

SEMBRANDO VALOR SEMBRANDO VALOR



CUIDAR LA ALIMENTACIÓN PARA CUIDAR EL FUTURO

2025



ÍNDICE

- 1.Semillas
- 2.Raíces
- 3.Entorno
- 4.Proyectos que nutren
- 5.Cultivando conocimiento
- 6.Diálogos que alimentan
- 7.Comunidad
- 8.Cosecha
- 9.Aprendizajes
- 10.Nueva siembra
- 11.Gracias

SEBRANDO PROPÓSITO

SEMILLAS

Todo impacto comienza con una
intención cuidada



Cuidar la alimentación es cuidar la vida.

No como una consigna, sino como una responsabilidad compartida que se expresa en decisiones cotidianas, muchas veces invisibles, pero profundamente transformadoras. Alimenta Valores nace desde esa convicción. Desde la certeza de que el sistema alimentario no se transforma únicamente con normas, indicadores o declaraciones de intenciones, sino acompañando a las personas y a las organizaciones en su realidad concreta.

*Escuchando antes de proponer.
Comprendiendo antes de medir. Cuidando los
procesos tanto como los resultados.*





Mi recorrido profesional me ha permitido conocer de cerca la complejidad del sector agroalimentario: sus exigencias técnicas, sus ritmos productivos y su enorme responsabilidad social y ambiental.

En paralelo, el trabajo con organizaciones sociales y proyectos comunitarios me ha mostrado otra dimensión igual de importante: la alimentación como derecho, como vínculo y como herramienta de cohesión social.

Alimenta Valores surge precisamente del cruce entre estos dos mundos.

Cuando hablamos de impacto, no pensamos únicamente en cifras o resultados inmediatos.

Pensamos en decisiones que se sostienen en el tiempo y en la capacidad de las personas y las organizaciones para cambiar su manera de relacionarse con la alimentación.

Cuidar la alimentación para cuidar el futuro es la semilla que guía todo lo que hacemos. Y solo tiene sentido si se cultiva de manera compartida.



**Sembrar propósito es decidir,
cada día, desde dónde y para
quién trabajamos.**

LO QUE NOS SOSTIENE

RAÍCES



Antes que en los
resultados, creemos
en la forma de
hacer las cosas

Trabajar en sostenibilidad dentro del sistema alimentario implica tomar decisiones constantes.

Decisiones que no siempre se ven, pero que definen la forma en la que acompañamos a las organizaciones y el tipo de impacto que ayudamos a construir.

En Alimenta Valores, esas decisiones se sostienen sobre **tres raíces**:

- **La coherencia** nos lleva a proponer cambios que puedan sostenerse en el tiempo.
- **El cuidado** está en la escucha, en el acompañamiento y en la forma de plantear cada cambio.
- **La colaboración** nos recuerda que ningún proceso transformador ocurre en solitario.

**Las raíces no se ven, pero
sostienen todo lo que crece.**



DÓNDE TRABAJAMOS Y
CÓMO ENTENDEMOS EL
SISTEMA

ENTOR
NO


Todo lo que alimenta empieza mucho
antes de llegar al plato.

La alimentación forma parte de un sistema amplio y conectado. En él intervienen el origen de los alimentos, su transformación, su gestión, su consumo y también las personas y territorios que hacen posible todo ese recorrido.

En **Alimenta Valores** trabajamos desde esa mirada de conjunto. Por eso acompañamos a organizaciones de distintos ámbitos —industria agroalimentaria, hostelería, restauración, turismo y eventos— con una idea clara: cada decisión relacionada con los alimentos tiene un impacto que va más allá de lo inmediato.

Entender el sistema alimentario desde una perspectiva más completa nos permite identificar riesgos, oportunidades y puntos de mejora allí donde a veces solo se ve una parte del proceso.

Esa es la mirada que da sentido a nuestro trabajo: comprender la alimentación como una red de relaciones que conecta economía, medio ambiente, sociedad y formas de vida.



