

GUÍA DE RÉPLICA

MANOS A LA

OLLA

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA
GERENCIA DE PARTICIPACIÓN VECINAL

FEBRERO 2021



Tabla de Contenido

1. PRESENTACIÓN.....	3
2. EXPERIENCIA COMPARADA.....	5
2.1 La Olla de Chile.....	5
2.2 Círculo de Hambre Cero – Comedores Comunitarios (Ecuador).....	5
2.3 Save Food.....	6
3. INICIATIVA MUNICIPAL DE LIMA METROPOLITANA: MANOS A LA OLLA.....	7
3.1 Objetivo general.....	8
3.2 Objetivos específicos.....	8
3.3 Público objetivo.....	8
4. FASES Y COMPONENTES DEL INICIATIVA.....	8
4.1 Registro de ollas (geolocalización).....	8
4.2 Gestión de alimentos.....	10
4.3 Programa de formación.....	11
4.3.1 Capacitaciones.....	12
4.3.2 Asesorías (complementarias al programa).....	16
4.4 Evaluación final (sobre el impacto de la intervención).....	17
4.5 Monitoreo y seguimiento continuo.....	18
4.6 Articulación con otros actores.....	20
5. PROTOCOLO Y BUENAS PRÁCTICAS EN TIEMPOS DE COVID-19.....	21
5.1 RM 383-2020-MINSA sobre condiciones sanitarias de las ollas comunes.....	21
5.2 RM 383-2020-MINSA sobre seguridad en el trabajo con las ollas comunes.....	21
6. BIBLIOGRAFÍA.....	23
7. ANEXOS.....	24

Lista de Figuras y Tablas

Figura 1: Fases de la iniciativa Manos a la Olla.....	7
Figura 2: Acciones de la primera fase de la iniciativa Manos a la Olla.....	9
Figura 3: Acciones de la segunda fase de la iniciativa Manos a la Olla.....	11
Tabla 1: Subtemas por sesión de capacitaciones.....	14
Figura 4: Pasos a seguir para desarrollar las capacitaciones.....	16
Figura 5: Seguimiento a lo largo de las fases de la iniciativa Manos a la Olla.....	18



1. PRESENTACIÓN

La pandemia de la COVID-19 ha provocado un aumento del hambre y representa una amenaza a la seguridad alimentaria en varios países de mundo. Un informe de FAO y WFP (2020) ha identificado a 27 países como susceptibles de sufrir crisis alimentarias a causa de la COVID-19. Esta situación no es ajena a América Latina, región que ya contaba con problemas endémicos como la fragilidad de sus economías, la desigualdad y el desempleo. El Programa Mundial de Alimentos estimó que, en el 2020, América Latina y el Caribe verían un aumento del 269% en el número de personas en situación de inseguridad alimentaria grave. Es decir, que el número de personas en la región que no tendrían la certeza de comer al día siguiente pasaría de los 4.3 millones que era en el 2019 a 16 millones en el 2020.¹

En el Perú, como era de esperarse, la situación del hambre también se ha agudizado: el Índice Global del hambre en el 2020 ha retrocedido a los niveles de seis años atrás (2014) (Ayuda en acción; Cesvi; HELVEVTAS; Hivos; Welthungerhilfe, 2020). La dureza de las medidas de aislamiento, la recesión económica mundial, las altas tasas de informalidad, entre otros factores, ocasionaron que muchas familias peruanas pierdan las fuentes de ingresos que les permitían cubrir sus requerimientos básicos, como los alimentarios. Según estimaciones del Banco Mundial (2020), la economía peruana en el año 2020 se habría contraído un -12%. Se calcula, además, que el incremento de la pobreza monetaria haya sido de 10 puntos porcentuales en dicho año, llegando a ser de 30.3% (Unicef, 2020). Solo en Lima Metropolitana el aumento de la pobreza fue de 7 puntos porcentuales.

En este contexto, y como estrategia de sobrevivencia en medio de una crisis alimentaria, en el país – y especialmente en Lima– se observó un fenómeno particular: la reactivación de las ollas comunes. Las ollas comunes son una iniciativa popular que congrega a un grupo de personas con la finalidad de cubrir su necesidad básica de alimentación y para lo cual comparten insumos y esfuerzos en la preparación de los alimentos. Si bien las ollas comunes existen en el Perú desde hace muchos años, es en épocas de crisis donde resurgen y su labor se vuelve fundamental para la subsistencia de miles de personas. Así ha ocurrido históricamente, las ollas comunes fueron también de gran ayuda en terremotos y catástrofes que azotaron al país.²

En la actualidad, las ollas comunes también se han consolidado como la principal alternativa para paliar el hambre generado por la pandemia del coronavirus. En efecto, mientras otras organizaciones comunitarias de asistencia alimentaria, como Vasos de Leche y Comedores Populares, estuvieron cerradas gran parte del 2020 acatando las medidas de confinamiento del gobierno, las ollas comunes empezaron a multiplicarse. Esto se observó sobre todo en Lima, una ciudad en la que, solo entre febrero y abril del 2020, 1,216,600 personas ya habían perdido su empleo (INEI, 2020). Así, solo entre julio y setiembre del 2020, el registro de ollas comunes de la Municipalidad Metropolitana de Lima pasó de 377 a 901.

¹ Véase “La pandemia de COVID-19 provoca un aumento del hambre en América Latina”. Disponible en <https://news.un.org/es/story/2020/07/1478081>

² Véase “La reactivación de las ollas comunes: la iniciativa para sobrevivir a la crisis económica por la pandemia”. Disponible en <https://iep.org.pe/noticias/analisis-la-reactivacion-de-las-ollas-comunes-la-iniciativa-para-sobrevivir-a-la-crisis-economica-por-la-pandemia/>



En respuesta al crecimiento del número de ollas comunes y la concientización del rol que ejercen, surgieron diversas iniciativas con el fin de contribuir a su subsistencia. La masificación de su presencia a través de la televisión y redes sociales contribuyó a sumar esfuerzos. Así, el propio gobierno destinó fondos a la atención de ollas comunes.³ Aunque valiosos, estos esfuerzos eran desarticulados y de bajo impacto: la provisión de alimentos durante un pequeño periodo de tiempo. Ante ello, en mayo del 2020 la Municipalidad Metropolitana de Lima asumió la tarea de idear e implementar la primera iniciativa integral para ollas comunes. Así, como respuesta a la pandemia, a través de la estrategia integral Lima te Cuida, se fortaleció la iniciativa Manos a la Olla, el cual en la actualidad está orientado a trabajar con las ollas comunes de Lima Metropolitana en 4 fases consecutivas: su registro en un mapa georreferenciado, su abastecimiento a través de la canalización de donativos, su fortalecimiento a través de un programa formativo y su evaluación final.

Manos a la Olla es la primera iniciativa que busca fortalecer el rol de las ollas comunes y su sostenibilidad en el tiempo. Hasta la fecha, Manos a la Olla ha logrado sistematizar un registro de 974 ollas comunes georreferenciadas perteneciente a 31 distritos de Lima Metropolitana. Asimismo, ha logrado recolectar 320 toneladas de alimentos provenientes del apoyo de diversas ONGs y empresas públicas y privadas. Esto ha permitido proveer donaciones a un total de 355 ollas comunes de 21 distritos, ofreciendo más de 306,727 raciones de comida. Por otro lado, 116 ollas comunes han formado parte del Programa Formativo, y otras se siguen sumando.

Este esfuerzo y sus logros ya han sido reconocidos por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), quien entregó a la Municipalidad de Lima, por esta iniciativa de asistencia alimentaria, el premio Eduardo Campos en la séptima edición del concurso internacional “Gobernante: El Arte del Buen Gobierno 2020”.⁴ Este concurso, que reconoce a las mejores iniciativas innovadoras de los gobiernos sub nacionales de América Latina y el Caribe, tiene como objetivo identificar y documentar experiencias en la gestión pública que hayan puesto énfasis en la innovación, inclusión social o sostenibilidad en el contexto de la COVID-19, con miras a servir de ejemplo a otras gestiones de la región.

En línea con este objetivo y con el deseo de seguir contribuyendo al fortalecimiento de la labor de las ollas comunes en el Perú, la Municipalidad Metropolitana de Lima pone a disposición de todos los interesados la presente “Guía para la Réplica de la iniciativa Manos a la Olla”, esperando que esta sea una herramienta útil para el trabajo con estas organizaciones comunitarias. La elaboración de esta guía contó con el apoyo técnico del Grupo de Análisis para el Desarrollo-GRADE, institución que además viene colaborando en la sistematización de la experiencia de la

³ Véase “El Gobierno financiará a ollas comunes con S/22 millones”. Disponible en <https://rpp.pe/economia/economia/el-gobierno-financiara-ollas-comunes-con-s-22-millones-en-los-ultimos-meses-del-ano-midis-estado-de-emergencia-noticia-1292955#:~:text=El%20premier%20Walter%20Martos%20tambi%C3%A9n,asignado%20a%20los%20comedores%20populares.&text=El%20Gobierno%20destinar%C3%A1%20S%2022,000%20en%20diciembre%20de%20este%20a%C3%B1o.>

⁴ La iniciativa inicial, orientada a contribuir en la reducción del desperdicio de alimentos, también fue reconocida con el premio de CAD a las Buenas Prácticas en Gestión Pública 2020, por su labor previa a la pandemia, recuperando de mercados alimentos que iban a ser desechados por su grado de madurez o por su aspecto.



Municipalidad en su trabajo con ollas comunes. La guía cuenta con 5 secciones. La primera sección corresponde a la presente introducción. La segunda sección presenta una revisión de iniciativas globales de trabajo con ollas comunes o de trabajos en el ámbito alimentario con alguna similitud a las acciones empleadas por la MML. La tercera sección hace una breve presentación de la iniciativa y sus objetivos. La cuarta sección explica detalladamente cada fase de la iniciativa y los componentes transversales de la misma. Finalmente, la quinta sección brinda un protocolo de acción para la réplica de la iniciativa en el contexto de la COVID-19.

