

Mesa de Género

P  
B

# Perú sin Brechas

Noviembre- 2023

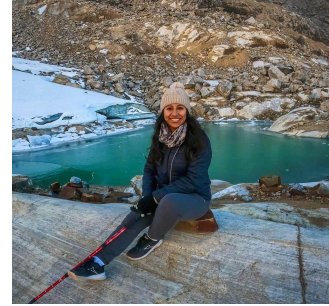
# ¿Quiénes somos?



**Maria Gracia Roca**  
Lima  
Administración  
Universidad del Pacífico



**Magaly Zumaeta**  
Tarapoto - San Martín  
Economía  
Universidad Nacional de San  
Martín



**Tirza Yañez**  
Palpeña <3  
Economía  
Universidad Nacional San  
Luis Gonzaga de Ica



**Maria Jose Dibos**  
Lima  
Economista  
Universidad del Pacífico

# ¿Quiénes somos?



Brisette Macedo

Lima  
Economía  
Universidad Nacional Mayor  
de San Marcos



Andrea Gamarra

Lima  
Negocios Internacionales  
Universidad del Pacífico



Carlos Aguirre

Lima  
Economía  
Universidad Nacional Mayor  
de San Marcos



Veronica Velásquez

Lima  
Diseñadora Gráfica  
Universidad Peruana de  
Ciencias Aplicadas

# Índice

---



1. Contexto
2. Nuestro reto
3. Resumen de fases anteriores
4. Intervenciones
5. Resultados y hallazgos
6. Aprendizajes



# 1. Contexto



PERÚ >

## 6.8 millones de peruanos no consumen alimentos durante un día o más, según la FAO

“Es un tema que viene afectando al mundo entero. Entonces, eso obviamente, tiene consecuencias muy fuertes en el Perú”, señaló representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura en el Perú.

25 Ago, 2022

Escuchar Compartir



PUBLICIDAD

22 JUNIO 2021 | 09:58 AM

REDACCION

Según el registro de la Red de Ollas Comunes de Lima Metropolitana, hasta el momento se han logrado geolocalizar 2.270 ollas en los distritos más vulnerables de la capital

### Lima: 243.200 personas dependen de las ollas comunes para recibir al menos una comida al día

Enviar Imprimir



La capital de Huánuco cuenta con 60 ollas comunes distribuidas en los distritos de Amarilis, Pilco Marca y Huánuco. Esta iniciativa surgió tras la llegada del covid-19 en el año 2020 y se mantiene hasta el día de hoy con el objetivo de brindarle una opción más económica de alimentación a las personas de bajos recursos.

## NACIONAL

- A junio del 2022, se tiene registro de **3488 ollas** comunes a nivel nacional que atienden a 224,335 personas. De las cuales más del 70% se encuentra en Lima Metropolitana.

## HUÁNUCO

- A junio del 2022, se tiene registro de **60 ollas comunes** que atienden a **4940** personas.

Fuente: Sistema Mankachay Perú

## 2. Nuestro reto

---



Construir un sistema de sostenibilidad económica  
para las gestoras de las ollas comunes de  
Huánuco

# 3. Fases anteriores: Involucrar



PERÚ SIN BRECHAS x OLLAS COMUNES x

Situación actual de las ollas comunes en Huánuco

En base a una encuesta a 10 gestoras de ollas comunes de la provincia de Huánuco

1 ¿Qué son?

Son iniciativas ciudadanas de apoyo **solidario y voluntario** para la atención alimentaria. Tienen por objetivo atender a personas que no pueden acceder a alimentos principalmente por motivos económicos.

2 De sus gestoras, reconocemos que:

- 50% son madres solteras
- 60% son jefas de hogar
- 80% dedica 5 días a la semana en la gestión de la iniciativa
- 100% no reciben pagos por las actividades realizadas

3 Los principales beneficiados son:

- Niños menores de 5 años
- Adultos de 60 años a más, y
- Madres solteras

Cabe señalar que, los beneficiarios deben asumir entre S/1.50 y S/2.00 por el valor de la ración.

4 ¿Cuáles son los principales problemas de las ollas comunes?

- Escasez de insumos para la preparación de las comidas a ofrecer.
- No contar con un espacio adecuado para cocinar las comidas.
- Ausencia de utensilios de cocina necesarios para preparar y servir las comidas.
- Falta de acceso a servicios básicos (p.e agua, luz, desagüe).

5 Testimonio

Entrevistada: Charito Ponce Bravo

¿Quién es?