**Cada alimento forma parte de
una red más amplia de
decisiones, cuidados y relaciones.**

**DONDE EL PROPÓSITO
SE CONVIERTE EN ACCIÓN**

PROYECTOS QUE NUTREN

Cada proyecto es una oportunidad
para transformar la forma en que nos
relacionamos con los alimentos.

En Alimenta Valores, cada proyecto es una oportunidad para acompañar a organizaciones que quieren integrar la sostenibilidad de forma real en su manera de trabajar.

Durante 2025 hemos desarrollado proyectos en distintos ámbitos, pero todos con un objetivo común: generar impacto positivo en la forma en que se producen, gestionan y valoran los alimentos.

Consultoría en gestión del desperdicio alimentario

Trabajamos con empresas de **restauración, industria, distribución y hostelería** para prevenir y reducir el desperdicio alimentario.

Nuestro enfoque combina análisis riguroso, diseño de medidas prácticas, elaboración del plan de gestión y acompañamiento a los equipos, para que los cambios se integren en el día a día.



Muerde
la Pasta[™]

Prevención y reducción del desperdicio alimentario en restauración tipo buffet

12 PRODUCCIÓN
Y CONSUMO
RESPONSABLES



2 HAMBRE
CERO



Un proceso orientado a comprender y reducir el desperdicio alimentario en un modelo de restauración tipo buffet, donde la variedad, la abundancia y la experiencia de cliente forman parte de la propuesta de valor.

El trabajo permitió identificar puntos críticos, analizar oportunidades de mejora y plantear medidas realistas para avanzar hacia una gestión más eficiente de los alimentos, sin perder de vista la operativa del negocio ni la experiencia del comensal.

Acompañamos a empresas y ayuntamientos en la integración de la sostenibilidad en su estrategia, trabajando marcos como ESG, Agenda 2030, B Corp e Innovarse. Nuestro enfoque busca traducir estos marcos en decisiones útiles, realistas y alineadas con la realidad de cada organización.

El objetivo es avanzar hacia modelos de negocio más responsables y preparados para el futuro.

**LAST
TOUR**

Estrategia de sostenibilidad y alineación con Agenda 2030 y B Corp

Acompañamos a Last Tour en un proceso de integración de la sostenibilidad en su estrategia, alineando su actividad con los principios de la Agenda 2030 y los estándares del movimiento B Corp.

El trabajo permitió revisar el modelo de gestión desde una perspectiva más integral, identificar prioridades y avanzar hacia un enfoque más estructurado, coherente y medible, adaptado a la realidad de una organización vinculada al ámbito cultural y de eventos.

Estrategias de sostenibilidad



Turismo regenerativo y patrimonio

Exploramos cómo el turismo puede convertirse en una herramienta de regeneración del territorio.

Diseñamos experiencias que conectan a las personas con la cultura, la historia y el entorno, poniendo en valor el patrimonio y el origen de los alimentos.



Turismo regenerativo y sensibilización en sostenibilidad.

11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES



4 EDUCACIÓN DE CALIDAD



Acompañamos a Agroturismo Mari Cruz en la coordinación de un proyecto orientado a formar y sensibilizar a sus clientes en materia de sostenibilidad y regeneración del territorio.

El trabajo permitió diseñar acciones que conectan la experiencia turística con el conocimiento del entorno, acercando a las personas a una forma de viajar más consciente y respetuosa con los recursos, la cultura local y el valor de los alimentos.

EL CONOCIMIENTO CRECE
CUANDO SE COMPARTE

CULTIVANDO CONOCIMIENTO

Compartir lo
aprendido para
multiplicar el
impacto



En Alimenta Valores entendemos que compartir conocimiento es una parte esencial del cambio. La sostenibilidad no se construye solo desde los proyectos, sino también desde la capacidad de generar conversación, aprendizaje y herramientas útiles para otras personas y organizaciones.

