

## **Carta del Presidente**

En abril de 2004 iniciábamos la actividad de la Fundación Alimerka. Aquellos días Luis Noé Fernández, fundador y primer presidente de la entidad, tenía sobre su mesa el Acta de constitución, los Estatutos y unos folios manuscritos con las líneas de trabajo previstas para iniciar la actividad.

En 2014 cerrábamos diez años de actividad continua. Y los planes escritos en aquellos folios se han plasmado en 38 programas desarrollados en 46 municipios de seis provincias del norte de España. Estas iniciativas abarcan desde la acción social con colectivos vulnerables hasta la salud, la cooperación al desarrollo y el fomento de la investigación. Siempre teniendo como meta el apoyo a las personas más desprotegidas.

A lo largo de esta década hemos ido focalizando los fines, de forma progresiva, en la mejora de la calidad de vida de colectivos vulnerables. Al hablar de vulnerabilidad no solo pensamos en situaciones de privación material o pobreza sino también en aquella causada por enfermedades, discapacidad o factores sociales. Temas que forman parte de nuestro entorno social.

Los fines de un programa de acción social para una empresa habrán de ser los mismos que los retos de la sociedad de la que forma parte. Aunque son muchos los retos de la sociedad y, por ello, las posibilidades de trabajo en acción social, debemos centrar nuestro esfuerzo en aquellas líneas de actuación que podamos asumir considerando los recursos disponibles y también, valorando la coherencia con nuestro origen o trayectoria. Y al encontrarse el origen en la industria alimentaria, no había duda en que las líneas habrían de centrarse en la alimentación y la salud.

De estos temas aprendemos cada día gracias a los excelentes profesionales y voluntarios que trabajan en las entidades con las que colaboramos. Son organizaciones que desarrollan iniciativas ejemplares y, al frente de las mismas, se encuentran verdaderos líderes sociales, motivados por construir un entorno más humano y solidario. Las experiencias vividas y narradas por estas personas nos permiten mirar hacia el nuevo año con fuerza e ilusión por consolidar nuestra obra social gestionando programas de acción social, cooperación, investigación y educación de interés general.

Alejandro Fernández González  
Presidente

## Información General

Siete cuestiones básicas para conocer la Fundación Alimerka

### Misión

Desarrollar la obra social del Grupo Alimerka gestionando programas de acción social, cooperación, investigación y educación relacionados, preferentemente, con la alimentación, la salud y la calidad de vida de colectivos vulnerables o desfavorecidos.

### Visión

Ser una organización de referencia en el ámbito de la mejora nutricional y la calidad de vida de colectivos vulnerables o desfavorecidos.

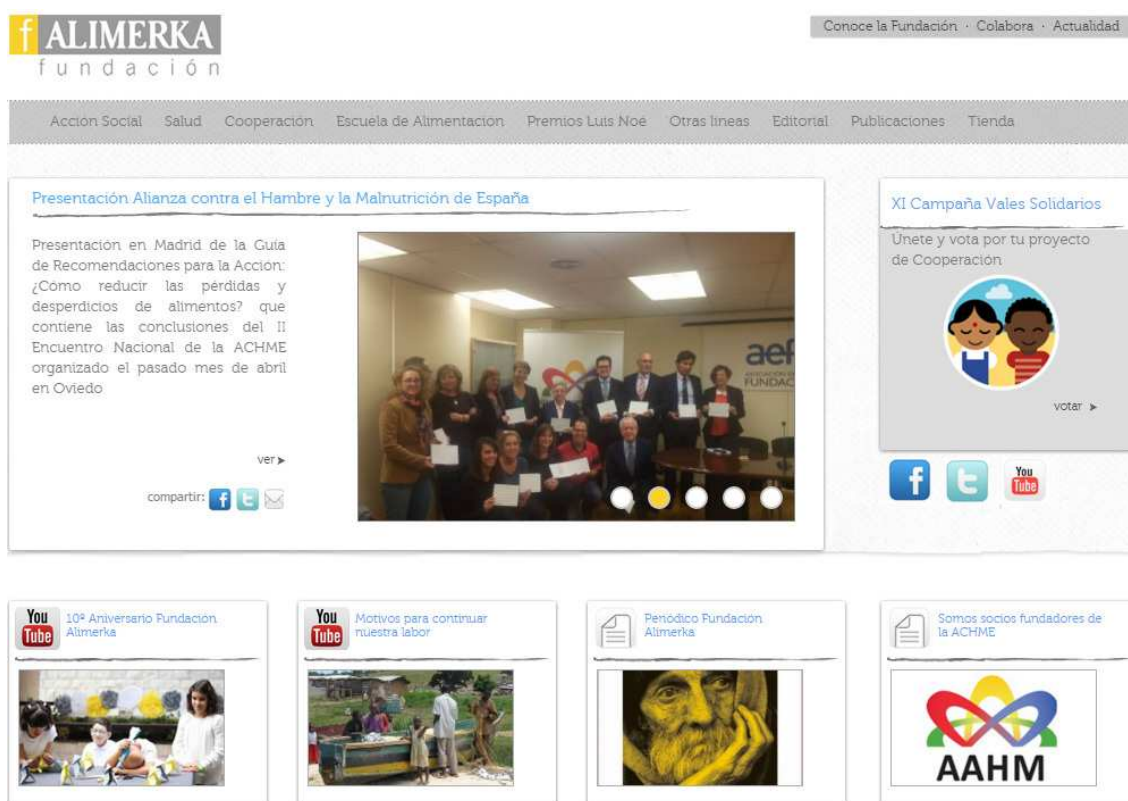


Imagen: Web de la entidad.

### Valores

- **Planificación y organización:** el trabajo de la Fundación está organizado en planes anuales y quinquenales de actuación. Cada área de trabajo tiene su propio plan, identificando objetivos específicos y actividades.
- **Conocimiento:** se fomenta y difunde el conocimiento en todos los programas propios de la Fundación, creando vínculos entre la acción social y la educativa.

- **Comunicación:** se mantiene un diálogo continuo y directo con los públicos de la Fundación así como con los representantes de aquellas entidades con las que se colabora.
- **Proximidad:** se da especial importancia al acceso a la realidad social y cultural de nuestro entorno, valorando personalmente el resultado de las diferentes iniciativas y colaboraciones.
- **Creatividad:** se fomenta el uso de un enfoque creativo en todos los trabajos realizados, buscando nuevas vías de trabajo y de comunicación que permitan captar la atención y despertar el interés de los diferentes públicos.
- **Sostenibilidad:** se utilizan criterios de sostenibilidad en los diferentes programas y actividades de la Fundación, desde una triple perspectiva de responsabilidad social, económica y ambiental.



*Imagen: visita de miembros de la ONG SAUCE, de Camboya, a las instalaciones de la empresa patrono de la Fundación Alimerka.*

#### Fines

- Apoyar el desarrollo de proyectos que mejoren la calidad de vida y el nivel nutricional de las personas más desfavorecidas en entornos próximos.
- Consolidar el plan de ayuda alimentaria para personas con privación material, que aúne entrega de alimentos variados y educación nutricional.
-

- Fomentar la creación o mantenimiento de espacios y redes de apoyo para personas y familias en riesgo de exclusión social.
- Mejorar la calidad de vida de enfermos y familiares, con especial atención a los colectivos oncológicos, personas con enfermedades mentales y trastornos degenerativos.
- Fomentar la investigación aplicada, de carácter biosanitario, colaborando con institutos y grupos de investigación relevantes del entorno.
- Ofrecer una plataforma on-line educativa, especializada en nutrición saludable, empleando recursos didácticos novedosos.
- Fomentar el desarrollo de buenas prácticas nutricionales mediante el reconocimiento de experiencias que contribuyan a mejorar los hábitos alimentarios.
- Colaborar con proyectos de cooperación contra el hambre y la malnutrición, y fomentar la participación en redes de colaboración público-privadas.
- Producir y comercializar un catálogo editorial especializado en alimentación y salud para un público general, no especializado.
- Trabajar bajo criterios de sostenibilidad, estableciendo vínculos entre la alimentación, el consumo y el desarrollo sostenible.
- Participar en iniciativas solidarias desarrolladas por entidades sociales del ámbito geográfico de la Fundación.

