



# Anexo 1



MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

## **TESTIMONIOS DE PARTICIPANTES DE MANOS A LA OLLA**

### **Voluntarios chefs**

#### **I. Chef Fernando Miguel Astucuri Alania**

Hola, mi nombre es Fernando Astucuri, soy chef del restaurante La Finestra Perú. Sobre Manos a la Olla, creo que el trabajo que se viene desarrollando por los voluntarios es impresionante, debido a la excelente calidad de logística que se tiene, he podido participar de Manos a la Olla y puedo asegurar que es toda una experiencia tanto para los voluntarios como para la sociedad.

Las ferias Manos a la Olla aportan un conjunto de elementos, ya sea como transformación de alimentos que están siendo rescatados y vueltos a usar para el beneficio de la sociedad, como también las capacitaciones que se brindan para toda la sociedad y el respeto e interés por los alimentos.

Considero que la participación de los voluntarios chefs y estudiantes de gastronomía es importante en este tipo de eventos debido a que son las personas capacitadas para poder transmitir los conocimientos a la sociedad y tienen experiencia en la transformación de alimentos.

#### **II. Chef Daniel Benites**

Hola, mi nombre es Daniel Benites y soy chef del restaurante Tierra del Fuego que se ubica en la avenida Comandante Espinar 866, Miraflores.

He participado en Manos a la Olla desde su primera edición y considero que la participación de los voluntarios es de vital importancia. No existe mejor personaje que aquel que por experiencia y conocimientos puede ser partícipe de estas actividades pudiendo comunicar de manera verbal y no verbal lo que hacemos y buscamos lograr, con fundamentos teóricos y prácticos, hacia la población y así puedan comprender de manera didáctica la visión de esta iniciativa.

El impacto positivo que las ferias itinerantes llegan a generar en la sociedad es de gran magnitud, debido a que las áreas que reforzamos va más allá del buen uso de materias primas, tales como: generar sensibilización tanto de manera doméstica, como en el sector empresarial privado debido a que cuando en ambos casos entienden que además de contribuir con el medio ambiente también pueden hacer un mejor uso de sus recursos monetarios; ya que aprenden a generar subproductos a partir de otros que antes podrían haber considerado como desperdicios.

Sobre la participación de voluntarios chefs y estudiantes de gastronomía, considero que nosotros los involucrados en el sector gastronómico nos veamos comprometidos con estas iniciativas, porque somos nosotros quienes vemos de cerca las problemáticas tanto a nivel doméstico como a nivel empresarial y somos nosotros mismos quienes logremos analizar de manera adecuada para generar soluciones ajustadas a nuestra realidad social.

## **Participantes de Manos a la Olla en el albergue Casa Ronald McDonald**

### **III. Jonathan Rossi**

Hola, soy Jonathan Rossi La Cotera actual Director Ejecutivo de la Asociación de la Casa Ronald McDonald. Desde hace ya un par de años vengo trabajando en el mundo de las organizaciones sociales y he tenido la oportunidad anteriormente de trabajar de la mano del voluntariado de la Municipalidad de Lima Metropolitana y de conocer sus programas.

En el mes de enero cuando llegué a la Casa Ronald le escribí a Antonio Herrera actual coordinador y le propuse llevar el programa "Manos a las Ollas" a las casas en donde uno de los voluntariados que más se requería era el apoyo con la preparación de los alimentos para las familias que se encuentran hospedadas. De hecho muchas de las familias en las mañanas deben de salir temprano hacia sus consultas médicas o para los tratamientos de sus hijos, es por ello, que muchas veces llegando a las casas están cansados de todo el trajín y es de mucho apoyo que vengan voluntarios a dar soporte con la preparación de los alimentos.

Comenzar a trabajar el programa de "Manos a la Ollas" ha sido muy satisfactorio por la calidad de personas de los voluntarios y sobretodo de Ariadna Elías quien los lidera dando soporte a las casas en la mejora de la oferta de alimentos que las familias tienen a disposición. Los niños y los padres de familias, así como también el equipo de la Casa Ronald se encuentra muy contento de tenerlos ahora como partes de nuestra gran familia. Esperamos que esto continúe mucho más. Ahora por el motivo de la cuarentena este programa al igual que todo el voluntariado ha debido ser puesto en pausa, sin embargo, cuando superemos toda esta situación, abriremos nuestras puertas para recibirlos con mucho cariño.

### **IV. Carla Salazar**

Mi nombre es Carla Salazar y soy Gerente de Casa Ronald Surco. Casa Ronald es un hogar temporal para niños que vienen de provincia con uno de sus padres, para recibir tratamiento médico en Lima. Mi labor como Gerente de la Casa de Surco es asegurarme que la estancia de nuestras familias sea lo más placentera posible, que se sientan en su hogar. Para poder lograr mi propósito, necesito contar con voluntarios de corazón que me ayuden a realizar actividades para que las familias se sientan acompañadas y contenidas. Es así como Manos a la Olla llega a Casa Ronald a sumarse a nuestra bella misión.

