

PÁG. 3

Persiste el problema alimentario:
hambre, desnutrición, anemia y
sobrepeso en el Perú.

PÁG. 4

Ollas comunes y comedores populares,
distintas respuestas al hambre: ¿son lo
mismo?

PÁGS. 6 Y 7

Recuperación de alimentos en las ollas
comunes de *San Juan de Lurigancho* y
Pachacámac.

¿Quién garantiza el derecho a la alimentación en el Perú?

SEGÚN FAO, UNA DIETA SALUDABLE SE CUBRE CON 15 SOLES AL DÍA EN EL PERÚ,
EL COSTO POR RACIÓN EN OLLAS COMUNES ALCANZÓ LOS 2.25 SOLES TRAS LA INCIDENCIA DE LIDERESAS.

PÁG. 8



La pandemia del COVID-19 no solo expuso los graves problemas de salud en el país. Más allá de las cifras macroeconómicas que anuncian solidez, la emergencia sanitaria demostró una cruda realidad: el anunculado "goteo" del crecimiento nunca alcanzó a importantes sectores de la población. La pandemia nos devolvió, de golpe, a los indicadores de pobreza, desnutrición y anemia infantil que apenas y lentamente habíamos empezado a superar a inicios de siglo. Esta es la deuda social que persiste.

En entregas anteriores del CepesData hemos analizado temas cruciales como la desigualdad, la pobreza y la inseguridad alimentaria. En esta cuarta edición, profundizamos en esta última problemática desde un aspecto a menudo subestimado, pero de enorme trascendencia social: las ollas comunes. Estas iniciativas, nacidas desde la propia base ciudadana, son la expresión más palpable de la solidaridad activa. Constituyen la respuesta organizada al hambre, el espacio que garantiza el que es, quizás, el único plato de comida caliente del día para miles de niños, ancianos, hombres y mujeres en situación de pobreza y pobreza extrema.

Como se detallará en esta publicación, la labor de las mujeres en las ollas comunes es, sencillamente, fundamental. No se limitan solo a las largas horas de preparación de alimentos; ellas son las gestoras integrales: recolectan insumos, negocian apoyo, mantienen la cohesión de la organización y, simultáneamente, cumplen con las tareas de cuidado de sus propios hogares. Son líderes que demuestran una capacidad de gestión y resiliencia que va más allá de cualquier ayuda asistencialista.

El apoyo del Estado, una vez más, resulta insuficiente para garantizar la vigencia plena del derecho humano a una alimentación adecuada, una obligación firmemente proclamada por los organismos de Naciones Unidas. Es aún más preocupante que algunas instituciones, en lugar de respaldar estos valiosos esfuerzos, intenten instrumentalizarlos políticamente o dificulten su imprescindible labor. En este contexto, y como parte de nuestra campaña "Ollas Dignas: Lideresas organizadas por el derecho a la alimentación", presentamos este suplemento. Buscamos visibilizar una labor con agenda propia que trasciende las cocinas: incluye la recuperación de alimentos, el impulso a biohuertos y emprendimientos de comida saludable.

El llamado es claro: los tomadores de decisiones deben trabajar codo a codo con estas organizaciones. Es imperativo que se entienda y respete su contexto y realidad específicos, los cuales son distintos a otras iniciativas que hacen parte del Programa de Complementación Alimentaria (PCA).



Las ollas comunes, nacidas desde la base ciudadana, son la expresión más palpable de la solidaridad activa. Lideradas por mujeres, garantizan el único plato de comida caliente ante la insuficiencia del Estado y la persistente deuda social del país.

OPINIÓN

PAN QUE NO SE LUCHA, SE COME CON VERGÜENZA: POR UN PRESUPUESTO DIGNO

Desde la Red de Ollas Comunes de Lima Metropolitana, luchamos por el derecho humano a la alimentación. Demandamos S/ 6.00 por ración/día en el Presupuesto 2026 para enfrentar la desnutrición, anemia, tuberculosis y alza de precios.

El subsidio estatal para las ollas comunes es insuficiente y evidencia el desconocimiento de nuestra realidad. El monto, de S/ 3.70 por ración en pandemia, cayó a S/ 2.00 este 2025. Con S/ 2.00 es imposible una alimentación digna y nutritiva. Nuestras exigencias: administrar la Tarjeta de Alimentos para comprar directamente y asegurar mejores insumos (carnes, arroz superior), superando la ineficiente gestión municipal. Un Comité de Gestión exclusivo para ollas comunes, superando nuestra minoría en la toma de decisión con respecto a los comedores (solo 1 representante vs. 3).



Red de Ollas: "No permitiremos que se obtenga rédito político de nuestra labor"



Abilia Ramos Alcántara

Presidenta de la Red de ollas comunes de Lima Metropolitana

Un subsidio del servicio eléctrico para afrontar los altos costos/inestabilidad de uso de congeladoras.

Incidiéremos en la Mesa de Trabajo con el MIDIS, por reformas que impacten la calidad de las raciones.

Las ollas comunes no somos meros dispensadores; somos resistencia, sostenibilidad y emprendimiento de mujeres luchadoras en la primera línea de la emergencia social y de incidencia ante el Estado por el cumplimiento de la deuda alimentaria. Nos mantendremos organizadas, construyendo propuestas y visibilizando nuestra lucha.

EQUIPO INVESTIGADOR

Para la cuarta edición del CEPES DATA, especialistas del Centro Peruano de Estudios Sociales trabajaron en la recolección de data disponible y estudio del contexto de casos seleccionados de ollas comunes de Lima (San Juan de Lurigancho y Pachacámac).



