Sant Andreu
Xarxa Laboral del Raval
Xarxa Nou Barris
Xarxa Sant Martí
Fundació Áurea
Homeless Entrepreneur
Casal dels Infants
DISA Sant Andreu
Metzineres
Associació de Veïns Collblanc - La Torrassa
Maharaja
Obra social Santa Lluïsa de Marillac
Associació Ágape
Intercultural
Casa Solidària
CAS Lluís Companys
Centre Sant Martí
Espigadores urbanes
La Merienda
Fundació IRES CRAE
Espai La Tregua
Vecinos en Red
Garazi
Rama SOS
Fundació Champagnat

CUINES SOLIDÀRIES:
Menjador de Ca la Rosa
Barrinar, cap a la Sostenibilitat
Diomcoop
Restaurant La Fàbrica
ESTEVE
Food For Good
Health Warriors
Fundació Melchor Colet
World Central Kitchen

EMPRESES:
Santiveri
Hotel Arts
Hotel Alimara
Hotel Gran Via
Hotel NH Collection Constanza
Els "Pollos de Llull"
Mercabarna
Granier
Gavà Group
Plusfresc
Àgora Residència Universitària
Internacional
Disalvi
Hotel Princesa Sofia
Anabiol
Eurest
Glovo
Hotel Renaissance
Hotel Derby Clarís Collection
HEMA
Gastrofira
Cuimed
Hotel Gravinia, 51
Residència Hermanas de Dios
Ingredients and Desserts
Hotel The Wittmore
Hotel Princess Negro
Ecomenja
Nestlé
Adam Foods
AC Hotels Marriot Illa
Endermar
Hotel Juan Carlos I
Hotel Gallery
Catering Vilaplana
7 i tria
SERHS
Restaurant GUT
TGT
Hotel Hesperia Sant Just
CocaCola
Condis
Eat Out
Ausolan
Mozzakimozza
Hotel Neri
Hotel Granados, 83
ROC 35
Hotel Hilton Mar
Hotel Hilton Barcelona
Càtering Servhos
Hotel Crown Plaza
Hotel Majestic
Pastisseria Formentor
La Tagliatella
9naturalcuina
Semproniana
Catering Servhos
Catering Carlex
Hotel W
Escola El Solell
Escola Virolai
Escola Gavà Mar
Hospital El Pilar

Comparteix el Menjar

Comparteix el Menjar és el projecte concebut el 2012 amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona, l'Obra Social La Caixa, la Fundació Daniel & Nina Carasso i l'Agència de Residus de Catalunya. El seu principal **objectiu** radica en **la cobertura de les necessitats bàsiques, com el dret a l'alimentació de col·lectius vulnerables, promovent l'accés a una alimentació saludable a través de la recuperació d'excedent alimentari d'empreses del sector HORECA.**

El projecte, durant el 2020, ha permès **crear una xarxa d'actors implicats, formada per entitats socials i empreses donadores,** ja que treballem amb diversos agents de la cadena alimentària i de la xarxa d'entitats de barris i tradicionals.

84 donadors **d'excedent alimentari**

VISIÓ REACTIVA

PROMOCIÓ DE L'AUTONOMIA I L'EMPODERAMENT DE LES PERSONES I EVITAR MODELS ASSISTENCIALISTES.

GARANTIR EL DRET A UNA ALIMENTACIÓ SALUDABLE.

REDUIR LA PETJADA ECOLÒGICA AMINORANT LA DESTRUCCIÓ DE L'EXCEDENT ALIMENTARI.

DONAR VISIBILITAT AL COMPROMÍS DE CORRESPONSABILITAT ALIMENTÀRIA DE LA XARXA D'ACTORS, PER TAL QUE S'INCREMENTIN LES ACCIONS DE SUPORT ALS COL·LECTIUS VULNERABLES.

