



LOS COMEDORES COMUNITARIOS COMO UNA ALTERNATIVA PARA COMBATIR EL HAMBRE

CARENCIA ALIMENTARIA

- Conforme al Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, la carencia por acceso a la alimentación en la Ciudad de México paso de 15.5% a 11.5% (2010 – 2015), una disminución del 26%.
- Los elementos que intervienen en la disminución de la carencia alimentaria son:
 - **Disponibilidad**
 - **Factor económico**
 - **Factor Cultural**
 -

“La seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable.”

GOBIERNO DE LA CDMX



CapitalSocial **CDMX**

INAUGURACIÓN DEL COMEDOR COMUNITARIO "EL COCOLI"
PARA ESTUDIANTES DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN
MEDIA SUPERIOR DE LA CDMX (IEMS)

CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

El Gobierno de la Ciudad de México, encabezado por el **Dr. José Ramón Amieva Gálvez**, quien se caracteriza por tener una visión de la Ciudad como una **capital social** en la que las personas ejerzan plenamente sus derechos en igualdad de condiciones y oportunidades, donde se apoye de manera digna a las personas en situación de vulnerabilidad.

Una de las prioridades del gobierno de la Ciudad de México, es fortalecer y consolidar una **política alimentaria** que permita garantizar uno de los derechos humanos más importantes: **el derecho a la alimentación**



Se busca disminuir los índices de carencia alimentaria, además de controlar y erradicar problemas como el **hambre, la desnutrición y la obesidad**.

A través de la Secretaría de Desarrollo Social, se plantean 4 diversos programas que buscan apoyar a la sociedad y brindar el derecho a la alimentación:

- Aliméntate
- Pensión Alimentaria para Adultos Mayores
- Comedores Públicos
- Comedores Comunitarios



Aliméntate



Contribuir a la consecución y seguridad alimentaria y una menor malnutrición de los habitantes de la Ciudad de México a través de la entrega de despensas a **26 mil 279 familias** con inseguridad alimentaria severa y moderada residentes en la Ciudad de México.

Comedores Públicos



Garantiza el derecho a la alimentación y nutrición de la población que viva, trabaje, o transite por unidades territoriales de media, alta o muy alta marginalidad. Entregan **raciones completas de comida de forma gratuita**, existen 54 Comedores Públicos en la CDMX.

Pensión Alimentaria para Adultos Mayores



Mejora las condiciones alimentarias de las **personas adultas mayores de 68 años** a través del otorgamiento de una pensión mensual (\$1,132.35 pesos mexicanos = 65 dólares).

COMEDORES COMUNITARIOS



OBJETIVO

- Entregar comidas completas, nutritivas, inocuas y accesibles (\$10.00 pesos mexicanos = alrededor de 60 centavos de dólar) a las personas que viven, residen o transitan en la Ciudad de México.
- Sumarse a las acciones, estrategias y programas del Acuerdo de Seguridad Alimentaria de la Ciudad de México para garantizar el Derecho Humano a la alimentación.



ANTECEDENTES

- El Programa **Comedores Comunitarios** es creado en **2009** como una respuesta a la pérdida del poder adquisitivo de la población que se ha deteriorado desde ese año hasta la fecha.

