

MEMÒRIA ANUAL 2022

Nutrició Sense Fronteres

*"Reduïm el malbaratament alimentari i
lluitem contra les desigualtats
alimentàries"*



ÍNDIX

1. **PRESENTACIÓ**
2. **QUI SOM**
3. **EIXOS D'ACCIÓ**
4. **ACCIÓ SOCIAL**
 - a. **Comparteix el Menjar**
 - i. **Programa de compensació d'emissions GEH de l'Oficina del Canvi Climàtic**
 - ii. **La Fundació Catalunya La Pedrera amb Comparteix el menjar**
 - iii. **Estudi el malbaratament alimentari al sector HORECA**
 - b. **Alimentació i perspectiva intercultural**
 - c. **Formació i sensibilització**
5. **COOPERACIÓ INTERNACIONAL**
 - a. **Context Internacional i Nacional a Gàmbia**
 - b. **Nou enfocament**
 - i. **Enfocament comunitari de gènere**
 - c. **Suport institucional, més activitat i nous suports**
 - i. **Promoció de la sobirania alimentària**
 - ii. **Casa Santiveri impulsa el dret a l'alimentació durant més de 15 anys**
 - iii. **Firma del nou Acord de Cooperació amb les Autoritats de Salut de Gàmbia**
 - d. **Dades relatives a l'any 2022**
 - i. **CREN de Basse**
 - ii. **CREN de Soma**
6. **COL·LABORACIONS SOLIDÀRIES**
 - a. **Col·laboració de l'Associació Boobokunda**
 - b. **Col·laboració amb Àfrica Stop Malària**
7. **EQUIP HUMÀ**
8. **COMPTE AUDITADES DEL 2022**



1. Presentació

L'exercici 2022 ha estat un any de desplegament de les línies aprovades l'any anterior i d'introducció de nous enfocaments i dinàmiques per tal de consolidar Nutrició Sense Fronteres com a entitat referent a nivell del nostre país, en la lluita contra el malbaratament alimentari i internacionalment en l'àmbit de la defensa del dret a l'alimentació adequada i sostenible com una acció imprescindible a nivell global, d'acord amb els compromisos de l'Agenda 2030.

Aquest procés, no ha estat exempt de dificultats, doncs, ha estat un any en què quan encara estàvem sortint del fort impacte de la pandèmia de la COVID-19, ha arribat el conflicte bèl·lic per la invasió Rússia d'Ucraïna, que ha tingut repercussions molt i molt negatives a la geopolítica mundial que ha repercutit en l'increment del cost dels carburants, els grans bàsics i posteriorment, la guerra ha desfermat l'alça de preus dels aliments arreu del món.

La FAO adverteix que es constata l'increment de la vulnerabilitat alimentària global, motiu pel qual ens hem apressat a impulsar un nou acord amb les autoritats del Ministeri de Salut i l'Agència Nacional de l'Alimentació de Gàmbia per concretar l'acord 2023-2026, per centrar els nostres esforços en la prevenció i en la dinamització dels CRENS com espai actiu on promoure la salut nutricional i el seu tractament.

Els efectes sobre l'escalfament global són cada vegada més visibles, motiu pel qual la prevenció del malbaratament alimentari dóna més sentit que mai al projecte Comparteix el Menjar, que des de fa més d'una dècada duem en terme des de Nutrició sense Fronteres.

Aquest projecte permet obtenir resultats positius a dos nivells: (1) canalitzar l'excedent alimentari de manera òptima, per distribuir a entitats socials que puguin gestionar l'aprofitament a persones que pateixen una situació de precarietat alimentària i, alhora, (2) impulsar la sensibilització del conjunt de la ciutadania per avançar cap a un nou model alimentari de proximitat. L'objectiu és sumar, cada vegada més, nous actors a evitar el malbaratament alimentari.

El dret a l'alimentació és un dret global i per això ara, més que mai, la nostra tasca és del tot necessària. Us convidem a llegir la nostra memòria d'activitats i alhora us animem a participar-hi activament!!

Lluís Serra Majem
President de Nutrició sense Fronteres i
Rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria



2. Qui som?

Història

Nutrició Sense Fronteres és una organització sense ànim de lucre que neix el 2005 amb l'objectiu de contribuir a la disminució de desigualtats al món en matèria nutricional. L'impulsen un grup multidisciplinari de professionals on metges, nutricionistes, dietistes, veterinaris farmacèutics, agrònoms, etc. col·laboren basant-se sempre en un enfocament de drets humans i des de la perspectiva de la cooperació i formació.

Tot això sota l'auspici de la Societat Espanyola de Nutrició Comunitaria (SENC) i de la Càtedra UNESCO de Investigación, Planificación y Desarrollo de Sistemas de Salud de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), amb l'objectiu de treballar per abordar la problemàtica nutricional.

Missió

Contribuir a la disminució de les desigualtats al món en matèria nutricional d'acord amb els drets humans

Actuant des de la cooperació, formació, equitat, capacitació i promovent l'ús equilibrat de recursos alimentaris d'acord amb l'Agenda 2030 i els ODS



Valors



3. Eixos d'acció

EIX 1: Reducció de les desigualtats



La desigualtat és l'origen de la major part de les injustícies en tot el planeta. Per aquest motiu, el treball 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.



EIX 2: Sostenibilitat alimentària



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

Això és especialment important, tenint en compte que els països en vies de desenvolupament no tenen accés als recursos alimentaris i alhora, els països desenvolupats malgasten un terç dels aliments que es produeixen en el món.

EIX 3: Perspectiva de gènere:



Treballem introduint la perspectiva de gènere en totes les accions de l'entitat entenent

que la femnització de la pobresa és una realitat arreu del món.

És per això que a través dels projectes de Nutrició Sense Fronteres, es promouen alternatives per tal que les dones surtin de les condicions de vulnerabilitat. Aquesta perspectiva té un impacte positiu en tot el conjunt de la família i el seu entorn.

EIX 4: Formació i Investigació



NSF treballa per desenvolupar i promoure, 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)

4. Acció social

A. Programa Comparteix el menjar

Comparteix el Menjar és un dels principals projectes que promou Nutrició Sense Fronteres des de fa més de 10 anys. Concretament, el projecte es va iniciar el 2012 ha comptat enguany amb aportacions d'institucions i fundacions molt diverses i aquest esforç conjunt és un dels principals actius del programa.