Cuines Solidàries

Cuines Solidàries és el projecte concebut durant la pandèmia de 2020 que té com a principal objectiu **transformar la matèria primera i l'excedent d'empreses alimentàries en plats cuinats,** que alhora seran distribuïts a col·lectius vulnerables. Els àpats s'han realitzat amb la col·laboració de 4 empreses de base social: Menjador de Ca la Rosa, Restaurant La Fàbrica, Barrinar cap a la Sostenibilitat, Diomcoop; i una entitat social: Fundació Dr. Melchor Colet, que han aportat el seu equip humà i infraestructura per realitzar-los. També han hagut empreses solidàries que s'han sumat en l'aportació d'àpats cuinats.

5 donadors de plats cuinats **5** cuines solidàries **81.247** menús cuinats

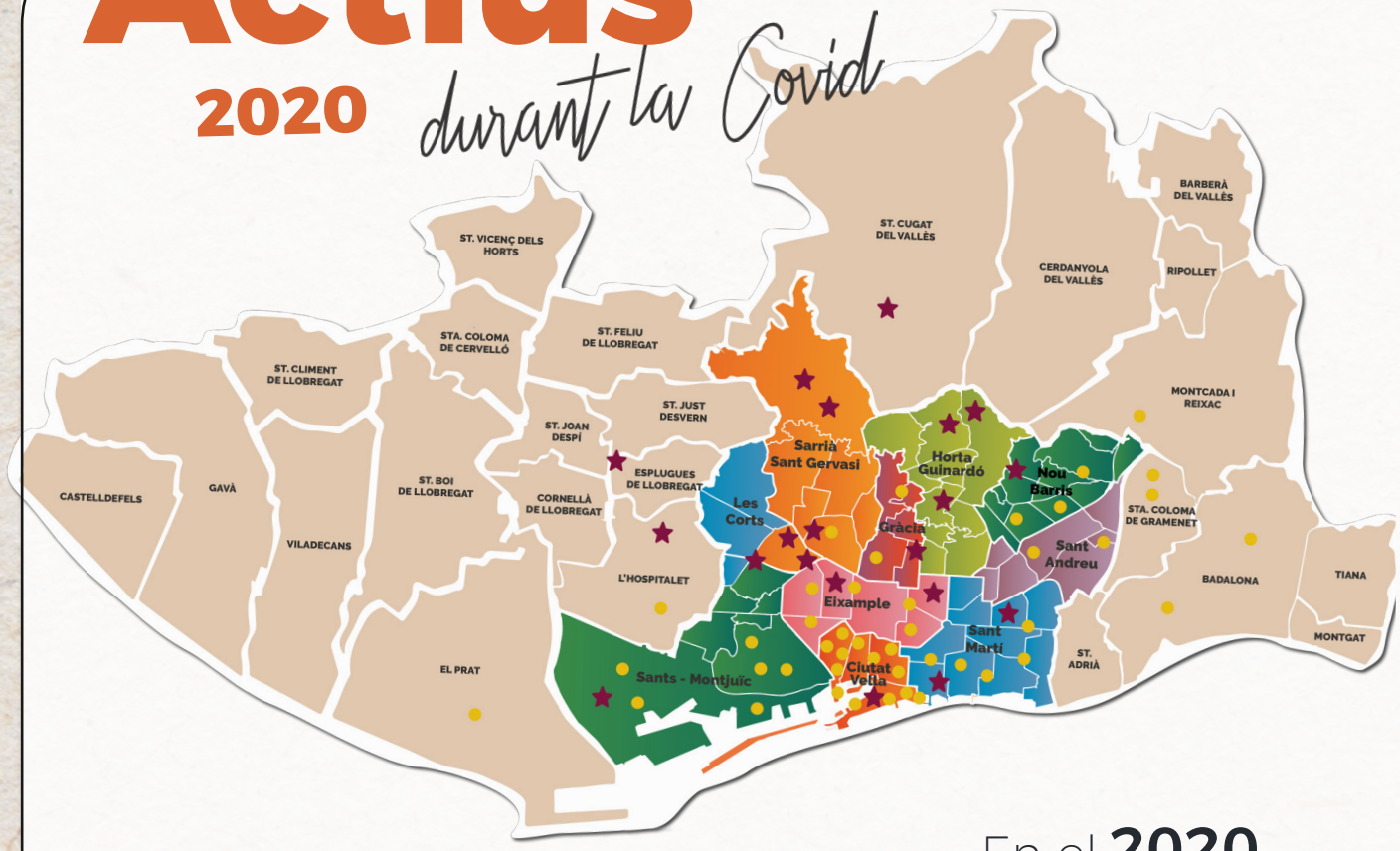
MIRA EL VÍDEO

A la cuina s'impulsen processos basats en la teoria del canvi

Reducció del malbaratament i transformar l'aliment fresc en aliment cuinat

Enfortiment de l'economia circular a través del suport a petits càterings socials articulats al teixit solidari
Creació d'espais de dinamització de formació i intercanvi ocupacional i empoderament
Detecció de necessitats i d'iniciatives de suport mutu al barri
Impuls d'incidència pel dret de l'alimentació de tothom
Estalvi d'emissions de CO_2 i d'estalvi d'aigua a favor del planeta
Canalitzar voluntariat comunitari per impulsar el programa Comparteix el Menjar

Actius 2020 durant la Covid



En el **2020** s'han entregat

152.425

kg d'aliments

41 **ENTITATS SOCIALS** ATESES

24 més que l'any 2019

La pandèmia ha comportat un augment de les necessitats alimentàries. Concretament, el 2020, són ja 41 les entitats participant en xarxa, entre les quals destaquen les xarxes de suport veïnal que s'autoorganitzen per abordar la situació dels veïns i veïnes durant la Covid-19 (persones grans soles, mares soles amb fills, persones que viuen en infrahabitatges, etc.).

Amb els projectes Comparteix el Menjar i Cuines Solidàries es promou l'empoderament i l'enfortiment de capacitats del teixit solidari de les entitats socials a través del suport alimentari a col·lectius vulnerables no de forma segmentada per origen sinó de forma integrada a través d'entitats de proximitat al barri o ciutat.



