

Cocina Poderosa, diseñando un sistema para el fortalecimiento de colectivos organizados de Lima metropolitana ante la crisis agroalimentaria.



Escrito por: Henry Raúl Guillén Zambrano, Laura Salcedo Miranda, Karissa Becerra Biaggioni;
Pontificia Universidad Católica del Perú, La Revolución;
hguillen@pucp.pe, laura@larevolucion.org, karissa@larevolucion.org;
Perú



Resumen

El sistema alimentario (SA) peruano depende de factores sicionaturales: la agrobiodiversidad y la agricultura familiar producen alimentos de alto valor nutricional y cultural para la población. Sin embargo, el cambio climático, el desperdicio de alimentos, la inseguridad alimentaria, la pérdida de saberes alimentarios tradicionales, la promoción de productos ultraprocesados que incrementan el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles, son consecuencias de un SA todavía precario. Ante ello emergen respuestas diversas desde la sociedad. Al respecto, Cocina Poderosa (CP) adopta un enfoque centrado en las personas facilitando la llegada de comida saludable y rica, educación alimentaria y formación para emprender a comunidades en situaciones vulnerables desde la articulación y reactivación económica de diversos actores del SA -agricultores, emprendimientos gastronómicos y ollas comunes (OC)-. Analizar y reflexionar en torno al caso de CP permite profundizar en la comprensión del SA, el medio físico, las necesidades y la agencia de sus actores. Cada sesión formativa de CP, congregó aproximadamente a 40 participantes -lideresas, cocineras y usuarios de OC- mayoritariamente madres de diversas edades, orígenes y trasfondos, que asumen el compromiso -no remunerado- en sus comunidades de alimentar alrededor de 100 personas en jornadas diarias de aproximadamente 6 horas 6 días a la semana.

Se promovió con las participantes espacios reflexivos que aportaron en identificar problemáticas y retos de las OC, sus metas organizacionales y se construyeron colectivamente herramientas para fortalecer su identificación y sentido de comunidad, trascendiendo los propios fines de la iniciativa y consolidando un espacio valioso a ser analizado, sistematizado y dialogado desde una estrategia multiactor para su escalamiento.

Palabras clave: seguridad alimentaria, ollas comunes, sistemas alimentarios, sentido de comunidad, diseño de sistemas alimentarios.

Resumo

O sistema alimentar (SA) peruano depende de fatores socionaturais: a agrobiodiversidade e a agricultura familiar produzem alimentos de alto valor nutricional e cultural para a população. No entanto, as mudanças climáticas, o desperdício de alimentos, a insegurança alimentar, a perda de conhecimentos alimentares tradicionais e a promoção de produtos ultraprocessados que aumentam o risco de doenças crônicas não transmissíveis, são consequências de um SA ainda precário. Diante disso, surgem diversas respostas da sociedade. Nesse sentido, Cocina Poderosa (CP) adota uma abordagem centrada nas pessoas, facilitando o acesso a comida saudável e saborosa, educação alimentar e formação

para empreender em comunidades vulneráveis, desde a articulação e reativação econômica de diversos atores do SA - agricultores, empreendimentos gastronômicos e ollas comunes (OC). Analisar e refletir sobre o caso da CP permite aprofundar a compreensão do SA, do meio físico, das necessidades e da agência de seus atores. Cada sessão formativa da CP reuniu aproximadamente 40 participantes - líderes, cozinheiras e usuários das OCs - em sua maioria mães de diferentes idades, origens e backgrounds, que assumem o compromisso -não remunerado- em suas comunidades de alimentar cerca de 100 pessoas em jornadas diárias de aproximadamente 6 horas, 6 dias por semana. Foram promovidos com os participantes espaços de reflexão que contribuíram para identificar os problemas e desafios das OCs, seus objetivos organizacionais e foram construídas coletivamente ferramentas para fortalecer sua identificação e sentido de comunidade, transcendendo os próprios fins da iniciativa e consolidando um espaço valioso a ser analisado, sistematizado e discutido a partir de uma estratégia multi-ator para sua escalabilidade.

Palavras-chave: segurança alimentar, panelas populares, sistemas alimentares, sentido de comunidade, desenho de sistemas alimentares.