OBJECTIU

L'objectiu amb el qual va néixer Comparteix el Menjar era el de **reduir el malbaratament alimentari** d'hotels i restaurants promovent l'aprofitament d'aquests aliments sobrants per fins socials. A través del Projecte Nutrició Sense Fronteres ha promogut i promou **l'accés a una alimentació saludable per a persones en risc o en situació d'exclusió social** (persones sense llar, dones, persones d'origen divers) a l'Àrea de Barcelona.

L'arribada de la **pandèmia** va fer aflorar va suposar un punt d'inflexió pel Projecte Comparteix el Menjar. Fruit d'aquesta situació d'emergència social es va posar encara més èmfasi en la vessant social i climàtica que podia tenir el projecte.

Així doncs, actualment, el projecte ha permès crear una **xarxa d'actors (entitats, empreses donants i múltiples agents de la cadena alimentària), tots ells implicats en la reducció i sensibilització contra el malbaratament alimentari**. En l'actualitat, es treballa no només amb restaurants, hotels i escoles sinó que també amb productors, distribuïdors i empreses alimentàries, així com amb aportacions d'institucions públiques i de diverses fundacions privades.

Pel que fa a l'àmbit públic el programa:

- Ajuntament de Barcelona
- Diputació de Barcelona
- Departament de Benestar Social de la Generalitat

Pel que fa a l'àmbit privat aquest 2022 volem agrair les aportacions de:

- Fundació Catalunya La Pedrera
- Fundació La Caixa
- Casa Santiveri
- Fundació Dr. Melchor de Colet
- Fundació Espigoladors

Programa de compensació d'emissions GEH

El programa voluntari de compensació d'emissions de gasos amb efecte d'hivernacle (GEH) de l'Oficina Catalana del Canvi Climàtic i la Generalitat de Catalunya, es basa en promoure la reducció d'emissions GEH a través de projectes en matèria de canvi climàtic.

Pel que fa a Nutrició sense Fronteres el Programa certifica l'impacte positiu de la nostra tasca en l'àmbit de mitigació del canvi climàtic.

Durant el període 2019-2021, el projecte Comparteix el menjar va reduir un total de 134.5 tones de CO2 mitjançant la reducció de malbaratament alimentari.

Per aquest motiu, ens hem tornat a presentar a la convocatòria 2023 pel període 2022-2025.



L'any 2022, NSF és reconeguda com a **entitat ambiental pel Departament d'Acció Climàtica**, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya (Registre d'Entitats de Medi Ambient), ja que també una de les finalitats de la nostra tasca és la protecció del medi ambient.

La Fundació Catalunya La Pedrera va col·laborar solidàriament amb el programa Comparteix el menjar

La **Fundació Catalunya La Pedrera** orienta la seva tasca en cinc grans grups: l'acompanyament de l'envelliment per tal de fer-lo tan digne com sigui possible; generar ocupació per a persones en situació de vulnerabilitat; fomentar la sostenibilitat, desenvolupar projectes d'alimentació que contribueixin a millorar la salut de les persones; promoure activitats i accions que incitin a la reflexió i al pensament crític i incentivar les vocacions amb talent en els àmbits de la ciència i la cultura.

Em motiu de l'increment de preus del combustible després de l'esclat de la guerra, el programa **Comparteix el Menjar** va patir un moment complicat per reactivar la represa de donacions dels hotels i restaurants. Volem destacar que vàrem comptar amb una col·laboració extraordinària de la **Fundació Catalunya La Pedrera** per reactivar amb força el programa com a resposta a la situació de vulnerabilitat alimentària i desavantatge social de moltes famílies de Catalunya i a contribuir al cost del transport dels excedents d'aliments afectat per l'increment dels preus de la benzina.

Fundació
Catalunya
La Pedrera

Estudi el malbaratament alimentari al sector Horeca per encàrrec del Depart. d'Acció Climàtica i Agenda Rural

Elaboració del treball tècnic 'Anàlisi de les causes de malbaratament al sector de la restauració i recomanacions de prevenció', encarregat pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC) de la Generalitat de Catalunya.

Els objectius de l'informe eren conèixer els motius finals de malbaratament alimentari actual al sector HORECA a Catalunya i conèixer el grau de sensibilització sobre el tema en les diferents baules del sector, analitzant el fenomen amb visió global. A partir d'una recerca bibliogràfica inicial, s'han elaborat i dut a terme enquestes a professionals del sector.

El sector HORECA està molt motivat a disminuir el malbaratament i aprofita al màxim els aliments per raons de professionalitat, econòmiques, de consciència o de medi ambient. Especialment, s'hi refereixen com l'ADN del cuiner, i es fa referència constantment a mestres o família que han inculcat la cultura del reaprofitament a la cuina. Ara bé, malgrat ser un sector molt sensibilitzat, és poc coneixedor dels grans nombres sobre el malbaratament, tot i que han sortit repetidament al mitjans de comunicació, i de les noves normatives que afecten aquest tema.

Un altre aspecte a tenir en compte és que no es relaciona directament el malbaratament alimentari amb el canvi climàtic, i en canvi ho relacionen més fàcilment amb un perjudici al medi ambient. Pot ser un tema a treballar. Es valora que, en general, els joves i el personal format són més sensibles a treballar contra el malbaratament per la situació del medi ambient, mentre que la gent més gran, els veterans, ho té interioritzat per educació i cultura pròpia de la cuina.

Ens queda palès que cal recolzar-se en les estructures pròpies del sector, associacions, federacions, gremis, etc., per aconseguir la difusió de la normativa. Sovint, es desconeixen els beneficis fiscals que hi pot haver en donacions d'aliments a organitzacions sense afany de lucre o altres organismes socials, i d'altra banda aquestes organitzacions no tenen cobertura arreu del territori.

Com a resultat de l'estudi, s'han elaborat unes recomanacions per treballar la prevenció del malbaratament en aquest sector.

