

PARTE 1: DATOS BÁSICOS

Título de la experiencia: Manos a la Olla	
Nombre de la ciudad/región: Lima	
País: Perú	
Institución candidata: Municipalidad Metropolitana de Lima	
Fecha de inicio de la experiencia: marzo 2019	
Fecha de finalización de la experiencia: en curso	
Tipo de candidatura	Experiencia nueva
Tipo de experiencia	Otros: voluntariado
Objetivo de la experiencia innovadora	El fortalecimiento comunitario
	El fortalecimiento de la ciudadanía no organizada
Ámbito territorial	Conjunto del territorio
Ámbito temático	Medio ambiente y/o agricultura urbana
	Nuevos movimientos sociales y asociacionismo
	Formación/capacitación
	Inclusión social
	Otros

PARTE 2: DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

Objetivos

Objetivo principal de la experiencia innovadora: El fortalecimiento comunitario.
¿De qué manera se ha alcanzado ese objetivo? La iniciativa es relevante para la incidencia ciudadana y el fortalecimiento comunitario, debido a que, a través de <i>Manos a la Olla</i> , involucramos al ciudadano en la reducción del desperdicio de alimentos y lo hacemos parte de la solución. Los diversos actores involucrados con todo el proceso de sensibilización de la ciudadanía desarrollan conciencia sobre la importancia de no desperdiciar alimentos. <i>Manos a la Olla</i> genera relaciones entre dirigentes vecinales, jóvenes voluntarios locales, comerciantes de los mercados mayoristas y minoristas cercanos, y población beneficiada.

El Gobierno Municipal Metropolitano es el facilitador de este proceso de desarrollo que impacta de forma positiva en la vida del ciudadano y del ecosistema. El voluntario que participa de los procesos de concientización ciudadana, y el que transforma los alimentos para el consumo humano es un protagonista de la reducción de la cifra de alimentos que son desperdiciados. *Manos a la Olla* juega un rol determinante en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible propuesto por la Agenda 2030. *Manos a la Olla* forma ciudadanos que aprenden a ser empáticos, conciliadores, actores propositivos que buscan promover un mensaje de sostenibilidad, economía circular y el aprovechamiento de los alimentos en favor de los más necesitados. Todos los que hacen posible *Manos a la Olla* en sus múltiples formatos son agentes de cambio que mejoran la calidad de vida de las personas, generando impacto en corto y largo plazo en la ciudadanía.



¿En qué medida se ha alcanzado ese objetivo?

Manos a la Olla tiene un formato itinerante a través de una feria que tiene como prioridad la interacción vecinal en torno a un mensaje concientizador. Es así como este espacio de articulación se replica en cada distrito de la ciudad, trabajando con el gobierno local y llevando un mensaje y alimento nutritivo a los vecinos. La iniciativa *Manos a la Olla* ha repetido ferias en 6 distritos de Lima (Ancón, Ate, Comas, Lima Cercado, San Martín de Porres y San Juan de Miraflores) y en 40 comedores populares en 12 distritos de Lima (Ancón, Carabayllo, La Victoria, Lurigancho-Chosica, Pachacámac, Puente Piedra, Rímac, San Juan de Lurigancho, San Juan de Miraflores, Santa Anita, Villa El Salvador y Villa María del Triunfo).

Dimensiones de la experiencia

¿Cuál es el elemento más innovador de la experiencia?

Design thinking: para el diseño, validación e implementación de *Manos a la Olla* se realizó un proceso de diseño adaptativo. Para este proceso se convocaron a diversos miembros del voluntariado municipal, promotores de la Subgerencia de la Juventud de la municipalidad, aliados de organizaciones sociales vinculadas a la sostenibilidad ambiental y otros actores. A través de éste se logró empatizar con la problemática del desperdicio de alimentos, y tras idear, crear, prototipar y probar, se puso en marcha la ejecución y mejoramiento de la iniciativa. Esta ha sido iterada de forma constante, generando mejoras visibles y consecución de objetivos.