85.137
kg excedent recuperats

81.247
menús cuinats

Hem estalviat

85.137.000
litres d'aigua

324
tones de CO_2

Quina població atenem?

PERSONES EN SITUACIÓ DE SENSE LLAR

En el darrer any, i a causa de la situació provocada per la pandèmia (el confinament i afectacions negatives especialment per aquelles persones que no tenen un habitatge digne) **hem duplicat el suport a entitats que atenen a persones sense llar.** Entitats com Gimnàs Social Sant Pau, Casal 3VR, Fundació Àgape, De Veí a Veí, DIOMCOOP o Lola No Estàs Sola s'han incorporat a la xarxa d'entitats amb les quals col·laborem.

DONES

La crisi generada per la pandèmia també ha produït un impacte especialment negatiu en la continuïtat del treball de cures, de les feines en horari parcial o de l'economia informal. De fet, el **70% de persones que donem suport són dones** i una bona part d'origen subsaharià. Ja des d'abans de la Covid-19, la major part de les persones que rebien suport eren dones, però quan va esclatar la pandèmia moltes d'elles han vist com de forma dràstica es quedaven sense feina; altres, les seves fonts d'ingressos han patit greus afectacions (sobretot aquelles amb infants a càrrec). És per aquest motiu que el **suport alimentari a dones té un alt impacte positiu al conjunt de la família i presta també suport a menors, a persones grans i dependents.** Aquest any, **l'entrega de plats cuinats a través del projecte Cuines Solidàries ha esdevingut un suport importantíssim que els permet reduir l'alta càrrega de treball de cures que sovint és un motiu més de desigualtat i que alhora és un limitant** en la seva realització personal i professional. Per aconseguir la transversalitat de gènere en la nostra tasca posem especial atenció en entitats com Metzineres (atén 100% dones), Àmbit Dona (100% dones), Bona Voluntat (53% dones), Obra Social Santa Lluïsa de Marillac (62% dones), entre d'altres.