### **Programas**

El trabajo de la Fundación se concentra en siete programas, seis específicos y uno de carácter transversal. Cada uno de estos campos está estructurado en líneas de trabajo, objetivos e indicadores de resultado con objeto de evaluar periódicamente el grado de desarrollo de cada línea de trabajo.

1. Acción social.
2. Salud.
3. Cooperación.
4. Escuela de Alimentación.
5. Premios Luis Noé Fernández.
6. Editorial.
7. Otras líneas de trabajo (sostenibilidad, integración laboral y eventos solidarios).



## **Acción social**

### **Descripción del programa**

El programa de Acción Social tiene como objetivo mejorar la calidad de vida de colectivos vulnerables, con especial énfasis en la satisfacción de necesidades básicas de quienes, por motivos sociales, psicológicos u orgánicos se encuentren en situación de vulnerabilidad.

Este programa persigue colaborar con dos tipos de entidades sociales: por un lado aquellas que prestan apoyo a personas en riesgo de pobreza y exclusión social y, por otro, a las entidades que trabajan con personas con discapacidad física, intelectual u orgánica. En ambos casos el objetivo de la Fundación es colaborar en proyectos, bien mediante el apoyo económico o la donación en especie –principalmente de alimentos–, para reforzar los trabajos realizados a favor de la nutrición, la salud y la mejora de la vida cotidiana de estos colectivos.

Para responder a los citados objetivos, el programa de Acción Social se estructura en dos ámbitos de actuación: ayudas al desarrollo de proyectos y ayuda alimentaria.

1. Ayudas al desarrollo de proyectos. Línea de ayudas para apoyar el desarrollo de proyectos o programas. Las ayudas económicas o en especie se destinan a programas sociales centrados en el desarrollo de estilos de vida saludables, integración social o laboral, y la mejora de la calidad de vida de colectivos vulnerables.
2. Ayuda alimentaria. A través de esta línea de trabajo, la Fundación Alimerka gestiona la donación de alimentos así como de excedentes alimentarios para satisfacer necesidades nutricionales de personas con privación material o personas alojadas en residencias o viviendas tuteladas.



*Imagen: donación especial navideña a favor de Cruz Roja.*

















## Actividades de acción social destacadas de colaboración con entidades locales, redes de trabajo y coordinación de recursos de la sociedad civil.

### Vales solidarios: una experiencia de micro mecenazgo

Esta campaña consiste en la captación de fondos económicos a favor de organizaciones no lucrativas. Para ello se ofrece a los clientes de supermercados Alimerka la posibilidad de canjear los vales de descuento generados con su tarjeta de cliente por “vales solidarios” o “micro-donaciones”, cuyo importe se transforma en ayuda monetaria directa.

Esta iniciativa se desarrolla desde 2005, llegando a implicar a una media de 10.237 clientes que donan mensualmente sus vales. El 100% del importe donado es transferido a los proyectos y entidades seleccionadas, habiéndose recaudado, entre 2005 y 2014, 452.197,47 euros, que han sido distribuidos entre 38 entidades.

Consulta cada uno de los **proyectos sociales** que te proponemos en esta categoría, elige tu preferido y muéstrale tu apoyo.

 <p><b>ENTRECULTURAS.</b> Personas afectadas por el terremoto de Nepal</p>  <p>2 Votos</p> <p><a href="#">+ información</a> <a href="#">votar ▶</a></p>	 <p><b>AYUDA EN ACCIÓN.</b> Niños en exclusión social y alto riesgo en el Callao, Perú</p>  <p>9 Votos</p> <p><a href="#">+ información</a> <a href="#">votar ▶</a></p>	 <p><b>FUND. VICENTE FERRER.</b> Programa Nutricional para Personas con VIH SIDA</p>  <p>5 Votos</p> <p><a href="#">+ información</a> <a href="#">votar ▶</a></p>	 <p><b>FUND. AGUA DE COCO.</b> Personas en situación de extrema pobreza. Sur de Tulear, Madagascar</p>  <p>5 Votos</p> <p><a href="#">+ información</a> <a href="#">votar ▶</a></p>
 <p><b>MENSAJEROS DE LA PAZ.</b> Protección para mujeres gestantes y niños en Gondar, Etiopía</p>  <p>2 Votos</p> <p><a href="#">+ información</a> <a href="#">votar ▶</a></p>	 <p><b>MEDICUS MONDI.</b> Atención a menores en el centro nutricional de Kalana, Malí</p>  <p>34 Votos</p> <p><a href="#">+ información</a> <a href="#">votar ▶</a></p>	 <p><b>ACNUR.</b> Refugiados sirios</p>  <p>3 Votos</p> <p><a href="#">+ información</a> <a href="#">votar ▶</a></p>	 <p><b>SONRISAS DE BOMBAY.</b> Niños y niñas de los 'slums' o barrios de chabolas</p>  <p>1 Votos</p> <p><a href="#">+ información</a> <a href="#">votar ▶</a></p>

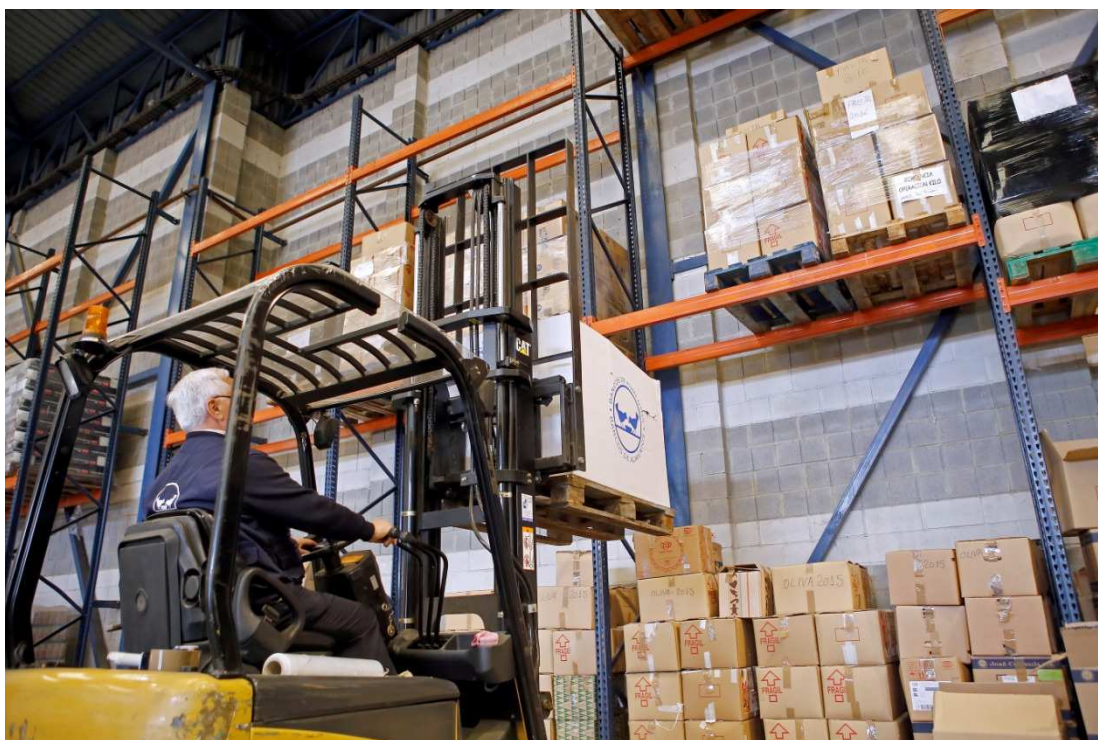
**Centro de día Concepción Arenal**

La Fundación Alimerka comenzó la colaboración con la Sociedad San Vicente de Paúl en León en el año 2009, entregando alimentos para su servicio de "Calor y Café". Desde entonces la colaboración entre ambas entidades ha sido continua, pero con ánimo de iniciar un proyecto conjunto a largo plazo, en 2014 inauguró un centro de día para transeúntes en la ciudad de León. Un centro día con el nombre de Concepción Arenal y cogestionado por ambas entidades.