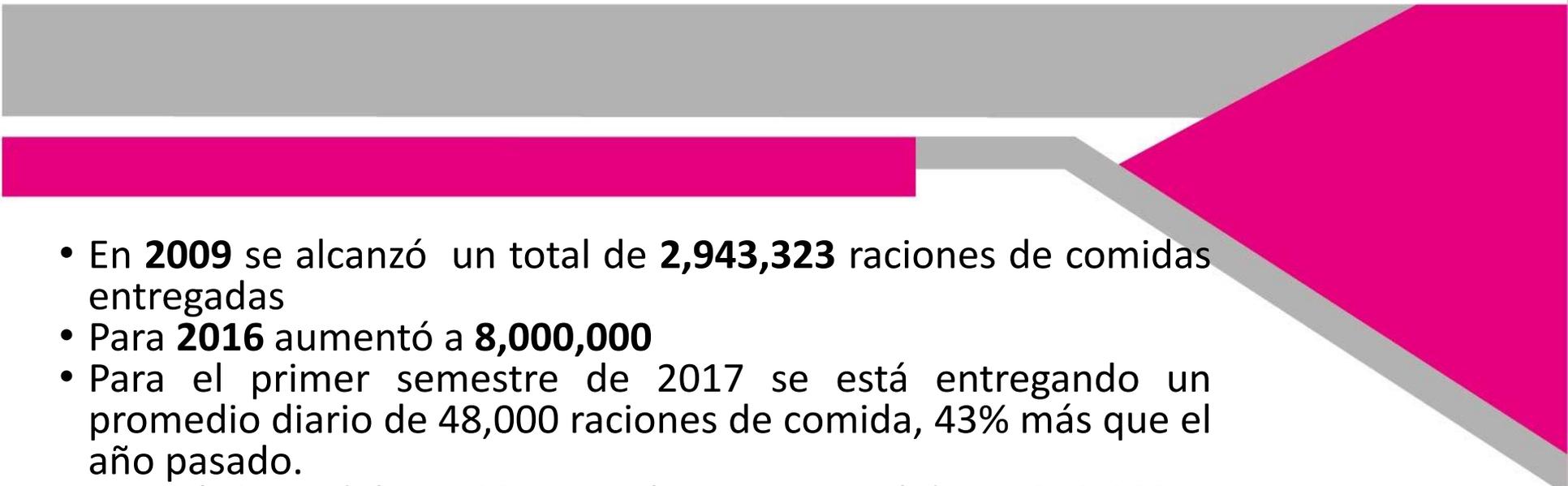


ACTUALIDAD



- La SEDESOL cuenta con **480 Comedores Comunitarios** repartidos en las **16 delegaciones** de la Ciudad de México. **Iztapalapa** es la demarcación que más comedores comunitarios tiene, alcanzando **80**. El que menos registra es **Benito Juárez** con **8 Comedores**.

ALCANCES



- En **2009** se alcanzó un total de **2,943,323** raciones de comidas entregadas
- Para **2016** aumentó a **8,000,000**
- Para el primer semestre de 2017 se está entregando un promedio diario de 48,000 raciones de comida, 43% más que el año pasado.
- Para el cierre del año **2017**, se alcanzo un total de **11,842,003**.
- Hasta el mes de octubre de **2018**, se han entregado un total de **11,602,379 de raciones**.

BENEFICIOS DEL PROGRAMA

- Promueve el Derecho Universal de la Alimentación
- Empoderamiento de las mujeres que se encuentran en los Comités de Administración
- Fomentar la participación de la Sociedad Civil
- Reconstrucción del tejido social
- Combate a la carencia alimentaria
- Ayuda y ahorros en la economía familiar



AHORRO EN EL GASTO FAMILIAR



Una familia integrada **por 5 personas** gasta \$1,000 de forma mensual acudiendo a los **Comedores Comunitarios**.

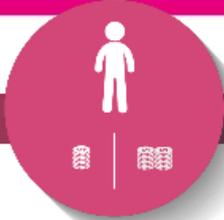


De acuerdo a la **PROFECO**, una persona destina en promedio **\$30 diarios por comida hecha en casa**. Este dato es considerado únicamente en las comidas realizadas de lunes a viernes. Es decir, al mes se considera un gasto de **\$600 por persona**.



Con base en los anterior, una persona que gana **1 salario mínimo (\$2,103 por mes)** destina el **28.5%** de su ingreso a sus comidas, mientras que acudiendo a Comedores Comunitarios este porcentaje reduce a **7.1%**

AHORRO EN EL GASTO FAMILIAR



Una persona con un ingreso de **más de 1 hasta 2 salarios mínimos (\$3,154.5)**, gasta el **19.2%** en comidas y el **4.7%** en Comedores Comunitarios.



En un ingreso de **más de 2 hasta 3 salarios mínimos (\$5,257.5)** **11.41%** es destinado a comidas y **2.8%** a Comedores Comunitarios.



Con un ingreso de **más de 4, hasta 5 salarios mínimos (9,463.5)** se gasta **6.3%** en comidas y **1.5%** en Comedores Comunitarios.



