

ALSEMAC

ALIMENTOS SEGUROS, SALUDABLES Y SOSTENIBLES, PRODUCIDOS EN UN MARCO DE ECONOMÍA CIRCULAR EFICIENTE, QUE GARANTICE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA, PARA UN CONSUMO RESPONSABLE EN LA MACARONESIA Y EN EL ÁREA DE COOPERACIÓN MAC

PRIORIDAD 2. MAC VERDE

O.E. 2.6. FOMENTO DE LA TRANSICIÓN HACIA UNA ECONOMÍA CIRCULAR Y EFICIENTE EN EL USO DE RECURSOS



RESUMEN

ALSEMAC es una iniciativa centrada en el fomento de la producción y consumo responsable de **alimentos seguros, saludables y sostenibles (triple-S)** en un marco de economía circular

Los resultados esperados incluyen la obtención de información sobre posibles peligros alimentarios y se promoverá la **sostenibilidad de la producción local** mediante prácticas de cultivo integrado y fertilización orgánica para reducir la huella de carbono

En una fase posterior, se enfocará en la **promoción del consumo responsable**, utilizando encuestas sobre percepciones de economía circular y seguridad alimentaria, e introduciendo el concepto de "**hambre oculta**"



SOCIOS

*Socio asociado

- 1 Universidad de La Laguna
CANARIAS
- 2 Instituto Tecnológico de Canarias
CANARIAS
- 3 Agencia Estatal Consejo Superior de Invest. Científicas. Instituto de
Productos Naturales y Agrobiología
CANARIAS
- 4 Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
CANARIAS
- 5 Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA)
CANARIAS
- 6 Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias
(ASPROCAN)
CANARIAS
- 7 **Fundación ECCA Social
CANARIAS**
- 8 Cabildo de Gran Canaria. Consejería de Sector Primario, Soberanía
Alimentaria y Seguridad Hídrica. Servicio de Granja Agrícola
Experimental
CANARIAS
- 9 Fundação Gaspar Frutuoso
AZORES
- 1 Universidade dos Açores
AZORES
- 1 Secretaria Regional da Agricultura e Desenvolvimento Rural
MADEIRA
- 1 Entidade Reguladora Independente da Saúde (ERIS)
CABO VERDE
- 1 Instituto Nacional de Investigação e Desenvolvimento Agrário (INIDA)
CABO VERDE
- 1 Direção Geral da Agricultura, Silvicultura e Pecuária
CABO VERDE

- 1 Instituto Nacional de Saúde Pública
CABO VERDE
- 1 Université Félix Houphouët-Boigny
COSTA DE MARFIL
- 1 Centre National de Recherche Agronomique (CRNA)
COSTA DE MARFIL
- 1 Institut Sénégalais de Recherches Agricoles (ISRA)
SENEGAL
- 1 Université Gaston Berger
SENEGAL
- 2 Soil Research Institute (SRI)-CSIR
GHANA
- 2 UN World Food Programme, Ghana Country Office
GHANA
- 2 Laboratorio de Salud Pública de Gran Canaria
CANARIAS*
- 2 Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Canarias
CANARIAS*
- 2 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria
CANARIAS*
- 2 Asociación de Organizaciones de Productores de
Aguacates de Canarias (ASGUACAN)
CANARIAS*
- 2 Gestión del Medio Rural de Canarias
CANARIAS*
- 2 Dirección General de Agricultura del Gobierno de Canarias
CANARIAS*

ECCA SOCIAL

IMPACTO SOBRE
LA SALUD

✓ **Formación y Sensibilización:** Responsable de un programa integral sobre seguridad alimentaria y consumo responsable. Enfoque en economía circular y reducción de la huella de carbono.

PROMOCIÓN DE LA PRODUCCIÓN
LOCAL

FOMENTO DE UNA
ALIMENTACIÓN SALUDABLE

✓ **Creación de Recursos Didácticos:** Desarrollo de materiales educativos con casos reales y soluciones viables. Énfasis en especies marinas exóticas invasoras y su impacto en la salud y actividad humana.

CREACIÓN DE SISTEMAS DE
ECONOMÍA CIRCULAR

✓ **Impacto y Difusión:** Desarrollo de capacidades dentro del proyecto. Acciones de difusión y eventos multiplicadores para maximizar el impacto.

✓ **Actividades de Aprendizaje y Sensibilización:** Organización de eventos culturales, seminarios web y conferencias. Participación de sociedad civil, tomadores de decisiones, proveedores de educación y sector privado.

OBJETIVOS Y ACTIVIDADES

0

OBJETIVO GENERAL

Fomentar el consumo responsable de alimentos seguros, saludables y sostenibles, producidos en un marco de economía circular eficiente en Canarias, Madeira, Azores, Cabo Verde, Costa de Marfil, Senegal y Ghana, aumentando la independencia alimentaria y económica de los territorios

ALSEMAC

1

OBJETIVO ESPECÍFICO 1

Identificar los peligros por la ingesta de alimentos y caracterización nutricional

1. Identificación y caracterización de productos animales y vegetales de interés para el muestreo. Planificación y ejecución de los muestreos
2. Monitorización de contaminantes orgánicos en productos vegetales y animales: plaguicidas, residuos de antibióticos, migrantes plásticos y micotoxinas
3. Monitorización de nutrientes y contaminantes inorgánicos (metales pesados, elementos traza y tierras raras) en productos vegetales y animales