A lo largo de 2025 hemos desarrollado distintas iniciativas de formación dirigidas a empresas, instituciones y ciudadanía.

Cada una de ellas ha sido una oportunidad para acercar la sostenibilidad alimentaria al día a día de quienes gestionan, producen o trabajan con alimentos.



Formaciones, talleres y webinars

Hemos impartido sesiones adaptadas a distintos públicos y formatos, desde talleres presenciales hasta webinars y formaciones online. En ellas hemos abordado principalmente la gestión del desperdicio alimentario y su aplicación práctica en distintos contextos.

A lo largo de 2025 hemos colaborado con entidades como Bureau Veritas, AENOR, Gobierno de Navarra, EnREDaRSE, Effiwaste y Nagrifood, acercando la nueva normativa y sus implicaciones al tejido empresarial. También hemos desarrollado talleres en el marco del proyecto AMPLE con EIT Food, y formaciones especializadas con la AEC centradas en la gestión del desperdicio alimentario.



Guías y materiales



Presentación de las Guías desperdicio alimentario con Ayuntamiento de Pamplona

Hemos participado en la elaboración de guías, recursos y materiales prácticos pensados para aterrizar conceptos complejos y convertirlos en herramientas útiles.

En 2025 desarrollamos, junto al Ayuntamiento de Pamplona, varias guías para la gestión del desperdicio alimentario tanto en el comercio como en el ámbito doméstico, así como materiales específicos dirigidos al sector de la hostelería con FACYRE.



Porque el conocimiento no solo debe inspirar: también tiene que servir en el día a día

Jornadas y encuentros

Hemos colaborado en la organización y dinamización de jornadas abiertas, generando espacios donde compartir experiencias, reflexionar y construir soluciones de manera colectiva.

Durante este año, participamos en la organización de jornadas junto a la Universidad Pública de Navarra (UPNA), contribuyendo a generar espacios de encuentro entre sector académico, profesional y social.



Diálogos que alimentan con CONAME

Jornada con el sector agroalimentario con la UPNA



LA VOZ TAMBIÉN
FORMA PARTE DEL
CAMBIO

DIÁLOGOS QUE ALIMENTAN

Algunas transformaciones empiezan cuando
una conversación se vuelve necesaria

En Alimenta Valores entendemos que la sostenibilidad también se construye en los espacios de diálogo. No solo en los proyectos o en las herramientas, sino también en las conversaciones donde se comparten experiencias, se contrastan miradas y se generan nuevas formas de entender la alimentación.

A lo largo de 2025 hemos participado en distintos espacios profesionales y sectoriales, aportando una visión práctica y cercana sobre sostenibilidad alimentaria, desperdicio alimentario y transformación del sistema.



Espacios de encuentro y reflexión

Hemos participado en iniciativas como la mesa de sostenibilidad de la AEHN y el curso de verano “Navarra: gastronomía, cultura y vino” de la Universidad Pública de Navarra (UPNA), contribuyendo a generar conversación en torno a los retos y oportunidades del sector.



Mesa redonda sobre sostenibilidad con la AEHN

Curso de verano UPNA: Navarra: gastronomía, cultura y vino



Mesas de trabajo

Formamos parte de espacios de trabajo colaborativo como la **mesa de desperdicio alimentario** y la **mesa de voluntariado corporativo**, donde se comparten experiencias y se construyen soluciones de forma conjunta con otros agentes.

Artículos y presencia en medios



A través de artículos y colaboraciones en distintos medios y publicaciones, hemos contribuido a ampliar la conversación en torno a la sostenibilidad y al valor social de la alimentación, acercando estos temas a públicos diversos.

SECTOR FMCG

El camino recorrido en el desperdicio alimentario

Un artículo exclusivo de FRS. Por María José Herrero y Silvia Ros Urrutia, cofundadoras Comunidad DAS (Desperdicio Alimentario Sostenible).