2. EXPERIENCIA COMPARADA

2.1 La Olla de Chile

La Olla de Chile es una iniciativa civil chilena surgida en el contexto de la COVID-19. Verifica y difunde información acerca de ollas comunes, comedores solidarios y otras formas de alimentación comunitaria. Su objetivo se limita a recolectar y hacer disponible la información de este tipo de organizaciones, para conectarlas con personas o entidades que estén interesadas en realizar donaciones o aportes particulares. Es decir, no gestiona donativos ni cumple un rol intermediador, sino que solo pone a disposición pública información confiable, precisa y transparente.

Para que una organización social de alimentación comunitaria pueda estar publicada en la web de La Olla de Chile solo son necesarios 4 sencillos pasos. El primero consiste en la inscripción de la olla por parte de dirigentes o miembros de la misma. Para esta inscripción, se debe llenar un cuestionario sencillo con información sobre la ubicación y el número de raciones preparadas por día. El segundo paso consiste en la verificación de la veracidad de los datos por parte de los voluntarios de la iniciativa. El tercer paso consiste en complementar la información de los canales de comunicación de las ollas comunes con ayuda de los voluntarios. Finalmente, el cuarto y último paso es la publicación de la olla común con todos los datos necesarios para obtener la ayuda requerida.

Hasta la fecha, la Olla de Chile ha logrado publicar y verificar la información de 288 ollas comunes. De estas, el 62% ha recibido algún tipo de donativo (alimentos o dinero).

2.2 Círculo de Hambre Cero – Comedores comunitarios (Ecuador)

Círculo de Hambre Cero es un programa del gobierno ecuatoriano que cuenta con aval de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) y que busca atender las necesidades derivadas de la emergencia sanitaria del coronavirus al mismo tiempo que genera oportunidades de trabajo para la comunidad.

La iniciativa, lanzada en agosto del 2020, contempla la implementación de comedores comunitarios en aquellos sectores con los niveles más altos de desnutrición. Para ello, primero se



realiza la identificación de zonas vulnerables por parte de la Vicepresidencia de la República. Posteriormente, se realiza la implementación de los espacios de preparación y entrega de alimentos. Esta iniciativa, además, busca el apoyo de las empresas privadas a través del “apadrinamiento” de nuevos comedores. Asimismo, se busca una alianza con alguna organización o fundación local que controle la ejecución y registre los datos necesarios para medir resultados.

Otras acciones contempladas en la iniciativa son la búsqueda de oportunidades para mujeres dentro de la comunidad, el desarrollo de huertos orgánicos, la reducción de desperdicios en la producción local agrícola, la búsqueda de fondos internacionales y un acuerdo con el sector privado para adoptar un plan nacional contra la desnutrición infantil.

2.3 Save food

Save Food es una iniciativa a nivel mundial promovida por la Organización de las Naciones Unidas contra el desperdicio alimentario. Los objetivos de esta iniciativa son disminuir el desperdicio de alimentos, sensibilizar a nivel industrial sobre las pérdidas de alimentos y lograr que los consumidores planifiquen sus compras. Con estos fines, la iniciativa Save Food promueve el diálogo continuo entre la industria, la investigación, la política y la sociedad civil. Además, dada la necesidad de un enfoque pluridisciplinar, Save Food recibe el apoyo de las divisiones de la FAO que trabajan sobre la producción, el procesamiento y la comercialización agrícola y pesquera; la nutrición y protección del consumidor; los recursos naturales; el desarrollo económico y político y la protección social; las estadísticas; la comunicación y las alianzas.

El programa global reposa en cuatro pilares principales:

1. Colaboración y coordinación de iniciativas mundiales para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos. Save Food ha establecido una alianza global con organizaciones públicas y privadas y compañías activas en la lucha contra las pérdidas y los desperdicios de alimentos. Para desarrollar, planificar e implementar intervenciones y recursos de forma eficiente es imprescindible que todas las iniciativas estén bien coordinadas de manera que todos los participantes sepan qué está ocurriendo en el mundo; se compartan información, problemas y soluciones; y se armonicen metodologías, estrategias y enfoques.
2. Aumentar la sensibilización sobre el impacto y las soluciones de las pérdidas y los desperdicios de alimentos. Esto es posible mediante la realización de campañas de comunicación y publicidad, la divulgación de los hallazgos y resultados de la Iniciativa *Save Food* y la organización de congresos regionales *Save Food*.
3. Investigación en políticas, estrategias y programas para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos. Esto incluye la realización de una serie de estudios nacionales y regionales para analizar las causas de las pérdidas de alimentos y soluciones viables. La Iniciativa *Save Food* también dirige estudios sobre los impactos socioeconómicos de las pérdidas y los desperdicios de alimentos y sobre los marcos políticos y normativos que les afectan.
4. Apoyo a proyectos para que los sectores público y privado piloten e implementen estrategias de reducción de pérdidas de alimentos.



3. INICIATIVA MUNICIPAL DE LIMA METROPOLITANA: MANOS A LA OLLA

La iniciativa Manos a la Olla fue inicialmente lanzada en el año 2019 por la Municipalidad Metropolitana de Lima, a través del voluntariado municipal, como una respuesta a los altos niveles de desperdicio alimentario en la ciudad. La iniciativa apuntaba a concientizar a los trabajadores de los mercados de Lima Metropolitana sobre el aprovechamiento y la donación de los alimentos que ellos consideran que no se encontraban en buen estado. A su vez, se apuntaba a sensibilizar a los ciudadanos limeños sobre los impactos negativos generados a causa de la basura orgánica acumulada. En esa línea, sus principales acciones eran concientizar, recolectar, transformar y alimentar a poblaciones vulnerables (albergues, comedores populares, otros).

Sin embargo, frente a la agudización de la vulnerabilidad de la seguridad alimentaria generada por la pandemia de la COVID-19, la Municipalidad Metropolitana de Lima se vio en la necesidad de adaptar su iniciativa Manos a la Olla a las prioridades del nuevo contexto. Así, con la finalidad de poder atender las necesidades alimentarias de la población más vulnerable y apoyar a las ollas comunes en la implementación de protocolos adecuados para la lucha contra la COVID, la iniciativa Manos a la Olla se renovó en mayo del 2020. Actualmente está dirigida a canalizar la ayuda que requieren las ollas comunes, a brindarles el soporte necesario para que estas puedan afrontar de manera exitosa la reciente crisis alimentaria y a generar estrategias de desarrollo comunitario.

La Figura 1 resume las 4 fases de la iniciativa Municipal Manos a la Olla: registro de ollas (geolocalización), gestión de alimentos, programa formativo y evaluación final. Además, muestra que estas fases tienen una secuencia lineal ordenada. Asimismo, se observa que la iniciativa cuenta con un componente transversal a todas las fases: el seguimiento o monitoreo. Y muestra también que el trabajo articulado con otros actores es fundamental durante las 3 primeras fases de la iniciativa.

Figura 1: Fases de la iniciativa Manos a la Olla

Flujograma



3.1 Objetivo general

Mitigar los **impactos de la falta de acceso a alimentos** en la población en situación de vulnerabilidad por la presencia de la COVID 19, en distritos con altos índices de pobreza y pobreza extrema.

3.2 Objetivo específicos

- Crear un registro actualizado de ollas comunes en Lima Metropolitana.
- Articular a las ollas comunes de Lima Metropolitana con otros actores que puedan proveerlas de los donativos necesarios y canalizar las ayudas que aseguren el cumplimiento de su rol comunitario.
- Fortalecer sus capacidades de gestión administrativa para lograr la autogestión y empoderamiento comunitario con sostenibilidad económica y social.
- Brindar capacitación en buenas prácticas de higiene y protocolos de prevención de la COVID-19 y otras enfermedades.
- Brindar capacitación en temas vinculados a la nutrición en general, promoviendo el consumo de alimentos saludables.
- Fomentar una gestión organizacional sólida en las ollas comunes de Lima Metropolitana para que sean sostenibles, resilientes y se encuentren preparadas para emergencias.

3.3 Público objetivo

Familias que integran alguna olla común en Lima Metropolitana o que se benefician de ellas mediante las raciones que estas ofrecen.

4. FASES Y COMPONENTES DEL INICIATIVA

Como se mencionó en el apartado anterior, la iniciativa Manos a la Olla en la actualidad cuenta con 4 fases. Para la implementación o replicación de esta iniciativa deberá considerarse el detalle de cada una de estas fases. En ese sentido, a continuación, se describe cada una de las 4 fases de la iniciativa, así como los 2 componentes transversales de la misma.

4.1 Registro de ollas (geolocalización)

La primera fase de la iniciativa consiste en el registro de ollas comunes. El objetivo principal de esta fase es contar con un registro georreferenciado de las ollas comunes existentes en el ámbito de intervención. En el caso del trabajo de la Municipalidad Metropolitana de Lima, este ámbito de acción fue, lógicamente, Lima Metropolitana.