- Gestora de la Olla Común "Leoncio Prado"
- Tiene 51 años de edad y 3 hijos.
- Dirige la olla común desde el año 2020

"Nos juntamos y cocinábamos en la calle, cada vecino daba el alimento que tenía, uno daba lentejas, otro arroz, otro cebolla, y así íbamos uniéndonos para poder tener comida"

Hallazgos: Gestora de la Olla Común "Leoncio Prado", Huánuco

# 3. Fases anteriores: Involucrar



*"Nos juntamos y cocinábamos en la calle, cada vecino daba el alimento que tenía, uno daba lentejas, otro arroz, otro cebolla, y así íbamos uniéndonos para poder tener comida"*

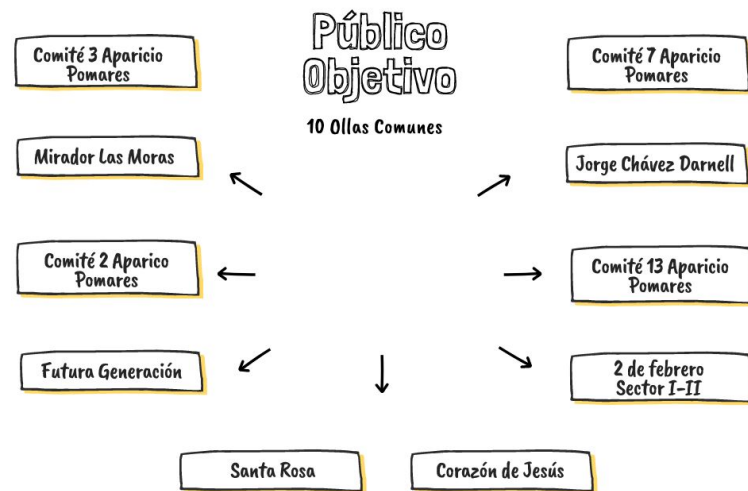
## Hallazgos:

Gestora de la Olla Común "Leoncio Prado", Huánuco

- La olla común comenzó a operar durante la pandemia debido a que ya no era posible solventar los costos de alimentación de manera individual.
- Brindan una comida al día (almuerzo) de lunes a viernes para 80 a 120 personas, quienes pagan S/. 1.50 por ración, pero hay familias a las que no les cobran por su condición económica o de salud. El costo diario del menú asciende a un aproximado de S/. 70 al día, dependiendo del menú.
- Reciben alimentos por parte del Gobierno Local pero no son suficientes por lo que con los ingresos generados de la venta de almuerzos compran insumos necesarios para la preparación de alimentos no provistos, como proteínas.
- Las gestoras de las ollas comunes mencionan no tener conocimiento de cómo preparar un menú balanceado para la comunidad.

## Referencias:

- La información obtenida fue a través de una encuesta realizada por Perú Sin Brechas en Julio 2023.
- Si desean conocer más acerca de la situación a nivel nacional de las ollas comunes, recomendamos revisar el siguiente informe: <http://bit.ly/3PaB9cs>

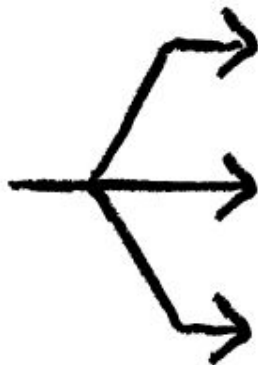




# 3. Fases anteriores: Enfocar



## OLLAS COMUNES



### FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES

- Talleres de nutrición e inocuidad alimentaria.
- Talleres sobre gestión administrativa y finanzas.
- Taller de empoderamiento y género

01

### DONACIÓN DE ALIMENTOS Y EQUIPAMIENTO

- Alianzas estratégicas para donación de alimentos.
- Alianzas estratégica para donación de utensilios y otros recursos (gas, cocina, etc)

02

### SOSTENIBILIDAD ECONÓMICA

- Instalación y equipamiento de un biohuerto (Olla común que cumpla con condiciones requeridas).
- Apoyo para la elaboración de un plan de negocio y capital semilla (al ganador).