Laureano del Castillo
Director Ejecutivo
CEPES



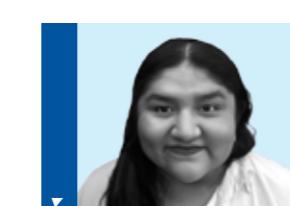
Beatriz Salazar
Cambio climático y agricultura sostenible
CEPES



Miguel Pintado
Economista
e investigador principal CEPES



Madeleine Muñoz
Género y Capital social
CEPES



Karla Santos
Comunicaciones y medios digitales CEPES



Alain Santandreu
Especialista invitado
Presidente ejecutivo de ECOSAD

La amenaza del hambre

PERSISTE EL PROBLEMA ALIMENTARIO EN EL PERÚ

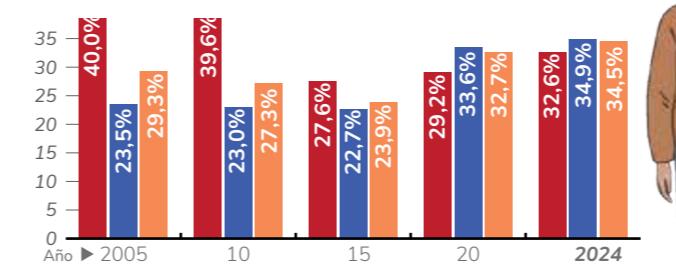
A cinco años de la expansión de la pandemia, la situación alimentaria en nuestro país todavía se mantiene crítica. La reciente recuperación económica y las expectativas de crecimiento futuro no parecen tener los impactos sociales y, mucho menos, alimentarios esperados. Una mirada a las cuatro facetas de la malnutrición nos deja evidencia contundente.

HAMBRE

Desde la expansión de la pandemia hasta la fecha, los niveles de hambre en el Perú vienen marcando récords históricos durante el presente siglo, lo cual ha significado más de 20 años de retrocesos en el área urbana y una década, en la rural.

Evolución del déficit calórico en la población peruana

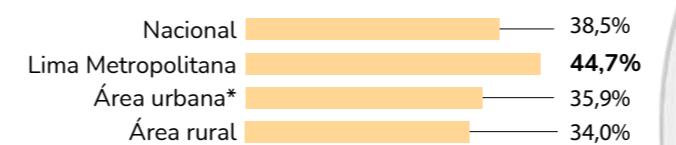
Rural Urbano Nacional



Fuente: ENAHO, varios años.

El déficit calórico se mide comparando las calorías que adquiere un hogar (por compra, autocultivo, pagos en especie o transferencias) con las necesidades nutricionales de sus miembros, según edad, sexo y nivel de actividad.

Población que presenta déficit calórico, según área de residencia. Segundo trimestre 2025



Fuente: INEI - ENAHO, 2025 (datos preliminares)

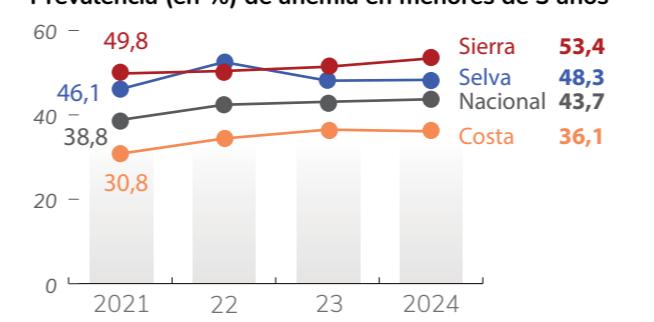
*No incluye Lima Metropolitana

La tercera parte de peruanos (11.8 millones) tiene una ingesta calórica insuficiente.

ANEMIA INFANTIL

Uno de los déficits de micronutrientes más comunes en el país y en el mundo es el de hierro, principal factor asociado a la incidencia de anemia. En el Perú, este problema está muy arraigado en la población infantil, situación que no deja de empeorar últimamente en todo el territorio nacional.

Prevalencia (en %) de anemia en menores de 3 años



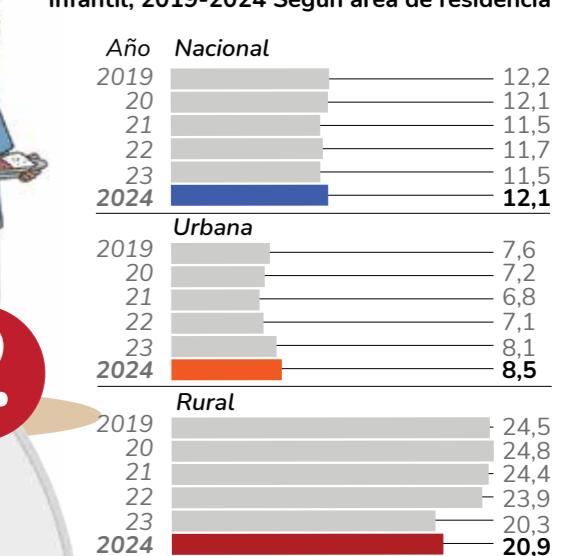
En áreas rurales, la prevalencia asciende a 48,4%, mientras que en zonas urbanas es de 36,7%
En el 2024, el 43,7% de los niños entre 6 y 35 meses presenta anemia.

MALNUTRICIÓN EN EL PERÚ: CUATRO ROSTROS

DESNUTRICIÓN CRÓNICA

Si bien los niveles de desnutrición crónica infantil vienen bajando año tras año a nivel nacional, lo que todavía persiste es la alta incidencia en el área rural, la cual más que duplica la del área urbana.

Prevalencia en % de desnutrición crónica infantil, 2019-2024 Según área de residencia



2 de cada 10 niños presentan desnutrición crónica en las zonas rurales del país.

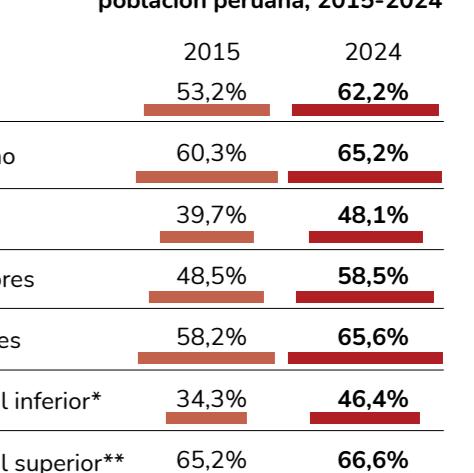


La cuarta forma de malnutrición es quizás la más preocupante por sus rápidos niveles de expansión generalizada y por sus desconocidos límites en los próximos años. En el último decenio, no hay ningún ámbito en el país en el que este problema no se haya extendido.