Para contar con este registro georreferenciado de ollas comunes, la entidad encargada de poner en marcha la iniciativa deberá, en primer lugar, facilitar canales para el auto registro de estas por parte de sus dirigentes o integrantes. Estos canales pueden ser de distintos tipos, desde fichas



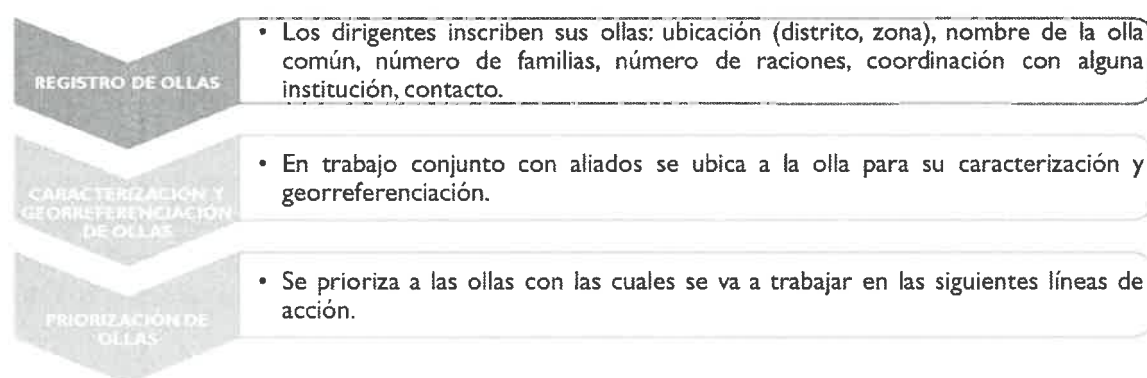
de inscripción ubicados en puntos seleccionados (municipios, CETPROS,⁵ locales comunales) hasta fichas virtuales disponibles en enlaces web. La información obtenida en este primer registro debe ser la necesaria para la identificación y posterior ubicación precisa de las ollas comunes; es decir, la información requerida deberá ser, por lo menos, el distrito en el que se ubica la olla, el nombre de la olla, el número de familias y/o raciones y algún teléfono de contacto.

En segundo lugar, la entidad encargada deberá visitar la olla común para registro, georreferenciación en el mapa y la caracterización correspondiente. Esta última acción es necesaria dado que permite identificar las particularidades de cada olla en infraestructura, acceso a servicios, cantidad de familias beneficiarias, tipos de vulnerabilidad, entre otras. A partir de ello, se adecuan las estrategias que respondan a las necesidades particulares detectadas. Para estas acciones, es recomendable establecer alianzas con instituciones públicas, privadas y organizaciones que tengan presencia en el área o distrito.

En tercer lugar, una vez que se cuenta con los datos claves de las ollas, como el número de personas atendidas, las características de la infraestructura y la ayuda recibida de otras instituciones, se debe priorizar a las ollas que serán atendidas en el corto plazo. Esto implica a su vez un trabajo de coordinación y acuerdo sobre los criterios de priorización. Algunos de los criterios que se recomienda que sean utilizados son los siguientes:

- Distritos calificados con altos índices de pobreza y pobreza extrema.
- Zonas más vulnerables dentro de los distritos.
- Zonas donde se identifique ausencia o escaso apoyo a ollas comunes.
- Distritos que tienen zonas de alto índice de contagio por COVID-19
- 70 o más beneficiarios en situación de vulnerabilidad por olla común.

Figura 2: Acciones de la primera fase de la iniciativa Manos a la Olla



⁵ Los CETPROS son los Centros de Educación Técnica Productiva.

4.2 Gestión de alimentos

La segunda fase de la iniciativa consiste en la gestión⁶ y posterior entrega de alimentos donados a las ollas comunes previamente registradas en el mapa de georreferenciación. En ese sentido, el principal objetivo de esta fase es vincular a las ollas comunes identificadas con otras organizaciones que puedan abastecerlas de los donativos que requieran, especialmente de alimentos. Para lograr ello, se han identificado 4 fuentes de donativos: empresas privadas, instituciones estatales, organizaciones sin fines de lucro y mercados.

Para todos los casos, la información registrada al momento de la inscripción es crucial, sobre todo la relacionada al número de beneficiarios empadronados y al número de raciones preparadas diariamente en la olla. En tal sentido, esta información deberá ser actualizada permanentemente. Con esta información, la entidad encargada de la réplica de esta iniciativa deberá contactarse con las potenciales fuentes de donativos. En el caso de empresas privadas, empresas públicas y organizaciones sin fines de lucro, la entidad encargada de la réplica deberá buscar el apadrinamiento de las ollas comunes registradas y priorizadas. Además, cabe mencionar que la entidad encargada de la réplica puede buscar establecer alianzas con instituciones estatales encargadas de la provisión de alimentos u otros insumos; por ejemplo, *Qali Warma* o INDECI. Esta última acción cobra importancia sobre todo en situaciones de confinamiento, en los que la población no acude a los lugares en los que solía recibir la ayuda.

Por otro lado, en el caso de los mercados, la estrategia a utilizar es la concientización sobre el desperdicio de alimentos y el rescate de los mismos. Para ello, el plan de acción es la formación de voluntarios que realicen visitas a los establecimientos, informen a los comerciantes sobre el máximo aprovechamiento de los productos y los impactos negativos de los desperdicios, y finalmente coordinen con los comerciantes la recolección de los insumos. Asimismo, con el fin de consolidar la iniciativa como una práctica sostenible, se recomienda formar alianzas con comerciantes mayoristas para obtener donaciones de aquellos alimentos que no puedan ser comercializados por razones estéticas o porque estén próximos a vencer.

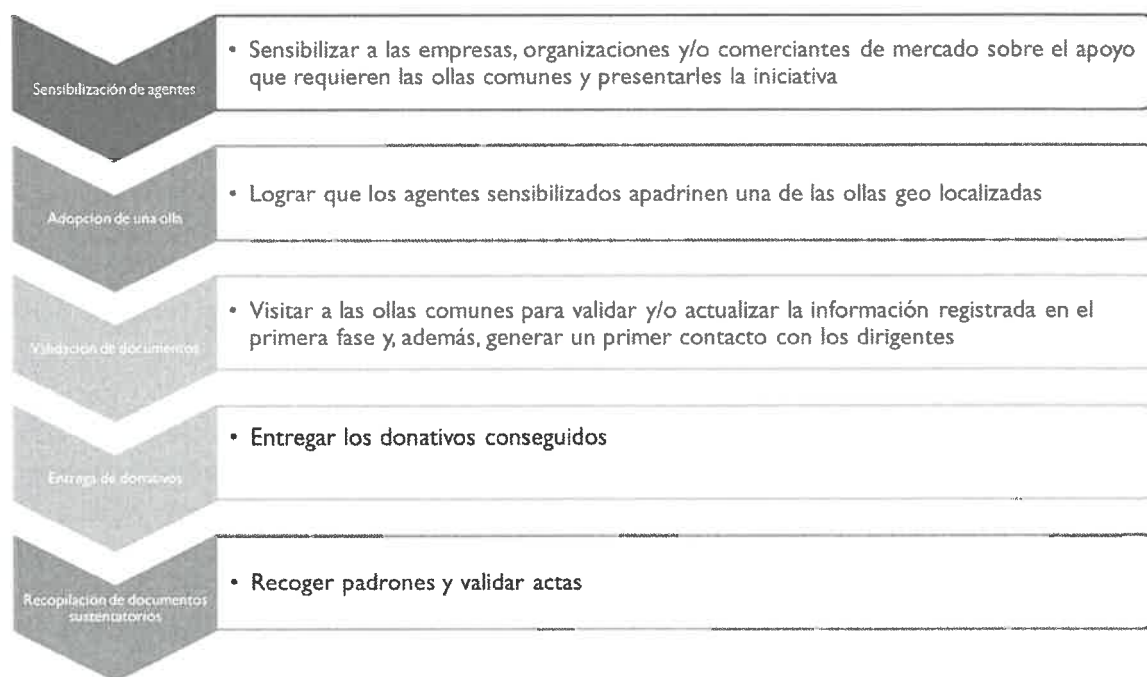
Igual de importante es la gestión de alimentos con los donantes, donde la primera acción a realizar debe ser la sensibilización de los agentes que son potenciales proveedores de insumos, es decir, de empresas, organizaciones sin fines de lucro y mercados. Esta primera acción debe lograr que los agentes mencionados tomen consciencia de la problemática de hambre que viene afectando a la población más vulnerable. Asimismo, se debe presentar la función de las ollas comunes en este contexto y la iniciativa para apoyarlas.

La siguiente acción es la adopción de una olla, lograr que los agentes sensibilizados brinden donaciones en beneficio de alguna olla común, previa validación in situ de la información registrada durante la primera fase, esta validación sería la otra acción de la segunda fase. La primera visita debe ser utilizada para establecer un primer contacto entre los dirigentes de las ollas comunes y la institución encargada de la réplica, y el momento para informar sobre la importancia de la

⁶ Los donativos los gestiona la entidad que busca los insumos para ser donados, sea una municipalidad distrital, provincial o alguna otra institución que realice la réplica.

transparencia en el uso de los insumos que recibirán de los donantes, y los documentos que serán reportados como una estrategia de transparencia y mejora continua del servicio que prestan en la situación de crisis; entre estos documentos se consideran padrones de recepción de alimentos firmados por los comensales, y actas de recepción de insumos firmadas por los coordinadores de las ollas comunes. La siguiente acción corresponde a la entrega de las donaciones obtenidas, cuya gestión previa involucra crear mecanismos de recepción, a través de una entidad receptora autorizada en el caso de instituciones públicas⁷, y de registro, dada la necesidad de ordenar el ingreso y destino de los insumos o el dinero donado, y aplicar criterios de transparencia en su gestión. Finalmente, la última acción es recoger padrones y validar las actas para poder contar con documentos que sustenten la ayuda efectuada.

Figura 3: Acciones de la segunda fase de la iniciativa Manos a la Olla



4.3 Programa de formación

La tercera fase de la iniciativa corresponde a un programa formativo para las ollas comunes. Este programa formativo está compuesto por los módulos formativos, seguimiento y monitoreo y asesoría. Tanto las capacitaciones, como las asesorías, están orientadas al liderazgo de las ollas comunes. El objetivo de esta línea de acción es el fortalecimiento de las capacidades de los miembros de las ollas comunes en nutrición, salubridad, gestión y organización, con el fin de mejorar las funciones y la autogestión de estas organizaciones de asistencia alimentaria.

⁷ En el caso de la Municipalidad de Lima, la entidad receptora autorizada es la Fundación Lima.