Para las personas que ganan **más de 5 salarios mínimos (más de 10,515)** **5.7%** es destinado a comidas y **1.4%** a Comedores Comunitarios.

PROYECTOS ESPECIALES

COMEDOR COMUNITARIO BARRIO UNIDO

Comedor comunitario autosustentable ubicado en la delegación Cuauhtémoc, administrado por la asociación civil “Barrio Unido”.

Las actividades que se realizan para el sustento del comedor son:

- Huertos urbanos (Cultivo hidropónico y aeropónico)
- Cría de pollos, peces y langostinos.
- Sistema de captación pluvial.
- Lombricomposta.



PROYECTOS ESPECIALES

COMEDOR CDMX

- Inaugurado en junio de 2017 el Comedor CDMX se encuentra localizado dentro de la Central de Abasto de la Ciudad de México.
- Ha entregado aproximadamente más de **30 mil raciones** de comidas completas a trabajadores, visitantes y vecinos.
- A un mes y medio de su apertura ha alcanzado el 65% de su meta final (**2,000 comidas diarias**)
- El proyecto se ha consolidado gracias a las autoridades de la Central de Abasto y la Secretaría de Desarrollo Social



PROYECTOS ESPECIALES

COMEDORES PARA ESTUDIANTES DE LA CDMX

- Bajo la colaboración de la Secretaría de Desarrollo Social y el Instituto de Educación Media Superior, se han instalado dos Comedores Comunitarios en preparatorias del Gobierno de la CDMX.
- Los Comedores se localizan en los planteles de las delegaciones Iztapalapa y Magdalena Contreras; ambos en contextos de bajo desarrollo social.
- Ambos planteles, ofrecen diariamente hasta **300 raciones** de comida nutritiva y balanceada por 10 pesos.