- *Fase de diseño*
 - *Acción(es)*
- Empatizar
 - Búsqueda de información secundaria sobre situación actual vinculada al hambre y al desperdicio de alimentos
 - Encuestas de conocimiento sobre el desperdicio de alimentos en mercados mayoristas y minoristas
 - *Focus group* con comerciantes mayoristas y minoristas
- Definir
 - Definición de formatos de intervención (comedores, albergues, y plazas públicas)
 - Definición de perfiles de voluntarios y talleres formativos a dictar
 - Definición de involucramiento de *stakeholders*
- Idear
 - Planificación de los procesos y procedimientos para ejecutar los formatos de intervención
 - Planificación de los talleres formativos a dictar (sílabo, aliados estratégicos, y otros aspectos logísticos)
- Prototipar
 - Se realizó un encuentro de actores involucrados (comerciantes, voluntarios, vecinos, chefs y otros). A ellos se les presentó la propuesta ideada con el objetivo de recibir retroalimentación y recrearla a escala a través de *storyboards*
- Testear
 - Se realizó el 1^{er} evento *Manos a la Olla* en el mes de marzo del 2019 en el distrito de Ancón. En este evento se pudieron probar los procedimientos que se prototiparon. Algunos fueron validados, otros fueron eliminados de la cadena de funciones y algunos fueron fusionados



¿En qué medida es transferible el procedimiento?

- Guía instructiva y metodológica:

Se ha diseñado una guía instructiva con el objetivo de que esta experiencia sea replicada en diversos espacios: municipalidades, instituciones académicas, organizaciones sociales o de base, entre otros. La guía tiene el propósito de dejar un antecedente en el modelo de ejecución para próximas gestiones municipales, buscando así su sostenibilidad en el tiempo. Del mismo modo, la guía instructiva permite a los diversos actores locales replicar la iniciativa en favor de la ciudadanía. Esta guía cuenta la explicación de los formatos usados en la iniciativa, los distintos roles y funciones de los voluntarios, el grado de participación de los aliados estratégicos y un protocolo de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos.

- Resolución de gerencia:

El gobierno Municipal Metropolitano tiene la voluntad política de fortalecer la iniciativa a través de los marcos normativos necesarios con el objetivo de promover la réplica en otros gobiernos locales del país. La Gerencia de Participación Vecinal, mediante una resolución de gerencia, ha emitido la creación de la iniciativa *Manos a la Olla* como una estrategia de participación ciudadana. Esta resolución permite que la iniciativa sea continua en el tiempo, cuente con una partida presupuestal e indicadores de gestión e impacto.

¿Por qué consideras que la experiencia es factible?

La factibilidad de implementar la iniciativa tomó en cuenta dos grandes pilares. En primer término, se consideró el aspecto socioeconómico. Cuando se diseñó la iniciativa *Manos a la Olla* se contemplaron las estadísticas metropolitanas respecto a los índices de pobreza y presencia de programas sociales del Estado con el propósito de determinar el lugar de incidencia de la iniciativa. En segundo lugar, se analizó el involucramiento ciudadano. Se cruzó la información respecto de la presencia de dirigencias vecinales o grupos organizados con quienes trabajar. Con la información en mención se diseñaron acciones de trabajo en conjunto con los ciudadanos con el objetivo de promover la réplica de la iniciativa. Entre estas acciones se puede mencionar a los talleres de capacitación, sensibilización y participación activa en los procesos de recolección de alimentos y transformación de los mismos.

¿Cómo se ha articulado la experiencia con otros actores y procesos?

En cuanto a la participación de la ciudadanía a través de roles de voluntariado, se encuentran:

- Voluntarios de investigación y planificación

El grupo de investigación y planificación tiene como misión la obtención de información valiosa respecto de los lugares en donde se desarrollará la iniciativa *Manos a la Olla*.

- Voluntarios de sensibilización y recolección

Tienen la responsabilidad de visitar los establecimientos y los trabajadores de mercados y tiendas. Las visitas tienen como objetivo sensibilizar sobre el desperdicio de alimentos, el aprovechamiento máximo de recursos, y la explicación del plan de acción.

- Voluntarios para la planificación del menú y su preparación

Los voluntarios se encargan de observar los alimentos recolectados, diseñar y preparar el menú, aprovechando al máximo lo recolectado (incluyendo cáscaras, hojas, etc).

- Voluntarios para la programación artística

Convocamos la participación de elencos artísticos de los mismos municipios y enviamos a través de ellos, invitaciones a organizaciones juveniles para que puedan compartir sus números artísticos.