SOBREPESO Y OBESIDAD

La cuarta forma de malnutrición es quizás la más preocupante por sus rápidos niveles de expansión generalizada y por sus desconocidos límites en los próximos años. En el último decenio, no hay ningún ámbito en el país en el que este problema no se haya extendido.

Prevalencia del exceso de peso en la población peruana, 2015-2024



Prevalencia: proporción de personas con una condición en un momento dado.
Pobreza extrema* Mayores ingresos**
Fuente: Endes, varios años.

Ollas y comedores

DISTINTAS RESPUESTAS A LA CRISIS ALIMENTARIA

Las ollas comunes surgieron como una respuesta a la crisis alimentaria. Ellas se sumaron a la experiencia de los comedores populares (parte del Programa de Complementación Alimentaria) pero hay importantes diferencias entre ambas, que van desde el número de beneficiarios atendidos hasta su financiamiento.

LAUREANO DEL CASTILLO
KARLA SANTOS



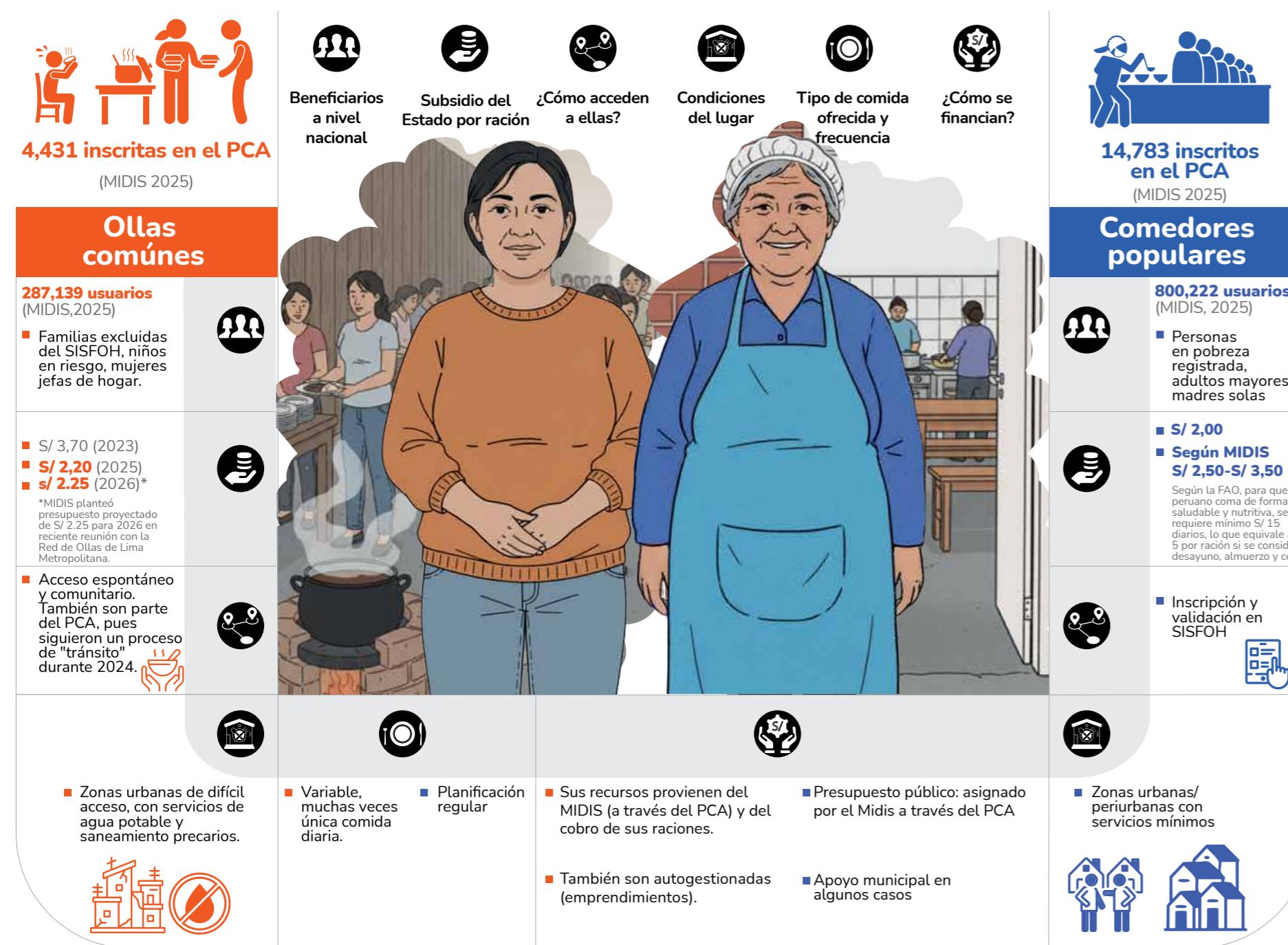
La atención de las necesidades de la población más vulnerable del país corresponde al Ministerio de Inclusión y Desarrollo Social (Midis). Para atender las graves deficiencias alimentarias el Midis está a cargo del Programa de Complementación Alimentaria (PCA), el cual es administrado en forma descentralizada por los gobiernos locales. El objetivo del PCA es

otorgar un complemento alimentario a la población en situación de pobreza o extrema pobreza así como a grupos vulnerables, para lo cual una de sus modalidades principales es la atención a los comedores populares, una experiencia de larga data en el país.

Con la emergencia alimentaria generada por la pandemia del Covid-19 aparecieron y rápidamente se multiplicaron las ollas comunes, nacidas por iniciativa de la propia población, como una respuesta solidaria a la urgencia de la crisis alimentaria, sobre todo en las zonas con mayores

carencias. En efecto, a diferencia de los comedores populares, las ollas comunes se encuentran en zonas de más difícil acceso, y por ello mismo atienden a la población con viviendas más precarias, sin acceso a servicios de agua potable y alcantarillado ni electricidad, entre otras carencias. Por esas razones los usuarios de las ollas comunes no solo están más afectados por la inseguridad alimentaria sino también a la malnutrición, lo que implica un mayor porcentaje de personas con anemia y desnutrición crónica infantil.