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/Causes-de-malbaratament-al-sector-HORECA-12_04_23-Final.pdf

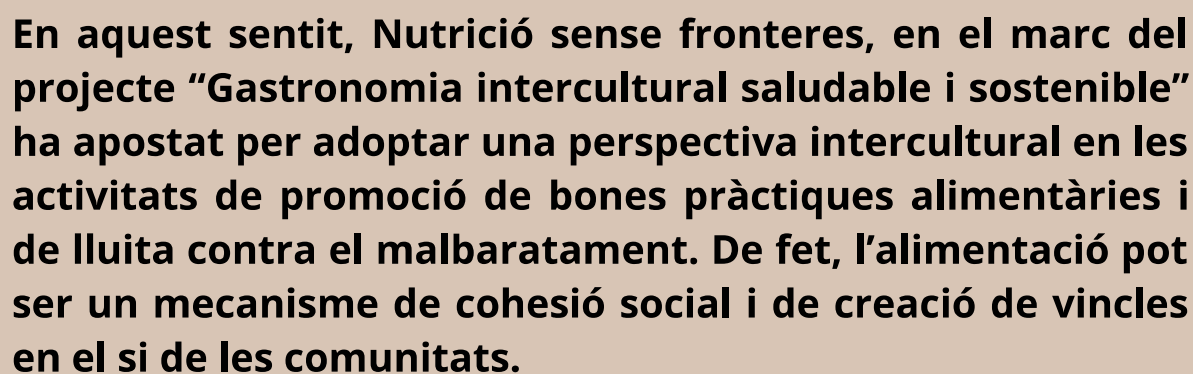


Aquest estudi s'ha realitzat per encàrrec **del Departament d'Acció Climàtica de la Generalitat de Catalunya**

B) Alimentació i perspectiva intercultural

La tradició culinària és una amalgama de moltes cultures gastronòmiques de diferents parts del món que ens han arribat al llarg dels segles i s'han anat consolidant. Actualment, a Catalunya mengem productes i plats que els nostres avantpassats no coneixien, elaborats amb ingredients originaris d'altres parts del món i que ja considerem nostres. Això és enriquidor sempre que, en aquest procés, no es perdin els plats tradicionals per plats ultraprocessats o de menjar ràpid, menys saludables nutricionalment i amb un major impacte ambiental.

Aquesta propietat de la gastronomia, de ser identificativa d'un poble i alhora poder ser apresada i compartida, és la característica entorn la qual, des de Nutrició sense Fronteres, definim i executem els projectes de suport i promoció intercultural.



En aquest sentit, Nutrició sense fronteres, en el marc del projecte "Gastronomia intercultural saludable i sostenible" ha apostat per adoptar una perspectiva intercultural en les activitats de promoció de bones pràctiques alimentàries i de lluita contra el malbaratament. De fet, l'alimentació pot ser un mecanisme de cohesió social i de creació de vincles en el si de les comunitats.

Aquest compromís intercultural s'ha concretat en el desenvolupament de dues activitats de formació i aprenentatge compartit:

- **Tallers interculturals de Cuina a Calella**
- **Xerrades sobre alimentació i nutrició al Centre Cívic d'Esplugues i al Centre Cívic de Ca l'Isidret del barri del Poblenou de Barcelona**

Tallers Interculturals a Calella

La primera iniciativa que s'ha organitzat ha estat una sèrie de sessions participatives amb dones d'origen divers (majoritàriament senegaleses i gambianes) a la localitat de Calella al Maresme, amb l'Associació de dones USSEC. Les sessions no consistien únicament en una presentació teòrica sinó que es dividien en dos blocs.

Bloc 1

En el primer bloc s'enfortia capacitats de les dones de manera dinàmica i participativa en relació amb l'etiquetatge dels aliments, el contingut nutricional, bones pràctiques alimentàries i la seva compatibilitat amb l'elaboració de plats tradicionals.

Alhora, aquests tallers servien per enfortir el vincles i la cohesió comunitària entre les participants, així com la cohesió social a través del coneixement de productes i plats locals..

Bloc 2

En el segon bloc es duia a terme l'elaboració de manera pràctica de plats locals i dels seus països d'origen i plats tradicionals. Concretament, es van elaborar plats tradicionals de temporada tant catalans, senegalesos i gambians i fins i tot italians: moniato, castanyes i torta pasqualina i bulet (un plat tradicional africà a base de sardines i molt popular en els seus països d'origen).



UNION SENEGALAISE POUR LA SOLIDARITÉ,
ET L'EPANOUISSEMENT CITOYENS
(U.S.S.E.C)



UNION SENEGALAISE POUR LA SOLIDARITÉ,
ET L'EPANOUISSEMENT CITOYENS (U.S.S.E.C)

Cal destacar que tots aquests plats es van elaborar amb aliments de temporada i productes d'excedent alimentari.

Xerrades sobre alimentació i nutrició al Centre Cívic de Can Vidalet d'Esplugues i Centre Cívic de Ca l'Isidret del barri del Poblenou de Barcelona

En la mateixa línia anterior, ha consistit a dur a terme xerrades per abordar temes sobre l'aportació nutricional dels aliments, malalties associades a l'alimentació, al·lèrgies, bones pràctiques en higiene alimentària, manipulació i emmagatzematge d'aliments, etiquetatge etc. Aquestes xerrades s'han dut a terme al Centre Cívic de Ca l'Isidret al barri del Poble Nou de Barcelona i al Centre Cívic de can Vidalet d'Esplugues de Llobregat.

Fruit d'aquests tallers comunitaris, al final de les sessions els participants van compartir una recepta tradicional del seu país d'origen. D'acord amb els coneixements adquirits durant les sessions es va avaluar de manera conjunta el contingut nutricional dels plats i NSF va elaborar una sèrie de recomanacions per tal d'adaptar les receptes per fer-les més saludables, nutritives i sostenibles.



A partir d'aquest intercanvi entre les persones participants i NSF, hem elaborat un **Receptari intercultural saludable i sostenible** que recull receptes de diversos països compartides pels participants.



! Per dur a terme aquestes xerrades i activitats, Nutrició Sense Fronteres ha comptat amb el **suport del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i de l'Ajuntament de Barcelona**

C) Formació i sensibilització

Per tal de promoure bones pràctiques alimentàries i lluitar contra el malbaratament alimentari, NSF treballa per divulgar el coneixement i experiència de què disposa amb entitats socials, centres cívics i el món acadèmic.

Xerrada a la Universitat Blanquerna

Sota el títol “Educació alimentària com a eina pel dret universal a l’alimentació” en la qual es va presentar l’ONG i les línies de treball, es va aprofundir en la seguretat alimentària al món i la necessitat d’educació alimentària nutricional i sostenible.

Concretament, el contingut es va dividir en tres principals blocs:

- 1- Presentació de l’ONG i línies de treball
- 2- Seguretat alimentària al món i educació alimentària nutricional
- 3- Presentació del projecte *piecitos colorados*

Xerrada Associació Catalana de Ciències de l’Alimentació

NSF va participar en la Jornada 2022: Els reptes de l’alimentació del futur de l’Associació Catalana de Ciències de l’Alimentació”.

La nostra intervenció va ser en referència a la llei del malbaratament alimentari, en la qual es va posar èmfasi en la importància de donar més valor als aliments, fer un esforç per replantejar-ne els preus, escoltar els productors i anar cap a una economia circular amb els aliments.