2

OBJETIVO ESPECÍFICO 2

Fomentar la sostenibilidad de la producción de alimentos en un marco de economía circular eficiente

- 2.1. Estrategias de minimización del uso de productos fitosanitarios. Protección de la actividad biológica y la biodiversidad de los suelos agrícolas
- 2.2. Fertilización orgánica: transformación de residuos orgánicos en productos de alto valor agronómico. Huella de carbono
- 2.3. Introducción y fomento de prácticas de agroecología

3

OBJETIVO ESPECÍFICO 3

Promover el consumo responsable de alimentos. Alimentos triple-S: seguros, saludables y sostenibles

- 3.1. Encuestas de percepción de la población sobre economía circular y seguridad alimentaria
- 3.2. Evaluación del Riesgo por la Ingesta: integración de datos de consumo y caracterización del riesgo y evaluación nutricional
- 3.3. Estrategia conjunta de sensibilización de la población: seguridad alimentaria, consumo responsable (producto local y/o importado) y dieta saludable

ACTIVIDADES PREVISTAS

Objetivo específico 3 del proyecto	Promover el consumo responsable de alimentos. Alimentos Triple-S: seguros, saludables y sostenibles	
Resultados previstos	Actividades	
<ul style="list-style-type: none"> - Conocer la percepción social del riesgo alimentario y de la economía circular. - Evaluación del riesgo tóxico por la presencia de contaminantes en los alimentos en diferentes países. - Sensibilización de la población en base a los resultados obtenidos. - Evaluación nutricional de la población para determinar la presencia de "hambre oculta" y desarrollar medidas para mitigarla. - Elaboración de policy papers y recomendaciones de divulgación pública. 	Actividad 3.1	Encuestas de percepción de la población sobre economía circular y seguridad alimentaria.
	Actividad 3.2	Evaluación del Riesgo por la Ingesta: integración de datos de consumo y caracterización del riesgo y evaluación nutricional.
	Actividad 3.3	Estrategia conjunta de sensibilización de la población: seguridad alimentaria, consumo responsable (producto local y/o importado) y dieta saludable.

ACTIVIDADES PREVISTAS

La estrategia conjunta de ALSEMAC contará con un plan de acción que definirá acciones de sensibilización para la ciudadanía y recomendaciones para las empresas del sector alimentario. Además, incluirá un apartado específico para que las administraciones públicas utilicen la estrategia y el conocimiento generado por el proyecto.

Entre las acciones a contemplar en la Estrategia de seguridad alimentaria, consumo responsable (producto local y/o importado) y dieta saludable se encontrará la organización de una jornada/webinar desde la cual dar a conocer los resultados del proyecto y sensibilizar a la población de cada territorio. Dicha jornada supondrá el cierre de las actividades del proyecto ALSEMAC como elemento de transferencia del conocimiento.

Productos finales previstos

1. Traducción y adaptación de los manuales PIPO a la realidad de las Azores y entrega a las autoridades regionales para su difusión en las escuelas públicas de la región.
2. Informes detallados de los resultados obtenidos publicados en la página web del proyecto
3. Seminarios y cursos de sensibilización y de promoción del producto local frente al importado, favoreciendo así el producto de cercanía (Km 0)
4. Campañas en medios de comunicación asociadas a seguridad alimentaria y la elección de alimentos seguros, saludables y sostenibles.
5. Edición Publicaciones (informes, revistas, folletos, trípticos, etc.) asociados a seguridad alimentaria y la elección de alimentos seguros, saludables y sostenibles.
6. Elaboración de documentos de divulgación sobre pautas y normas de consumo de alimentos saludables, seguros y sostenibles.
7. Jornadas técnicas y de divulgación de resultados

PÚBLICO OBJETIVO

5. ¿Quién se beneficiará de los resultados de su proyecto?	
Grupo objetivo	Detallar grupo y territorio
Centros públicos de investigación y transferencia de conocimientos	Las universidades e institutos y centros de investigación de los territorios abarcados por el proyecto, así como sus grupos de investigación asociados y el resto de los centros de investigación de todos los territorios. Estos centros y entidades se verán beneficiados por el acceso a los conocimientos generados durante el proyecto.
Autoridades locales	Los servicios de agricultura de las administraciones públicas locales y todos los organismos públicos relacionados con esta temática pertenecientes a cada uno de los territorios en los que intervendrá el proyecto, puesto que este les permitirá impulsar tanto políticas que apoyen una agricultura sostenible y basada en modelos circulares como aquellas que impulsen el consumo y la producción de alimentos seguros y saludables para la población.
Cooperativas y empresas del sector de la agricultura y la producción de alimentos	Las entidades del sector de la agricultura y la producción de alimentos, tales como empresas y cooperativas de cada territorio, ya que se verán beneficiadas por la promoción del consumo de productos locales y de cercanía, lo que les reportará un mayor beneficio económico. Además, podrán ser más eficientes y sostenibles en su actividad mediante la implementación de prácticas circulares y la reducción de su huella de carbono.
Sociedad en general	La ciudadanía de las regiones y países socios del proyecto se verá beneficiada principalmente en términos de seguridad alimentaria, lo que implica el acceso a alimentos sostenibles, seguros y saludables, además de asequibles, por lo que su calidad de vida se verá incrementada. Además, la adopción de modelos de producción más sostenibles y circulares les permitirá vivir en un entorno más sano.