4.3.1 Capacitaciones

Las capacitaciones se desarrollan en torno a 4 pilares: nutrición, salubridad, gestión y organización. Son desarrolladas en un total de 5 sesiones. La primera sesión corresponde a una sesión introductoria o de presentación y las 4 sesiones restantes a cada uno de los 4 pilares o áreas formativas. A continuación, se describe el contenido de cada sesión y se presenta la Tabla 1, la cual es una síntesis de los subtemas vistos en cada sesión. La información a detalle sobre cada pilar es presentada en los Anexos 1-5.

1. **Alimentación, solidaridad y estrategias:** En esta sesión introductoria las/los participantes toman contacto inicial con la temática general de la capacitación: la seguridad alimentaria. Se espera que las/los participantes reconozcan, a partir de su experiencia en la construcción de estrategias de asistencia alimentaria para poblaciones vulnerables, sus prácticas y conocimientos previos e identifiquen el papel de la asistencia alimentaria dentro de la temática de seguridad alimentaria. Con ese fin, se presenta de forma didáctica una visión histórica de las estrategias de asistencia alimentaria emprendidas por la sociedad civil, liderada principalmente por mujeres, a lo largo de la historia contemporánea del Perú y de la región latinoamericana con el objetivo de dar a conocer y evidenciar la importancia del fortalecimiento del liderazgo social para abordar la actual problemática de seguridad alimentaria. De manera complementaria, se presenta la importancia de las habilidades blandas y las habilidades sociales como base para mantener las redes de colaboración y solidaridad que requieren las organizaciones para sostenerse en el tiempo.
2. **Alimentación saludable por una vida mejor:** En esta sesión se desarrolla el primer pilar o área formativa: Nutrición. El contenido se adecua a las exigencias del presente contexto que pone en riesgo la seguridad alimentaria, convirtiéndose en un gran reto para la población de escasos recursos económicos, quienes proponen superarlo a través de las ollas comunes. La propuesta plantea el concepto de alimentación saludable desde una perspectiva amplia, que comienza con la disponibilidad y acceso a alimentos naturales variados y de calidad, hasta la aplicación de los principios nutricionales adecuados para el consumo y aprovechamiento biológico de los alimentos según las características de la población. Se espera que las/los participantes reflexionen desde su experiencia sobre las problemáticas que vulneran los principios de seguridad alimentaria nutricional en el contexto actual e integren conocimientos que los resguarden. En tal sentido, se desarrollan conceptos básicos para el abordaje del pilar Nutrición como: el plato saludable; los principales grupos de alimentos y su correcta combinación, los cuales se ejemplifican con recetas modelo. También se presentan lineamientos para la adecuada alimentación de niños, adultos mayores y población vulnerable, quienes se encuentran especialmente propensos a enfermedades como la anemia en contextos de crisis alimentaria. Adicionalmente se introducen fuentes de información digital que acerque a las participantes al aprovechamiento y utilización de toda la variedad de los productos de temporada disponibles en los mercados. Es importante contar con el apoyo de las oficinas de programas alimentarios o similares, sea dictando el módulo o validando el contenido del mismo.



3. **Con la comida no se juega:** En esta sesión se desarrolla el segundo pilar o área formativa: Salubridad. Los contenidos se basan en la normativa brindada por el Ministerio de Salud del Perú, RM 383-2020, la cual brinda las orientaciones sanitarias mínimas para la preparación de alimentos en una olla común. La propuesta de sesión pretende presentar alternativas, según las condiciones y recursos con los que cuente cada olla común, respecto a la manipulación de alimentos, las condiciones de infraestructura, abastecimiento y uso del agua, disposición de residuos sólidos, señalización de espacios y demás, para lograr la correcta implementación de dicha normativa en las ollas comunes. Del mismo modo, se busca brindar las herramientas necesarias a las participantes para prevenir la transmisión de la COVID-19 y otras enfermedades infecciosas a la población beneficiaria.
4. **Visión de futuro y autogestión:** En esta sesión se desarrolla el tercer pilar o área formativa: Gestión. Los contenidos de esta sesión se enfocan en fortalecer las capacidades de gestión de las ollas comunes para lograr la autogestión y empoderamiento comunitario con sostenibilidad económica y social. Se presentan herramientas de gestión que permiten realizar un diagnóstico interno y externo de la organización (FODA), administrar los recursos económicos y humanos de forma eficiente y generar estrategias de autogestión económica que permitan potenciar y producir nuevos recursos para la olla común.
5. **Reconocimiento y participación:** En esta sesión se desarrolla el cuarto pilar o área formativa: Organización. Los contenidos de esta sesión buscan promover una cultura democrática con perspectiva de igualdad de género en la organización de las ollas comunes. Se espera que las participantes aborden herramientas y propuestas de gestión democrática, así como que las organizaciones se vinculen con instancias de reconocimiento municipal como el Registro Único de Organizaciones Sociales (RUOS) que permitan su actuación en los espacios de participación ciudadana disponibles para posicionar el tema de la seguridad alimentaria y su relevancia en contextos de emergencia.



Tabla 1: Subtemas por sesión de capacitación

Sesión	Sub-temas	Área Formativa
1 Alimentación, solidaridad y estrategias	Bienvenida y explicación de metodología de trabajo.	Introducción
	Seguridad alimentaria: El rol de las organizaciones sociales y del liderazgo histórico de las mujeres.	
	Habilidades sociales para un liderazgo ético e igualitario.	
2 Alimentación saludable por una vida mejor	Alimentación balanceada.	Nutrición
	Productos de temporada.	
	Recetario nutritivo.	
3 Con la comida no se juega	RM 383-2020-MINSA Orientaciones sobre condiciones sanitarias mínimas para preparar alimentos en olla común.	Salubridad
	Buenas prácticas de higiene y su relación con la prevalencia de enfermedades.	
	Distribución de tiempos y espacios para preparación de alimentos en ollas comunes (Señalética básica).	
4 Visión de futuro y autogestión	FODA: Identificación de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.	Gestión
	Herramientas de gestión: Presupuesto, registro de ingreso y salida de recursos económicos, inventario.	
	Estrategias de autogestión.	
	Importancia de la rendición de cuentas.	
5 Reconocimiento y participación	Género y cultura democrática en las organizaciones sociales.	Organización
	Instancia de inscripción: RUOS.	
	Espacios de participación ciudadana y promoción de la seguridad alimentaria en Lima Metropolitana.	

Se recomienda la participación en las 5 sesiones de todos los miembros que están encargados del proceso de preparación y distribución de alimentos de las ollas comunes. Las sesiones cuentan con una duración de 1 hora con 30 minutos, en las cuales se propone desarrollar cuatro momentos que se consideran relevantes para lograr que se lleve a la práctica lo aprendido:



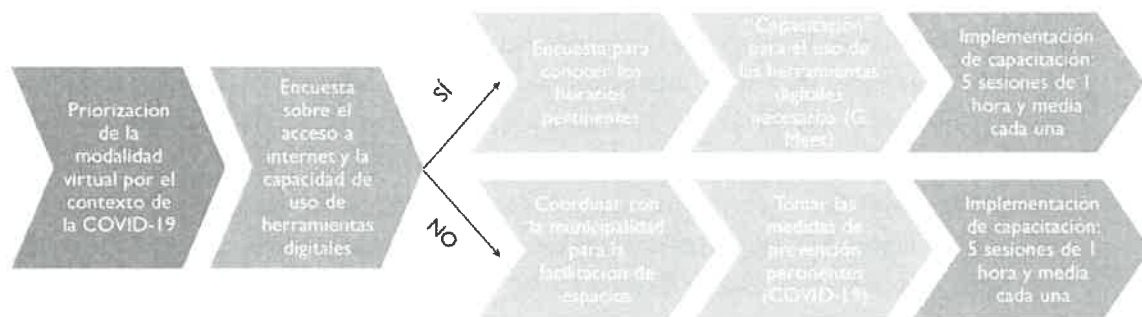
- **Recolección de experiencias:** Momento introductorio que permite a las/los participantes problematizar y delimitar el tema a trabajar desde su experiencia y subjetividad, con la finalidad de conocer la práctica y visión general que tienen las/los participantes sobre la temática planteada. Para este momento se recomienda formular preguntas, presentar estudios de caso o utilizar recursos audiovisuales que introduzcan al participante al tema planteado.
- **Exposición:** Momento central en el que se realiza el desarrollo expositivo del tema. Se recomienda vincular la experiencia recogida en el primer momento, de recolección de experiencias, con los conceptos a desarrollar.
- **Conversación:** Al finalizar el momento de exposición se genera un espacio para que los participantes puedan compartir ideas sobre la temática desarrollada, para ello se recomienda formular preguntas o dinámicas grupales.
- **Tareas y compromisos:** Antes de concluir la sesión, se genera un espacio para que las participantes planteen acciones, individuales o colectivas, que respondan a la temática desarrollada en la sesión con el objetivo de poner en práctica lo aprendido partiendo de la responsabilidad y compromiso de los participantes.

Las 5 sesiones de las capacitaciones pueden ser realizadas por profesionales especializados en cada tema, de manera virtual o presencial; sin embargo, debido al contexto de pandemia, se debe priorizar la capacitación virtual. No obstante, la viabilidad de esta modalidad está condicionada tanto al acceso como al uso de los recursos digitales por parte de los miembros de la olla común. Así, el primer paso es la aplicación de una encuesta sobre el acceso y uso de herramientas digitales.