Premi Hotel Arts

L’Hotel Arts de Barcelona guanya el premi BST 2022 en la categoria sostenibilitat social per la seva col·laboració amb el projecte *Comparteix el menjar*.

Projecte Escolar amb la Fundació Ausolan

NSF ha dut a terme un projecte de sensibilització a escoles del País Basc en col·laboració amb la **Fundació Ausolan**. Concretament, s'han elaborat materials de formació en el marc del projecte "**El Dret a una Alimentació Saludable i Sostenible**".

Aquest projecte pretén difondre a l'alumnat i famílies, informació per tal que optin per aliments més saludables i sostenibles, identificar alternatives a aliments ultraprocessats, conèixer l'origen dels aliments, sensibilitzar sobre el malbaratament alimentari, ...

Per tal de poder transmetre els continguts a escoles s'ha estructurat la informació en tres blocs:

- **SALUT**: 1 de cada 5 morts al món es dona a causa d'una alimentació inadequada. Per tal de potenciar un sistema alimentari beneficiós per la salut cal sensibilitzar respecte la necessitat de consumir aliments de temporada per tal de poder conèixer les propietats dels aliments que consumim.
- **SOCIETAT**: els àpats són espais de socialització i representen la diversitat gastronòmica de les societats. Actualment, la globalització posa en perill aquesta diversitat i el sistema de producció genera relacions sociolaborals injustes i desigualtats. Per això cal buscar alternatives per facilitar, de nou, accés a productes de proximitat i temporada.
- **ENTORN**: l'increment de productivitat agrícola en els sistemes alimentaris durant les darreres dècades ha afectat el medi ambient i la societat. El fet que consumim aliments provinents de qualsevol indret del món, en lloc d'optar per productes de proximitat incrementa el consum d'energies i la despesa en infraestructures. Alhora contribueix a generar un entorn amb desigualtats a l'hora d'accedir als aliments.



Per dur a terme aquestes Nutrició Sense Fronteres ha comptat amb la tasca de voluntariat de la Nutricionista Neus Zurro i el **suport de la Fundació Ausolan**

Presentació d'un joc de taula en col·laboració amb la Fundació TerSan

La Seguretat Alimentària i Nutricional és un concepte que evoluciona en funció del moment històric en el qual ens trobem i en funció de les societats. Està estretament relacionat amb el context econòmic, polític i social.

Globalment, hi ha un consens en què el Dret a la Seguretat Alimentària és un dret humà que es compon de dos elements:

- Producció i disponibilitat suficient i adequada d'aliments
- Dimensió nutricional, és a dir, la relació entre l'ésser humà i els aliments.

Davant d'aquesta realitat, Nutrició Sense Fronteres ha col·laborat amb **TearSan** (Teia de Articulação pelo Fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional) per l'elaboració del "**Joc de Seguretat Alimentària i Nutricional**".

El Joc, és una adaptació del joc que ja havia dissenyat TearSAN per visibilitzar i sensibilitzar sobre l'impacte de la seguretat alimentària a la vida de la població brasilera, en aquest cas, adaptat a la realitat de Catalunya.

*** TearSAN és una Xarxa de Persones, Institucions, Projectes i Idees amb l'objectiu d'enfortir la seguretat alimentària i nutricional a partir de la comprensió de l'alimentació adequada com a dret humà.

Desenvolupen i executen projectes de formació i investigació guiats per un concepte i voluntat d'educació popular i mirada crítica amb l'entorn.



5. Cooperació Internacional

NSF té una trajectòria de 15 anys a Gàmbia on disposa de Centres de Recuperació Materno-Infantils (CRENs). A través d'aquests centres i de diverses iniciatives es contribueix en la promoció de la seguretat alimentària i nutricional materno-infantil i a la sobirania de les comunitats.

A) Context Internacional i Nacional a Gàmbia

Gàmbia és un dels països més petits de l'Àfrica Occidental i se situa a la posició 174 de 179 nacions en l'Índex de Desenvolupament Humà, segons dades de 2021. Alhora, un 73,9% de la població viu en zones rurals i se situa per sota el llindar de pobresa.

L'agricultura gambiana es caracteritza per ser una agricultura mixta amb una escassa diversificació de la producció, de fet és una agricultura de subsistència. Es cultiva principalment cereals com el mill, mill tardà, blat i arròs. Alhora es cultiven cultius semiintensius com ara el cacauet, cotó i sèsam.

Tal com es detallava a l'Informe de 2021, la pandèmia de la COVID-19 va ser un cop molt dur per l'economia gambiana i va afectar de manera directa la disponibilitat d'aliments al país. Fet que va incrementar la inseguretat alimentària.

Més recentment, durant l'any 2022, l'esclat de la Guerra a Ucraïna ha afectat el país de manera significativa. De fet, una de les primeres conseqüències de la guerra fou el bloqueig de les exportacions de gra ucraïnès generant un increment de preus d'aquest producte. Increment de preus que, a Gàmbia, es va sumar a l'increment que s'arrossegava l'any 2021 pel tancament de fronteres per la pandèmia i dels acords pesquers que va subscriure el govern gambià amb tercers països i que va generar una disminució de la disponibilitat de peix i l'increment dels preus.

Alhora, a la manca de blat i altres aliments bàsics, es va afegir la manca dels productes F75 i F100. Ambdós, productes utilitzats per tractar la desnutrició als CRENS i als centres hospitalaris.



B) Nou Enfocament

Tradicionalment el focus del projecte de NSF a Gàmbia, girava entorn de la recuperació d'infants en situació de desnutrició i en fer cribratges a les comunitats per tal prevenir els casos de desnutrició més severos.

Fruit dels canvis en el context nacional i internacional definits a l'apartat anterior, NSF al llarg de 2022 ha detectat la necessitat d'adaptar l'enfocament a les noves necessitats del país i de les comunitats de Soma i Basse.

→ Enfocament comunitari de gènere

El canvi d'enfocament fa referència a l'ampliació del focus dels infants a les mares gestants, lactants i dones de les comunitats. Això és així, ja que s'ha detectat una important **correlació entre la salut dels infants i la salut de les dones**.



Per aquets motiu s'ha posat en marxa una branca del projecte, que de manera complementària a la tasca de recuperació dels infants en situació de desnutrició, contribueix en la **sensibilització de les comunitats**, especialment de les **dones**, respecte bons hàbits durant l'embaràs per tal de prevenir els riscos que suposa per elles, així com de bones pràctiques alimentàries que afavoreixin una dieta rica en nutrients a les mares i als infants.