En 2014, y para el inicio de la actividad del centro, ambas entidades realizaron un importante esfuerzo. En el caso de la Fundación Alimerka, a la entrega de excedentes y alimentos para uso en el centro, ha añadido la financiación de obras de acondicionamiento y costes de ampliación del horario de apertura.

**Cesión de bienes.**

Cesión de bienes inmuebles o medios de transporte, para colaborar en la gestión o el desarrollo de proyectos que requieran almacenamiento o gestión de excedentes. En 2014 esta cesión facilitado almacenar la ayuda alimentaria de la UE gestionada por el Banco de Alimentos de Asturias.



*Imagen: Almacén cedido al Banco de Alimentos para almacenamiento de la ayuda alimentaria procedente de los excedentes de la UE:*



### **Plan de ayuda alimentaria**

Esta iniciativa tiene como objetivo general la mejora nutricional de población vulnerable en diferentes provincias del norte de España, y para alcanzar esta meta, se han definido tres actuaciones principales:

- Ayuda alimentaria repartida a través de entidades sociales; la ayuda se entrega en forma de vales de compra canjeables o bien en cajas cuyo contenido variado responde a las necesidades de una alimentación equilibrada.
- Educación nutricional para mejorar los hábitos de compra y consumo alimentario del público beneficiario, incluyendo sesiones presenciales y entrega de material didáctico especialmente orientado al diseño de menús económicos y saludables.
- Evaluación del impacto, en colaboración con equipos de investigación en Nutrición y en Sociología de la Alimentación de la Universidad de Oviedo, se evalúa el uso de la ayuda alimentaria y la influencia de la educación nutricional en los hábitos de consumo.

Aunque las ayudas se destinan a personas físicas, la selección de las beneficiarias y la entrega siempre se realiza a través de entidades sociales de acreditada trayectoria en la intervención social en las provincias de Asturias, Lugo, León, Burgos, Zamora y Valladolid.

La educación nutricional se imparte, preferentemente, a personal técnico y voluntariado de dichas entidades sociales, con objeto de que sean estas personas quienes trasmitan los conocimientos adquiridos a los beneficiarios de la ayuda.

En 2014 la Fundación Alimerka ha distribuido vales de compra o cajas de alimentos a través de 26 entidades sociales.

### **Los resultados del último año:**

Al menos 3.820 personas recibieron ayuda directa de alimentos en 2014, el 52% mediante vales de compra y el resto a través de cajas de alimentos.

Las ayudas fueron entregadas a través de 26 entidades sociales con domicilio social en Asturias, Galicia o Castilla y León.

Al menos el 80% de las personas que participan en el programa de ayuda alimentaria a través de vales solidarios ha recibido formación nutricional.

Al menos 60.000€ en vales de compra o en productos alimentarios fueron distribuidos en 2014 a través de las entidades solicitantes del ámbito geográfico indicado.



**Guía para organizar operaciones de recogida de alimentos.**

Numerosas personas y agrupaciones organizan campañas de recogida de alimentos u operaciones kilo a favor de sus vecinos o compañeros más desfavorecidos. Para respaldar estas iniciativas, no sólo en la donación de alimentos sino también en la propia organización de la campaña, el Banco de Alimentos de Asturias y la Fundación han difundido una sencilla guía para planificar una recogida de alimentos.

**Donación de excedentes**

El proyecto se inició en el año 2009 con la entrega diaria de excedentes de panadería y repostería (con una variedad de más de 27 productos), a los que se añadió posteriormente la entrega de vegetales embolsados y elaborados cárnicos entre entidades no lucrativas que cuenten con servicio de comedor o que presten servicios de donación de alimentos.

Esta acción también permite gestionar con criterios de sostenibilidad los excedentes de diferentes supermercados, pues las entidades sociales próximas a un Supermercado Alimerka pueden solicitar la recogida de diferentes excedentes, siempre respetando criterios de seguridad alimentaria.

Residencias de mayores, viviendas tuteladas, albergues o comedores sociales, son los principales centros receptores de excedentes, aunque también son recepcionados y repartidos por servicios sociales en algunos ayuntamientos.

**Información nutricional:** Entre los beneficiarios finales se encuentran menores y personas con necesidades alimentarias específicas y por ello es importante recordar las indicaciones de consumo saludable. Dada la variedad de valores nutricionales de los productos donados, que pueden ir desde pan convencional hasta empanadas o repostería dulce, las entidades receptoras reciben información y recomendaciones de uso y consumo de este tipo artículos, recordando la necesidad de mantener una dieta variada y equilibrada.

**Resultados cuantitativos:**

Al menos 56 organizaciones se benefician del proyecto de excedentes de panadería cada año.

Más de 5.300 personas, usuarias de estas entidades, se benefician anualmente del reparto de excedentes.

Se realiza una gestión responsable y sostenible de excedentes en 74 supermercados, de 26 localidades de las zonas de intervención.

1.522.365 unidades de panadería y repostería entregadas y 1.192 kg de elaborados cárnicos repartidos en 2014.

**Caso práctico: Estudio sobre la vida útil de los alimentos entregados**

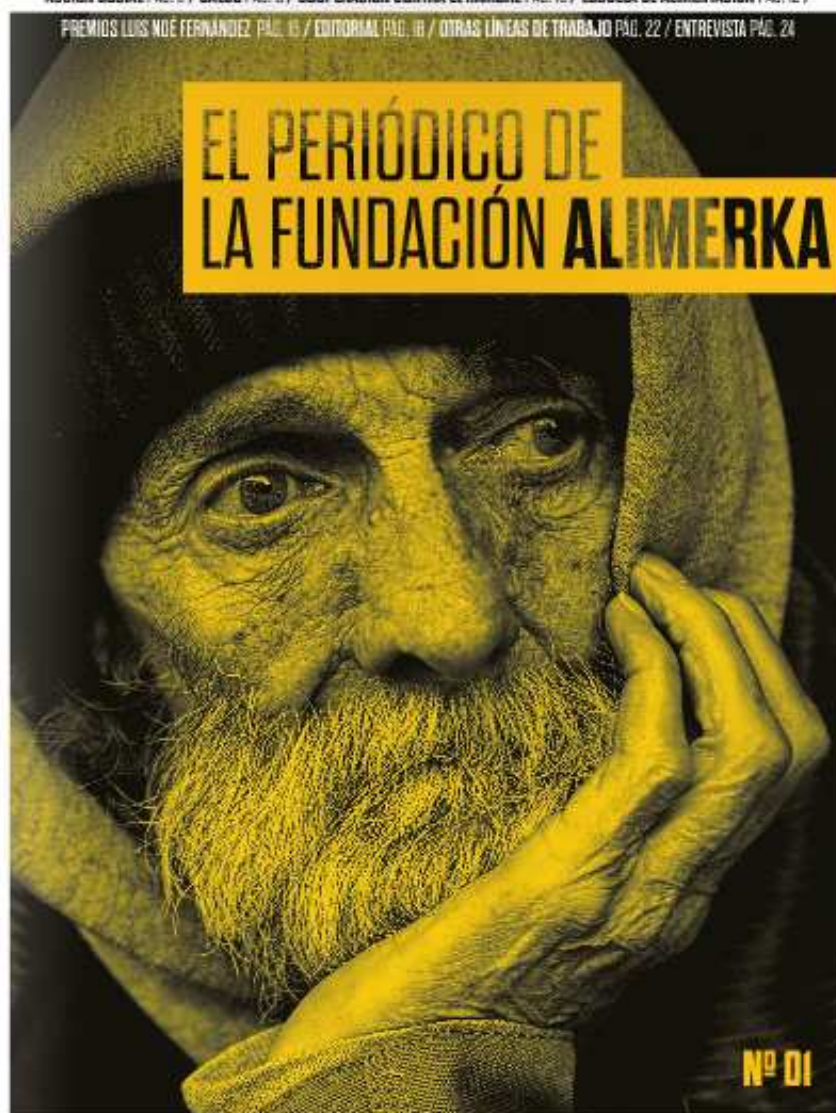
¿Cuál es la vida útil de los artículos de panadería y repostería entregados diariamente en nuestros supermercados? ¿cómo conservar en condiciones adecuadas, y hasta cuándo, una empanada recogida a última hora del día?