03



### 3. Fases anteriores: Diseñar



<i>¿Qué?</i>	<i>¿Cómo?</i>	<i>¿Quiénes?</i>	<i>¿Cuándo?</i>
<i>Fortalecimiento de Capacidades</i>	<b>Taller de nutrición e inocuidad alimentaria</b> Modalidad: Presencial Nº de sesiones: 01 Duración: 1.5 horas Público Objetivo: 30 personas (3 por cada olla común)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aliado: Dirección Regional de Salud - Huánuco (TBC)</li><li>• Equipo PSB</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4º semana de octubre</li></ul>
	<b>Taller sobre gestión administrativa y finanzas</b> Modalidad: Virtual Nº de sesiones: 02 Duración: 40 minutos cada sesión Público Objetivo: 30 personas (3 por cada olla común)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aliado: Grupo de estudiantes UP</li><li>• Equipo PSB</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2º semana de octubre</li></ul>
	<b>Taller de empoderamiento y género</b> Modalidad: Virtual Nº de sesiones: 01 Duración: 1 hora Público Objetivo: 30 personas (3 por cada olla común)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aliado: Diana Chávez (Directora de Proyectos - Transparencia Perú)</li><li>• Equipo PSB</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3º semana de octubre</li></ul>

# 3. Fases anteriores: Diseñar



<i>Donación de Alimentos y Equipamiento</i>	<b>Alianzas estratégicas para donación de alimentos</b> Identificación de empresas que operen en Huánuco Coordinación con las empresas interesadas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aliados: En búsqueda de Aliados</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3º y 4º semana de setiembre búsqueda de aliados</li><li>• 1º, 2º y 3º semana de octubre coordinaciones con aliados</li><li>• 4º semana de octubre entrega de donaciones, conjuntamente con la capacitación presencial</li></ul>
	<b>Alianzas estratégicas para donación de equipamiento</b> Identificación de empresas que operen en Huánuco Coordinación con las empresas interesadas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aliados: En búsqueda de Aliados</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3º y 4º semana de setiembre búsqueda de aliados</li><li>• 1º, 2º y 3º semana de octubre coordinaciones con aliados</li><li>• 4º semana de octubre entrega de donaciones, conjuntamente con la capacitación presencial</li></ul>
<i>Sostenibilidad Económica</i>	Instalación y equipamiento de un biohuerto (olla común que cumpla con las condiciones requeridas)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aliados: En búsqueda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nueva temporada PSB</li></ul>
	Apoyo para la elaboración de un plan de negocio y capital semilla (al ganador)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aliados: En búsqueda</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nueva temporada PSB</li></ul>

# 4. Intervenciones



## 1. Fortalecimiento de capacidades

**TALLER VIRTUAL:**

### Nutrición e Inocuidad Alimentaria

**Fecha:**  
Sábado, 14 de octubre

**Hora:**  
04:00 a 05:00 p. m.

**Dirigido a:**  
Representantes y voluntarias de ollas comunes de la provincia de Huánuco

**Expositor:**  
Nutricionista, Akira Torres

**Vía Zoom:**

**ORGANIZA:**  
PERU SIN BRECHAS

**ORGANIZA:**  
PERU SIN BRECHAS

### GÉNERO Y EMPODERAMIENTO

#### TALLER GRATUITO

- FECHA: SÁBADO, 21 DE OCTUBRE
- HORA: 04:00 - 05:00 P. M.
- EXPOSITORA:

**MARÍA ALEJANDRA SARAVIA PINAZO**  
Licenciada en Ciencia Política y Gobierno de la PUCP, especialista del Programa de Auditoría Ciudadana y Gobierno Abierto de Práctica, capfulo peruano de Transparencia Internacional y miembro del equipo coordinador del Foro Ciudadano de las Américas Perú.