Este increíble grupo humano llegaba con las manos preparadas (y sonrisas) para cocinar deliciosos potajes para nuestros niños y sus papis y/o mamis que llegaban cansados del Instituto Nacional de Salud del Niño de San Borja después de haber recibido su tratamiento, condición en la que no tenían ni cabeza para pensar en cocinar. Al llegar a Casa y ser recibidos por personas tan cálidas como los chicos de Manos a la Olla, y con plato caliente servido...les alegraba el día y el corazón.

Gracias a Manos a la Olla hemos podido contribuir con el bienestar de nuestras familias, tanto físicamente como emocionalmente. Gracias, chicos por ser parte de nosotros. Estamos eternamente agradecidos con ustedes.

## **V. Nathaly Gil-Arroyo**

Mi nombre es Nataly Gil-Arroyo Berríos, soy Gerente de Casa Ronald EsSalud, esta carta es para agradecer inmensamente el gran apoyo que venimos recibido de la Municipalidad de Lima a través del programa “Manos a la Olla”. En Casa Ronald EsSalud, albergamos hasta 62 personas, todas procedentes de provincia, que tienen que venir a Lima para poder llevar a cabo los tratamientos médicos de sus hijos en el hospital Edgardo Rebagliati. Las familias que recibimos son de escasos recursos y nosotros les damos un lugar donde quedarse de forma gratuita aquí en Lima mientras los niños reciben tratamiento, sin embargo, nuestra ayuda a veces no es suficiente ya que estas familias por lo general vienen sin muchos recursos económicos, sumado a esto el estar atravesando por los momentos más difíciles de sus vidas al tener a sus pequeños enfermos y tener que dejar al resto de su familia en sus ciudades de origen. Es aquí donde el programa “Manos a la Olla” es muy importante, ya que nosotros recibimos donaciones de alimentos, pero al no tener personal de cocina cada familia debe elaborar su propia comida, esto podría sonar muy fácil de hacer, pero teniendo en cuenta que ellos se levantan muy temprano para ir al hospital a cumplir con sus citas además de la tensión propia de los tratamientos médicos no se hace tan fácil. Es aquí que la gran ayuda de “Manos a la Olla” alivia mucho el trabajo de estas familias, además que para nosotros como Casa Ronald el tener la seguridad que todos nuestros huéspedes comerán una comida balanceada y alimenticia es una gran tranquilidad. Por otro lado, mientras un grupo de voluntarios está cocinando, otro grupo está realizando actividades recreativas y educativas con los niños, esto también es una gran ayuda ya que las mamás o papás pueden tener un momento de respiro y de descanso mientras esperan que el almuerzo esté listo. Cabe resaltar también que cada voluntario que llega a la casa lo hace con una gran sonrisa y una actitud total de ayuda y servicio a nuestras familias. Esto es realmente motivador para nosotros y para nuestros huéspedes. Espero que la Municipalidad de Lima siga trabajando este tipo de iniciativas que ayudan muchísimo y nos hacen saber a instituciones como la nuestra, que no estamos solos en la labor de ayudar a las poblaciones más vulnerables de nuestro país. ¡Muchas gracias por su gran apoyo y sumarse a nuestra hermosa misión de amor por nuestros niños y sus familias y esperamos seguir contando con ustedes por mucho tiempo más!

## **VI. Colaborador: Rosa Condemarin**

Hola, mi nombre es Rosa Condemarín y soy voluntaria de la Asociación Casa Ronald McDonald Perú, sede Jesús María. Mi rol es ayudar con las tareas de la casita, tender camas, seleccionar víveres para la entrega, ayudar en el orden y muchas cosas más, claro, importantísimo: ¡jugar con los niños!

Hace varias semanas pude conocer el programa de voluntariado "Manos a la Olla". Conocí a un chico, Kenny, él fue quien me contó un poco de qué se trataba antes de subir a la cocina. Yo estaba maravillada con el trabajo que estaban realizando y cuando subimos a la cocina, muchísimo más. Pude ver como los niños, mamitas, voluntarios de la casita, encargadas de la casita, trabajadores, chefs y voluntarios de Lima, se encontraban felices y conversando. Esto era algo que pasaba cada lunes y ya los sentíamos parte de la casita. Llegaban niños y mamitas que preguntaban por los chefs y voluntarios del programa. "Manos a la Olla" siento que da alegría a la casita además de hacer sentir a los niños y mamitas parte de Lima. Este programa es un espacio donde los niños pueden ver en los voluntarios que van: aspiraciones, sueños y pueden ser el empuje para lo que sueñan que quieren

cumplir más adelante. Aprovecho también en agradecerles por la labor que hacen, por preocuparse de la salud material y espiritual. La alimentación con este programa y por la educación, que pienso son pilares para que un niño pueda crecer y sea feliz. Les dejo una frasecita que nos incentiva a seguir haciendo la labor que hacemos: "La única manera de hacer un trabajo genial, es amar lo que haces" - Patch Adams.