Según algunos expertos, el enfoque de complementación alimentaria del Midis, que puede ser efectivo para los comedores populares, no lo es para las ollas comunes, que en muchos casos ofrecen la única comida caliente que muchas familias comen cada día. Las organizaciones de las ollas, además, reclaman porque en estos años el Midis ha venido reduciendo el monto de la ración por día que otorga a las ollas. El presupuesto del MIDIS para las Ollas Comunes pasó de S/ 3.70 por ración/día en 2023 a S/ 2.00 por ración/día en 2025.



Normas por revisar

MARCO NORMATIVO QUE ENTORPECE LA RECUPERACIÓN

Tenemos ahora leyes y reglamentos que promueven la recuperación de alimentos como estrategia para combatir el hambre y reducir el desperdicio, pero en muchos casos la profusión de normas dificulta el esfuerzo de las ollas comunes.

Los numerosos cambios se explican por los desafíos surgidos en su aplicación y por la diversidad de situaciones que atraviesan los grupos vulnerables de la población en todo el país. Pero también por las dificultades de las diversas entidades públicas involucradas para articular una respuesta oportuna y eficaz.

Los roles asignados a las municipalidades en las acciones de recuperación de alimentos han tenido como consecuencia la reducción de los alimentos recuperados por las ollas comunes, en cantidad, variedad y en calidad. En algunos casos, las autoridades municipales han limitado la independencia de las ollas comunes y, por el contrario, favorecen el clientelismo político. Por ello, se requiere urgentemente de políticas públicas integrales, articuladas y con presupuesto garantizado, que respeten y valoren el rol de las ollas comunes.



Las normas que regulan la recuperación de alimentos han cambiado mucho en los últimos años, en especial luego de la pandemia. Hay avances, pero también normas que terminan frenando la iniciativa de los integrantes de las ollas comunes.

LAUREANO DEL CASTILLO
Director Ejecutivo CEPESDATA



Iniciativas alimentarias

RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS EN OLLAS COMUNES: 2 MODELOS DISTINTOS

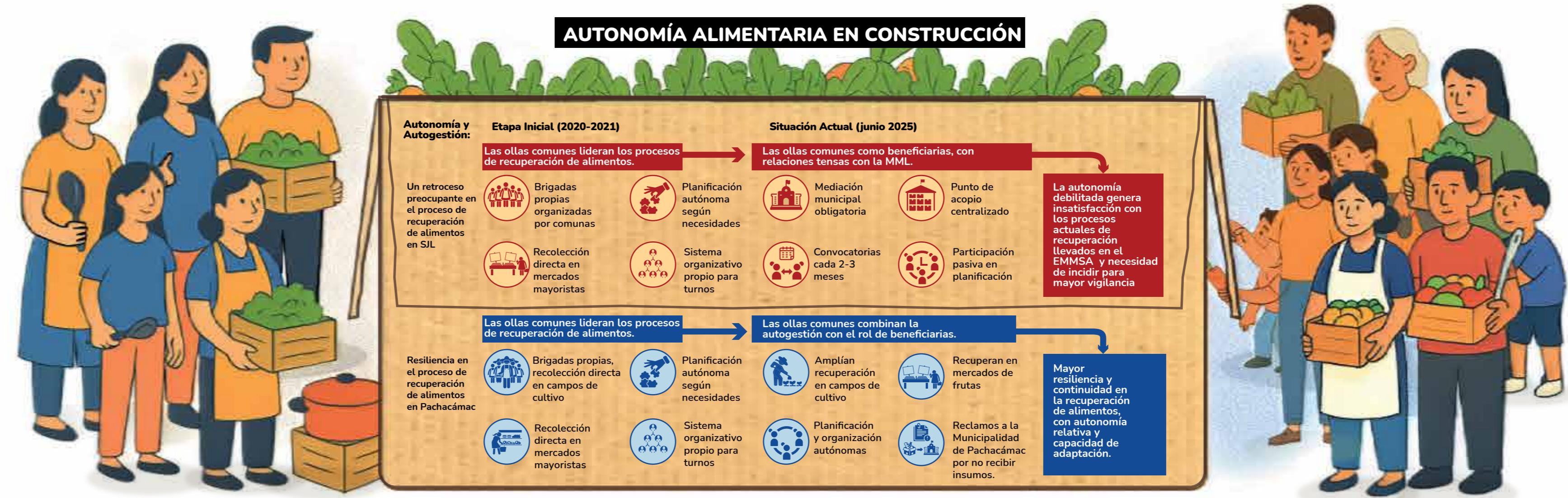
En el Perú se pierden y desperdician cerca de la mitad de los alimentos producidos por año. La recuperación de estos se presenta como una estrategia clave para las ollas comunes, pues puede contribuir a mejorar la seguridad alimentaria de muchas familias con escasos recursos. Sin embargo, cada experiencia de recuperación no siempre tiene los mismos resultados. A continuación, describimos dos casos muy distintos.

MIGUEL PINTADO LINARES
BEATRIZ SALAZAR

Uno de los principales problemas del mal funcionamiento de los actuales sistemas alimentarios es la significativa pérdida y desperdicios de alimentos a nivel mundial. Desde la producción hasta el consumo final, una parte importante de alimentos comestibles es perdida (etapas de cosecha, postcosecha, procesamiento, transporte y comercialización mayorista) o desperdiciada (etapas de comercialización minorista, venta y consumo final) cada año, eliminando la posibilidad de alimentar a millones de personas. En el Perú se pierden o desperdician alrededor de 12 millones de toneladas de alimentos al año, mientras que más de la tercera parte de la población pasa hambre. Recuperar los alimentos perdidos o desperdiciados es, por tanto, una estrategia importante para corregir esa falla de nuestro sistema alimentario nacional. Precisamente, una organización clave de nuestra sociedad civil, las ollas comunes, viene realizando dicha recuperación hace algunos años y contribuyendo así a mejorar la seguridad alimentaria de las poblaciones más vulnerables del país. Sin embargo, en los últimos tres años, este proceso de recuperación (en el Gran Mercado Mayorista de Lima, en particular) ha sufrido cambios importantes desde el último cambio de gestión municipal en Lima que concedió el liderazgo y organización de esta actividad a Fundación Lima, cambiando la condición de las ollas comunes a solo receptoras de alimentos recuperados. Desde entonces, el proceso se ha desdibujado y ha tenido consecuencias negativas concretas (ver el caso de San Juan de Lurigancho). Paralelamente, la recuperación de alimentos realizada en campos de cultivo, en donde no existe una intervención de la gestión municipal, ha tenido un desempeño muy distinto y cada vez más sostenible, lo cual viene fortaleciendo la seguridad alimentaria de las ollas comunes vinculadas a este modelo de recuperación (ver el caso de REDOPA). Extraer algunos hallazgos de la comparación de ambas experiencias, nos permite no solo analizar dos modelos distintos, sino reflexionar sobre sus posibles implicancias políticas, sociales y, sobre todo, alimentarias.