La Figura 4 muestra los cursos de acciones posibles para la realización de la capacitación dependiendo si esta se realizará de manera virtual o presencial siguiendo todos los protocolos de bioseguridad en contexto COVID. En el caso de que los miembros de la olla común puedan realizar la capacitación virtual, se debe aplicar otra encuesta para conocer los horarios en los que les es más factible conectarse. Posteriormente, se debe llevar a cabo una breve capacitación para el mejor uso de las herramientas digitales necesarias. Finalmente, se lleva a cabo las sesiones. Por otro lado, en el caso de que la encuesta sobre acceso a herramientas digitales arroje por resultado que la capacitación debe ser presencial siguiendo todos los protocolos de bioseguridad en contexto COVID, el siguiente paso consiste en la coordinación con la Municipalidad del distrito para la facilitación de espacios que permitan mantener el distanciamiento social. Luego, se requiere que se tomen las medidas pertinentes para cumplir con los protocolos de prevención. Finalmente, se implementan las sesiones de capacitación.



Figura 4: Pasos a seguir para desarrollar las capacitaciones



4.3.2 Asesorías (complementarias al programa)

Las asesorías son la segunda rama del programa formativo para líderes de ollas comunes. Las sesiones de asesoría se constituyen como una estrategia que permite reforzar y poner en práctica los conocimientos y recomendaciones brindados en las capacitaciones. Para ello, un primer bloque de asesorías está orientado al diagnóstico situacional de las ollas. El segundo bloque de asesorías está orientado a la formulación de un plan de trabajo. Cabe recalcar que estas asesorías no son brindadas a todas las ollas por igual, sino que son brindadas en función de las necesidades de cada olla.

Las sesiones de asesoría son espacios personalizados de orientación y elaboración de un plan de trabajo junto con las ollas comunes que responden a las deficiencias o debilidades encontradas durante el seguimiento respecto a la implementación de la información que se brinda en las sesiones de capacitación y tienen por objetivo servir de soporte para el cumplimiento de las metas principalmente en gestión y organización. A continuación, se detalla el contenido de las asesorías en gestión y organización.

1. Gestión

• Talleres de planificación estratégica

Los primeros talleres de asesoría en este pilar deben permitir la construcción de un diagnóstico situacional de cada una de las ollas comunes. Para ello, estos talleres constan de 3 sesiones:

- Construcción de la Matriz FODA**, la cual permita identificar las debilidades para su tratamiento y las fortalezas para su aprovechamiento.
- Construcción de un árbol de problemas**, a partir de las debilidades identificadas más importantes.
- Construcción de un árbol de soluciones**, para posteriormente armar un plan de trabajo con cada una de estas organizaciones.

• Talleres de planificación operativa

Los siguientes talleres deben de estar orientados a la construcción de un plan de trabajo en el cual se logre el compromiso de los dirigentes para implementar cada una de las acciones que compone este plan. Estos talleres constan de 2 sesiones:

- a) **Construcción de una matriz de objetivos**, matriz simple donde se construye los objetivos, las metas y las actividades que se piensan desarrollar, con características similares a un Marco Lógico, sin llegar a ser tan complejo como este.
- b) **Construcción de un plan operativo**, herramienta que permite organizar las acciones y las actividades en un cronograma, identificando a los responsables y los resultados deseados.

2. Organización

- **Talleres de planificación estratégica**

Los primeros talleres de asesoría en el pilar organización deben permitir la construcción de la identidad y de los objetivos que va a perseguir la olla común si desea constituirse en una organización social con alguna temática en particular. Estos talleres constarán de dos sesiones:

- a) **Construcción de Visión, Misión y objetivos de la organización.**
- b) **Construcción de un plan de trabajo comunitario** (mapeo de actores, matriz de toma de decisiones, matriz de distribución de tareas, etc.)

- **Talleres de planificación operativa**

Los siguientes talleres del pilar de organización deben de estar orientados a la construcción de un plan de trabajo comunitario que les permita dar sus primeros pasos para constituirse como una organización nueva. Estos talleres constan de dos sesiones:

- a) **Construcción de un plan de trabajo para lograr su inscripción en el RUOS.**
- b) **Construcción de un plan de trabajo según las líneas temáticas elegidas por la organización.**

4.4 Evaluación final (sobre el impacto de la intervención)

La cuarta y última fase de la iniciativa es la evaluación. El objetivo de esta fase es la evaluación cualitativa y cuantitativa del impacto de la iniciativa. Es decir, la valoración de los efectos de todos los componentes en conjunto. Para la evaluación cualitativa, las metodologías a emplearse son las entrevistas y los estudios de caso. Por otro lado, para la evaluación cuantitativa, la metodología a emplearse son los indicadores que se recogen a través de la aplicación de la ficha de seguimiento.

La evaluación será un momento clave para analizar, validar o corregir las estrategias empleadas y si es necesario establecer nuevas acciones o mantener y mejorar las que permitieron alcanzar el objetivo. Para esto es necesario que los indicadores que se definen deban estar orientados a medir los logros en cada uno de los objetivos que la iniciativa plantea alcanzar. En ese

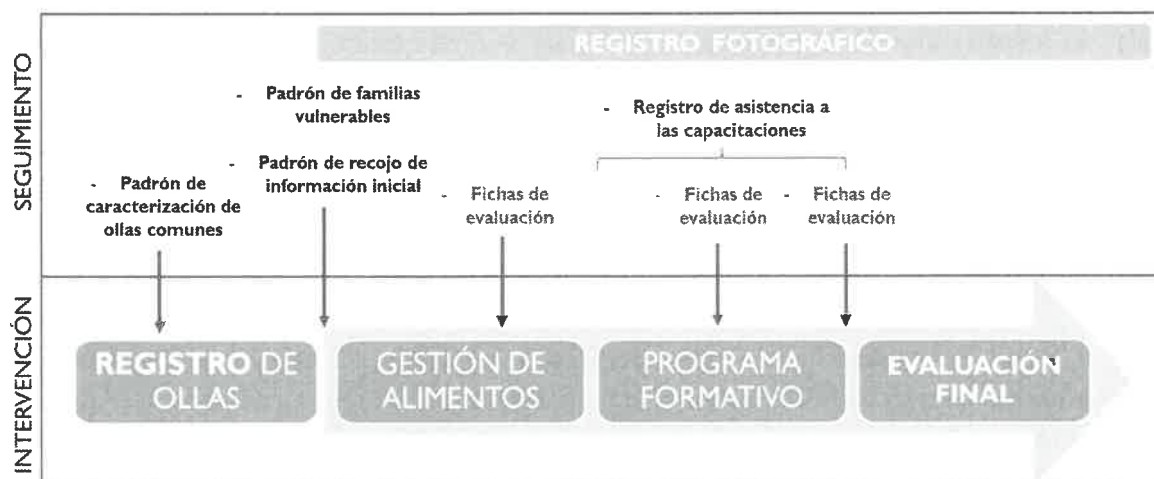


sentido, los indicadores deben permitir observar si, luego de la iniciativa, las ollas comunes realizan una mejor gestión en la obtención de donativos, si desarrollaron alguna estrategia de desarrollo comunitario, si efectúan sus labores cumpliendo con los protocolos sanitarios y si la preparación de sus alimentos está basada en las recomendaciones nutricionales brindadas. Cabe mencionar, además, que el tipo de indicadores que se deben precisar para medir la eficiencia de la iniciativa son aquellos que permitan observar (i) si las ollas comunes que fueron parte de la iniciativa están en una mejor situación de la que estaban antes y (ii) si las ollas comunes que formaron parte de la iniciativa están en una mejor situación que las ollas comunes que no formaron parte de la iniciativa. En definitiva, la evaluación validará la experiencia y reforzará los aprendizajes del equipo que implementa la iniciativa.

4.5 Monitoreo y seguimiento continuo

Como se mostró en la Figura 1 de la Sección 3, la iniciativa Manos a la Olla como actualmente viene siendo implementada cuenta con un componente transversal fundamental: el monitoreo o seguimiento. En efecto, como se muestra en la Figura 5, a lo largo de cada fase de la iniciativa se implementan distintos instrumentos para el diagnóstico y la medición del avance de las ollas comunes en los objetivos planteados. Estos instrumentos son el padrón de caracterización de ollas comunes, el padrón de familias vulnerables, la ficha de evaluación, el registro de asistencia a las capacitaciones y el registro fotográfico. Cabe mencionar que este último es un instrumento constante en todas las fases de la iniciativa.

Figura 5: Seguimiento a lo largo de las fases de la iniciativa Manos a la Olla



Durante la fase de registro de ollas comunes, el padrón para la caracterización de las ollas comunes es un instrumento fundamental. Este padrón permite contar con una lista detallada de las ollas comunes y sus características básicas como datos de infraestructura, formas de obtener insumos y datos de la población beneficiada. En el Anexo 6 puede encontrarse el formato de este

padrón. La información obtenida mediante este instrumento permite realizar el análisis situacional de la olla, así como el planteamiento de metas y un plan de trabajo (ambos, partes de la fase posterior, el programa formativo). Asimismo, la información obtenida sobre infraestructura permite conocer las opciones viables para idear un protocolo sanitario de funcionamiento de las ollas comunes. Cabe mencionar también que este padrón se constituye como un input valioso para idear otras políticas públicas en pro de las ollas comunes.

Luego del registro de una olla común y la gestión de alimentos para la misma, y antes de la entrega de donativos, se recogen los padrones de familias vulnerables. Estos documentos sirven como registros de sustento para las donaciones canalizadas. Posteriormente, durante la entrega de los donativos, se debe aplicar la primera evaluación a través del Registro de Inspección de Olla Común (ficha de evaluación) adjunto en el Anexo 7. Este registro de inspección evalúa a la olla común en función a lo deseado en cada uno de los 4 pilares del programa formativo.

Durante la fase del programa formativo, son dos los instrumentos de seguimiento a utilizar. El primero es el registro de asistencia a las capacitaciones (Ver Anexo 8). Como su propio nombre lo indica, este registro tiene por objetivo medir la participación y permanencia de los líderes de las ollas comunes en el programa formativo, pues esto influirá en el resultado de la olla una vez concluido el programa. El segundo instrumento es la ficha de evaluación o Registro de Inspección de Olla Común, el cual busca registrar el impacto del programa formativo. Con ese fin, este último instrumento es aplicado en 3 momentos de la intervención. El primer momento debe ser antes de iniciado el programa formativo, para así poder identificar los puntos donde se debe poner mayor énfasis durante la capacitación. El segundo momento debería ser entre el tercer y cuarto módulo, para poder evaluar los puntos que se deben reforzar en las asesorías. El tercer momento de aplicación de la herramienta debe ser una vez finalizado el programa formativo.