ANUARIO DE LA INNOVACIÓN 2025
El mejor análisis para crecer en gran consumo

FRS
INNOVACIÓN Y Crecimiento

RETAIL ALIMENTARIO ANTE LA NUEVA LEY 1/2025: PREVENCIÓN, DONACIÓN Y RESPONSABILIDAD COMPARTIDA

A las puertas de la mañana, los creadores están felices. La fruta brilla, los colores se apilan, al girar. Hasta a las veintidós. Pero al final del día, cuando se está comiendo, terminan en un contenedor. El desperdicio se reparte a diario en miles de supermercados. Y aunque garantiza sostenibilidad, no es fácil.

Después de la pandemia, el desperdicio alimentario ha disminuido considerablemente. Sin embargo, el desperdicio sigue siendo un problema significativo, con un impacto ambiental y económico considerable. Actualmente, se estima que se desperdician unos 10 millones de toneladas de alimentos al año en España. Este desperdicio no solo afecta al medio ambiente, sino que también tiene un impacto económico significativo. El desperdicio de alimentos representa un costo para el sistema alimentario y para la sociedad en general.

María José Herrera Salas - Editora Web AEC
Cofundadora Comunitaria (Co) del Desperdicio Alimentario Sostenible (DAS)

Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario

Situación Actual y Perspectivas para la Hostelería y la Restauración

MARÍA JOSÉ HERRERA SALAS
EDITORA WEB AEC

Situación Actual: ¿Qué ha ocurrido hasta enero de 2025 con el Proyecto de Ley?

El desperdicio alimentario sigue siendo un reto global de enorme importancia. En España, el desperdicio de alimentos en hogares, restaurantes y negocios de hostelería y restauración es un problema que afecta a la sostenibilidad y a la economía. El Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario es una herramienta clave para abordar este desafío. Este artículo analiza la situación actual y las perspectivas para la hostelería y la restauración en el contexto de este proyecto de ley.

MARÍA JOSÉ HERRERA SALAS
EDITORA WEB AEC

BUREAU VERITAS

La Ley del Desperdicio Alimentario: retos y oportunidades

El desperdicio alimentario sigue siendo un reto global de enorme importancia. En España, el desperdicio de alimentos en hogares, restaurantes y negocios de hostelería y restauración es un problema que afecta a la sostenibilidad y a la economía. El Proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario es una herramienta clave para abordar este desafío. Este artículo analiza la situación actual y las perspectivas para la hostelería y la restauración en el contexto de este proyecto de ley.

MAESTROS AEC

La ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, una oportunidad para el sistema alimentario

Este artículo se centra en el análisis de la Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, una herramienta clave para abordar este desafío. Este artículo analiza la situación actual y las perspectivas para la hostelería y la restauración en el contexto de este proyecto de ley.

LUIS BOLAÑOS TEJA
EDITOR AEC

MARÍA JOSÉ HERRERA SALAS
EDITORA WEB AEC

La presencia en medios y plataformas de comunicación ha sido otra vía importante para amplificar estos mensajes.

A través de entrevistas, artículos y colaboraciones en publicaciones como la revista de la AEC, Foodretail, Bureau Veritas o Ñam Ñam, hemos contribuido a ampliar la conversación en torno a la sostenibilidad y al valor social de la alimentación.

Las redes sociales han sido un canal clave para compartir contenidos rigurosos y accesibles sobre sostenibilidad y alimentación.

LinkedIn se ha consolidado como nuestro principal espacio de divulgación, donde a través de publicaciones periódicas y formatos como la revista de LinkedIn hemos generado conversación y acercado estos temas a un público cada vez más amplio.



CUANDO LA
ALIMENTACIÓN
CONECTA PERSONAS

COMUNIDAD

A hand in a light-colored sweater sleeve is shown holding a bright yellow lemon. Below the hand, a wooden plate is filled with various citrus fruits, including a halved grapefruit showing its red segments, several whole lemons, and a whole pomegranate. The background is a solid, warm orange-brown color.