## **Colaboradores de municipalidad que han co rganizado ferias itinerantes Manos a la Olla**

### **VII. José Manuel Tocas Chauca**

Hola, mi nombre es José Manuel Tocas Chauca, y soy el responsable del área de juventudes del distrito de Comas. Justamente realizamos una edición de Manos a la Olla en la Plaza de Armas de Comas.

Considero que el trabajo de los voluntarios ha sido realmente importante. Primero, para el propio fortalecimiento de sus habilidades interpersonales y comunicativas con la ciudadanía, mediante acciones que implicaba lograr concientizar a los comerciantes de mercados a que donaran productos que ya no estaban a la venta con el fin de ser utilizado en un nuevo plato de comida y, segundo, a que hacen efectivo su civismo, la labor del voluntariado tiene la característica de ayudar al bienestar de la gente mediante acciones altruistas y esas acciones despierta nuevas capacidades e ideas en el voluntario(a) que aportan a la reducción de brechas sociales y generan mayor bienestar social.

La acción de los voluntarios(as) de "Manos a la Olla" ha aportado y servido para lograr conciencia sobre los alimentos que generalmente ya no hacemos uso y los desechamos para que ahora podamos verlo como alimentos servibles, ésa idea de transformación ha logrado ser transmitida a los comerciantes y ciudadanos de Comas.

Nuestro anhelo es seguir despertando acciones de voluntariado en jóvenes de las universidades e institutos. Esto debido a que 3 jóvenes voluntarios me comentaron que era la primera vez que realizaban acciones de voluntariado y que en un principio tenían muchas dudas de lo que significaba pero descubrieron que era beneficioso para ellos y también para las personas con las que tenían contacto, como agregado sería continuar con más innovadoras temáticas así como lo es "Manos a la Olla".

### **VIII. Eliana Hilasaca**

Hola, mi nombre es Eliana Hilasaca Montes y soy la responsable de la subgerencia de juventudes de Comas.

La iniciativa Manos a la Olla me pareció bastante innovadora y sobre todo bien estructurada. Los representantes de Manos a la Olla lograron un real trabajo articulado que no sólo fue de ayuda para la gente sino también para las instituciones y voluntarios. En el caso de las instituciones ayudó a sensibilizar a funcionarios y personal involucrado en la intervención, sobre el desperdicio de alimentos diario que vivimos y del cual no éramos conscientes. Del lado de los vecinos, la estructura del voluntariado permite sensibilizar a los vecinos vendedores sobre la acción y el desperdicio alimentario, lo que fue bastante enriquecedor porque permite involucrar al vecino con este tipo de actividades. Finalmente los beneficiarios también son

sensibilizados, por lo que la cadena de sensibilización me pareció muy bien estructurada y enriquecedora a todo nivel de la intervención. El mercado intervenido fue uno de los más populosos del distrito por lo que el impacto fue interesante porque nos permitió llegar a más vecinos, los encargados de la organización acompañaron y guiaron la actividad fomentando la visibilidad y participación.

Creo que en el caso particular de Comas, el impacto fue positivo por lo expuesto líneas arriba. Personalmente, creo que esta debería ser una acción a replicar con el municipio de manera sostenida con los distintos mercados del distrito ya que tuvo un impacto positivo en la cadena de sensibilización de los vecinos además de fomentar un acto de convivencia en el vecindario. Para terminar me gustaría resaltar el profesionalismo de las personas encargadas que llevaron esto de manera a enfrentar los diferentes retos propios de la realidad de nuestro distrito, sobre todo resaltar el profesionalismo en el provocar la articulación entre las distintas instituciones y definitivamente Manos a la Olla es una oportunidad de articulación en distintos niveles de la sociedad civil y el Estado.

#### **IX. Richard Asmat**

Hola, mi nombre es Richard Asmat, vecino del primer balneario del Perú, así es, hablo del distrito de Ancón, el cual tuvo el agrado de acoger el 14 de marzo del 2019 al grupo de voluntarios del evento Manos a la Olla, organizada por la Municipalidad de Lima en coordinación con la Municipalidad de Ancón, el cual se realizó en la glorieta de nuestra plaza principal en nuestro distrito, ante un gran público de veraneantes, el cual pudo apreciar el compromiso de muchos jóvenes que se congregaron en una hermosa acción de voluntariado.