REDOPA en Pachacámac es un ejemplo de organización fuerte y proactiva, con liderazgos múltiples y una mentalidad que no espera todo del Estado. Han innovado con proyectos de panadería, banco de alimentos comunitario, huertos biológicos y granjas de gallinas ponedoras, buscando la autosostenibilidad. Su persistencia y capacidad de mostrar el impacto de su trabajo a los agricultores ha sido clave para establecer relaciones de confianza.

Aunque las ollas de San Juan de Lurigancho también demuestran resiliencia y organización, su capacidad para incidir en el proceso de recuperación de mercados se ve gravemente limitada por la política centralizada y de la Municipalidad Metropolitana.



Cambios en la recuperación en mercados	Principales fuentes de suministro alimentario	Variedad y calidad	Balance económico y social de la recuperación de alimentos																																							
Modelo de recuperación asistencial centralizado: San Juan de Lurigancho	<p>■ Al inicio, años 2020 y 2021, la recuperación en el Gran Mercado Mayorista de Lima (GMML) era liderada por las propias Ollas. En la actualidad, es gestionada por la municipalidad metropolitana de Lima (MML). Este cambio de liderazgos, sumado al contexto postpandemia, ha tenido impactos directos en el volumen recuperado.</p> <p>En 3 ollas de SJL</p> <p>Pandemia</p> <p>Actualidad</p> <p>Fuente: Entrevistas en campo.</p>	<p>■ Bajo el actual proceso de recuperación, las ollas reportan recibir una gran cantidad de alimentos no indispensables (ajíes, hierbas, etc.), mientras muy poca cantidad de alimentos esenciales en sus preparaciones (papa, tomate, cebolla, etc.). Además, gran parte de los alimentos recibidos suelen estar muy maduros o próximos a malograrse por lo que terminan desecharlos.</p> <p>Desproporción de alimentos recuperados</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Kg.</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aji amarillo</td> <td>30</td> <td>36,1</td> </tr> <tr> <td>Otras verduras</td> <td>12</td> <td>14,5</td> </tr> <tr> <td>Cebolla</td> <td>8</td> <td>9,6</td> </tr> <tr> <td>Cebolla china</td> <td>5</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Límon</td> <td>5</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Olluco</td> <td>6</td> <td>4,8</td> </tr> <tr> <td>Papa</td> <td>4</td> <td>4,8</td> </tr> <tr> <td>Lechuga</td> <td>4</td> <td>4,8</td> </tr> <tr> <td>Col</td> <td>3</td> <td>3,6</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>83</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tasa de desecho promedio de alimentos recuperados</p> <p>Fuente: Entrevistas en campo.</p>	Alimento	Kg.	%	Aji amarillo	30	36,1	Otras verduras	12	14,5	Cebolla	8	9,6	Cebolla china	5	6,0	Límon	5	6,0	Olluco	6	4,8	Papa	4	4,8	Lechuga	4	4,8	Col	3	3,6	Tomate	83	100	<p>Analís costo-beneficio de la recuperación</p> <p>■ Al valorizar los alimentos recuperados contra los gastos incurridos en el proceso (desde el traslado hasta la disposición de los desechos), notamos que las ventajas económicas de la recuperación son casi nulas. Inclusive si tomáramos en cuenta otros costos no explícitos del proceso (costo del tiempo, estrés, etc.), la actividad de recuperación sería inconcebible.</p> <p>Analís contable de la recuperación de alimentos en una olla común referencial</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Costos de lo recuperado</th> <th>Valor de lo recuperado</th> <th>Beneficios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>115</td> <td>125</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Entrevistas en campo, Sistema Integrado de Estadísticas Agrarias.</p>	Costos de lo recuperado	Valor de lo recuperado	Beneficios	115	125	10
Alimento	Kg.	%																																								
Aji amarillo	30	36,1																																								
Otras verduras	12	14,5																																								
Cebolla	8	9,6																																								
Cebolla china	5	6,0																																								
Límon	5	6,0																																								
Olluco	6	4,8																																								
Papa	4	4,8																																								
Lechuga	4	4,8																																								
Col	3	3,6																																								
Tomate	83	100																																								
Costos de lo recuperado	Valor de lo recuperado	Beneficios																																								
115	125	10																																								
Modelo autogestionario sostenible: Pachacámac	<p>■ Aunque la cantidad de alimentos recuperados en el Gran Mercado Mayorista de Lima por REDOPA ha disminuido desde 7 toneladas que conseguían en 2020 y 2021, aún logran recuperar un promedio de 800-900 kg a 1 tonelada por semana. La recuperación en mercados cooperativos y privados de frutas logra un promedio de 2 a 2.2 toneladas de fruta por semana.</p> <p>Recuperación de alimentos en mercados mayoristas: Entre 800-900 a 1,000 Kg. por semana</p> <p>Recuperación en mercados de frutas: De 2 a 2,200 Kg. por semana</p> <p>Fuente: Entrevista a Deisy López, líderesa de las brigadas de recuperación de alimentos en campos de cultivo de REDOPA.</p>	<p>■ La recuperación permitió a REDOPA ofrecer una alimentación más saludable y equilibrada, incluyendo variedad de verduras. Un estudio sobre recuperación de alimentos del valle de Lurín realizado por Ecosad, el Centro Internacional de la Papa y REDOPA en 2024 encontró que en 3 meses las brigadas recuperaron 9,394 kilos de verduras, valorizadas en S/ 23,735, a precios del mercado, generando un ahorro significativo para las ollas comunes de Pachacámac.</p> <p>Volumen de alimentos recuperado, Valle de Lurín</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Kg.</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Col</td> <td>3,310</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Apio</td> <td>3,057</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>Camote</td> <td>1,326</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Lechuga</td> <td>671</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Albahaca</td> <td>580</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Espinaca</td> <td>43</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Yuca</td> <td>26</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>9,425</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: "Intervención Piloto de Recuperación de Alimentos del Valle de Lurín orientada a la población vulnerable de Pachacámac". P. Santandreu et.al. CIP 2024</p>	Alimento	Kg.	%	Col	3,310	35	Apio	3,057	33	Camote	1,326	14	Lechuga	671	7	Albahaca	580	6	Espinaca	43	5	Yuca	26	0,3	TOTAL	9,425	100	<p>La salida de Pachacámac; recuperación en campos de cultivo</p> <p>■ La recuperación de alimentos en campos de cultivo en Pachacámac desarrollada por la Red de Ollas Comunes de Pachacámac (REDOPA) ha evolucionado notablemente desde sus inicios en 2020. En 5 años la recuperación en campos en Pachacámac ha aumentado exponencialmente: de 5 toneladas recuperadas en el año 2020 a 38 toneladas en 2024 y 63 toneladas hasta agosto de 2025</p> <p>Evolución del volumen de alimentos recuperados en campos de cultivo en Pachacámac</p> <p>Fuente: Entrevista a Julia Ninahuanún, (presidenta de REDOPA).</p>												
Alimento	Kg.	%																																								
Col	3,310	35																																								
Apio	3,057	33																																								
Camote	1,326	14																																								
Lechuga	671	7																																								
Albahaca	580	6																																								
Espinaca	43	5																																								
Yuca	26	0,3																																								
TOTAL	9,425	100																																								