PROYECTOS ESPECIALES

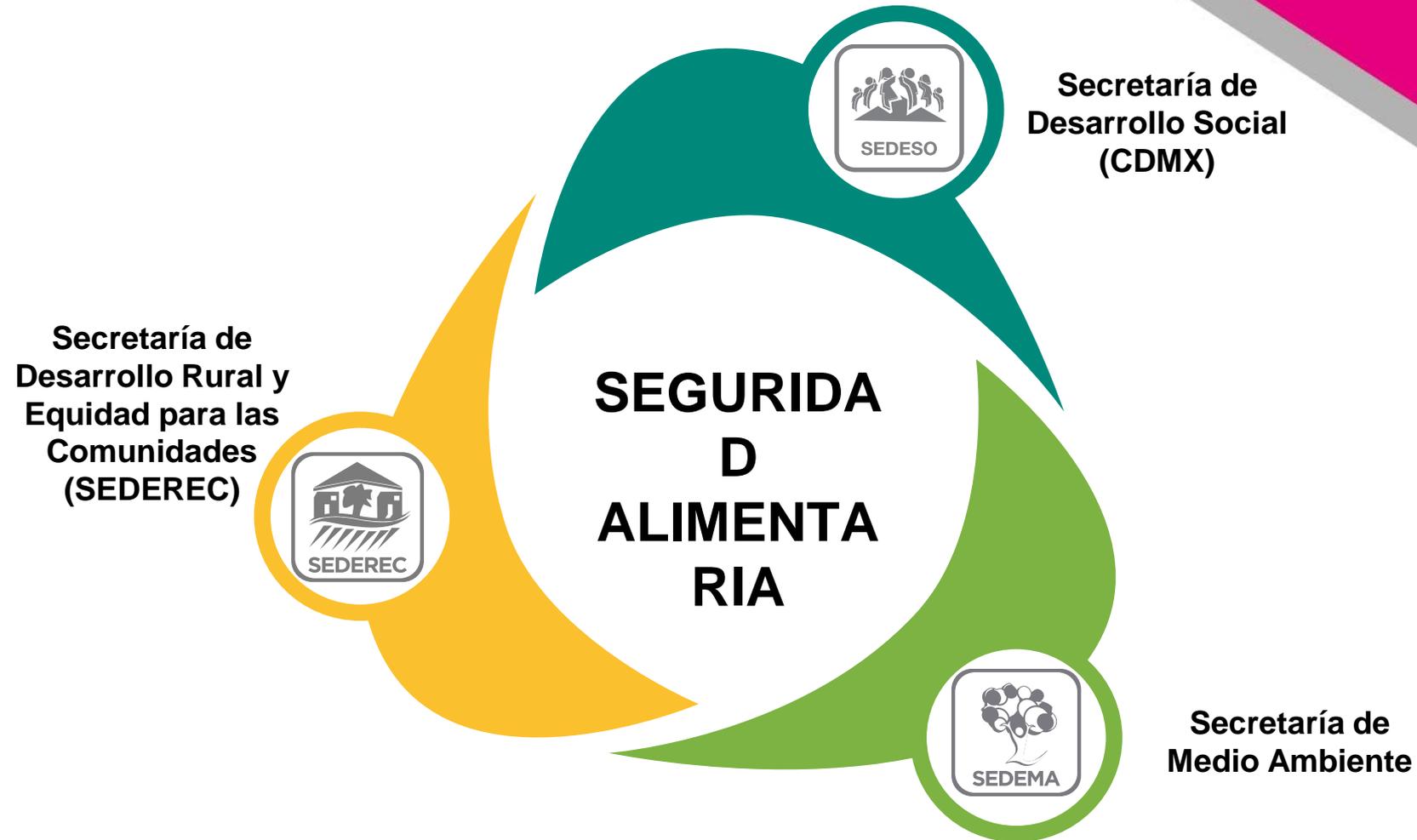
HUERTOS URBANOS CDMX



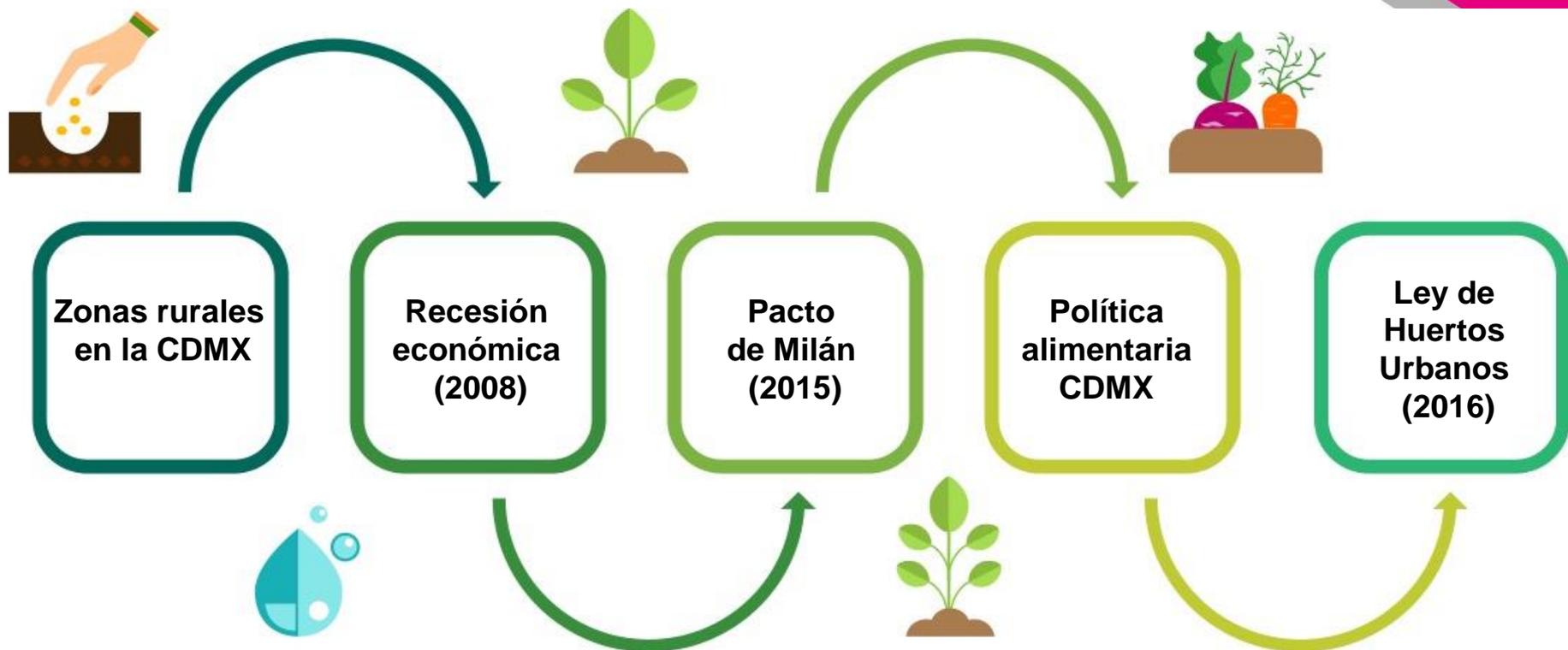
HUERTOS URBANOS CDMX



HUERTOS URBANOS CDMX



LEY DE HUERTOS DE LA CDMX



CARACTERISTICAS



Huertos Urbanos accesibles para todos los ciudadanos (cuando se cumplan los requisitos de espacio)



Azoteas verdes en edificios gubernamentales



Seguimiento del presupuesto asignado en materia de instalación y capacitación de Huertos Urbanos



Secretaría de Desarrollo Social: dar enfoque de alimentación (ESPIGA)

ESPIGA CDMX



Espiga CDMX está a cargo de la Dirección General de Igualdad y Diversidad Social de la Secretaría de Desarrollo Social.

ESPIGA CDMX

- Espiga CDMX es un espacio demostrativo integral de alimentación que emplea la **agricultura urbana**, que detona accesibilidad y salud mediante la producción de alimentos de mayor calidad, son nutritivos y seguros; con ello se cumple el Derecho a la Alimentación.
- La agricultura urbana es un medio educativo, productivo y terapéutico que reconecta a las personas con la naturaleza y con su alimentación, que genera sentido de comunidad y conocimiento colectivo.



¿QUÉ SE HA HECHO?

Se creó un convenio entre la Dirección General de Igualdad y Diversidad Social y la asociación Culticiudad A.C. para reactivar la zona de las camas de cultivo.



¿QUÉ SE HA HECHO?

- Durante dos semanas Culticiudad A.C. realizó las siguientes actividades en las 48 camas de cultivo:
- Doble excavación (60 cm) para evitar la compactación del suelo.



¿QUÉ SE HA HECHO?