Noves eines

Protocol per la gestió de la seguretat alimentària de les donacions

El 2020 s'ha implementat el **Protocol de Nutrició Sense Fronteres per la gestió de la seguretat alimentària de les donacions,** seguint les últimes normatives sobre el tema, especialment la Comunicació de la Comissió (2020/C 199/01) de la Unió Europea. Un document realitzat per Montserrat Banqué, metgessa especialitzada en nutrició, que té l'objectiu **d'estandarditzar els mecanismes d'acceptació i donació de l'entitat per tal de fer el procés segur. Aquest document pretén:**

- **Assegurar les bones pràctiques en el tractament d'aliments**, especialment la higiene i la seguretat microbiològica en tot el procés.
- **Assegurar la informació necessària dels aliments pels consumidors finals per evitar riscos** especialment per al·lèrgens o intoleràncies.
- **Facilitar la relació i l'intercanvi d'informació amb els donadors** i amb els receptors per tal d'assegurar la traçabilitat.
- En la mesura del possible **divulgar els bons hàbits nutricionals.**

DIAGRAMA DE FLUX

Descripció de les tasques de l'entitat que asseguren la traçabilitat dels productes, la higiene i la seguretat alimentària.

CHECKLIST PEL DONADOR

El donador està obligat a revisar que el producte que entrega és correcte, aporta tota la informació necessària i no presenta cap risc per la salut.

És per això que és indispensable que el donador ompli un checklist per prendre la decisió correcta.

Amb el suport de: Ajuntament de Barcelona

Des del 2019, hem participat en el **Programa voluntari de compensació d'emissions de gasos d'efecte hivernacle.** A través d'aquest programa l'entitat disposa de **crèdits a la venta de GEH.**

Amb el suport de: Oficina Catalana del Canvi Climàtic

LLUITA CONTRA EL CANVI CLIMÀTIC

Sensibilització i incidència

TREBALLEM EN LÍNIA AMB POLÍTIQUES PER LA SOSTENIBILITAT ALIMENTÀRIA

REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI I SOSTENIBILITAT ALIMENTÀRIA



XARXA PEL DRET A L'ALIMENTACIÓ ADEQUADA BCN

El març de 2020 dins el marc de la Xarxa pel Dret a l'Alimentació Adequada vàrem tenir l'ocasió de presentar la tasca que l'entitat estava duent a terme amb hotels i restaurants. Aquesta sessió es va presentar a l'Hotel Arts, un dels grans suports alimentaris del projecte #Comparteixelmenjar. La sessió va ser presentada per Patrici Hernández, referent municipal de la XDAA de l'IMSS (Institut Municipal de Serveis Socials), Jordi Sala, cap de RR. HH de l'Hotel Arts i Núria Camps, directora general de Nutrició Sense Fronteres. Es va parlar sobre el compromís que fem plegats per la reducció del malbaratament i la sostenibilitat alimentària. Per altra banda, l'equip de cuina i l'equip logístic de Nutrició Sense Fronteres van fer una demostració del procés de treball entre l'entitat i les empreses donadores i com es produeix el lliurament dels aliments excedents.

Durant el 2020, Nutrició Sense Fronteres **ha format part activa d'accions que tenen en compte criteris de sostenibilitat mediambiental per reduir la petjada ecològica i no comprometre els recursos naturals actuals ni de generacions futures.**

LLEI 3/2020 11 DE MARÇ PREVENCIÓ DE LES PÈRDUES I EL MALBARATAMENT ALIMENTARIS

El Ple del Parlament de Catalunya va aprovar el passat 4 de març de 2020 la Llei de Prevenció de les Pèrdues i el Malbaratament Alimentaris a Catalunya i **l'equip de Nutrició Sense Fronteres va ser-hi present.** Aquesta llei pretén contribuir a assolir els Objectius de Desenvolupament Sostenible de fam zero i proposa reduir en un 50% el malbaratament alimentari l'any 2030.