Per la campanya hem elaborat de diversos **pòsters visuals** que donen pautes en la direcció descrita a l'anterior paràgraf. Cal destacar que tots els materials s'han elaborat en les **llengües locals** (fular i wolof) i també en anglès, i en un format molt visual per tal de garantir que ben acollits sobre les comunitats.



LEKU NENE BI ÑAMI BOBOYEL INFANT FEEDING



Sowu yay dji mom rek moy lek ak nangui
nene bi yitowo ba bamuy am ó wer

Boboyel ha nguel lebbi ó birodam
neene'ó ðam yonnidoum ñaamete e yango

Breastmilk is the only food and drink
a baby needs for the first
6 months
of life



Bu ame ó wer nank nank dana
mana tambali yene lek yu wor pur motali
nanpam ba bamuy am 2 at wala luko ep

Boboyel, nguel lebbi ó ado fotii mbo beydande
ñaamereedji nafoodi nguel he birodam neene'ó ðam
haa nguel hebba doulbi 2 wala nguel boura ðam

At 6 months give gradually safe
complementary foods and
breastfeed child until
he/she is 2 years old
or beyond



NDENAGOL GONDUGOL HE REEDU T'HA A NO WUONDDI E DI DEF NANK CI YI BAJUL CIKU ËMB RECOGNIZING DANGER SIGNS DURING THE PREGNANCY



En aquest primer pòster se sensibiliza en relació amb bones pràctiques per l'alimentació dels infants des del seu naixement, passant després dels primers 6 mesos de lactància a la introducció d'aliments sòlids.

En aquest segon pòster es sensibiliza en relació amb possibles riscos per les mares gestants durant l'embaràs i com prevenir-los i actuar enfront als signes d'alarma que poden alertar d'aquestes situacions.

C) Suport institucional, més activitat i nous suports

Pel que fa a l'àmbit públic té un suport molt important provinent de les institucions de les Illes Canàries concretament:

- Gobierno de Canarias**
- Cabildo de Gran Canaria**
- Federación Canaria de Municipios**

Pel que fa a l'àmbit acadèmic té un suport destacable de les universitats públiques:

- Univeritat Rovira i Virgili (URV)**
- Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)**

→ Promoció de la sobirania alimentària

Davant la falta d'aliments bàsics per alimentar a les comunitats i de productes per a la recuperació dels infants en situació de desnutrició, Nutrició sense fronteres ha vist una oportunitat per continuar promovent la **sobirania alimentària** al país per tal de garantir que les fluctuacions dels preus dels productes bàsics o el context internacional, no tinguin un impacte tan sever en relació amb la disponibilitat d'aliments essencials.

Així doncs, s'ha donat suport a una **iniciativa de producció** del producte "**Tedugall Food Processing**" a la localitat de Dongoroba. Aquest producte, elaborat de manera completament artesanal per un grup de cinc dones a través **d'arròs, blat, cacauets, mill i mongetes**, té un contingut altament nutritiu i proteic que agilitza la recuperació dels infants majors de sis mesos i també dels adults que pateixen desnutrició.

Aquesta iniciativa, no només contribueix a la **recuperació de persones** en situació de desnutrició sinó que també promou la **sobirania alimentària** i el **conreu de productes locals**.



→ Suport constant de més de 15 anys de Casa Santiveri impulsant el dret a l'alimentació

La bona cooperació és la que permet acompanyar un procés durant anys per tal de generar un fort impacte. A vegades aquesta cooperació és menys mediàtica, i fins i tot poc visible, però és la que aconsegueix enfortir capacitats, cohesionar equips i aconseguir canvis reals que puguin ser sostenibles en el temps.

Per dur-la terme és imprescindible disposar de suports també constants, ja que no sempre les administracions aproven cada any els projectes de continuïtat, però sostenir un procés de forma permanent requereix de recursos i de persones implicades que creuen fermament que l'ús equilibrat dels recursos alimentaris i la solidaritat entre els pobles és el que pot generar un nou món més just en que el dret a l'alimentació estigui garantit per a tothom.

El suport des de fa més de 15 anys de Casa Santiveri, ha permès a Nutrició Sense Fronteres la creació i el suport als Centres de Recuperació i Educació Nutricional de Basse i Soma que han atès milers de nens i nenes de la població infantil de Gàmbia.



I és que el que va començar a Nutrició sense Fronteres com a primer projecte innovador, és ara una ferma realitat. I, per això, que podem afirmar que tant la població com les autoritats del Ministeri de Salut de Gàmbia, com l'Agència Nacional d'Alimentació (NaNA), valoren molt positivament la funció dels CRENS i que actualment han esdevingut un espai segur conegut on els pares i mares acudeixen per garantir l'accés dels infants a l'alimentació i recuperar-se en poques setmanes el pes necessari per superar la desnutrició.

Aquesta és la reflexió que hem fet conjuntament el 2022 i que ens impulsa a continuar contribuint a divulgar el dret a l'alimentació a l'àmbit comunitari, i molt especialment a vetllar per la salut de les dones i els infants.

Disposar del suport de Santiveri fa possible tenir continuïtat en la feina feta, que és vital per generar resultats reals cada any, mesurables i de gran impacte social.



CREN
Centre for Nutrition
Recovery and Education

Cada any més de 300 infants poden superar la situació de desnutrició severa després d'estar ingressats al CREN, junt amb les seves mares, en una estada mitjana entorn d'uns 15 dies.

→ Firma del nou Acord de Cooperació amb les Autoritats de Salut de Gàmbia per al període 2023-2026

Al llarg del 2022 ha anat negociant un nou mecanisme de cogestió dels CRENS i finalment Nutrició Sense Fronteres va arribar a un acord amb les autoritats gambianes, concretament el Ministeri de Salut de Gàmbia i l'Agència Nacional d'Alimentació, per tal de firmar un nou MOU vigent des de l'any 2023 fins al 2026.

Aquest acord, és un pas molt important per consolidar la tasca que fan els CRENS i Nutrició Sense Fronteres a Gàmbia, ja comporta reconeixement institucional.

Alhora, permetrà comptar amb el suport sobre terreny de l'Oficina del Governador, les direccions de salut de les Regions Upper i Lower River, l'Hospital del districte sanitari de Basse i de Soma i el Consell de l'Àrea de Basse i Soma i del Ministeri del Govern Local, Terres i Assumptes Religiosos.