Se llenó cada cama con una carretilla de tierra preparada y de 3 a 4 bolsas de lombricomposta según el requerimiento de cada una.



¿QUÉ SE HA HECHO?

- Se adicionaron harinas de roca y lluvia sólida para mantener la humedad.
- Se colocaron 2 ollitas de sol por cama cultivo, se trata de una técnica de riego pasivo (la ollita de barro se entierra, se llena de agua y el agua traspasa al suelo).



¿QUÉ SE HA HECHO?

Se germinaron semillas de calabaza, pepino, maíz, frijol y girasol para su futura siembra (una vez que se coseche la producción, y con ello evitar que las camas queden vacías).



¿QUÉ SE HA HECHO?

Se plantaron más de mil plantas: raíces, frutos, aromáticas, flores comestibles, lechuga, espinaca, cebolla, kale, zanahoria, rábano, chiles, papa, chícharo, acelga, frijol, calabaza, etc.



¿QUÉ SE HA HECHO?

El 28 de abril el Jefe de Gobierno inauguró **ESPIGA CDMX**, sembró y recorrió el área de camas de cultivo. La técnica empleada sigue los principios de agricultura regenerativa, un esfuerzo fundamental para consolidar una **ciudad saludable**



¿QUÉ SE HA HECHO?

Desde el 9 de mayo, se han realizado al menos cinco cosechas en diferentes camas de cultivo donde se ha obtenido: acelga, cilantro, betabel, albahaca, manzanilla, lavanda, menta, hierbabuena, moras, espinaca y lechuga.

Se ha obtenido **27 kilogramos de cultivos cosechados.**



¿QUÉ SE HA HECHO?

Una parte de la cosecha se ha entregado al Comedor Comunitario No. 663 y otra a usuarias de las UNAVIS en los **talleres de Agricultura Urbana para principiantes**.



¿QUÉ SE HA HECHO?