A més, Nutrició Sense Fronteres ha format part activa d'una xarxa d'entitats d'entre les quals hi ha Fundació Formació i Treball, Càrites Barcelona, Rezero, i Fundació Banc de Recursos. L'objectiu de la unió és l'aportació d'una sèrie de recomanacions en el desplegament del reglament de la llei.



Amb la col·laboració de: Ajuntament de Barcelona · HOTEL ARTS BARCELONA

Cooperació Internacional

Visió reactiva durant la pandèmia de la Covid-19

En aquest sentit **la pandèmia** esdevinguda a tot el món **ha comportat la necessitat de desplegar una capacitat reactiva per a repensar les activitats del projecte i adaptar-les al nou context,** en compliment de la normativa dictada per les autoritats sanitàries:

1 **Implementació de nous models per realitzar cribratges en grups reduïts** entorn de les postes de salut comunitàries a càrrec dels promotors comunitaris.

2 **Implementació de mesures per enfortir els 12 horts comunitaris a la regió de Soma,** amb l'objectiu de potenciar l'autonomia econòmica de les dones que hi treballen. Per fer-ho possible, també s'ha incrementat la compra de llavors i eines, una mesura preventiva per frenar la inseguretat alimentaria.

3 **Capacitació de les dones i homes que treballen als horts,** en coneixement de cultiu i manteniment de l'hort, així com formacions relacionades amb els drets de les dones i el gènere, ja que el tancament de fronteres durant aquest període ha ocasionat un increment de preus dels aliments.





Centres de Recuperació i Educació Nutricional als municipis de Soma i Basse

Nutrició Sense Fronteres té una trajectòria de 15 anys a Gàmbia amb l'impuls de dos Centres de Recuperació i Educació Nutricional (CRENS) a les regions de Soma i Basse, centrats a proporcionar tractament dels menors ingressats temporalment per un alt índex de desnutrició fins a la seva recuperació.

CREN DE BASSE

Durant el 2020 el CREN de Basse **ha atès 132 ingressos de menors de 5 anys, 75 nenes (57%) i 57 nens (43%).** S'han pogut analitzar 128 fitxes completes, de les quals 112 (88%) **pertanyen a infants que han pogut retornar a la seva casa havent guanyat pes després de la seva estada en el CREN.** A més, 9 nens i nenes (7%) han requerit derivació a l'hospital després de detectar altres patologies que requerien de tractament específic.

Després d'uns dies de tractament en el CREN, quan els infants tornen a menjar, un total de 4 (3%) han sortit amb alta voluntària per decisió de la seva família per a tornar a la seva casa, sense esperar la finalització del tractament.

Desgraciadament s'ha registrat la defunció de dos nens i una nena (2%) que havien arribat al centre en situació molt precària i encara amb tots els esforços no se'ls va poder recuperar. Es van dirigir a l'hospital en diverses ocasions, però desgraciadament no van aconseguir la seva recuperació.