- Voluntarios para la difusión vecinal

Doble función: animar a la gente a participar con información y materiales y, el día del evento comunicar a los invitados el porqué de éste, y compartir con ellos datos recogidos de eventos anteriores o de otros esfuerzos en Perú y en el extranjero.





¿Cuál ha sido el nivel de corresponsabilidad?

En cuanto a las alianzas estratégicas para el desarrollo de las réplicas de *Manos a la Olla* de forma sostenible en el tiempo, se articula con los siguientes actores:

- Mayoristas y minoristas

Se ha contactado a los comerciantes mayoristas y minoristas de los mercados de Lima Metropolitana. Se los ha sensibilizado sobre la problemática del despilfarro de alimentos y se han logrado recuperar los alimentos que no han sido comercializados por cuestiones estéticas.

- Universidades e institutos superiores

Se han establecido alianzas con universidades e institutos superiores, vinculados a las especialidades de nutrición, gastronomía y turismo. De esta forma, la iniciativa se articula a los programas de estudio y permite complementar la formación superior.

- Cooperación de organizaciones sociales

Contamos con la participación del Programa de Voluntarios de las Naciones Unidas, a través de *Empresas que inspiran*, con la finalidad de posicionar la iniciativa en el sector privado y poder sumar esfuerzos.

¿Qué mecanismos de evaluación y rendición de cuentas se utilizaron?

Se ha construido una matriz de indicadores para poder lograr los objetivos trazados y generar los informes trimestrales.

- Voluntarios participantes en la iniciativa: 324
- Beneficiarios por la entrega de alimentos: 19.491
- Comerciantes mayoristas o minoristas sensibilizados: 845
- Alimentos recolectados en mercados locales: 18.868,9 kg
- Platos preparados: 58.894
- Comedores populares que recibieron alimentos recolectados: 40
- Notas web: 13 notas en distintos medios periodísticos del Perú, entre ellos: *La República*, *Publimetro*, *Perú 21*, *Radio Nacional*.
- Redes sociales: se han realizado 7 publicaciones en redes sociales a través de los perfiles institucionales de la Municipalidad de Lima.
- Videos: 6 videos de difusión para informar a la ciudadanía.
- Ferias: se participó en 3 ferias universitarias, donde se presentó la iniciativa al alumnado de las respectivas casas de estudios. Asimismo, en el marco del Día del voluntariado, se participó en el Festival Patria organizado por la Presidencia del Consejo de Ministros.
- Presentaciones en comunidad: 8 ediciones de ferias itinerantes en 6 distritos de Lima.



Se ha realizado una encuesta de campo a 207 participantes entre comerciantes, voluntarios y dirigentes comunales, antes de la actividad y luego de la misma. Se buscaba validar conocimientos vinculados al desperdicio de alimentos en dos momentos y analizar el impacto de la iniciativa en el conocimiento de la ciudadanía. El desarrollo de la iniciativa fortaleció el conocimiento sobre el desperdicio de alimentos en más del 80% de los encuestados.

Se ha brindado al ciudadano un nuevo conocimiento sobre la economía circular y la sostenibilidad a través de la presentación de una iniciativa de fácil réplica local. Esta iniciativa muestra relevancia para la gestión y la participación del ciudadano en el cambio de hábitos frente al desperdicio de alimentos. Ellos, luego de ser concientizados, se convierten en agentes de cambio que replican lo aprendido en sus prácticas diarias y de esta manera contribuyen a la disminución de la problemática.

Conclusiones:

- Esta iniciativa innovadora en la gestión pública del Perú ha permitido recolectar más de 18.000 kg de alimentos y preparar cerca de 60.000 platos de alimentos. A través de la guía de réplica se gestiona su promoción y difusión en distintos espacios territoriales del país.
- El diálogo es un factor clave previo a la ejecución de una iniciativa que marca una nueva tendencia en la ciudadanía. Se aprendió lo esencial que era generar espacios de interacción con los diversos dirigentes.
- Es necesario realizar visitas posteriores para validar el aprendizaje y la concientización del comerciante. Si bien es cierto que en primera instancia se celebra el desarrollo de la actividad, se debe también valorar la sostenibilidad de la práctica en las personas que han sido sensibilizadas. Se programaron visitas posteriores en algunos mercados.

Anexos:

[Vídeo I](#)

[Vídeo II](#)

[Anexo I](#)

[Anexo II](#)

[Anexo III](#)