



Foto: CAP

Yuli Rojas forma parte de la Red de Ollas de Lima Metropolitana a través de la Red de Ollas de Pachacamac (REDOPA).



For a world without hunger



“ Cuando nos vienen a visitar son bienvenidos, para apoyarnos en alguna cosa, nos levantan el ánimo para seguir apoyando a nuestros beneficiarios”

Manitos milagrosas que alimentan

En el distrito de Pachacamac, específicamente en la comunidad de Manchay, Yuli Rojas no solo es la representante de su organización, la Olla Común Manitos Milagrosas, es también una figura clave para la salud alimentaria.

El local de la ollita colinda (pared con pared) con lo que será el futuro Hospital “Papa Francisco de Manchay”.

Desde la pequeña bodega que tiene en su casa, Yuli ha mostrado siempre una dedicación muy genuina para mejorar la vida de sus vecinos. Cuenta que cuando llegó la pandemia solía pasar la voz con su parlante, brindando noticias sobre las disposiciones del gobierno o avisando si algún vecino necesitaba algo.

Las vecinas que iban a su bodega comentaban sobre la preocupación de no poder costear sus alimentos. Preocupada por estas realidades, su espíritu solidario se activó y convocó a una reunión comunitaria en la que les planteó cómo abordar la problemática que estaban viviendo (sin trabajo, sin ingresos económicos o con ingresos mínimos). Así que encontraron una solución y decidieron organizarse. El 8 de junio de 2020 cada integrante del barrio trajo algún alimento que tuviera en casa para cocinar juntos en una olla común*, y así nació la Olla Común Manitos Milagrosas.

La primera asamblea fue un hito. Los vecinos decidieron que cada uno aportaría lo que pudiera para cocinar juntos. Aunque Yuli fue propuesta como representante, inicialmente no se sentía preparada y la responsabilidad recayó en otra socia. Sin embargo, ante la falta de liderazgo adecuado, Yuli tomó las riendas, comenzando con 95 socias y cocinando aproximadamente 160 platos diarios de lunes a viernes.

Rápidamente decidieron inscribir a la Ollita en los registros de la Municipalidad de Manchay para poder recibir los programas sociales de complementación alimentaria del MIDIS, que se entregaba a través de la Municipalidad.



Foto: La Ollita Manos Milagrosas ha recibido apoyo de diferentes organizaciones y sector privado.

Foto: CAP



Foto: CAP

La creatividad hace milagros

Para sustentar el funcionamiento de la olla realizaron actividades extras los días sábados y domingos, vendiendo viandas como arroz con leche, mazamorra y cachangas con café a un precio un poco más alto que el menú de la semana. Además, preparaban refrigerios para los operarios de obras públicas y vendían comidas durante los partidos de fútbol en el terreno donde se construirá el nuevo hospital.

Su trabajo no pasó desapercibido y pronto la parroquia local, liderada por el padre César, las apoyó con donaciones de implementos de cocina, víveres (entre ellos 25 kg de arroz y 5 kg de fideos). Luego, organizaciones como la Cruz Roja y la Municipalidad también se sumaron con sus contribuciones.

Buscaban oportunidades para generar ingresos económicos que ayudaran a tener una sostenibilidad financiera, ya que, por momentos, conforme pasaba la emergencia, las donaciones bajaban. Una de las mayores ayudas vino de Ericko Turoconza y Julia Ninahuamán, quienes incluyeron a la olla en el proyecto de recuperación de alimentos del mercado de Santa Anita. Gracias a



Foto: CAP

Foto: Cocina mejorada, al fondo se visualiza la pared con ceniza.

ellos, la olla recibió alimentos variados, llegando a obtener hasta una tonelada de productos. Además, fueron beneficiadas con un proyecto de cocinas mejoradas por la Universidad Católica, lo que permitió que cocinen en mejores condiciones y sin el humo nocivo de la leña.

Además de la cocina, han recibido un módulo de madera donado por la empresa Unacem, equipado con una refrigeradora y un caño portátil con instalación de cañería y un tanque de agua. Dentro de la ollita hay un espacio dedicado a la agricultura urbana, un pequeño huerto comunitario iniciado gracias al proyecto de la ONG Rikolto. Con ese aporte cultivan sus propios vegetales y complementan para el menú. Por ejemplo, en la primera cosecha obtuvieron acelga con la que prepararon guisos; col con la que hicieron ensaladas, así como cebollita china, culantro y perejil. Riegan sus plantas con agua de tanque y preparan compostaje con los restos de las hortalizas, incluyendo lombrices.



Foto: CAP

Foto: Implementación de huertos comunitarios.



Foto: Area de compostaje del huerto comunitario.

A pesar de la necesidad de capacitación técnica, para mejorar su siembra y obtener sus semillas, así como el tiempo limitado para dedicarse al huerto, esta iniciativa ha significado un paso importante hacia la autosostenibilidad. Todavía les quedan algunas semillas del inicio del proyecto y han comprado otras en el mercado Tres Marías en Manchay. También han planificado obtener semillas de frutas y verduras muy maduras de la recuperación de alimentos.

El huerto es importante para ellas, ya que les permitirá ahorrar en movilidad y en la compra de vegetales. A medida que crezca la producción necesitarán dedicar más tiempo al huerto, pero no siempre lo tienen disponible debido a que la cocina las absorbe mucho. La historia de Yuli y su ollita común es un ejemplo de resiliencia, solidaridad y ejecución. Han sabido enfrentar en comunidad las adversidades y han logrado también construir una importante red de apoyo.



Foto: CAP

Foto: Las socias juntan los envases que reciben de alimentación complementaria del Estado y los venden a los recicladores para conseguir ingresos económicos extras.

“Con la plataforma multiactor estamos articulando con otras organizaciones. Queremos asistir a la Festi Feria en Manchay”

Historia de:

Yuli Rojas –Manchay, Pachacamac

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