Para responder a estas cuestiones la Fundación Alimerka ha presentado un estudio pionero, realizado por la catedrática en Bromatología y Nutrición de la Universidad de León (ULE), Camino García, y cuyos resultados han sido expuestos a representantes de 24 asociaciones sociales de la provincia de León a quienes Alimerka dona sus excedentes.



*Imagen: donación diaria de excedentes alimentarios a favor de comedores solidarios, viviendas tuteladas y residencias de mayores.*

ACCIÓN SOCIAL PÁG. 3 / SALUD PÁG. 8 / COOPERACIÓN CONTRA EL HAMBRE PÁG. 10 / ESCUELA DE ALIMENTACIÓN PÁG. 12 /  
PREMIOS LUIS NOÉ FERNÁNDEZ PÁG. 15 / EDITORIAL PÁG. 18 / OTRAS LÍNEAS DE TRABAJO PÁG. 22 / ENTREVISTA PÁG. 24



## UN HOGAR DE DÍA PARA TRANSEÚNTES Y PERSONAS SIN TECHO

LA SOCIEDAD SAN VICENTE DE PAÚL Y LA FUNDACIÓN ALIMERKA HAN PUESTO  
EN MARCHA EL CENTRO DE DÍA CONCEPCIÓN ARENAL EN LA CIUDAD DE LEÓN

EDICIÓN 2015

VER PÁG. 2

**f ALIMERKA**  
fundación

## Salud

### Descripción

En este ámbito, la Fundación colabora con hospitales y con entidades de enfermos y familiares con ánimo de mejorar su calidad de vida o así como la percepción de su estancia en ámbitos sanitario. Al mismo tiempo se fomenta la sensibilización de la población con enfermedades específicas como el cáncer, las cardiopatías infantiles, la esclerosis lateral amiotrófica o la enfermedad mental.

Para responder a las necesidades manifiestas de asociaciones de pacientes y familiares, profesionales y gestores sanitarios, el programa de *Salud* de la Fundación Alimerka está focalizado en dos líneas de actuación.

1. **Apoyo a enfermos y familiares.** Se apoyan programas de respaldo a familiares y enfermos, especialmente servicios de alojamiento para estancias hospitalarias de menores o iniciativas de atención domiciliaria que mejoren la calidad de vida de los pacientes.

En este campo destaca el programa de “Humanización en oncología”, para pacientes y familiares en áreas de Oncología Médica, con objeto de reducir la percepción de los tiempos de espera durante los tratamientos de quimioterapia.

2. **Investigación y divulgación.** El impulso de la investigación es un objetivo destacado en la Fundación, para lo cual se participa -en calidad de Patrono- en la Fundación para la Investigación Biosanitaria del Principado de Asturias, y se colabora con proyectos de investigación aplicada en el campo de la Nutrición.



*Imagen: apoyo a la Asociación de familias y menores con cardiopatías congénitas.*



**Actividades de salud destacadas de colaboración con entidades locales, redes de trabajo y coordinación de recursos de la sociedad civil.**

**Humanización de áreas de oncología**

A través de acuerdos con ocho hospitales del norte de España, se colabora con enfermos oncológicos en programas de “humanización” o de mejora de diferentes servicios a pacientes, especialmente en las áreas de espera a tratamientos de quimioterapia.

**Caso práctico: Colaboración y trabajo en red.**

Para el buen desarrollo del programa de Humanización se establecen acuerdos de colaboración con las delegaciones de la Asociación Española contra el Cáncer en diferentes localidades. La implicación de sus profesionales y equipos de voluntariado es imprescindible para mantener el servicio activo y en funcionamiento continuo.

**Fomento de la investigación biosanitaria.**

La Fundación Alimerka se ha integrado, en calidad de Patrono y miembro de la Junta de Gobierno, en la Fundación para el Fomento de la Investigación Biosanitaria del Principado de Asturias (FINBA), cuyo objeto es desarrollar proyectos de investigación de alto impacto, especialmente, en el campo de la oncología.

Bajo la dirección científica del catedrático de Otorrinolaringología Carlos Suárez, la nueva entidad presenta como principal objetivo “promover la investigación biomédica, poniendo a disposición de las personas investigadoras los medios de la Fundación para el desarrollo de una investigación de alta calidad”, así como “impulsar el establecimiento y realización de proyectos en materia de investigación biosanitaria de alcance nacional o internacional”.

Para la elección de los proyectos y equipos de investigación que estarán vinculados a la FINBA, se contará con un Comité Científico Externo como órgano de asesoramiento, integrado por siete miembros bajo la presidencia del Dr. Guido Kroemer, académico del Instituto Gustave Roussy - Universidad de Paris-Descartes.

**Jornadas y encuentros**

Para difundir el estado de la investigación aplicada en Oncología, la Fundación organiza conferencias periódicas de destacados científicos. La última, impartida en Oviedo por el profesor Guido Kroemer del Instituto Gustave Roussy, cuyo trabajo ha sido determinante para la terapéutica de la muerte celular en la enfermedad humana, está disponible, junto con el posterior debate con el público, en el canal de la Fundación en YouTube.



*Imagen: Conferencia científica sobre Oncología.*



*Imagen: colaboración con áreas hospitalarias de Pediatría*

## Cooperación

### Descripción

Al trabajar bajo una perspectiva de “derechos humanos”, la Fundación amplía su ámbito geográfico de actuación, tratando de apoyar aquellas entidades y proyectos que luchan por dotar a las personas –con independencia de su origen y lugar de residencia- de uno de los derechos más básicos e imprescindible para la vida: el derecho a la alimentación.

Para responder a este reto, la Fundación Alimerka se ha adscrito a la Alianza contra el Hambre y la Malnutrición, en calidad de socio e impulsor de la Alianza española, buscando crear una red de entidades implicadas en la lucha contra el hambre y la malnutrición así como optimizar recursos mediante el trabajo en colaboración.

Tras analizar los diferentes campos de intervención posible de cooperación, el programa se ha centrado en acciones de supervivencia infantil y seguridad alimentaria, desarrollando dos líneas de actuación:

1. **Cooperación al desarrollo.** Colaboración en proyectos de supervivencia infantil, destinados a reducir la mortandad en países en desarrollo. También se financian proyectos de nutrición y recursos hídricos, en países con bajo nivel de desarrollo humano, y orientados a la mejora de calidad de vida de menores o familias.
2. **Sensibilización y participación.** La Fundación, como socio español de esta entidad, constituida por recomendación de la FAO, FIDA, PMA y *Biodiversity Internacional*, fomentará el desarrollo de la Alianza Española, especialmente orientada hacia el trabajo sobre malnutrición así como las acciones de sensibilización y participación en nuestro entorno.

**Actividades de cooperación destacadas de colaboración con entidades locales, redes de trabajo y coordinación de recursos de la sociedad civil.**

#### **Supervivencia infantil**

Desde 2010 se colabora activamente con centros de recuperación nutricional en Benín, mediante la financiación de medicamentos, alimentos terapéuticos y leche en polvo. Esta iniciativa, desarrollada conjuntamente con la ONG Solidaridad con Benín, permite cooperar con centros que tratan casos de desnutrición y malnutrición de menores de cinco años. En 2014 tres centros han sido beneficiarios de la ayuda: el Centro Nutricional de Fô Bourè, atendido por la congregación Petites Servantes des Pauvres; el Centro Nutricional Sainte Bakhita en Natitangú; y el Centro de Salud de las Hermanas Terciarias Capuchinas en Cotonú.

