

SABOR SOCIAL

PROTOCOLOS PARA LA GESTIÓN DE EXCEDENTES ALIMENTARIOS



Sabor Social es una iniciativa impulsada por la *Fundación Banco de Alimentos de Navarra (BAN)* que transforma **excedentes alimentarios** procedentes de comedores colectivos en comidas diarias, dignas y seguras para personas en situación de vulnerabilidad en Pamplona.

El proyecto combina **impacto social, sostenibilidad ambiental y rigor técnico**, apoyándose en alianzas público-social-privadas y en evidencia científica contrastada.

UN PROYECTO AL SERVICIO DEL TERRITORIO

Sabor Social nace alineado con:

- Las políticas públicas de inclusión social y sostenibilidad alimentaria
- El nuevo marco normativo en materia de prevención del desperdicio alimentario
- Las necesidades reales detectadas en el territorio navarro

El proyecto se construye desde la colaboración entre administraciones públicas, entidades sociales, colectividades, universidad y tejido empresarial.

EL RETO

El desperdicio alimentario y la inseguridad alimentaria conviven hoy como dos caras de una misma realidad:

- A nivel global, se desperdician más de 1.050 millones de toneladas de alimentos al año
- 733 millones de personas viven en situación de vulnerabilidad alimentaria

En Navarra:

- Más de 22.700 personas reciben apoyo alimentario a través del BAN
- Se han reducido las donaciones tradicionales en los últimos años
- Existe un gran potencial no aprovechado en el canal de comedores colectivos

Sabor Social aborda este reto desde una lógica de oportunidad: multiplicar el valor de los alimentos y reforzar la cohesión social.

LA SOLUCIÓN: SABOR SOCIAL

Un modelo innovador de aprovechamiento alimentario basado en:

- Recuperación segura de excedentes cocinados en comedores escolares, empresariales y hospitalarios
- Protocolos de seguridad alimentaria validados
- Logística eficiente y trazabilidad
- Transformación de excedentes en comidas completas
- Formación y sensibilización

El proyecto permite llegar a personas que hoy no acceden a una comida diaria digna, complementando el modelo tradicional de distribución alimentaria.

Sabor Social se construye desde un ecosistema colaborativo: Cada actor aporta conocimiento, recursos y corresponsabilidad.

IMPACTO ESPERADO

IMPACTO SOCIAL

- **250 personas/día** con acceso a una comida digna
- Mejora de la seguridad alimentaria
- Formación y empoderamiento

IMPACTO AMBIENTAL

- Recuperación de excedentes alimentarios
- Reducción de emisiones de CO₂
- Reducción de huella hídrica

IMPACTO TERRITORIAL

- Refuerzo del trabajo en red
- Innovación social aplicada
- Modelo replicable en otros territorios

Cada euro invertido se traduce en alimentos aprovechados, dignidad y cohesión social en Navarra.

VISIÓN DE FUTURO

Sabor Social aspira a consolidarse como:

- Un modelo de referencia en Navarra
- Una solución escalable y replicable en España
- Un proyecto tractor de impacto social y ambiental

upna

Universidad Pública de Navarra
Navarroako Unibertsitate Publikoa



Universidad
de Navarra

ALIMENTAVALORES

ASOCIACIÓN
HOSTELERÍA
Y TURISMO
NAVARRA

Ausolan.

Fundazioa

Con la colaboración de:



Fundación "la Caixa"

Mancomunidad
Comarca de Pamplona
Iruñerriko Mankomunitatea

FUNDACIÓN
elkarkide
FUNDATZIOA

PARÍS
365

Servicio Navarro de Salud
Osasunbidea

Hospital
Universitario
de Navarra

Nafarroako
Ospitale
Unibertsitarioa

orekan
Gestión Ambiental de Navarra

NAVARRA
CAPITAL

Nafarroako
Gobernua



Gobierno
de Navarra

SUMEMOS VALOR A LOS ALIMENTOS

SUMEMOS VALOR A NAVARRA