Presupuesto debe aumentar

LAS OLLAS COMUNES TAMBIÉN MERECEN ALIMENTACIÓN DIGNA

En 2020 Qali Warma compró alimentos para las ollas comunes por S/ 31 millones para atender a 289 mil personas vulnerables; no se sabe cuántos alimentos llegaron a las ollas comunes. En 2021 fueron S/ 328 millones, incluyendo a las ollas comunes), pero muchos alcaldes entregaron alimentos también a población no vulnerable. En 2022, se asignó S/ 96 millones para las ollas comunes y en 2023 S/ 226 millones. En 2024 el presupuesto cayó a S/ 218 millones y en 2025 a S/ 146 millones. Mientras que en Lima los beneficiarios pasaron de 224 mil en 2022 a 275 mil en 2024.

El presupuesto debe garantizar alimentos de calidad

En 2023 un estudio mostró que con S/ 9,00 se podía garantizar una alimentación más saludable. Las ollas comunes cobran, en promedio, S/ 3.50 por menú, por lo que el MIDIS debería aportar S/ 6,00 por ración/día. Sin embargo, el presupuesto 2026 mantiene los S/ 2.25 por ración/día.

Se necesita un enfoque nutricional

El Programa de Complementación Alimentario (PCA) cubre el 30% - 40% del requerimiento calórico de un adulto/día,



para 20 días al mes. La mayor parte de las ollas comunes se ubican en las partes altas donde predominan las viviendas precarias, falta agua potable y saneamiento. En muchas ollas comunes un menú se divide entre 2 personas y se reparte entre el almuerzo y el lonche. Por esto, se necesita un programa

Mientras la FAO estima que el costo diario de una alimentación saludable en Perú es de unos S/ 15 por persona/día (USD 4 por persona/día), el apoyo del Estado a las ollas comunes viene descendiendo año a año, lo que pone en riesgo a las personas vulnerables.

ALAIN SANTANDREU
presidente ejecutivo de ECOSAD, parte de Co-ALSA.



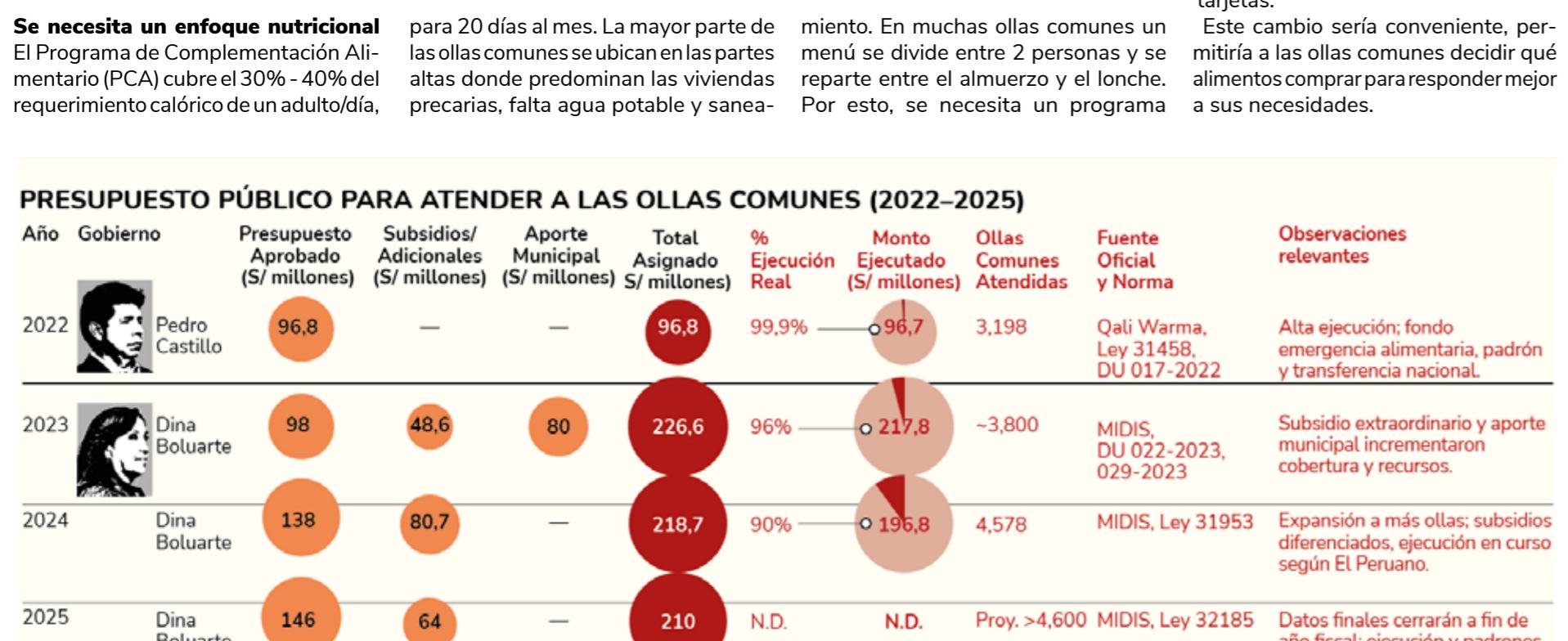
nutricional que cubra el 100% del requerimiento calórico de un adulto/día y no de complementación alimentaria.