La presencia continuada en una zona determinada, permite conocer otras problemáticas sociales, educativas o sanitarias de la población infantil. Con ello se persigue aportar, además de los recursos nutricionales, servicios de educación nutricional para las familias y un desarrollo de las competencias de las contrapartes para una gestión eficiente de los recursos disponibles.

### Agua y nutrición

Dentro del programa de cooperación contra el hambre, se financian microproyectos (proyectos de presupuesto y tiempo de ejecución limitado), con preferencia de aquellos que cubran las necesidades nutricionales básicas y el acceso al agua potable, así como el desarrollo de iniciativas comunitarias de gestión del agua y agricultura.

Todos los proyectos deben acompañarse de acciones de capacitación sobre para la mejora nutricional de las familias, y tendrán prioridad aquellos que hayan sido galardonados o finalistas en convocatorias precedentes de los Premios Luis Noé Fernández.

Entidad	Programa
Entreculturas	Promoción de técnicas agrícolas
ONG Sauce	Bancos de arroz
Sonrisas de Bombay	Nutrición en centros educativos
Unicef Asturias	Supervivencia infantil
Ayuda en Acción	Salud y alimentación para una educación de calidad
Solidaridad con Benín	Centros nutricionales materno infantiles



Imagen: ayuda alimentaria en centros nutricionales y de estudio del norte de Benín.



**Alianza contra el Hambre y la Malnutrición (ACHM)**

La Fundación Alimerka tiene una participación activa, como miembro del órgano gestor de la Alianza nacional contra el hambre y la malnutrición de España. En concreto, la Fundación estableció un acuerdo de colaboración con esta organización, vinculada a cuatro entidades internacionales (FAO, Programa Mundial de Alimentos, FIDA y Biodiversity International), para dar continuidad a su trabajo de sensibilización en España. A través de este acuerdo, la Fundación ha sido impulsora del lanzamiento de la Alianza en España (ACHM-E), que en 2014 definió su estructura y objetivo como centro de reflexión.



*Imagen: Participación en la Red de Alianzas contra el Hambre y la Malnutrición – Roma, FAO.*

**Entrevistas:**

La ex presidenta de UNICEF, Consuelo Crespo, o la impulsora de la red de Alianzas nacionales contra el Hambre y la Malnutrición Marie-Christine Laporte, han participado en el programa de entrevistas de la Fundación, explicando los principales retos del trabajo en cooperación al desarrollo y el papel desempeñado en sus organizaciones. Estas entrevistas están disponibles en el canal [fundacionalimerka], de YouTube.

**Colaboración en acciones de sensibilización.**

A lo largo del año se realizaron numerosas iniciativas y colaboraciones en materia de sensibilización y participación ciudadana. Estas acciones tienen como fin difundir los valores y la ética de los Derechos Humanos, exponiendo las posibilidades de actuación a favor de los colectivos y países más vulnerables.

Dentro de estas iniciativas destaca el apoyo o colaboración con 16 actos solidarios y campañas de sensibilización organizadas por ONGD, especialmente en ámbitos locales. Manos Unidas, Entreculturas o Unicef, son algunas de las entidades con las que se ha colaborado a través de la donación de avituallamiento para carreras solidarias, artículos para actos de sensibilización, o entrega de alimentos para celebraciones de captación de fondos.



*Imagen: I Encuentro de la Alianza contra el Hambre y la Malnutrición en España.*

## Escuela de Alimentación

### Descripción

La *Escuela de Alimentación* se presenta como una plataforma para mejorar los hábitos nutricionales de la población, con especial interés en los colectivos de niñez, personas dependientes y con necesidades especiales. Para alcanzar este objetivo, se articulan dos líneas principales de actuación:

1. **Programa didáctico.** El primer objetivo específico es el diseño, programación y puesta en práctica de un catálogo de actividades destinado tanto al alumnado como a sus educadores. Estas actividades serán heterogéneas y dirigidas a públicos de edades y perfiles diversos.
2. **Divulgación y estudios nutricionales.** La acción educativa deberá relacionarse con el fomento de la investigación en las áreas de Nutrición y de Bromatología. Por ello se mantendrán las colaboraciones con grupos e institutos de investigación, tratando de difundir el trabajo que realizan y desarrollar estudios sobre nutrición, especialmente en colectivos vulnerables.



*Imagen: poster de la Escuela de Alimentación fomentado la diversidad e inclusión social como eje transversal.*

**Actividades educativas destacadas de colaboración con entidades locales, redes de trabajo y coordinación de recursos de la sociedad civil.****Cursos y talleres**

Durante el año 2014 se celebraron 27 programas diseñados específicamente 89 entidades no lucrativas y administraciones públicas. En cada programa se combinaron talleres, prácticas y charlas para fomentar hábitos de alimentación y vida saludable en colectivos diversos.

Se ofertaron durante el año tres tipos de programas: los talleres infantiles, destinados a menores de educación infantil y primaria; los talleres para adultos, con especial atención a adultos con discapacidad o bien en situación vulnerables; y los talleres para formar a cuidadores o formadores de entidades sociales.

**Formación de formadores**

Los talleres de Formación de Formadores se realizan en jornadas continuas, destinadas a miembros de entidades sociales que asumen la responsabilidad de repartir ayuda alimentaria o acompañar a personas en riesgo de exclusión social, en el desarrollo de hábitos de vida saludables.

En 2014 se celebraron sesiones en Oviedo y en León, contando con la colaboración de la Escuela de Salud y la Fundación Sierra-Pambley respectivamente, para formar a personas que, a su vez, deban sensibilizar a los beneficiarios de ayudas alimentarias. Este enfoque ha permitido entender que las responsabilidades pueden abordarse desde distintos puntos de vista, ya que las situaciones cambiantes del individuo, como la edad, la condición física o las cargas familiares, entre otras, requieren del empleo de estrategias también distintas para alcanzar un mismo fin: una alimentación suficiente y saludable.

Para garantizar la transversalidad de la información, se entregó una serie de manuales con un esquema común de contenidos: la planificación de la compra, la elección de los alimentos, la organización y el almacenamiento en el hogar, las preparaciones y presentaciones culinarias y los aspectos psicológicos y sociológicos de la alimentación.

**Caso práctico: Formación de formadores en León**

Miembros de 18 entidades no lucrativas y servicios sociales municipales de la provincia de León, participaron en la Jornada sobre Cocina de Recursos, para conocer técnicas de conservación y tratamiento correcto de los recursos y excedentes recibidos.

La jornada articulaba la ayuda alimentaria con la educación nutricional, con objeto de lograr un mayor impacto social de este tipo de ayudas. En colaboración con la Fundación Sierra-Pambley de León, y con la participación de la catedrática y directora del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos leonés, la profesora Camino García, los asistentes reflexionaron a lo largo de una jornada sobre los fundamentos de la conservación de alimentos y la elaboración de menús equilibrados, principalmente a partir de recursos recibidos.



**Divulgación**

Desde el inicio de su actividad, la Escuela de Alimentación se ha caracterizado por su labor divulgativa. El hecho de trasladar a diferentes colectivos de la sociedad mensajes rigurosos, basados en datos científicos, pero a su vez fácilmente comprensibles, es un objetivo básico de la Escuela.

Contar con profesionales e investigadores de amplia experiencia facilita la divulgación de la ciencia, pues al rigor en los planteamientos se une la competencia didáctica y la buena oratoria para transmitir conocimientos. En este ámbito hemos de destacar la conferencia sobre la “Dieta mediterránea hoy”, impartida por la catedrática de Fisiología Ángeles Menéndez Patterson, que ha sido presentada en diferentes foros y centros de Ayuntamientos para fomentar el debate sobre los mitos y realidades de la dieta mediterránea.