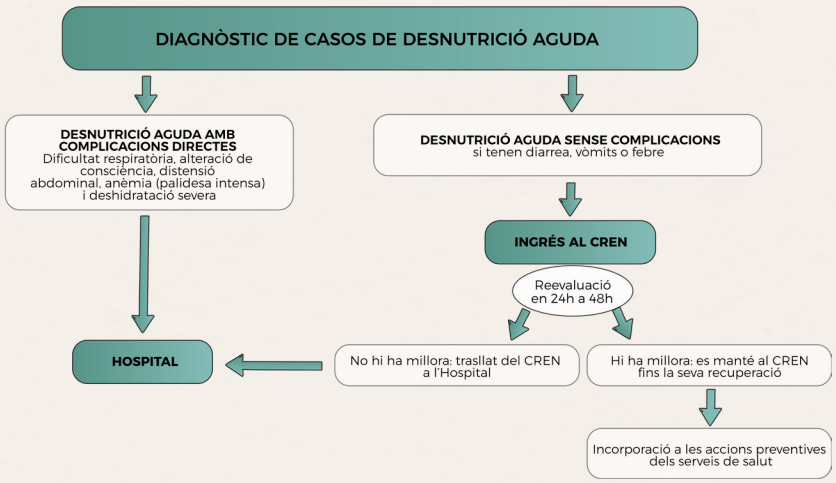
Pel que fa a la **mitjana de dies d'ingrés en el CREN, l'infant passa entre 9 i 15 dies.** Durant aquest període, els nens i nenes romanen en el centre al costat de la seva mare, a qui també se li dóna menjar i formació en el propi centre. El període més llarg de permanència que s'ha registrat en 2020 en el CREN de Basse ha estat de 33 dies, després dels quals ha rebut l'alta.

CREN DE SOMA

El funcionament del CREN de Soma és una mica diferent ja que es dóna major pes a les activitats de seguiment amb **cribratges mensuals en totes les comunitats, la qual cosa permet una detecció precoç del baix pes,** que poden tractar amb suplements en la pròpia comunitat, evitant l'ingrés dels nens i nenes en el CREN. Alhora, en la mesura que la família viva prop del CREN, se'ls proposa un seguiment ambulatori.

Al llarg de 2020, el CREN de Soma ha tingut un total de **46 ingressos, 26 nens i 20 nenes**. D'ells 42 (91%) van retornar a casa després de l'alta, 2 petits (4%) van ser derivats a l'Hospital i un va prendre l'alta voluntària (2%). Fins i tot amb tots els esforços del personal del CREN una nena va morir (2%) tenia 2 anys de vida i va arribar amb només 7,7 Kg de pes, però desgraciadament no la hi va poder recuperar i va morir al segon dia.

Els criteris d'admissió o derivació al CREN es basen en el següent organigrama:



Piecitos Colorados

Nutrició Sense Fronteres, des del 2011 és l'entitat encarregada de realitzar la intervenció nutricional del **Programa Piecitos Colorados de la Fundació Prosegur.** L'objectiu de la proposta és **millorar l'estat nutricional dels infants de les escoles adherides al programa a través de l'elaboració de guies alimentaries i materials didàctics aplicant un enfocament integral.**

FINS ARA, S'HAN REALITZAT

GUIES DIDÀCTIQUES PER 28 ESCOLES A

ARGENTINA	PARAGUAI	URUGUAI	COLÒMBIA
9 escoles	7 escoles	4 escoles	8 escoles



La **Fundació Prosegur** és una entitat sense ànim de lucre que ajuda a construir una societat més solidària i amb menys desigualtats.

Un dels seus projectes actuals és **Piecitos Colorados**, un programa integral que ha iniciat en zones vulnerables d'alguns països d'Amèrica Llatina i que vol convertir-se en **motor de progrés de totes aquelles comunitats on s'implementi, agafant l'escola com a ens impulsor de canvi i de desenvolupament.**

El treball de **Nutrició Sense Fronteres en col·laboració amb la Fundació Prosegur** és elaborar i publicar una guia didàctica dirigida a mestres de les escoles membres del projecte Piecitos Colorados per ajudar-los en l'educació de l'alumnat i les seves famílies en temes d'higiene, nutrició equilibrada i seguretat alimentària.