El MOU recull un seguit de prioritats compartides entre les parts:

- Enfortir els CRENS de Basse i Soma com un espai dinàmic i segur per promoure la salut nutricional
- Implementar una cogestió dels CRENS
- Impulsar campanyes de sensibilització i suport nutricional a les comunitats
- Millorar el registre de dades i analitzar-les per tal d'actuar de manera preventiva



C) Dades dels CRENS relatives a l'any 2022

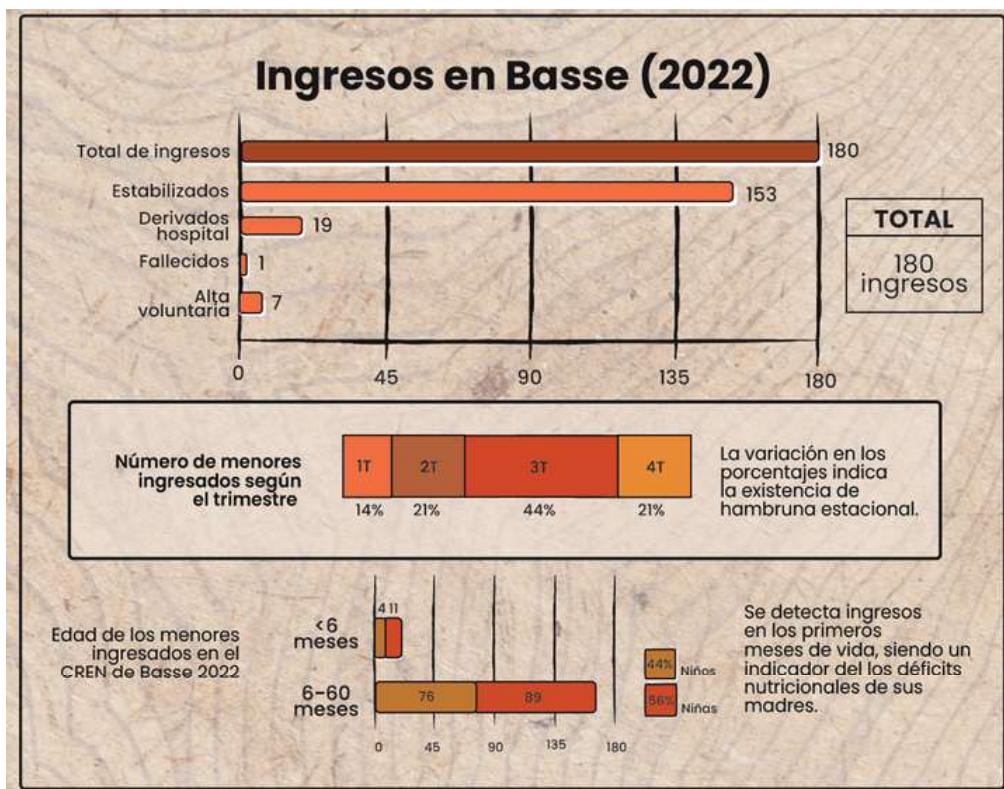
CREN de Basse

El CREN de Basse, inaugurat el desembre de 2010, ha dut a terme una tasca de prevenció de la desnutrició i promoció de la salut alimentària, àmpliament reconeguda i valorada per part de les comunitats.

L'equip del CREN s'integra per grans professionals. Compta amb el suport de: una infermera auxiliar i un equip de logística (cuiners, equip de neteja, vigilant i un conductor). També formen part del personal del CREN, metges i professionals canaris i els coordinadors del projecte que viatgen durant alguns períodes al centre per dur a terme un seguiment i supervisió de la tasca que s'hi desenvolupa.

Cal destacar que el CREN està situat a molt poca distància de l'hospital de Basse amb el que treballa conjuntament. De fet, des de la seva inauguració, les autoritats Gambianes, concretament el Ministeri de Salut, les administracions del districte sanitari, el governador de la regió i la National Nutritional Agency, treballen en col·laboració amb NSF per coordinar el programa de suport i vigilància nutricional de la regió.

El CREN té capacitat per 25 nens i nenes en situació de desnutrició i compta amb aules de formació per a les mares, sanitaris i la resta de membres de l'equip.



Al llarg de l'any 2022 el CREN de Basse ha registrat un total de 180 ingressos. 153 d'aquests es van estabilitzar al mateix centre, 19 es van derivar a l'hospital, un infant va morir i 7 van demanar l'alta voluntària.

Les dades mostren que hi ha fam estacional ja que el primer trimestre, va registrar un 14% dels ingressos, el segon un 21% el tercer va acumular un total del 44% dels ingressos i el quart un 21%.

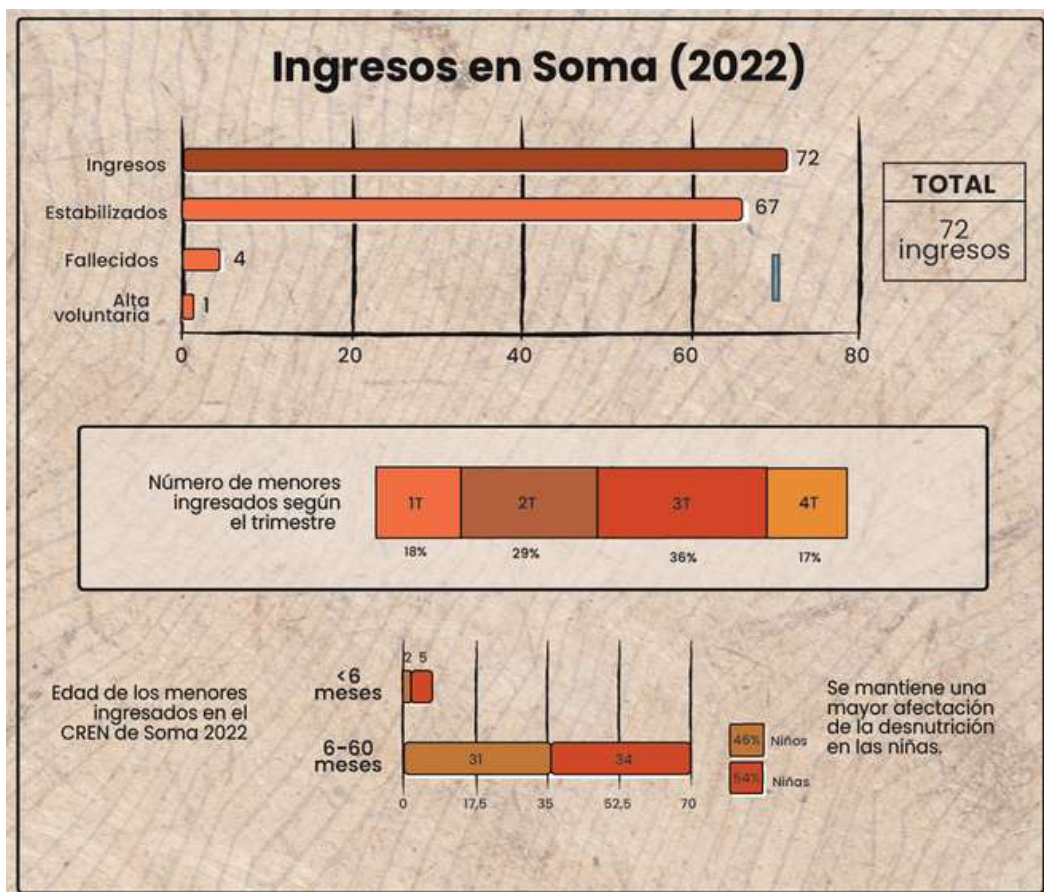
CREN de Soma

Aquest CREN es va inaugurar l'any 2012 i actualment se situa dins el mateix hospital de Soma, fet que millora molt l'atenció als menors en situació de desnutrició.