**Experiencia: Programa de extensión universitaria en León**

A través del convenio de colaboración con la Universidad de León, durante el curso 2013-2014 se han desarrollado diferentes actividades para mejorar los hábitos nutricionales de la comunidad universitaria. Mediante charlas o talleres se han tratado temas diversos. Con esta iniciativa la comunidad universitaria, y en especial los jóvenes, pueden valorar diferentes aspectos del mundo alimentario, desde las propiedades nutricionales de determinados productos, las funciones de los aditivos o de los sistemas de conservación, hasta el protocolo en la mesa y las relaciones entre cultura, alimentación y nuevos estilos de vida.

Fruto de esta iniciativa, también se ha participado en el ciclo de conferencias patrocinado por la Fundación Carolina Rodríguez, en colaboración con la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León, desarrollando una conferencia para la ocasión sobre las relaciones entre alimentación, cultura y sociedad contemporánea.



*Imagen: Educación nutricional en la Asociación Down de Asturias.*

**Estudios nutricionales**

Se impulsa el desarrollo de estudios nutricionales, de carácter aplicado, que permitan mejorar la seguridad alimentaria o los hábitos de consumo en colectivos vulnerables. En este momento están disponibles en la Web de la Fundación los resultados de los siguientes estudios:

**Estudio de la vida útil de productos de panadería / bollería (2014).**

Estudio de Seguridad Alimentaria, dirigido por la catedrática Camino García, de la Universidad de León, consistente en la evaluación de la vida útil de una gama de productos de la sección panadería y repostería de Alimerka con vistas a su donación a entidades sociales. El estudio permite aportar información a las entidades sobre la conservación, manipulación y consumo adecuado de los artículos recibidos.

**Estudio de la percepción de la ayuda alimentaria por parte de los usuarios (año 2013). Cofinanciado con Cajastur.**

Estudio social dirigido por la profesora Cecilia Díaz Méndez, de la Universidad de Oviedo, con el fin de valorar el comportamiento alimentario de los beneficiarios del plan de ayuda de Cruz Roja, identificando el uso que hacen de los vales de compra, así como su autorpercepción como demandantes de ayudas.

**Estudio del valor nutricional de las compras realizadas con vales de ayuda alimentaria (año 2012-2013). Cofinanciado con Cajastur.**

Estudio dirigido por la profesora Sonia González Solares, de la Universidad de Oviedo, con objeto de valorar el tipo de productos adquiridos por los usuarios de Cruz Roja que reciben vales. Los datos obtenidos permiten evaluar el valor nutricional de las compras y elaborar recomendaciones para los usuarios.

**Valoración de menús ofrecidos en comedores con fines sociales (año 2012).**

Estudio nutricional dirigido por la Catedrática de Fisiología Ángeles Menéndez Patterson, y a partir de los datos de la Cocina Económica de Oviedo, para analizar los valores nutricionales de los menús ofrecidos así como proponer mejoras en diferentes aspectos.



*Imagen: Taller de frutas y alimentos frescos. Municipio de Avilés*

## Premios Luis Noé Fernández

### Descripción

Los Premios Luis Noé Fernández reconocen experiencias relevantes tanto en materia de nutrición como de lucha contra el hambre, incentivando el trabajo de entidades cuyos proyectos puedan servir como casos o ejemplos generalizables.

Los Premios se convocan en dos modalidades:

- **Nutrición:** a la entidad o grupo de entidades cuyos programas o proyectos con colectivos concretos, supongan una aportación relevante en el campo de nutrición y dietética, o bien de ciencia y tecnología de los alimentos.
- **Lucha contra el hambre:** a la entidad o grupo de entidades cuyos programas o proyectos con colectivos concretos, constituyan una aportación relevante a la lucha contra el hambre y la malnutrición, tanto en países en desarrollo como con colectivos vulnerables de nuestro entorno.

### Actividades destacadas

#### Premiados Lucha contra el Hambre

Los miembros del jurado acordaron otorgar el Premio Luis Noé Fernández 2014, en la modalidad de Lucha contra el Hambre, a la Asociación Prosalus por su *proyecto Seguridad Alimentaria y Nutricional con equidad de género en el marco del derecho a la alimentación*, destacando sus características de innovación, sostenibilidad y capacidad de réplica.

El jurado también pudo valorar el impacto del proyecto por su enfoque del derecho humano a la alimentación y de género, lo que permite un salto hacia una potencial transformación de la realidad.

Prosalus es una organización con gran experiencia en cooperación en África y América Latina, que trabaja en la promoción del derecho a la alimentación y al agua como Derecho Humano. A través del proyecto presentado y reconocido con estos galardones, se contribuye a la seguridad alimentaria de la población de uno de los municipios más empobrecidos de Bolivia, Presto, situado en el área andina.

El trabajo desarrollado aporta alimentos a familias campesinas para mantener una dieta completa y permite gestionar excedentes para asegurar el consumo todo el año, así como enseñar hábitos alimenticios e higiénicos saludables. Al mismo tiempo, y en coordinación con mercados locales, se desarrolla un modelo sostenible de gestión de recursos naturales y de excedentes.

Premiados de años anteriores.

2010 – Clam per la Dignitat.

2011 – ONG SAUCE.

2012 – Fundación Agua de Coco.

2013 – Fundación Alaine.

**Premiados Nutrición**

El jurado de la modalidad de Nutrición otorgó el Premio Luis Noé Fernández 2014 al Grupo Probióticos y Prebióticos del Instituto de Productos Lácteos de Asturias del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IPLA-CSIC) por su proyecto *La alimentación del neonato prematuro: la microbiota intestinal como objetivo para mejora de la salud*.

El Jurado ha valorado positivamente que se trate de un proyecto consolidado en investigación nutricional y que oriente su estudio a un grupo de población tan susceptible de padecer enfermedades como es el de los neonatos, en concreto identificando su microbiota y cómo modularla para mejorar su estado de salud.

El tracto gastrointestinal humano porta una comunidad de microorganismos de extremada riqueza y complejidad. La actividad de esta microbiota ejerce un papel primordial en la salud del individuo, y su composición y diversidad cambian con la edad y distintos factores tales como la dieta, la medicación o el estado fisiológico e inmunológico, entre otros.

Estas observaciones subrayan el importante papel que la microbiota intestinal temprana ejerce en el correcto desarrollo del sistema inmune y de la propia fisiología del individuo. Bajo unas condiciones óptimas, en las que el niño nace sano, a término, por parto vaginal y se alimenta exclusivamente con leche materna en los primeros meses de vida, la microbiota intestinal se desarrollará de modo correcto. Sin embargo, con frecuencia y por diversas circunstancias estas condiciones óptimas no se dan y esto puede afectar al proceso de establecimiento de la microbiota en el niño y a su posterior salud.

Estudios recientes del grupo de investigación han demostrado que estos niños portan en el intestino niveles mayores de microorganismos potencialmente patógenos, lo cual resulta muy relevante en neonatos que por su inmadurez son muy susceptibles a las infecciones. El proyecto premiado se centra en esta población, con la esperanza de utilizar el conocimiento generado sobre la microbiota intestinal de niños prematuros, complementándolo con el impacto de otros factores perinatales que puedan afectar a este proceso, con el fin último de desarrollar estrategias que, a través de la alimentación, favorezcan el establecimiento de una microbiota saludable en estos niños.

Premiados de años anteriores.

2010 – FEFES Castilla y León.

2011 – Mancomunidad Comarca de la Sidra, Asturias.

2012 – Global Humanitaria.

2013 – Asociación PYFANO.



## Descripción

Desde el servicio editorial de la Fundación se publican obras sobre alimentación desde diferentes enfoques y áreas de estudio, como la nutrición y dietética o la alimentación infantil, fomentando la reflexión sobre el papel de la alimentación en la vida cotidiana.

Al igual que la Fundación, la Editorial persigue un doble objetivo: social y educativo.

- Objetivo social: destino de los beneficios que pudiesen obtenerse a programas de la propia Fundación Alimerka o de entidades no lucrativas con las que ésta colabora.
- Objetivo educativo: edición de obras para niños y adultos que contribuyan a la formación y sensibilización sobre el mundo alimentario.