El 2020 s'ha finalitzat la guia didàctica de Perú i s'ha començat a elaborar la de Xile

La situació provocada per la Covid-19 ha dificultat el seguiment habitual amb les escoles i en aquest sentit, enguany, s'ha finalitzat la guia didàctica de Perú i s'ha començat a elaborar la de Xile, que es presentarà el 2021. També s'ha reestructurat el sistema d'avaluació per a totes les escoles ja incorporades en el programa.

Projecte en col·laboració amb: FUNDACIÓN PROSEGUR



INNOVANT DES DEL SUD: LA DONA INVESTIGADORA AFRICANA I L'AGENDA 2030

El projecte #Nurdelsur pretén ser un motor de sensibilització i promoció de les aportacions de les científiques africanes vers els objectius de l'Agenda 2030 i l'eliminació de desigualtats socials.

Les jornades es van presentar el setembre de 2020 al Palau Macaya de Barcelona. Des de llavors, s'han organitzat conferències i tallers a Barcelona, Lleida, Saragossa i Dakar amb la presència de 10 científiques africanes de països com Benin, Liberia i Senegal. En aquestes sessions, les ponents, a més d'aportar la seva visió professional sobre com abordar els Objectius de Desenvolupament Sostenible i l'Agenda 2030 des dels seus àmbits de treball, van reflexionar sobre els estereotips que cal enderrocar en relació amb la figura de la dona a l'Àfrica, la importància que cada vegada hi hagi més dones en el món de la ciència i finalment l'aplicació de la perspectiva de gènere en els comitès d'ètica.

El projecte ha comptat també amb la participació d'entitats i associacions del Tercer Sector en els tallers realitzats a Barcelona i Lleida.

Conferència de clausura #NURDELSUR

Sèrie d'entrevistes a científiques africanes i l'Agenda 2030.

Amb el suport de:

Obra Social Fundación "la Caixa"

Universidad Zaragoza

EDCTP

AfWORO GESA Grup d'Estudi de les Societats Africanes

Junta directiva

L'òrgan de govern de la ONG es la Junta Directiva, formada pels següents membres:

PRESIDENT
Lluís Serra Majem

VICEPRESIDENT
Sergio Torres

SECRETARIA
Lourdes Ribas

TRESORERA
Victoria Arija

VOCALS

Joy Ngo
Daniel Giménez
Santi Ferrándiz
David Esteller
Gemma Salvador
Maria Jesús Tolosa
Ismael San Mauro

Equip tècnic

DIRECTORA GENERAL
Núria Camps i Vidal

ADMINISTRACIÓ
Borena Jávega

COMPARTEIX EL MENJAR
Víctor Martín
Seiri Valero

GESTIÓ DE PROJECTES
Paula Igual

COMUNICACIÓ
Carla Molina

NUTRICIONISTA
Neus Zurro

RESPONSABLE DE VOLUNTARIAT
Montserrat Banqué

RESPONSABLE DE NUTRICIÓ SENSE FRONTERES A GÀMBIA
Amadou Jallow

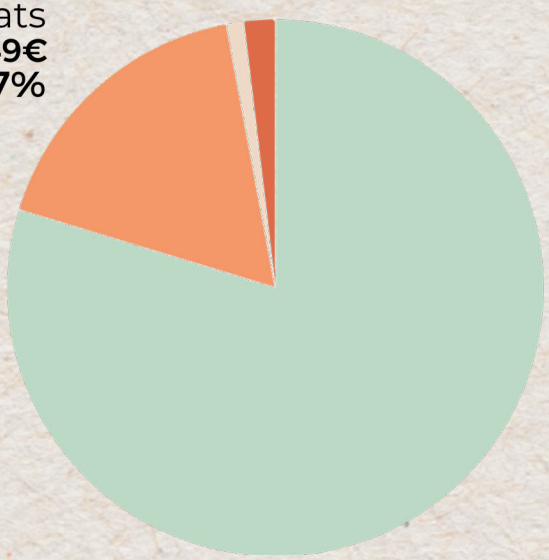
RESPONSABLE DEL PROJECTE PIECITOS COLORADOS 2020
Mercè Vidal