EL CREN compta amb un equip jove, qualificat i altament motivat. Disposa d'un total de 5 infermers i infermeres encapçalats per Manda E Suso, director del CREN. Alhora disposa d'un equip fix de logística format per un vigilant una persona que neteja i una cuinera.

En relació amb les dades registrades al CREN de Soma al llarg de l'any 2022, hi va haver un total de 72 ingressos, 67 dels quals es van estabilitzar, 4 infants van morir i un va demanar l'alta voluntària.

De nou les dades desglossades per trimestres, reflecteixen la fam estacional, ja que el primer trimestre va registrar un 18% el segon trimestre un 29,2%, el tercer trimestre un 36,1% i el quart trimestre un 16,7%.



6. Col·laboracions solidàries

→ A) Associació Boobokunda

COMPARTIR ÉS MILLOR QUE DONAR

L'Associació Boobokunda sorgeix de la inquietud de millorar la qualitat de vida infantil i el desenvolupament sostenible comunitari. Després de visitar diverses vegades el país més petit de l'Àfrica, Gàmbia, can concloure que compartir és millor que donar, molt millor!! Son un grup d'amics, que s'han solidaritzat amb la població de Mansajang Kunda, a la regió anomenada Basse Santa Su, ja que és una zona molt allunyada de la capital, a l'interior del país.



Son persones compromeses que sempre s'impliquen visitant cada any el CREN de Basse, i hi han col·laborat, molt especialment en els moments difícils, en que ha calgut el seu suport per garantir la continuïtat de la tasca.

→ B) Col·laboració amb Àfrica Stop Malària



Es calcula que a l'Àfrica subsahariana hi va haver un augment del 12% en les morts per malària el 2020 en comparació del 2019, segons dades de l'OMS. Davant d'aquesta situació hem activat la col·laboració amb l'ONG Àfrica, Stop Malaria que treballa amb l'objectiu de reduir la incidència i les morts per malària especialment a les persones de risc més alt: dones embarassades i nens o nenes menors de 5 anys.

Per això a l'agost del 2022, una brigada de voluntariat d'Àfrica Stop Malaria va visitar el CREN de Basse per dur a terme la instal·lació de noves mosquiteres, impregnades amb insecticida de llarga durada (Long-lasting insecticidal nets).

Es van instal·lar 37 mosquiteres impregnades amb Deltametrina, amb l'objectiu de protegir les mares i els nens i nenes que s'estan recuperant al CREN de Basse.

El pòster s'ha redactat en les dues llengües locals (fular i Wolof) a banda d'anglès, facilitant l'arribada del missatge a les comunitats. El contingut de la campanya es resumeix en els següents punts:

- 1-Cobrir o tombar els recipients que quedin a l'exterior per evitar que l'aigua atregui els mosquits
- 2-Reparar els forats de les mosquiteres abans de l'estació de pluges
- 3-Impregnar amb insecticida la mosquitera si fa més de 2 anys que no s'ha fet
- 4-Col·locar mosquiteres a les bantabes
- 5-Anar al centre de salut si notes símptomes de Malària, especialment en cas de dones embarassades o menors de 5 anys.





MALARIA HADA DO FAT SIBURU STOP MALARIA



- 1 Ngombe bolilli, ngondi to yas di, wala kipe di pour ta ndiam dam nataani e madji, pour ta bwoudidi tumbaqaki to nder ndiamdam**

Tejël bol yicibiti wala ngen dëplen ndax ndohmi du dug ba yayi dicinek

Cover bowls left outside or turn them over so water won't get in and attract mosquitos


- Watou gaidhe sanke do, si ha uuaat han sod kesso, dho he de ndungu dum yotade**

Defarlen sen mosquiteryi, wala su mane nek ngen djen bu bess bala tawyi di tambali

Repair holes in your mosquito net if possible or buy a new one before the rainy season starts


- Si bwuri dubi didi co tumbunodon sanke modon ho e lequi boudi han, on pori mbo uade he leiqui tirin**

Su fekeni bingen ko muje defar epna fari at, hothlenko ndak mu setat

If the last time you treated the mosquito net was more than two years ago, soak it again with insecticide


- Si onon mbouli wonde to yas watou nagenge wudara han, wala watou nge murta han, mbadhe sanke to hendundu wutirta do**

Su feke dengem di gen bala jentbi di fenk wala muy so, werlenko ci bantaba bi

If you are usually outside at sunrise or sunset, place a mosquito net on the bantaba


- Ya to lopiran to si ha fuda ma faudehan suiti si co a debo redu, wala si a no djogi chucayel tosoquel nguel purani dubi 5**

Dadil dem dispensaire bo yäge dara sa yaram, rawatina bo embe wala nga am dom bu am 5 at

Go to the health center right away if you start feeling symptoms, especially if you are pregnant or a child is under 5 years old







7. Equip humà

Nutrició Sense Fronteres compta amb un equip compromès i qualificat que treballa amb l'objectiu de generar un impacte positiu a través dels projectes que impulsem i garantir així l'accés a una alimentació adequada. Està format per la Junta Directiva i l'Equip Tècnic, que compta amb la col·laboració de voluntariat

JUNTA DIRECTIVA

PRESIDENT:

Lluís Serra Majem,
rector i catedràtic de
Medecina Preventiva i Salut
Pública de la Universidad de
Las Palmas de Gran Canaria.

VICEPRESIDENT

Sergio Torres Wiehink
director de CASA
SANTIVERI.