La alimentación también es vínculo, cuidado y
comunidad.

La alimentación no es solo una cuestión de producción o consumo. Es también una herramienta de **cohesión social**, de cuidado y de conexión entre personas.

En Alimenta Valores entendemos que trabajar en sostenibilidad implica también mirar esta dimensión social.

Por eso, a lo largo de 2025 hemos participado en iniciativas que conectan alimentación y comunidad, poniendo el foco en el valor social de los alimentos y en su capacidad para generar impacto más allá de lo económico o lo ambiental.



Colaboración con entidades sociales

Hemos trabajado en iniciativas vinculadas a la **gestión de excedentes alimentarios** y su aprovechamiento a través de redes de colaboración, contribuyendo a que los alimentos mantengan su valor y lleguen a quienes los necesitan.



Voluntariado y participación



También hemos formado parte de espacios vinculados al **voluntariado corporativo y la acción social**, entendiendo que la implicación de las personas es clave para avanzar hacia modelos más sostenibles y comprometidos.

Mentoría y acompañamiento

La comunidad también se construye acompañando procesos personales y profesionales. En 2025 participamos en iniciativas de mentoría como **Mujeres en Camino**, compartiendo experiencia y conocimiento con mujeres en búsqueda de orientación, impulso y nuevas oportunidades.



LO QUE HEMOS
CULTIVADO

CO SE CHA

Detrás de cada dato hay decisiones, personas
y cambios que siguen creciendo.

En Alimenta Valores entendemos que el impacto no se mide solo en cifras, pero que las cifras ayudan a contar lo que ha ocurrido durante el camino.

Detrás de cada proyecto, cada formación o cada colaboración hay aprendizajes, decisiones y cambios que continúan más allá del propio año. Esta es la cosecha de 2025.

Proyectos desarrollados

17

Cada proyecto ha supuesto una oportunidad para generar cambios reales en la gestión y el valor de los alimentos.

Personas alcanzadas

+750

en formaciones, talleres, jornadas y procesos de acompañamiento.

Alianzas y colaboraciones

7

colaboraciones con empresas, instituciones, entidades sociales y redes profesionales.

Actividad y presencia

6 congresos, jornadas, mesas de trabajo y espacios de diálogo profesional.

Impacto en comunicación



+300

publicaciones en LinkedIn y otros canales, generando un alcance estimado de 200.000 visualizaciones

Cada cifra es solo una parte de la historia. Lo verdaderamente importante es el impacto que permanece: organizaciones que cambian su forma de trabajar, personas que incorporan nuevos hábitos y conversaciones que siguen generando nuevas oportunidades.



**LO QUE EL CAMINO
NOS HA ENSEÑADO**



APREN DIZAJES

No todo se mide en resultados: mucho se aprende en el proceso.

Al mirar atrás, 2025 se dibuja como un año de crecimiento y aprendizaje. No todo han sido resultados inmediatos: también ha habido retos, ajustes y momentos que han invitado a parar, revisar y mejorar.

Precisamente ahí es donde más valor se genera. Porque la sostenibilidad es un proceso que se construye paso a paso, con decisiones que se revisan y aprendizajes que se integran.



La sostenibilidad solo avanza cuando se convierte en acción diaria.

Los planes y estrategias son importantes, pero el verdadero cambio ocurre cuando las personas los integran en su trabajo cotidiano.

La colaboración multiplica el impacto.

Trabajar en red, compartir experiencias y sumar miradas permite avanzar más rápido y con mayor profundidad que hacerlo de forma aislada.

La comunicación es clave para que el cambio se sostenga.

Explicar bien, dar contexto y generar conversación es tan importante como el análisis técnico.

El territorio y las comunidades locales tienen un enorme potencial transformador.

Cuando se acompaña con herramientas y visión, lo local se convierte en motor de cambio real.