Los ámbitos de actuación del servicio editorial de la Fundación se clasifican en dos: edición y difusión.

1. La **edición** tiene como objetivo editar títulos infantiles, ensayos y recetarios “con historia” sobre alimentación, persiguiendo incrementar el nivel de información y conocimiento sobre nutrición y alimentos de diferentes colectivos.
2. La **difusión y acción social** se corresponde con otra línea o ámbito de actuación del programa editorial, incluyendo la promoción de los títulos editados, a través de talleres o cuentacuentos organizados e impartidos por colectivos con necesidades especiales. En este campo también se incluye la gestión de los derechos de autor, preferentemente donados a entidades sociales.

## Actividades destacadas

### Catálogo editorial

Queremos destacar la importancia que los alimentos tienen no solo en el ámbito nutricional sino también en el social y educativo. Para ello, el proyecto editorial de la Fundación se materializa en tres colecciones diferentes; una destinada al público infantil, otra especializada en ensayos gastronómicos y otra orientada a recuperar recetarios clásicos o “con historia” de la cocina.

La edición es una actividad coordinada con el resto de programas de la Fundación, y muy especialmente con aquellas iniciativas relacionadas con la educación nutricional y la acción social. Por ello, las diferentes publicaciones sirven como base para la organización de talleres, charlas o presentaciones, implicando además a colectivos de jóvenes con discapacidad intelectual en su organización.

### Talleres y cuentacuentos

En centros educativos, ferias del libro, casas municipales de cultura o en librerías, se celebran cuentacuentos y actividades educativas en las que se transmiten historias de aventuras relacionadas con la alimentación y los estilos de vida saludables.

### **Experiencia: autores con parálisis cerebral**

Escribir y publicar un libro es un reto para cualquier persona, y más si ésta tiene discapacidad intelectual. Por ello debemos subrayar la importancia de esta experiencia: la edición de un libro escrito por personas con parálisis cerebral.

La iniciativa desarrollada en Aspace Oviedo, y plasmada en el libro *La alegría de la huerta*, nos ofrece un cuento escrito por personas con discapacidad, desde su perspectiva, e incluyendo pictogramas para facilitar la lectura, así como celebrar talleres y cuentacuentos en los que utilizar el texto como medio para sensibilizar a los más pequeños sobre las capacidades de las personas con parálisis cerebral.

Varios meses trabajando con ilusión y tomando como referencia la diversidad de las frutas y hortalizas para fomentar el uso de una dieta variada y, al mismo tiempo, empleando la variedad de estos productos frescos para hablar de la discapacidad y contar que todos somos diferentes, como los propios frutos.

Nada mejor que compartir estas reflexiones con niños y jóvenes ajenos al mundo de la discapacidad. Así fue como Don Tomate y sus amigos salieron del papel y cobraron vida, y se presentaron en librerías y colegios de diferentes localidades de Asturias, ofreciendo un divertido cuentacuentos y una canción que, con ritmo de rap, recordaba a los asistentes que “todos somos diferentes y, por eso, ¡todos somos especiales!”.



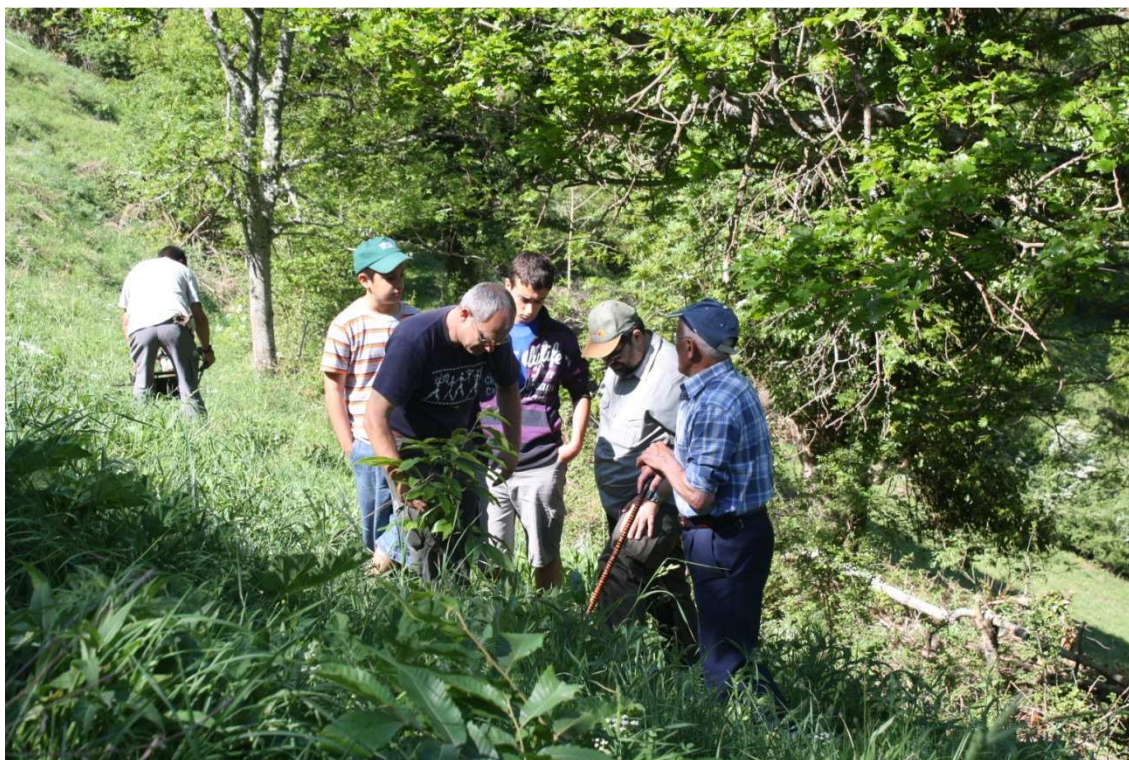
*Imagen: presentación de libro escrito por personas con parálisis cerebral – ASPACE Oviedo*

## Otras líneas de trabajo

### Descripción

Diversas actividades se engloban en el programa denominado “Otras líneas de trabajo”, por su carácter transversal. Estas actividades responden a tres ámbitos de actuación:

- **Sostenibilidad:** acciones vinculadas al Desarrollo Sostenible como las plantaciones de árboles autóctonos o el seguimiento de la Declaración de Sostenibilidad suscrita por la Asociación Española de Fundaciones.
- **Integración laboral:** actividades de fomento de la integración social y laboral de personas con discapacidad intelectual, bien a través de programas de prácticas o de contrataciones en los supermercados Alimerka.
- **Eventos solidarios:** diversos patrocinios, de carácter heterogéneo, son atendidos desde este ámbito de trabajo para responder a las peticiones, especialmente de pequeñas entidades.



*Imagen: plantación de árboles autóctonos.*

**Actividades destacadas de sostenibilidad desarrolladas con entidades locales, redes de trabajo y coordinación de recursos de la sociedad civil.****Sostenibilidad**

Todo proyecto de responsabilidad corporativa y de acción social ha de integrar las buenas prácticas de sostenibilidad ambiental en sus trabajos. La sostenibilidad se entiende como práctica transversal, afectando positivamente a todas las acciones de la Fundación y a sus decisiones en la elección de proveedores, materiales de impresión y procesos de reciclaje. Junto con las prácticas cotidianas, la Fundación participa también en tres iniciativas de compromiso con el entorno ambiental:

**Plantaciones**

La Fundación Alimerka articuló un Convenio de colaboración con el Fondo para la Protección de los Animales Salvajes (FAPAS) para realizar plantaciones en fincas privadas en desuso. Para ello FAPAS ha realizado comunicados vecinales en ayuntamientos rurales solicitando espacios para plantar árboles frutales en sus tierras. La plantación de 6.200 árboles hasta la fecha se realizó con un doble objetivo:

a) Cuando los árboles crezcan darán frutos para el oso y servirán de alimento para aquellos que se están aproximando a zonas rurales con población. Con ello se colabora en el proyecto *Frutos para el Oso* de FAPAS; y b) por otro lado, se apoya la *Iniciativa Cero CO2*, al plantar numerosos cerezos y castaños que fijan el CO2 principalmente en las raíces y troncos, lo que les hace, a largo plazo, ser grandes absorbentes de CO2.