**VÍA GOOGLE MEET**

**ORGANIZA:**  
PERU SIN BRECHAS

### TALLER VIRTUAL

## Gestión Administrativa y Finanzas

**Fecha:**  
Sábado, 21 de octubre

**Hora:**  
04:00 a 05:00 p. m.

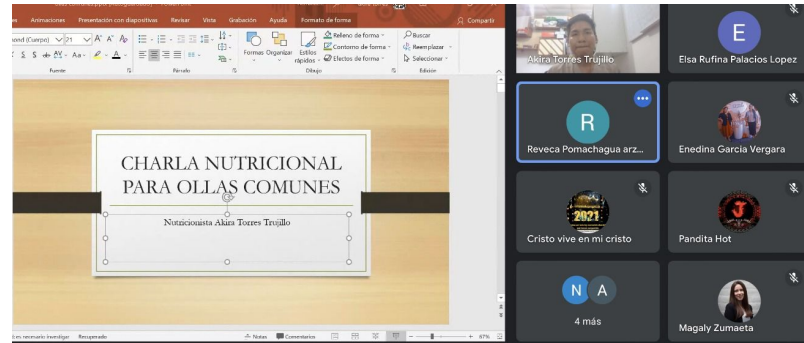
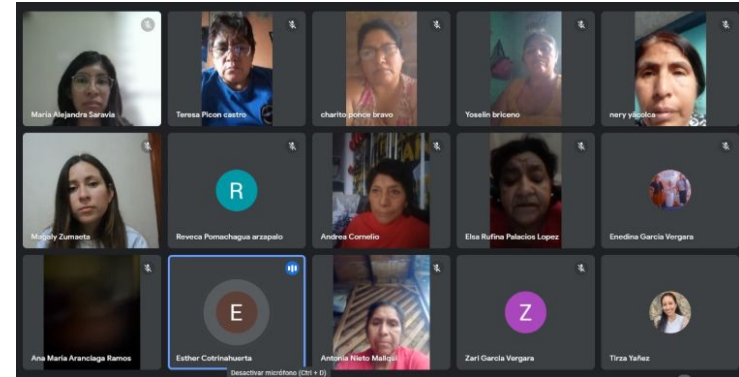
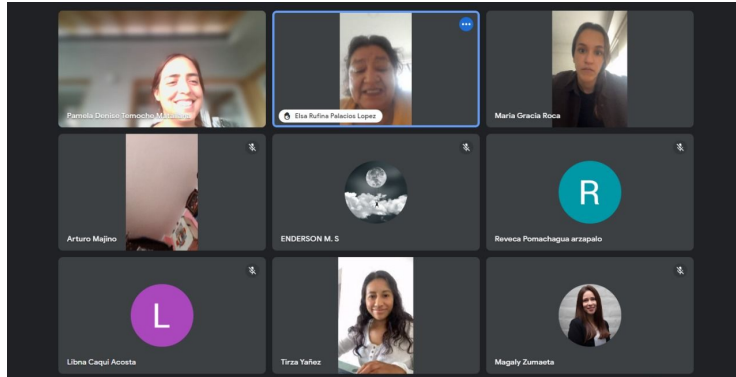
**Expositora:**  
Pamela Temoche Matallana  
Economista de la Universidad del Pacífico, co-fundadora de Insolito Wraps & Ensaladas Gourmet.

**VIA ZOOM:**

# 4. Intervenciones



## 1. Fortalecimiento de capacidades





# 4. Intervenciones



## 2. Equipamiento y provisión de insumos y utensilios.

**¡AYUDAR SIEMPRE TAN BIEN!**

### ES HORA DE APOYAR A LAS OLLAS COMUNES

Colecta de donaciones como: utensilios e cocina, cocinas, gas, mesas, sillas, alimentos, entre otros.



**LO RECOLECTADO BENEFICIARÁ A 12 OLLAS COMUNES DE LA PROVINCIA DE HUÁNUCO**

**Organiza:**  
Mesa de Género - Perú Sin Brechas



- Disposición a donar de las siguientes empresas de Huánuco:



*Jardines de la Esperanza*  
CAMPOSANTO

Estación De Servicios Pastor  
S.R.Ltda

Centro Deportivo El Golazo E.i.r.l

# 4. Intervenciones

---



## 3. Sostenibilidad económica.

- Identificación de actores estratégicos en Huánuco para establecer alianzas para la instalación de biohuertos.
- Exploración de oportunidad de postular a las Ollas comunes en el Programa Inspira de Supermercados Peruanos.



# 5. Resultados y hallazgos

---



- **Acercamiento con lideresas de 12 ollas comunes del Distrito de Huánuco** y conocimiento de sus principales dificultades.
- **Capacitación a lideresas y miembros de las ollas comunes** en nutrición e inocuidad alimentaria, género y empoderamiento femenino y gestión administrativa y financiera.
- **Identificación de aliados a nivel institucional** para el equipamiento de ollas comunes e instalación de biohuertos.



# 6. Aprendizajes

---



- **Adaptación** al contexto y realidad de las lideresas de las ollas comunes.
- Necesidad de **establecer alianzas estratégicas con actores locales** para la implementación de acciones relacionadas a donaciones.
- La articulación con **actores locales e implementación de acciones de mediano - largo plazo** como la instalación de biohuertos requiere de tiempo.

Mesa de Género

P  
B

# Perú sin Brechas

Septiembre - 2023