CONVENIS DE PRÀCTIQUES

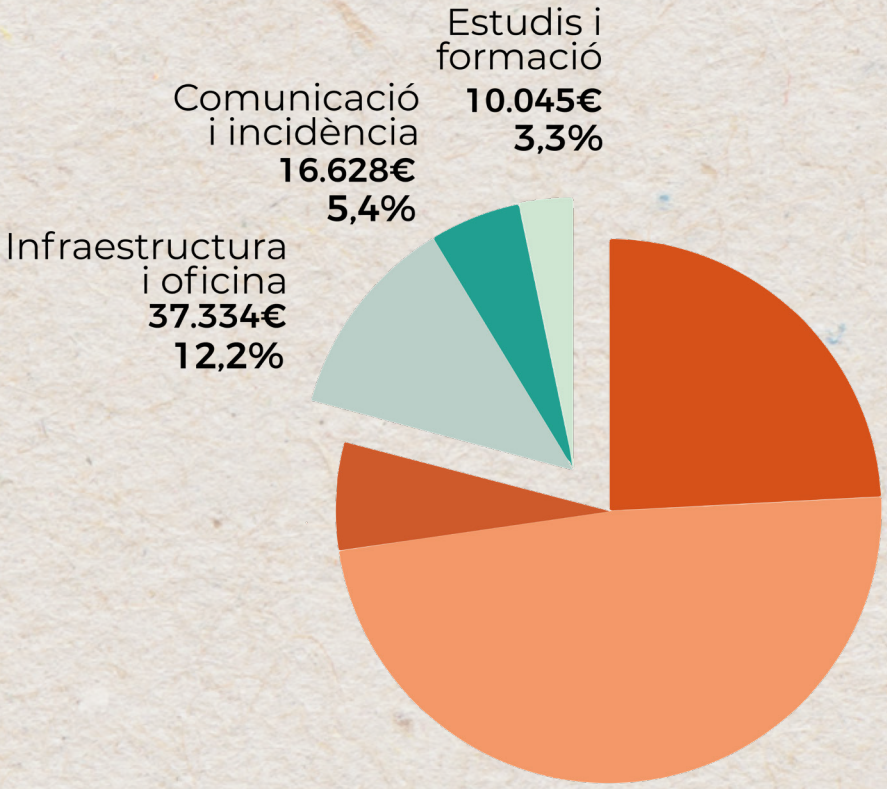
Vols ser voluntari/a de Nutrició Sense Fronteres?

Transparència

Ingressos
310.784€



Despeses
307.019€



Resultat de l'exercici 3.765 €


ZANOTTI
BCN
companteix
el menjar





EMPRESES COL·LABORADORES

Residència Hermanas de

Catering Champagnat

Escola Jordi Masip

CUINES SOLIDÀRIES

ENTITATS SOCIALS AMB QUI COL·LABOREM

Fundació IRES CRAE

Parròquia Sant Fèlix

CAS Lluís Companys

INSTITUCIONS DE SUPORT:

NUTRICIÓ
Sense Fronteres

www.nutriciosensefronteres.org

AMB EL SUPORT DE:

Generalitat de Catalunya
Departament de Treball, Afers Socials i Famílies

Agència de Residus de Catalunya

Oficina Catalana del Canvi Climàtic

Generalitat de Catalunya
Departament de Territori i Sostenibilitat

Gobierno de Canarias

Cabildo de Gran Canaria

Ajuntament de Barcelona

Diputació Barcelona

Sanitas nutrición y vida

Fundació "la Caixa"

Carasso Daniel&Nina

PROSEGUR

Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Universitat de Barcelona

UOC

Universitat Jaume I

Blanquerna
Universitat Ramon Llull

UVIC

SENC
Sociedad Española Nutrición Comunitaria

EDCTP