El número de 6.200 árboles simboliza “un árbol por trabajador” del Grupo Alimerka, y se ha desarrollado en fincas de los municipios de Santo Adriano y Teverga (Asturias) y en la comarca de Babia (León), centrándose la colaboración en 2014 en el mantenimiento de las plantaciones y reposición de aquellos plantones que se hubiesen deteriorado.

**Reciclaje de aceite doméstico.**

Conscientes de que el reciclaje es un hábito que necesita generar una actitud favorable hacia el mismo, en diferentes talleres de la *Escuela de Alimentación*, especialmente en aquellos sobre tecnología y seguridad alimentaria, se incluyen contenidos sobre sostenibilidad y reciclaje doméstico, prestando especial atención al reciclaje de aceites de cocina.

Además de ofrecer información, se considera necesario facilitar el reciclaje, y para ello se han distribuido en más de 100 puntos de reciclaje de aceite vegetal usado. Esta red de recogida de aceite doméstico es gestionada por Pumariaga Gestión, entidad certificada con el sistema ISCC (*International Sustainability and Carbon Certification*), según la Directiva del Parlamento Europeo 2009/28/EC, lo que valida el rigor de la gestión y la promoción de la sostenibilidad.



**Actividades destacadas de empleo desarrolladas con entidades locales, redes de trabajo y coordinación de recursos de la sociedad civil.****Integración laboral**

La integración laboral ha tenido un papel protagonista en la Fundación desde sus inicios, impulsando especialmente la contratación en el Grupo Alimerka de personas con discapacidad intelectual o discapacidad física severa. Mediante la técnica de empleo con apoyo se facilita la incorporación de estos profesionales en puestos de trabajo normalizados.

El programa de empleo con apoyo consiste en incorporar en puestos de ayudante de panadería o de reponedor a personas con discapacidad moderada y severa. Para ello se cuenta con preparadores laborales que valoran la adaptación de la persona al puesto y hacen un seguimiento de la integración laboral a lo largo del tiempo.

Además de las contrataciones laborales, se ofrece la posibilidad de realizar prácticas tuteladas a personas con discapacidad intelectual. Estas prácticas tienen una finalidad educativa y ocupacional, y están especialmente dirigidas a jóvenes de Centros de Apoyo a la Integración (CAI).

La integración en un equipo normalizado, el cumplimiento de normas y horarios, la asignación de tareas concretas o la autonomía de la persona para realizar el trayecto desde el hogar hasta el centro de trabajo, son aspectos que se trabajan en este programa para desarrollar nuevas habilidades y aptitudes.

**Experiencia: Innovación social e integración laboral**

La contratación de personas con lesión medular como auxiliares de caja supone un reto al sector de la distribución, un reto centrado en la necesidad de diseñar adaptaciones de los muebles de caja a trabajadores en silla de ruedas.

Buscando un diseño innovador del mueble de caja adaptado, se ha establecido una red de trabajo y colaboración entre el Departamento de I+D+I del Grupo Alimerka y la Fundación PRODINTEC.

En este proyecto, liderado por la Fundación Alimerka, se ha contado también con la participación de Cocemfe en el diagnóstico inicial de las necesidades ergonómicas del puesto y en el reclutamiento de trabajadores, así como con el apoyo del Instituto Asturiano de Prevención de Riesgos Laborales que ha mostrado su interés por esta iniciativa.

En las imágenes podemos ver la maqueta inicial sobre la que se han hecho pruebas de accesibilidad y ergonomía y el desarrollo final en el punto de venta.

## **Estructura organizativa**

### **Presidente**

Alejandro Fernández González

### **Vicepresidente**

José Luis Mallada Martínez

### **Secretario**

Juan Carlos González González

### **Tesorera**

Pilar González Guerra

### **Patronos Vocales**

Cristina García Suárez

José Antonio Lechado Cano

Javier García Suárez

Omar Gómez Gómez

### **Dirección**

Antonio Blanco Prieto

### **Coordinación y protocolo**

Laura Pérez Rodríguez

### **Secretaría**

Gema Vázquez Colunga

### **Servicios editoriales**

Álvaro Díaz Hici (TREA Editorial)

### **Colaboraciones académicas**

María de los Ángeles Menéndez Patterson (Catedrática Universidad de Oviedo)

María del Camino García Fernández (Catedrática Universidad de León)

Sonia García Solares (Prof. Contratada Doctora Universidad de Oviedo)

### **Charlas, catas y conferencias**

Marta Rodríguez Samaniego (Gabinete Técnico Alimentario Samaniego)

María Blanco Fernández (Gabinete Técnico Alimentario Samaniego)

### **Talleres y actividades educativas**

Ignacio Calviño González (Cometa Verde)

Laura Fresno Sánchez (Cometa Verde)

Vanesa Carreño Cabeza (Cometa Verde)

### **Comunicación e imagen.**

Atlántica

Un mar de dudas

Impact5

## Reconocimientos

- 2014. Galardón V de Vida 2014, de la Junta de Zamora de la Asociación Española contra el Cáncer, por el compromiso en la lucha contra el cáncer.
- 2014. Moscón de Oro, en la categoría nacional-internacional, otorgado por la Asociación "Amigos de Grado", por los programas de cooperación y acción social contra la malnutrición.
- 2014. Mención Honorífica de los XXIII Encuentros Corales la Mina Canta Unida, convocados anualmente por la Asociación Coral Orfeón de Mieres.
- 2013. Premio Solidarios otorgado por la Fundación ONCE al Grupo Alimerka por la labor de integración social y laboral de personas con discapacidad.
- 2013. Primer Accésit de los PREMIOS NAOS 2012 en el ámbito Familiar y Comunitario otorgados por el Ministerio de Sanidad.
- 2012. Premio Gourmand - World Cookbook Awards 2012. Primer Premio nacional y Tercer Premio internacional, en la categoría "Best Children and Family Cookbook".
- 2012. Distintivo de Cruz Roja Zamora.
- 2012. Reconocimiento especial por el trabajo en beneficio de personas con discapacidad, otorgado por la Asociación Emburria de Cangas de Onís.
- 2012. Primer Accésit de los Premios NAOS 2011 en el ámbito Familiar y Comunitario otorgados por el Ministerio de Sanidad.
- 2011. Premio de la Asociación de Esclerosis Lateral Amiotrófica de Asturias por nuestra nuestro apoyo a sus actividades.
- 2011. Asociación de Jóvenes Empresarios distingue a la Fundación Alimerka por sus buenas prácticas en Responsabilidad Social Corporativa
- 2010. Premio de la Confederación Española de Personas con Discapacidad Física y Orgánica (COCEMFE Asturias) por su labor en la integración laboral de personas con discapacidad.
- 2010. Premio Asturiano del Año en la categoría de Valores Humanos otorgado por La Voz de Asturias.
- 2010. Galardón a la Responsabilidad Social Empresarial, de la Unión de Comerciantes de Mieres.
- 2010. Placa de Honor de la Escuela Internacional de Protocolo por la colaboración en la formación del alumnado y por los proyectos sociales y culturales impulsados.
- 2009. Premio a la Iniciativa en Marketing no Lucrativo – Club de Marketing de Asturias.
- 2009. Diploma de Honor de Cruz Roja Española – Principado de Asturias, por los servicios humanitarios prestados a la Institución.
- 2008. Premio de la Federación de Asociaciones de Familiares y Personas con Enfermedad Mental de Castilla y León, a la responsabilidad social corporativa.
- 2006. Premio Martillo Solidario – Rompiendo Barredas de la Asociación Down de León.