



Foto: CAP

Julia Ninahuaman, Presidenta de Red de Ollas de Pachacamac (REDOPA) - Plataforma Multiactor de SAS de la Cuenca Lurín



For a world without hunger



"¿Por qué? ¿Por qué lo hacemos? Tenemos casos sociales, niños, adultos mayores, mamás solas, mamás en dificultades. Eso es lo que nos impulsa."

Innovadora por vocación

Julia Ninahuamán, una residente de Manchay desde hace 13 años, se mudó de San Juan de Lurigancho con su familia buscando un mejor espacio para vivir. En su terreno, ha creado un refugio de solidaridad y apoyo comunitario. En 2020, Julia inauguró la olla común Villa Jesús, convirtiendo parte de su propiedad en un espacio vital para su comunidad.

Este espacio está dividido en tres partes: la cocina, que sirve como centro de operaciones culinarias solidarias; un área de almacenamiento; y un espacio personal con baño. Además, hay un patio con una cocina a leña, un huerto comunitario, crianza de animales menores, y un área para reuniones de trabajo comunitario.



Recientemente, han añadido un horno de cerámica a leña para generar nuevos ingresos y mejorar la alimentación de su comunidad.

Durante la pandemia, Julia y su compañero Ericko realizaron recuperación de alimentos en el mercado de frutas de San Luis. Gracias a unos vecinos que trabajaban en el mercado, les presentaron a los comerciantes de paltas, manzanas y productores de plátanos. Estos últimos fueron clave, pues hasta la fecha les entregan unos 2,000 plátanos con los que incluso preparan pasteles que generan otros ingresos para la olla común.

Cuando los comerciantes reciben una nueva carga de frutas y necesitan vaciar sus depósitos rápidamente, llaman a Julia o Ericko para que recojan los productos sobrantes.

A pesar de las buenas intenciones de la Municipalidad de Lima, el programa de recuperación de alimentos, ahora gestionado por la Fundación de Lima, no ha logrado mantener la efectividad y la diversidad que la Red de Ollas de Lima había establecido.

Desde que la absorbió el trabajo de la red, los resultados han sido dispares e insuficientes para las necesidades de las comunidades. En lugar de recibir una variedad de productos que puedan complementar un menú nutritivo, reciben grandes cantidades de un solo tipo de alimento. Por ejemplo, pueden recibir dos sacos de ají amarillo, lo cual es excesivo y difícil de utilizar completamente antes de que se eche a perder.

Julia considera que la experiencia técnica de recuperación en el Mercado de Santa Anita durante 2021 y 2022 perfeccionó sus capacidades y están aptos para regresar al mercado y realizar la recuperación de manera eficiente, ya que saben exactamente qué necesitan recoger.

En 2023, se firmó un convenio con la Universidad Agraria para investigar la recuperación de alimentos en la chacra, logrando un promedio de siete toneladas de productos como papa, camote, lechugas, coliflores, brócolis, coles, etc. Las compañeras realizaron faenas de cosecha, llevándose alimentos considerados "excedentes". Esta donación se entregó directamente a las ollas comunes.

"Julia muestra liderazgo y anima a sus socias a seguir con el trabajo social que realizan."

Organización con creatividad

Para cubrir los costos de movilidad y otros gastos, las socias aportan voluntariamente entre S/2 y S/3 cada una, reuniendo entre S/80 y S/120 al día. Aunque no recibieron apoyo logístico de las municipalidades, encontraron formas creativas de autofinanciarse. Los fines de semana, preparan platos especiales como pachamanca, cobrando entre S/5 y S/6 para aproximadamente 85 porciones. Utilizan los ingresos para comprar más insumos y cubrir servicios básicos como agua y luz (cuentan con una congeladora para mejorar los implementos en la cocina).

La rutina diaria de las ollas comunes comienza temprano, alrededor de las 8 a.m., después de dejar a los niños en el colegio. Las tareas se dividen en turnos, con mamás encargadas del almuerzo y lonches. Son tres mamás en el desayuno, tres para el almuerzo y merienda y dos en el lonche. Además, consideran una volante en caso alguien no pueda asistir.

Durante el día, revisan el menú semanal y ven la disponibilidad de alimentos en el almacén, priorizando los más maduros. Los almuerzos se sirven al mediodía, y la preparación de la merienda comienza a las 3p.m. Platos comunes incluyen cachangas (tortillas de plátano) y papas rellenas, listas para repartir a las 6 p.m., sirviendo como cena y merienda para las familias. Los domingos son los socios emprendedores quienes preparan platos especiales como pachamanca, caldo de mote, caldo de gallina y ceviche. Cobran un precio especial más elevado que los días de semana (entre S/5 y S/6) para recaudar fondos y que las familias pasen un buen momento. En el patio de la olla, organizan una pequeña feria para que las familias emprendedoras vendan sus productos, generando ingresos adicionales para mejorar la infraestructura, logística e implementos. Los sábados, la olla descansa, permitiendo a las socias realizar trámites o actividades personales.

En la cocina de una olla común no solamente se alimenta, sino que se ejerce comunidad.

“...Mi trabajo es articular con la plataforma, sabemos que tenemos que seguir adelante con emprendimientos, proyectos, defensa de nuestro territorio, en la plataforma se reúnen las personas indicadas para realizarlo juntos...”



Foto: CAP



Foto: El espacio comunitario que impulsa la Olla de Villa Jesús sirve para generar comunidad, aquí llegan y se clasifican los alimentos recuperados, se realiza la entrega de las meriendas.



Foto: Se está impulsando el reciclaje con la venta de los envases vacíos entregados por el programa complementarios de la gobernanza local. Las ollas se preparan para Festival Ayllun Misky, un espacio para vender viandas y productos locales articulado por la Plataforma y las municipalidades.

Historia de:

Julia Ninahuamán, Presidenta de Red de Ollas de Pachacamac (REDOPA)

Plataforma Multiactor de SAS de la Cuenca Lurín

Recolector/a de la historia:

Valerie León

Consultora – CAP – RAE PERÚ

Lima - Perú

Esta historia es parte de las evidencias de contribución del proyecto **PER 1142: “Procesos inclusivos multiactor en el Perú y Bolivia para la transformación hacia Sistemas Alimentarios sostenibles y resilientes”**

Welthungerhilfe

Oficina de Enlace Bolivia y Perú

Jr. Buenaventura Aguirre N° 218 A – Barranco

Lima - Perú

T. +511 337 1727

Facebook: @welthungerhilfesouthamerica