Esta estrategia nos permite otorgar a cada olla una calificación cuantitativa que se refleja en los colores del semáforo: rojo (insuficiente), ámbar (en proceso) y verde (logrado). Aquellas ollas comunes cuyo resultado a la tercera visita sea verde en sus cuatro componentes (nutrición, salubridad, gestión y organización) serán las ollas consideradas listas para consolidarse en una organización y lograr su inscripción al Registro Único de Organizaciones Sociales – RUOS. Con esto, obtener personería municipal que les permite participar en diferentes espacios de toma de decisiones (Presupuesto Participativo, Consejo de Coordinación Local Distrital, Plan de Desarrollo Concertado, etc.), así como contar con asistencia técnica municipal.

El seguimiento en esta fase es un aspecto clave de toda la intervención, ya que no solamente ayuda a visualizar el estado de cada olla (gracias a la aplicación de las fichas de evaluación), sino que también provoca un acercamiento y confianza entre la organización y la municipalidad o institución que realiza la réplica. Además, esta herramienta abre las puertas a los gobiernos locales para identificar, priorizar y focalizar la atención a la población respecto a temas relacionados a la seguridad alimentaria, salud pública y la participación ciudadana, por ejemplo, sobre el acceso y conservación del agua potable, en control de enfermedades parasitarias y por plagas, la promoción de la agricultura urbana y el fortalecimiento del liderazgo y de la participación de la población joven y de las mujeres. Cabe mencionar, sin embargo, que el seguimiento en esta fase implica una logística y personal capacitado en el uso y aplicación de la herramienta de seguimiento y monitoreo.



Los instrumentos presentados son el input para la elaboración de indicadores que permitan realizar el seguimiento del avance. Estos indicadores de seguimiento orientan donde debería focalizarse la retroalimentación que se concretiza en la variación o modificación de algunas acciones que no brinden los resultados deseados. Algunos de los indicadores de seguimiento que pueden ser contruidos son los siguientes:

- X% de las ollas comunes que son parte de la iniciativa capacitadas y con seguimiento preparan alimentos balanceados.
- X% de las ollas comunes que son parte de la iniciativa implementan prácticas de higiene y salubridad en todo el proceso de preparación de alimentos.
- X% de las ollas comunes que son parte de la iniciativa gestionan adecuadamente los recursos que consiguen.
- X% de las ollas comunes que son parte de la iniciativa implementan estrategias de participación democrática en la gestión de las ollas.

4.6 Articulación con otros actores

Para poder implementar con éxito las 4 fases de la iniciativa, es necesario que la entidad encargada de la réplica busque alianzas para el trabajo en equipo a lo largo de cada una de estas fases. En la fase de registro de ollas, el primer contacto con las dirigencias solicitantes puede realizarse en campo o de manera virtual, modalidad esta última que puede contar con el apoyo de jóvenes voluntarios, universitarios o técnicos con un perfil de empatía y sensibilidad social. Es así que resulta eficiente obtener la ayuda de organizaciones que conozcan y trabajen en la zona de intervención, pues esto permitiría reducir recursos y tiempo.

Por otro lado, para la fase de provisión de donativos es recomendable que se busque el apoyo del sector privado, público y civil para poder “apadrinar” ollas y obtener los donativos a canalizar. Sin este apoyo, es casi imposible que se pueda beneficiar a todas las ollas registradas y, de ser así, el trabajo previo por obtener el registro de ollas sería infructuoso.

De igual manera para la fase de implementación del programa formativo, las alianzas con otros actores también son beneficiosas. La entidad encargada de la réplica debe, por ejemplo, buscar el apoyo de especialistas de alguna institución que sea reconocida y con experiencia en los contenidos de los diferentes temas que se abordan en las sesiones de capacitación: nutrición, salubridad, gestión y organización, y otras temáticas que refuercen la autosostenibilidad de las ollas como como la implementación de huertos orgánicos. Y al mismo tiempo responder también a procurar una mejor convivencia familiar y comunitaria, abordando por ejemplo temas de prevención de la violencia, equidad de género, autoestima, etc.

La última fase de evaluación es un momento clave porque nos permite identificar los puntos críticos y establecer acciones correctivas, pero también nos ayuda a identificar a que otros actores clave se debería convocar para lograr el objetivo de mitigar los **impactos de la falta de acceso a alimentos** en la población en situación de vulnerabilidad.



5. PROTOCOLO Y BUENAS PRÁCTICAS EN TIEMPOS DE COVID-19

Dado el contexto de pandemia, la réplica de la iniciativa Manos a la Olla requiere la precisión de ciertos protocolos o buenas prácticas a emplear. Estas pueden ser agrupadas en dos. El primer grupo de buenas prácticas corresponde al protocolo de las condiciones sanitarias mínimas para la preparación de alimentos en ollas comunes. El segundo grupo de buenas prácticas corresponde al protocolo de seguridad en el trabajo con ollas comunes para llevar a cabo la iniciativa Manos a la Olla, es decir, al protocolo sanitario para el trabajo en todas y cada una de las fases de la iniciativa.

5.1 RM 383-2020-MINSA sobre condiciones sanitarias de las ollas comunes

Es importante conocer y aplicar medidas bajo las cuales la preparación de alimentos para un número alto de personas (como es el caso de las ollas comunes) pueda realizarse de manera tal que evite el contagio masivo del coronavirus. Por tal motivo, el Ministerio de Salud emitió, en junio de 2020, la Resolución Ministerial N° 383-2020-MINSA. Este es un documento técnico de orientación sobre las condiciones sanitarias mínimas que deben cumplir las ollas comunes para la preparación de sus alimentos. Brinda recomendaciones sanitarias en 9 esferas distintas, las cuales son nombradas a continuación:

- Condiciones sanitarias de ubicación de la olla.
- Disponibilidad de agua y servicios higiénicos.
- Lavado y desinfección de manos.
- Recepción y almacenamiento de alimentos y otros.
- Preparación y distribución de alimentos.
- Condiciones sanitarias terminado el día de preparación.
- De los manipuladores de alimentos.
- Manejo de residuos sólidos.
- Medidas de seguridad.

Este documento se considera fundamental en la réplica de la iniciativa. En ese sentido, la explicación del mismo es realizada en una de las 5 sesiones de las capacitaciones, específicamente, en la Sesión 3 denominada “Con la comida no se juega”. Cabe mencionar que la presentación de esta normativa es, además, complementada con otros temas, como la relación entre las prácticas de higiene y la prevalencia de enfermedades. Mayor detalle sobre el contenido de la Sesión 3 está disponible en el Anexo 3.

5.2 RM 383-2020-MINSA sobre seguridad en el trabajo con ollas comunes

Se ha elaborado una serie de recomendaciones para dos grupos de personas: para los cocineros de las ollas comunes y para el personal de la institución que realizará el seguimiento y acompañamiento a las ollas comunes.

Para los cocineros de las ollas comunes:

- Pasar por prueba COVID-19



- Asegurarse que todos los miembros de la olla común cuenten con algún seguro de salud activo. De no contar con seguro de salud, reportar el caso a los representantes de la institución encargada del seguimiento y acompañamiento para que se brinde la asesoría necesaria para realizar los trámites pertinentes.
- Contar con un botiquín de primeros auxilios equipado para la atención de accidentes relacionados a las actividades de cocina.
- Participar constantemente en capacitaciones sobre reducción de riesgos.
- Reducción de riesgo de accidentes y salubridad.
- Contar de manera permanente con los complementos de bioseguridad (mascarilla, toca, careta, mandil y zapatos cerrados).
- Respetar los espacios destinados a cada etapa de la preparación de los alimentos (recepción, lavado y desinfección, picado, servido de la comida).
- Evitar en todo momento la contaminación cruzada, por ingreso de personas extrañas a la cocina, ingreso de animales, o por contacto de utensilios de la zona sucia a la zona limpia.
- En caso de presentar síntomas como, dolor de garganta, congestión nasal, fiebre, etc., reportar inmediatamente a la directiva.

Para el personal de seguimiento y acompañamiento:

- No ingresar a los espacios que son de uso exclusivo para la preparación de los alimentos.
- Mantener la distancia social.
- Estar correctamente protegidos al momento de realizar la visita (mascarilla, guantes, protector facial, toca, mameluco).
- Pasar por el protocolo de desinfección (pediluvio, lavado de manos).
- No ingresar a áreas restringidas.
- Reportar los casos de personal de cocina con síntomas.



6. BIBLIOGRAFÍA

Ayuda en acción; Cesvi; HELVETAS; Hivos; Welthungerhilfe. (2020). *Informe Perú. Global Hnger Index. Octubre 2020*. Obtenido de <https://www.helvetas.org/Publications-PDFs/Latin-America/Peru/Tr%C3%ADptico2020-informePeru-FINAL.pdf>

Banco Mundial. (2020). *Global Economic Prospects, June2020*. Washington D.C.: Wold Bank. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10986/33748>

FAO; WFP. (2020). *FAO-WFP early warning analysis of acute food insecurity hotspots: July 2020*. Rome. Obtenido de <http://www.fao.org/3/cb0258en/CB0258EN.pdf>

Unicef. (2020). *COVID-19: Impacto en la pobreza y desigualdad en niñas, niños y adolescentes en el Perú. Estimaciones 2020-2021*. Lima: Unicef.

Ministerio de Salud. (2020). *Resolución Ministerial 383-2020 Orientaciones sobre condiciones sanitarias mínimas para preparar alimentos en "olla común"*. Lima: MINSA.