Seguir formándonos es parte del compromiso.

El avance de la normativa y los marcos de sostenibilidad nos impulsa a seguir actualizando conocimientos. En 2025 hemos profundizado en ámbitos como la CSRD y los estándares B Corp (v2.1), incorporando estas herramientas a nuestra manera de acompañar a organizaciones.

RETOS IDENTIFICADOS

Seguir avanzando en la medición del impacto.

Contar con indicadores más sólidos y comparables que permitan reflejar mejor los resultados.

Ampliar la sensibilización.

Llegar a más organizaciones y personas que todavía no identifican el desperdicio alimentario como un reto prioritario.

LO QUE AÚN QUEDA PENDIENTE

No todo lo que nos propusimos en 2025 pudo desarrollarse como habíamos imaginado. Algunos proyectos no llegaron a materializarse, otras líneas de trabajo no avanzaron al ritmo esperado y hubo iniciativas que, por distintos motivos, no encontraron el contexto adecuado para salir adelante. Lejos de entenderlo como una limitación, lo vemos como parte del proceso. Porque la sostenibilidad no es lineal, ni inmediata, y avanzar implica también ajustar, priorizar y aprender de aquello que queda pendiente.

Proyectos de estrategia corporativa


Algunas colaboraciones que no llegaron a activarse en el contexto esperado.

Docencia en máster de nutrición

Una línea que no se materializó, pero que seguimos considerando relevante.

Proyecto social sin financiación

Una iniciativa que no pudo ponerse en marcha al no obtener el apoyo necesario.



Todas ellas siguen formando parte de nuestra hoja de ruta y del camino que queremos seguir construyendo.

MIRANDO AL PRÓXIMO
CICLO

NUEVA SIEMBRA

Más que empezar de nuevo, se trata de seguir
avanzando con más claridad.

2026

se presenta como una oportunidad para consolidar lo aprendido y seguir avanzando con más claridad en aquellos ámbitos donde sabemos que podemos aportar valor.

Queremos seguir acompañando a organizaciones y comunidades en la integración de la sostenibilidad en su forma de trabajar, reforzando especialmente la medición del impacto, la colaboración con nuevos agentes y la generación de herramientas útiles para trasladar el cambio a la práctica.

También queremos continuar impulsando espacios de divulgación y sensibilización que ayuden a situar la alimentación en el centro de conversaciones cada vez más necesarias. El objetivo es seguir construyendo un trabajo coherente, útil y conectado con la realidad de las personas, las organizaciones y los contextos en los que trabajamos.

EL VALOR
COMPARTIDO

GRACIAS

Nada de lo que hacemos tiene sentido si no es
en compañía.

Ninguna de las páginas de esta memoria tendría sentido sin las personas y organizaciones que han formado parte del camino durante 2025.

Alimenta Valores no es un proyecto individual, sino una red que se construye con cada colaboración, cada conversación y cada gesto de confianza.

Gracias a las **empresas y organizaciones** que han confiado en nosotras para acompañarlas en su camino hacia la sostenibilidad. Vuestra apuesta por hacer las cosas de otra manera es lo que da sentido a nuestro trabajo.

Gracias a las **instituciones y entidades sociales** con las que hemos colaborado, por recordarnos que la transformación es más sólida cuando se construye de forma colectiva.

Gracias a las **comunidades y personas** que han participado en talleres, proyectos y encuentros, porque cada aportación suma y deja huella.

Gracias también a quienes acompañáis este proyecto desde la escucha, la conversación y la difusión, haciendo que el mensaje llegue más lejos.

Y, de forma especial, gracias al **equipo de colaboradoras** que forma parte de Alimenta Valores. Su profesionalidad, compromiso y generosidad hacen que este proyecto sea posible cada día.

Alimenta Valores es, sobre todo, una comunidad de personas que creen que otra forma de alimentar es posible.

Alimenta Valores

Silvia Ros Urrutia

abril 2026