Debe cambiar la forma de compra y entrega de los alimentos

El PCA incluye comedores populares y ollas comunes. Un Comité de Gestión decide y compra los alimentos cada dos años. En 2025 se incorporó una olla común por distrito, pero en muchos distritos hay más ollas comunes que comedores populares. Muchos alimentos que se compran, como menestras o congelados deben cambiarse porque no se cocinan o están en mal estado. Varios distritos compraron directamente los alimentos luego que cayeran las licitaciones. El PCA incluye comedores populares y ollas comunes, representados por un Comité de Gestión que decide la compra de los alimentos.

En 2025 se incorporó una olla común por distrito al Comité, pese a que en muchos distritos hay más ollas que comedores. La Ley N° 31458 autoriza entregar alimentos vía subsidios o tarjetas.

Este cambio sería conveniente, permitiría a las ollas comunes decidir qué alimentos comprar para responder mejor a sus necesidades.



La gráfica compara el presupuesto (prometido y ejecutado) y la cantidad real de ollas comunes atendidas en los últimos años, respaldando con cifras oficiales las conclusiones de este artículo.

Fuente: Elaboración propia (Alain Santandreu, ECOSAD)

Mujeres y ollas comunes

UNA LUCHA QUE NO DEBE SER SOLO DE ELLAS

Asegurar el acceso diario a una alimentación digna y nutritiva en los sectores más vulnerables es una responsabilidad que trasciende los géneros. Las mujeres están al frente de esta lucha, que requiere unir más manos en la olla y más voces exigiendo al Estado responda a su deuda ética alimentaria.

MADELEINE MUÑOZ
Género y Capital social CEPES



El derecho a una alimentación digna requiere unir voces

Las mujeres son las principales gestoras de las ollas comunes, manteniendo vigente la lucha por una alimentación digna. Lideran redes de cuidado comunitario, asegurando la alimentación de la población más vulnerable.

Sin embargo, este importante rol les genera sobrecarga de trabajo si no promovemos la corresponsabilidad en los

hogares e instituciones.

El rol de las mujeres en las ollas comunes (OC) es clave y predominante. Dirigen y gestionan la selección, compra, preparación y distribución de alimentos, motivadas por la necesidad de asegurar la alimentación de sus familias.

Su predominancia se refleja también a nivel de usuarios registrados en las OC. En el contexto de crisis, las mujeres organizadas en OC han demostrado su capacidad de asegurar el apoyo alimentario local, y sostener una red de soporte emocional, sororidad y apoyo mutuo, permitiéndoles ejercer sus habilidades

de liderazgo y resiliencia. Sin embargo, necesitamos notar que la crisis de la pandemia, también agudizó la crisis del tiempo de las mujeres. La feminización de los cuidados, colocó sobre la mujer la compleja responsabilidad de asegurar la alimentación diaria de los miembros del hogar.

Crisis que se mantendrá en la medida en que no trabajemos la corresponsabilidad del trabajo doméstico en los hogares, en la medida que las mujeres han agregado al trabajo de mantenimiento y limpieza del hogar, y el cuidado de los miembros del hogar, las labores sociales que deben

realizar en sus OC.

Es fundamental que se impulse la corresponsabilidad del Estado, el sector privado, la comunidad y las familias (incluyendo hombres y mujeres) respecto a asegurar el derecho a la alimentación, promover la equidad en el rol de cuidado, y se brinden servicios que incrementen la autonomía económica de las mujeres.

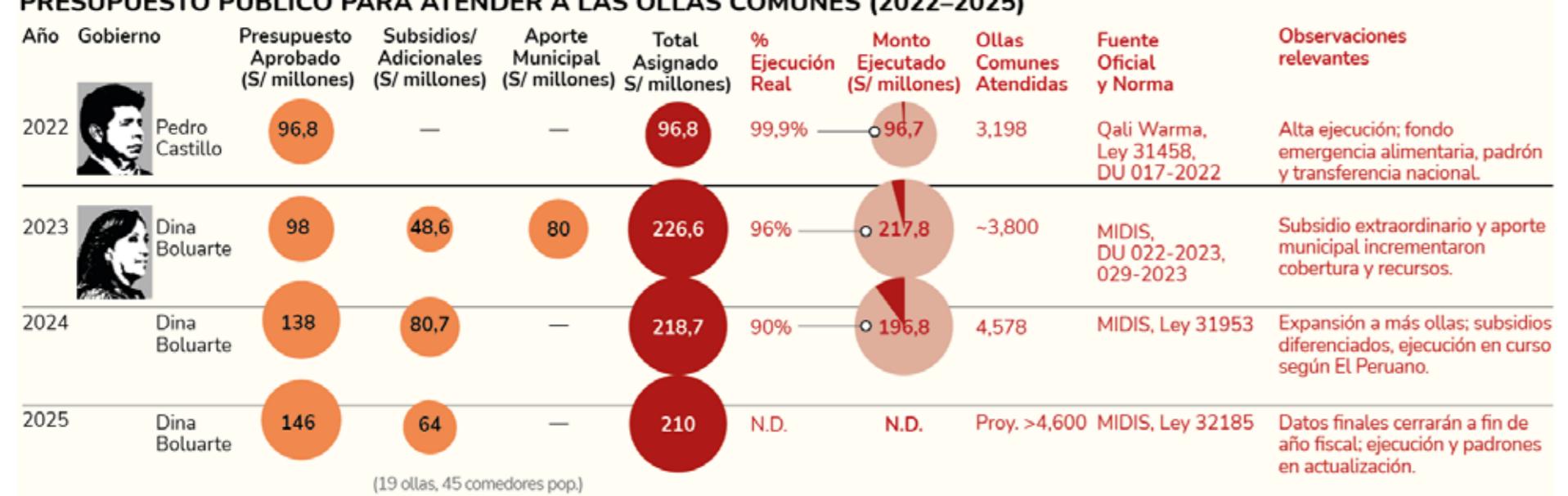
Esto incluye que, el Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (MIMP), promueva la implementación de un Sistema Nacional de Cuidados (SNC) reconociendo las redes comunitarias formadas por las ollas comunes.