7. ANEXOS

Anexo 1: Programa de la Sesión 1 de las capacitaciones “Alimentación, solidaridad y estrategias”

Objetivo general: Fortalecer la cultura de participación ciudadana en el desarrollo personal de los miembros participantes.

Objetivos específicos:

- Promover la participación ciudadana a partir de la resolución de problemáticas relacionadas al derecho a la alimentación.
- Fortalecer habilidades individuales y sociales desde un sentido ético comunitario.

Participantes: Miembros de organizaciones sociales de asistencia alimentaria de poblaciones vulnerables de Lima Metropolitana.

Duración: 1 y 30 horas

Contenidos			Pautas de intervención pedagógica	Recursos	Indicadores de evaluación
Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales			
<ul style="list-style-type: none"> • Ejercicio de ciudadanía sobre temas de alimentación y seguridad alimentaria como derecho humano. • Comprensión de los fundamentos de la ética para la acción social, trabajo en equipo y reconocimiento del liderazgo cívico y no violento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plantea acciones que comprometen su participación activa para resolver problemáticas relacionadas a la alimentación de población vulnerable. • Aplicar las herramientas de trabajo en equipo y liderazgo desde una visión ética. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejerce su ciudadanía con responsabilidad y respeto hacia las poblaciones vulnerables. • Incorpora las herramientas aprendidas al ámbito individual y organizacional. 	Presentación del módulo y los resultados que se esperan. Dinámica de presentación de participantes. Estrategias de respuesta al hambre ante situaciones de crisis: Las ollas comunes. Historias de organizaciones sociales ligadas a la protección de poblaciones vulnerables. Actividad: aprendiendo habilidades blandas: empatía, pensamiento disruptivo, comunicación asertiva y trabajo en equipo. Expresión de ideas	Presentación en PPT. Celular, laptop o computador con acceso a internet. Aplicación Google Meet.	Compromisos asumidos individualmente y desde la organización para ser implementados.



Anexo 2: Programa de la Sesión 2 de las capacitaciones “Alimentación saludable por una vida mejor”

Objetivo general: Promover la salud preventiva a través de una alimentación saludable.

Objetivos específicos:

- Conocer la conformación del plato saludable.
- Identificar los principales grupos de alimentos y su correcta combinación.
- Presentar opciones de recetas de platos saludables y económicos según productos de temporada.

Participantes: Miembros de organizaciones sociales de asistencia alimentaria de poblaciones vulnerables de Lima Metropolitana.

Duración: 1 y 30 horas

Contenidos			Pautas de intervención pedagógica	Recursos	Indicadores de evaluación
Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales			
<ul style="list-style-type: none"> • Entender que implica la seguridad alimentaria, alimentación balanceada y el plato saludable. • Reconocer los principales grupos de alimentos. • Comprende la adecuada combinación de alimentos para una buena alimentación. • Conoce recetas innovadoras y económicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adecua los conocimientos sobre nutrición a la preparación diaria de alimentos. • Innova recetas saludables a partir de la información captada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ejerce su participación en la elaboración de alimentos de manera responsable, aplicando lo aprendido y cuida la salud de los beneficiarios de la olla común. 	Presentación del módulo y los resultados que se esperan. Entendiendo conceptos: Seguridad alimentaria y alimentación balanceada. El plato saludable. Presentación de recetas nutritivas y económicas con productos de temporada.	Presentación en PPT. Celular, laptop o computador con acceso a internet. Aplicación Google Meet.	Cantidad de ollas comunes que aplican pautas nutricionales.



Anexo 3: Programa de la Sesión 3 de las capacitaciones “Con la comida no se juega”

Objetivo general: Brindar orientaciones para buenas prácticas de salubridad y manipulación de alimentos.

Objetivos específicos:

- Orientaciones sobre condiciones sanitarias mínimas para preparar alimentos en olla común.
- Buenas prácticas en entorno de preparación de alimentos y prevención de enfermedades infecciosas.
- Señalética básica para olla común.

Participantes: Miembros de organizaciones sociales de asistencia alimentaria de poblaciones vulnerables de Lima Metropolitana.

Duración: 1 y 30 horas

Contenidos			Pautas de intervención pedagógica	Recursos	Indicadores de evaluación
Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales			
<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de normativa del MINSA para la preparación de alimentos en ollas comunes. • Salubridad, alimentación y prevención de enfermedades. • División del tiempo y espacios para proceso de preparación de alimentos e implementación de señalética básica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las orientaciones básicas para la preparación de alimentos en ollas comunes. • Reconocer los riesgos para la salud de las malas prácticas de salubridad. • Adapta la información sobre el uso de señalética básica al espacio donde desarrolla sus actividades. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maneja información necesaria para cumplir con las medidas mínimas de salubridad y manejo correcto de alimentos para el consumo de su comunidad y poblaciones vulnerables. • Prioriza el cuidado de la salud de la población vulnerable a través de buenas prácticas. • Incorpora el uso de señalética básica en el espacio de preparación de alimentos. 	Presentación del módulo y los resultados que se esperan. Explicación de la RM 383-2020. Relación de buenas prácticas y cuidado de la salud. Implementación de señalética básica en mi olla común.	Presentación en PPT. Celular, laptop o computador con acceso a internet. Aplicación Google Meet.	Cantidad de ollas comunes que tienen señalética básica y pasan la inspección de medidas de salubridad en los espacios donde desarrollan sus actividades.



Anexo 4: Programa de la Sesión 4 de las capacitaciones “Visión de futuro y autogestión”

Objetivo general: Brindar pautas para que las ollas comunes implementen instrumentos de gestión administrativa.

Objetivo específico:

- Brindar las pautas para realizar un presupuesto teniendo en cuenta el punto de equilibrio.
- Exponer estrategias de autogestión para la generación de recursos.
- Visibilizar la importancia de la rendición de cuentas.

Participantes: Miembros de organizaciones sociales de asistencia alimentaria de poblaciones vulnerables de Lima Metropolitana.

Duración: 1 y 30 horas

Contenidos			Pautas de intervención pedagógica	Recursos	Indicadores de evaluación
Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales			
<ul style="list-style-type: none"> • Conoce los principios para armar un presupuesto y planificar el gasto de una olla común teniendo en cuenta el punto de equilibrio. • Reconoce estrategias para la generación de recursos desde la autogestión. • Define los instrumentos de control administrativo como kardex e inventario. • Reconoce la importancia de la rendición de cuentas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla los instrumentos administrativos necesarios para la gestión de la olla común. • Idea estrategias para la generación de recursos. • Planifica la rendición de cuentas a los miembros de la olla común. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica los instrumentos de gestión administrativa a la olla común para lograr sostenibilidad. • Se reconoce como agente con capacidad de generar recursos de manera comunitaria en beneficio de las poblaciones vulnerables. • Se compromete a realizar la rendición de cuentas a los miembros de la olla común. 	Presentación del módulo y los resultados que se esperan. Actividad: Presentación de presupuesto de la olla común por sus miembros. Que es el punto de equilibrio. ¿Me faltan recursos! ¿Qué hago? Presentación de experiencias de autogestión. Kardex de inventario. La rendición de cuentas para un trabajo transparente.	Presentación en PPT. Celular, laptop o computador con acceso a internet. Aplicación Google Meet.	Cantidad de ollas que manejan instrumentos de control administrativo. Cantidad de actividades planificadas para la generación de recursos.



Anexo 5: Programa de la Sesión 5 de las capacitaciones “Reconocimiento y participación”

Objetivo general: Fomentar la consolidación de organizaciones sociales de asistencia alimentaria a poblaciones vulnerables.

Objetivos específicos:

- Presentar el RUOS como instancia de reconocimiento de organizaciones sociales.
- Indicar la documentación básica para una organización social.
- Presentar experiencias de organizaciones sociales de atención al problema de la alimentación y de poblaciones vulnerables.

Participantes: Miembros de organizaciones sociales de asistencia alimentaria de poblaciones vulnerables de Lima Metropolitana.

Duración: 1 y 30 horas

Contenidos			Pautas de intervención pedagógica	Recursos	Indicadores de evaluación
Conceptuales	Procedimentales	Actitudinales			
<ul style="list-style-type: none"> • Conoce el proceso de inscripción de la organización social en la municipalidad distrital. • Identifica los documentos como actas, padrón de beneficiarios y estatutos. • Entiende la finalidad de las organizaciones sociales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiene la capacidad de participar en el proceso de reconocimiento municipal de la organización social. • Desarrolla los instrumentos de gestión organizacional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se identifica con una causa y quiere conformar una organización social para trabajar a favor de poblaciones vulnerables. • Reconoce la importancia de la organización social y su formalización para participar en el proceso de desarrollo local. 	Presentación del módulo y los resultados que se esperan. RUOS: instancia de reconocimiento de la organización social. Documentación básica de la organización social. Presentación de experiencias de organizaciones sociales temáticas y de poblaciones vulnerables.	Presentación en PPT. Celular, laptop o computador con acceso a internet. Aplicación Google Meet.	Cantidad de participantes que desean conformar organizaciones sociales que trabajen por la alimentación de las poblaciones vulnerables.