El 18 de mayo comenzó la Capacitación I en Agricultura Urbana dirigida a las usuarias de las **UNAVIS** como una actividad que puede representar un ingreso y como terapia ante la situación de violencia.

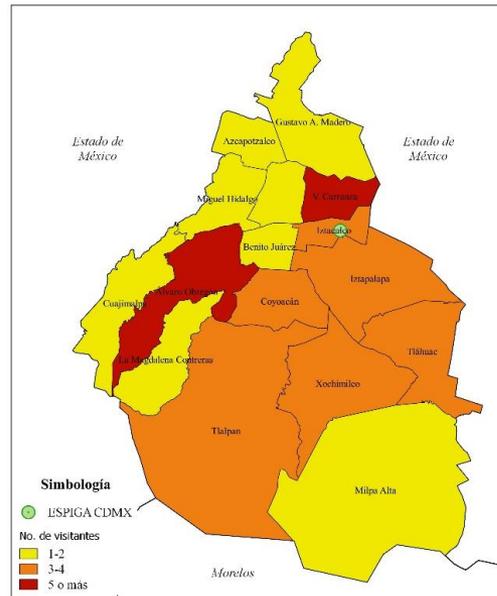
CAPACITACION I

50 usuarias **UNAVIS**
4 sesiones teórico-prácticas
12 horas de capacitación



¿QUÉ SE HA HECHO?

Las participantes de la Capacitación I provienen de todas partes de Ciudad de México, se les proporciona transporte a la llegada y además, al terminar la sesión, pasan al comedor comunitario No. 663 en las instalaciones de Espiga CDMX.



¿QUÉ SE HA HECHO?

Se realizaron Capacitaciones de Agricultura Urbana dirigidas al público en general.

CAPACITACION II

50 personas
4 sesiones teórico-prácticas
12 horas de capacitación

TALLER GRATUITO DE AGRICULTURA URBANA PARA PRINCIPIANTES



4 Sesiones
Teóricas/Prácticas

15 de Junio - 22 de Junio - 29 de junio - 6 de Julio
De 10:00 a 13:00 horas

En ESPIGA CDMX

Puerta 14
Ciudad Deportiva
Magdalena Mixiuhca

Indispensable registrarse antes del 8 de Junio en:
info@cultivaciudad.com
CUPO LIMITADO

TEMAS

- Introducción a la agricultura urbana*
- Planeación en instalación de un huerto urbano*
- Producción de plántula y siembra directa*
- Nutrición vegetal, compostas y biofertilizantes*
- Plagas y enfermedades*
- Se otorgará Constancia de Participación*



¿QUÉ SE HA HECHO?

Se llevó a cabo una capacitación de **Alimentación Consciente** dirigida a personal de **Comedores Comunitarios de la CDMX** los días 23 y 30 de junio.



**CAPACITACIÓN
ALIMENTACIÓN CONSCIENTE**
30 Personas
2 sesiones teórico-prácticas
6 horas de capacitación

¿QUÉ SE HA HECHO?

Reactivar los convenios con instituciones de educación superior como la **Universidad Autónoma Metropolitana** para reactivar la zona de invernaderos y el cuerpo de agua.



¿QUE SE ESPERA EN EL CORTO PLAZO?

- Haber capacitado a 130 personas en agricultura urbana
- Mantener las camas de cultivo para lograr una productividad de 250kg de hortalizas
- Generar suelo de máxima calidad mediante sistema de compostaje



¿QUÉ SE ESPERA DE ESPIGA CDMX EN EL FUTURO?

- Que sea un referente de la práctica y la capacitación de Agricultura Urbana a nivel local, nacional e internacional.
- Que la población de la **CDMX** adquiera los conocimientos y los beneficios de la práctica de la Agricultura Urbana.
- Que la población adquiera hábitos de consumo de alimentos más nutritivos y más sustentables.
- Que **ESPIGA CDMX** pueda trascender los procesos político-electorales.

RECETARIO DE LOS COMEDORES DE LA CDMX

•En colaboración con la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM), se analizó, evaluó y balanceo de manera nutricional los menús que se sirven en los Comedores Comunitarios de la CDMX.

•El Recetario CDMX rescata los valores tradicionales de la cocina mexicana, así como la originalidad de los voluntarios de los Comedores.