SECRETÀRIA

Gemma Salvador,
Dietista i nutricionista de
l'Agència de Salut Pública
de Catalunya

TRESORERA

Joy Ngo,
Nutricionista per la Boston
University i màster en Salut
Pública. Professor de
Nutrició comunitària a la
Universitat de Vic i a la UOC

VOCALS:

- Victoria Arijal Val, catedràtica de Medecina Preventiva i Salut Pública. Grup de nutrició i Salut Mental a la Universitat Rovira i Virgili.
- Santiago Ferrándiz, doctor en medecina i cirurgia i especialitat en emergències mèdiques.
- María Jesús Tolosa, Veterinària, Inspecció Seguretat Alimentària de l'Agència de Salut Pública
- David Esteller, responsable del projecte AECOC contra el malbaratament alimentari
- Ismael San Mauro, Dietista-nutricionista i Doctor en biomedicina per la Universidad Complutense de Madrid
- Daniel Giménez, responsable de gestió del coneixement de l'Agència de Salut Pública.

EQUIP TÈCNIC

DIRECTORA GENERAL

Núria Camps i Vidal,
experta en avaluació de
polítiques públiques i
cooperació internacional

ÀREADE PROJECTES

Neus Zurro,
nutricionista i tècnica de
prevenció del malbaratament
(primer semestre)
Mònica Rodríguez Cardozo,
pedagoga (segon semestre)

TÈCNICA DE COMUNICACIÓ

Carla Molina,
(primer semestre)

ÀREA DE NUTRICIÓ

Lourdes Ribas
llicenciada en Medicina i
Màster en Nutrició
Comunitaria, i
Montserrat Banqué,
metgessa i nutricionista

RESPONSABLE DE NSF A GÀMBIA I SENEGAL

Ababacar Thiankh,
llicenciat en història i postgrau
en Desenvolupament
Internacional

RESPONSABLE DE VOLUNTARIAT

Montserrat Banqué,
metgessa i nutricionista

GESTIÓ D'ALIMENTS

Seiri Valero, tècnic en aliments
i veterinari (primer semestre) i
Jordi Casablanca, logista i
tècnic en aliments (segon
semestre)

PRÀCTIQUES I VOLUNTARIAT

A l'àmbit social al nostre país s'ha comptat amb:

Voluntariat:

- Robert Galduff, digitalització logística del programa Comparteix el Menjar
- German Álvarez, informàtica
- Marta Segura, comunicació
- Neus Zurro, programes de prevenció del malbaratament

Pràctiques:

- Maria Mora, Estudi de Treball de fi de grau
- Angi Saula, estudiant de nutrició i llicenciada en farmàcia

A l'àmbit de cooperació internacional, s'ha comptat amb:

Voluntariat:

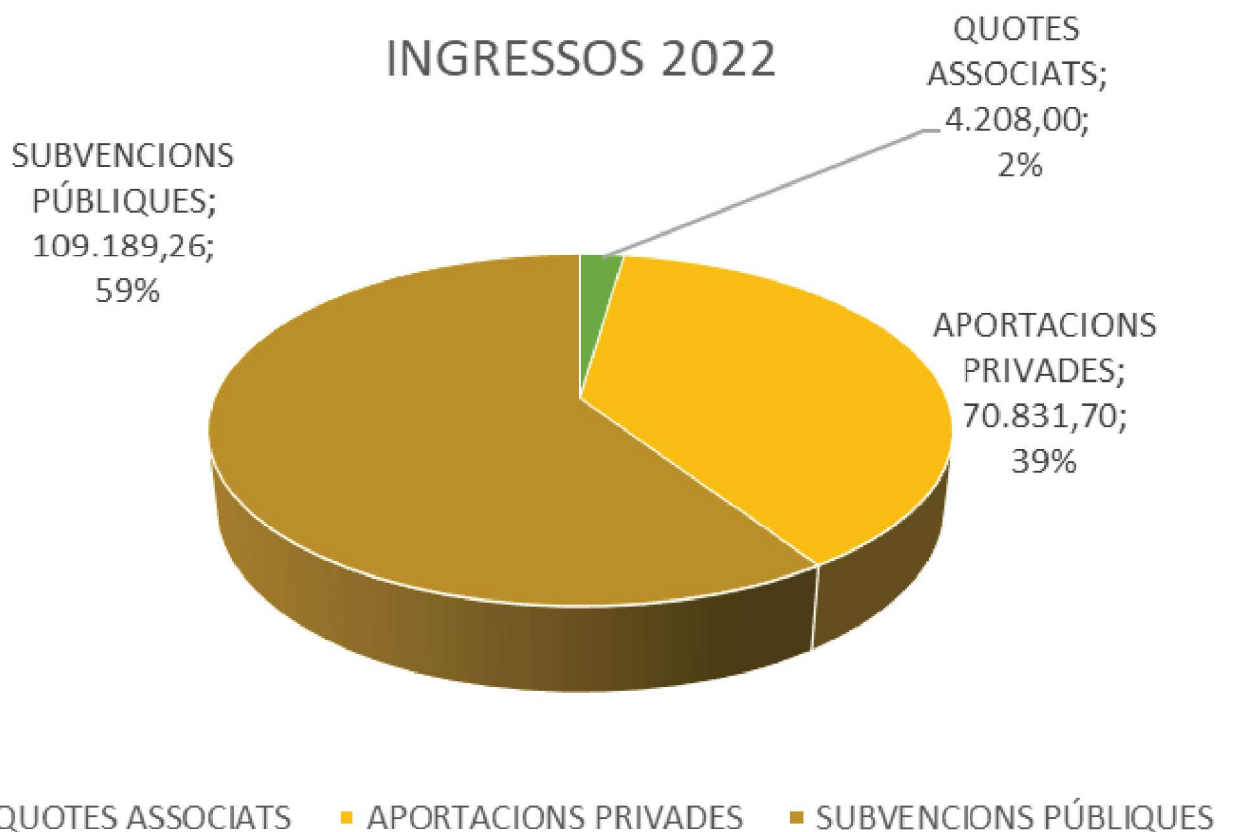
- Gloria Gonzalez-Azpeitia, pediatre professora de la ULPGC
- Anna Puigderrajols, estudiant de ciències polítiques i llicenciada en dret
- Maimouna Sabaly, experta en codesenvolupament

Pràctiques:

Paula Díaz Boldú, estudiant de desenvolupament sostenible i ciutadania global

8. COMPTES AUDITADES 2022

Ingressos totals	184.228,96 euros
Despeses totals	156.442,75 euros
Resultat de l'exercici	27.786,21 euros



ENTITATS COL·LABORADORES



EMPRESES COL·LABORADORES



SUPORT INSTITUCIONAL



AMB EL SUPORT INSTITUCIONAL DE:



NUTRICIÓ SENSE FRONTERES

www.nutriciosensefronteres.org