Anexo 6: Padrón de caracterización de las ollas comunes

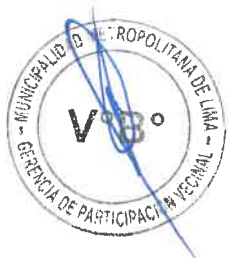
[illegible]

Anexo 7: Registro de Inspección de Olla Común (ficha de evaluación)

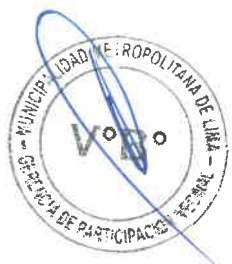
 MUNICIPALIDAD DE LIMA GERENCIA DE PARTICIPACIÓN VECINAL		REGISTRO DE INSPECCIÓN DE OLLA COMÚN		Código: R-002 Elaborado: RTV Versión: 2.0 Aprobado: Fecha: 15.08.20	
DATOS GENERALES					
Fecha de visita I:		Fecha de visita II:		Fecha de visita III:	
Nombre de la olla común:				Dirección:	
Distrito:		Sector:		AA.HH./AA.FF.:	
Nombre de responsable de olla común:					
N° de manipuladores de Alimentos		N° Mujeres:		N° Hombres:	
				N° Raciones diarias:	
Para la calificación se asigna el puntaje 2 ó 4 si cumple el requisito y 0 si no lo cumple. No hay puntajes intermedios.					
I. NUTRICIÓN			24	Ptos.	
Item	RUBROS	Puntuación	Visitas		
			I	II	III
1	Alimentación Balanceada	24			
1.1	En el plato, podemos encontrar al menos 1 porción de verduras o frutas.	Sí=2			
1.2	En el plato, podemos encontrar 1 o 2 porciones de carbohidratos(Arroz, papa, camote, fideos,menestras)	Sí=2			
1.3	En el plato, podemos encontrar al menos 1 porción de proteína de alto valor biológico (Pescado: Espinazos y Cabezas; Pollo: Sangresita, Patitas, Menudencias; Cerdo: patitas)	Sí=4			
1.4	Los alimentos fueron preparados empleando poca sal.	Sí=2			
1.5	Se preparó una bebida natural (infusiones de manzanilla, hierva luisa, eucalipto, kion, etc.) sin exceso de azúcar.	Sí=2			
1.6	Se preparó un postre empleando las corontas o cáscaras de frutas empleadas en la preparación del menú de las ollas.	Sí=2			
1.7	Se respetaron las proporciones recomendadas en las charlas nutricionales:	Sí=4			
					
1.8	Al menos 1 insumo se ha recolectado de los huertos urbanos de la comunidad.	Sí=2			
1.9	Se utilizaron verduras y frutas de temporada.	Sí=4			



II: SALUBRIDAD		154	Ptos.		
Item	RUBROS	Puntuación	Visitas		
			1	2	3
1	Ubicación y exclusividad	10			
1.1	No hay fuente de contaminación en el entorno. Esta alejado de la basurales, botaderos o corrales de animales.	Si=4			
1.2	Espacio protegido del viento, polvo sol, lluvia, insectos	Si=4			
1.3	Piso limpio y libre de residuos. Si es piso de tierra, afirmado y humedecido con agua limpia	Si=2			
2	Almacenamiento de alimentos	20			
2.1	Ambiente adecuado: Ordenado y limpio, seco y ventilado.	Si=4			
2.2	Enlatados (sin óxido, pérdida de contenido, abolladuras. Con fecha de vencimiento y registro sanitario vigente), debidamente rotulado.	Si=4			
2.3	Ausencia de sustancias químicas cerca a los alimentos.	Si=4			
2.4	Cuenta con parihuelas o anaqueles para almacenar los insumos. O los alimentos no tocan el piso (uso de cajas o plástico).	Si=4			
2.5	Los productos de abarrotes limpios y desinfectados con solución de lejía o alcohol al 70% y debidamente rotulados.	Si=4			
3	Cocina	18			
3.1	El espacio permite realizar las operaciones con higiene (zonas previa, intermedia y final)	Si=4			
3.2	Iluminación y ventilación adecuada	Si=2			
3.3	Facilidades para el lavado de manos	Si=4			
3.4	La distribución de los alimentos preparados en condiciones adecuadas (superficie limpia y desinfectada, desinfecta los recipientes para entregarlos).	Si=4			
Item	RUBROS	Puntuación	Visitas		
			1	2	3
3.5	Los comensales con mascarilla correctamente puesta, mantienen el distanciamiento social de 1.5m de distancia, portando sus recipientes limpios y desinfectados	Si=4			
4	Servicios Higiénicos	4			
4.1	Ubicación alejada de la cocina y punto de distribución de alimentos.	Si=4			
5	Agua	8			
5.1	Conexión a red pública o balde con tapa y caño dispensador limpio y en buenas condiciones.	Si=4			
5.2	El agua utilizada es eliminada de manera adecuada en un desagüe o alcantarilla.	Si=4			
6	Residuos	14			
6.1	Basureros con tapa y bolsa, ubicados adecuadamente para evitar contaminación de alimentos..	Si=4			
6.2	Segregación de la basura (orgánico, inorgánicos y desechables)	Si=2			
6.3	Utiliza los restos orgánicos para producir compost en lugar adecuado	Si=2			
6.4	Huerto activo	Si=2			
6.5	Elimina los residuos sólidos diariamente de manera adecuada	Si=4			



7	Plagas	10			
7.1	Ausencia de insectos (moscas, cucarachas y hormiga)	Si=4			
7.2	Ausencia de indicios de roedores	Si=4			
7.3	Ausencia de perros	Si=2			
8	Vajilla, cubiertos y utensilios	6			
8.1	Buen estado de conservación (no estan rotos, quiñados ni con láminas protectoras desgastadas).	Si=2			
8.2	Utensilios limpios, desinfectados y guardados en un recipiente cubierto al termino de la jornada.	Si=4			
9	Preparación	18			
9.1	Flujo de preparación adecuado. Tienes definido tiempos o espacios.	Si=4			
9.2	Lavado y desinfección de verduras y frutas	Si=4			
9.3	Cocción completa de carnes o menudencia.	Si=4			
9.4	No existe presencia de animales domésticos o de personas diferentes a los manipuladores de alimentos durante la preparación.	Si=2			
9.5	Alimentos crudos como carne de pollo, pescado, menudencias, etc. Se cocina el mismo día de su recepción de lo contrario son refrigerados.	Si=4			
10	Manipulador de alimentos	30			
10.1	No presenta signos de procesos respiratorios (fiebre, tos, dolor de cabeza, garganta, etc.)	Si=4			
10.2	Correctamente protegido (toca, mascarilla que cubre correctamente nariz y boca, mandil, zapatos cerrados).	Si=4			
10.3	Se observa higiene personal (cabello recogido, uñas cortas, sin heridas, sin joyería)	Si=4			
10.4	Capacitación de mínimo 80% de los integrantes de la olla en salubridad e higiene de alimentos	Si=4			
10.5	Distanciamiento físico de mínimo 1m de distancia	Si=4			
10.6	Lavado de manos constante con agua y jabón antes, durante y después de la preparación de alimentos, de manera constante.	Si=4			
10.7	No distribuye ensaladas crudas que contengan lechuga, repollo, mayonesa, merengues crudos.	Si=4			
10.8	Distribuye frutas con cáscara que han sido desinfectados.	Si=2			
11	Medidas de seguridad	16			
11.1	Señalización de espacios y/o de indicaciones de seguridad.	Si=4			
11.2	Los contenedores de combustible se encuentran en buen estado (balones de gas, ron para quemar, etc.)	Si=4			
11.3	Botiquín de primeros auxilios.	Si=4			
11.4	Insumos para limpieza y desinfección, combustible, leña almacenados en lugar adecuado y alejados de los alimentos y fuego	Si=4			



III: GESTIÓN		20	Ptos.		
Item	RUBROS	Puntuación	Visitas		
			1	2	3
1	Uso de herramientas de gestión	12			
1.1	Se realiza la evaluación del punto de equilibrio y se toman acciones para lograrlo.	Si=4			
1.2	Se implementan instrumentos de gestión administrativa: inventario, presupuesto, libro de ingresos y egresos.	Si=4			
1.3	Se realiza la evaluación FODA para identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la olla común.	Si=4			
2	Estrategias de autogestión	4			
2.1	Las ollas comunes identifican y/o emprenden oportunidades de autogestión económica.	Si=4			
3	Transparencia	4			
3.1	Las ollas comunes realizan periódicamente la rendición de cuentas como parte de una gestión transparente.	Si=4			
IV: ORGANIZACIÓN		28	Ptos.		
Item	RUBROS	Puntuación	Visitas		
			1	2	3
1	Participación	12			
1.1	Se realizan actos de participación democrática de sus miembros a través de elecciones, asambleas, reuniones de coordinación, etc.	Si=4			
1.2	Dentro de la junta directiva o coordinación se cuenta con al menos una mujer y una persona joven (entre 15 y 29 años).	Si=4			
1.3	Se cuenta con una junta directiva o representantes con tareas definidas y elegidos democráticamente.	Si=4			
2	Documentación básica	4			
2.1	Se cuenta con al menos 1 de los documentos esenciales para una organización social: estatuto, libro de actas y libro padrón de asociados.	Si=4			
3	Cultura organizacional	12			
3.1	Esta definida la misión, visión y objetivos como organización social por la asistencia alimentaria.	Si=4			
3.2	Cuentan con miembros con experiencia previa en la participación en organizaciones sociales.	Si=4			
3.3	Identifican e interactúan con aliados estratégicos que aporten a los objetivos planteados por la organización.	Si=4			
CONSOLIDADO					
Total Puntaje (obtenido)					
Porcentaje del puntaje obtenido :					
GUÍA	75% al 100%: Aceptable (verde)	169 a 226 Pts.			
	51% al 74%: En proceso (amarillo)	114 a 168 Pts.			
	Menor al 50%: No aceptable (rojo)	0 a 113 Pts.			
Promotor(a) que acompaña la evaluación					
VISITA I		VISITA II		VISITA III	
Firma de la persona encargada de la olla común					
VISITA I		VISITA II		VISITA III	
Firma		Firma		Firma	
Nombre		Nombre		Nombre	



Anexo 8: Registro de asistencias

N°	NOMBRE	OLLA COMUN	DISTRITO	LIMA	SESIÓN I	SESIÓN II	SESIÓN III	SESIÓN IV	SESIÓN V	PORCENTAJE DE ASISTENCIA
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										