Los protagonistas de este evento, sin duda alguna fueron los voluntarios, los cuales, dejando de lado actividades rutinarias, se sumaron en este evento especial, demostrando que, con mucho esfuerzo y dedicación, se logran grandes cosas. En esa oportunidad, participaron alrededor de 30 voluntarios, siendo este el primer evento de Manos a la Olla, el cual se replicaría luego en diversos distritos, claro está que tuvo un ingrediente propio de la zona, el infaltable pescado, ofrecido por nuestros amigos pescadores, que, gracias al trabajo colectivo, sirvió para dar de comer a varios cientos de personas, que se congregaron alrededor de los voluntarios, que demostraron su excelente empatía y participación.

El voluntariado de Manos a la Olla, tuvo un impacto muy positivo en la población, ya que, gracias a ellos, se logró que en las personas que participaron de forma directa a indirecta, naciera un espíritu de cooperación y ayuda. Los voluntarios, en cada punto que logran visitar, siempre dejarán esta acción positiva, ya que es gracias a ellos, a su ayuda de forma desinteresada, que se realizan innumerables y grandes proezas, que vienen siendo ejemplo para los jóvenes, y futuras generaciones.

En lo personal, esta fue una de las primeras experiencias de este tipo que pude tener con respecto a los voluntariados, dejándome una gran experiencia de vida y, sobre todo, de ayuda al prójimo, sin importar las condiciones de la misma. Sencillamente, les agradezco el impacto positivo que dejó en mí, ese contagiante espíritu de cooperación.

#### **X. Voluntaria chef: Valeria Masías**

Mi nombre es Valeria Masías, y he participado como voluntaria en la iniciativa Manos a la Olla. Considero que esta es una excelente iniciativa por parte de la Municipalidad de Lima para concientizar a la población sobre el desperdicio de alimentos. Es una experiencia que nos permite conocer de qué manera se puede combatir el desperdicio y cómo ser parte del cambio.

Manos a la Olla es un evento de participación vecinal en que todos aportan, vecinos, productores, voluntarios, gobierno local. Ayudar a las personas de los diferentes distritos a satisfacer una de las necesidades básicas más importantes, su alimentación.

Del mismo modo, considero que la participación de los chefs y cocineros es sumamente importante porque los cocineros son un ejemplo y al ser partícipes de este tipo de actividades motivan a los ciudadanos a hacer buen uso de los insumos y transformarlos en nutritivos y deliciosos platos gastronómicos.

#### **XI. Voluntaria Maria Claudia Marin Pacchioni**

Hola, mi nombre es Maria Claudia Marin Pacchioni y formo parte del equipo de Empresarios por la educación y he tenido la oportunidad de ser parte del voluntariado Manos a la Olla.

El trabajo de los voluntarios de Manos a la Olla en las ferias itinerantes es admirable, dado que permite consolidar el concepto del uso de los espacios públicos como lugares de recreación e intercambio para los vecinos, y a su vez sensibilizarlos de manera dinámica sobre una problemática que por lo general pasa desapercibida, el despilfarro de alimentos. La iniciativa logra además un fuerte impacto social dado que los lugares en los que suele implementarse son distritos vulnerables de Lima.

Asimismo, ser voluntario en Manos a la Olla, es un trabajo retador porque para ello se ha de implementar una cocina y un comedor, en lugares públicos garantizar la salubridad, para así proteger la salud de los vecinos.

Las ferias aportan a visibilizar la problemática del despilfarro de alimentos y aportan consejos nutricionales en zonas vulnerables de Lima. El hecho que se realice en plazas y en el formato de festival logra que la ciudadanía conozca la problemática de manera participativa. Un paso sostenible para la iniciativa sería fortalecer las capacidades de las asociaciones vecinales y lograr que establezcan un vínculo con los comerciantes para de esta manera generar un Banco de Alimentos comunitario entre los mercados y las organizaciones base que ofrecen las comidas a la población vulnerable.

La participación de voluntarios es esencial porque permite generar un doble impacto tanto en la población beneficiaria como en ellos mismos. El hecho que ellos puedan participar en todas las fases permite que la sensibilización sobre la problemática se pueda dar desde un testimonio de primera mano, y que finalmente el mensaje llegue a los vecinos. Asimismo, fortalece la labor ciudadana y permite desarrollar habilidades blandas y nuevas formas de interacción con las personas. El visitar mercados y entablar diálogos con los comerciantes en los mercados, conlleva a que ellos puedan salir de su zona de confort, plantear distintas estrategias y formas de llegar a las personas. Por otro lado, en los festivales también su participación es

esencial dado que permite canalizar toda la experiencia aprendida a los vecinos y que el evento no sea solo un festival de comida, si no que verdaderamente tenga un componente sensibilizador en la población.