Sobre carga de trabajo en las mujeres de ollas comunes



Fuente: Encuesta Nacional de Uso del Tiempo de 2010, desarrollada por el MIMP y el INEI

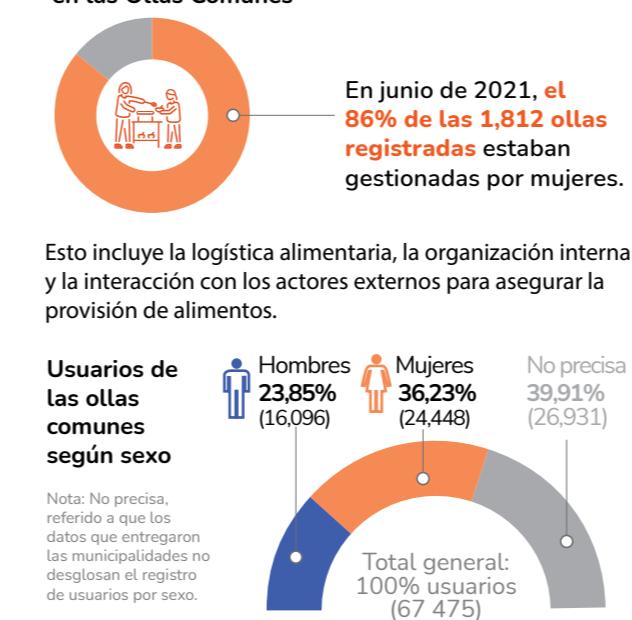
PRESUPUESTO PÚBLICO PARA ATENDER A LAS OLLAS COMUNES (2022-2025)



La gráfica compara el presupuesto (prometido y ejecutado) y la cantidad real de ollas comunes atendidas en los últimos años, respaldando con cifras oficiales las conclusiones de este artículo.

Fuente: Elaboración propia (Alain Santandreu, ECOSAD)

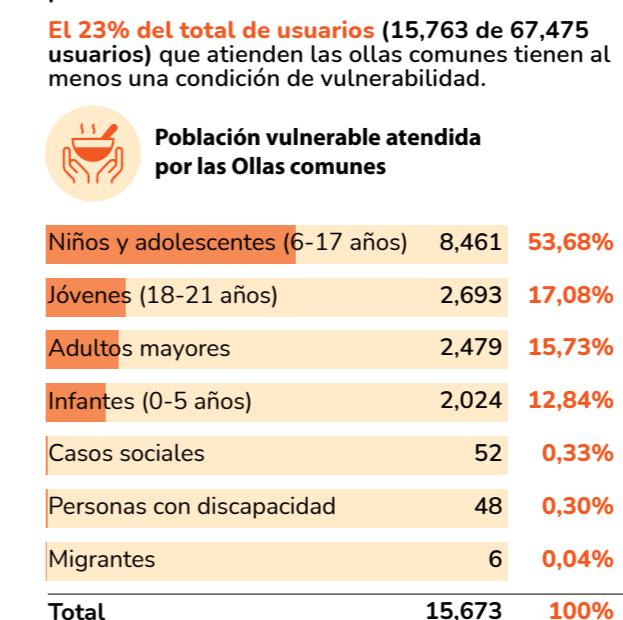
Las mujeres son gestoras y usuarias mayoritarias en las Ollas Comunes



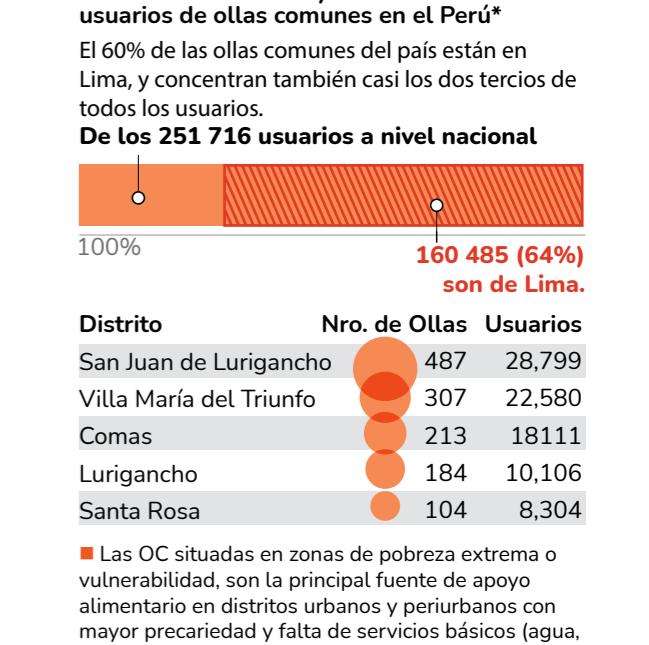
Nota: No precisa, refiere a que los datos que entregaron las municipalidades no desglosan el registro de usuarios por sexo.

Fuente: Datos de la muestra de Ollas Comunes supervisadas por la Defensoría del Pueblo, realizada entre enero del 2023 a agosto del 2024. / *Listado de ollas comunes aprobadas - DU N° 002-2023. Gobierno del Perú. Recuperado de <https://www.gob.pe/institucion/midis/informes-publicaciones/5669754-listado-de-ollas-comunes-aprobadas-du-n-002-2023>

Las ollas comunes atienden a la población más vulnerable



Lima concentra el mayor número de usuarios de ollas comunes en el Perú*





Síguenos en instagram
como @cepesrural

Nuestras
publicaciones

¿Ya las leíste?

Encuéntralas en
cepes.org.pe

Foto : Isaac Suca Fuentes