Abstract

The Peruvian Food System (PFS) depends on socio-natural factors: agrobiodiversity and family farming produce food of high nutritional and cultural value. However, climate change, food waste, food insecurity, loss of traditional food knowledge, and the promotion of ultra-processed products that increase the risk of chronic non-communicable diseases are consequences of an ongoing precarious PFS. Considering this, diverse responses from society are emerging. Cocina Poderosa (CP) adopts a people-centered approach by facilitating the arrival of healthy and tasty food, food education and entrepreneurship training to communities in vulnerable situations with the articulation and economic reactivation of various actors of the PFS -farmers, gastronomic enterprises and ollas comunes (OC)-. Analyzing and reflecting on the case of CP allows to deepen the understanding of the PFS, its physical environment, its needs and the agency of its actors. Each CP training session brought together approximately 40 participants - OCs leaders, cooks and users- mostly mothers of different ages, origins and backgrounds, who assume the commitment -unpaid- in their communities to feed around 100 people in daily shifts of approximately 6 hours, 6 days a week. Spaces of reflection were promoted with the participants that contributed to identify problems and challenges of

the OCs, their organizational goals, and tools were collectively built to strengthen their identification and sense of community, transcending the aims of the initiative and consolidating a valuable space to be analyzed, systematized and discussed from a multi-stakeholder strategy for its scaling up.

Key words: food security, community kitchen, food systems, sense of community, food system design.

1. La crisis permanente del sistema alimentario peruano:

La agrobiodiversidad del Perú, producto de la enorme variedad de sus ecosistemas geográficos, lo convierte en una fuente potencial de alimentos de alto valor nutricional y cultural. Sin embargo, aun cuando alrededor del 70% de alimentos consumidos en el país provienen de la agricultura familiar, esta no genera medios para garantizar condiciones de vida mínimos para tres cuartas partes de los pequeños agricultores.

La pobreza monetaria que afecta al 27,5% de la población peruana (INEI, 2022)¹ -cifra acrecentada por la pandemia-; la deficiente infraestructura agrícola/alimentaria, las limitaciones en el acceso al mercado y la alta dependencia de insumos -como fertilizantes extranjeros- ponen en riesgo a la ya debilitada agricultura familiar peruana.

Al respecto, el estado viene priorizando actividades económicas que favorecen el crecimiento económico -agroexportación, agroindustria, pesca industrial- aun cuando algunas de ellas ponen en riesgo la sostenibilidad del país -incremento de emisiones de GEI, deforestación, pérdida de biodiversidad marina-. Sumado a ello, se posterga el fortalecimiento de actividades que garanticen el acceso a alimentación de calidad -agricultura familiar y pesca artesanal- y que, al mismo tiempo, generen oportunidades de desarrollo y empleo a sus actores, grupos y sectores involucrados (FAO, 2022). Al respecto, algunos datos que facilitan el contextualizar esta situación problemática:

- Al inicio del año 2021, se desperdiciaron 12,8 millones de toneladas de alimentos según el diario La República (2021).
- El consumo de productos ultraprocesados de alto contenido energético y bajo valor nutricional se ha incrementado, contribuyendo al desarrollo de problemas de salud y enfermedades no transmisibles como diabetes, hipertensión, problemas cardiovasculares y/o varios tipos de cáncer.
- Eventos climáticos como el fenómeno de El Niño Costero impactan directamente en la seguridad alimentaria, afectando zonas de cultivo y damnificando a un gran número de familias.

- La población peruana enfrenta un conjunto de problemas de salud relacionados a la alimentación. El 34,5% de niños se encuentran en riesgo de sufrir desnutrición crónica (Salud con Lupa, 2022). Un 40% de niños a nivel nacional padecen de anemia: 36,7% en zonas urbanas y 48,4% en zonas rurales (MIDAGRI, 2021). 7 de cada 10 adultos padece sobrepeso u obesidad (INS, 2023).
- 16,6 millones de peruanos -51% de la población- se encuentran en inseguridad alimentaria; en parte debido al incremento de la pobreza en el país (WFP, 2021). Además, el 70% del total de distritos en el país se encuentran en condiciones vulnerables a nivel alimentario, aunque el 60% de ellos cuenta con potencial productivo medio o alto (Naciones Unidas, 2021).

Como evidencian estas cifras, el Perú enfrenta un contexto alimentario complejo -a nivel físico, social e institucional-. Aún cuando el derecho a la alimentación es reconocido por el Estado en su constitución, las condiciones de pobreza monetaria y no monetaria, la inseguridad alimentaria y las enormes brechas de género atravesadas por situaciones de violencia e inseguridad física condicionan su acceso y perjudican, principalmente, a las diferentes familias que enfrentan estas privaciones de manera simultánea.

2. Las ollas comunes como respuesta ciudadana ante la crisis agroalimentaria.

Ante un contexto de enorme complejidad, se vienen desplegando estrategias diversas para enfrentar el hambre como uno de los mayores desafíos de la crisis agroalimentaria que vive el país. En el caso de Lima Metropolitana -durante el contexto de pandemia por la COVID19- algunas agrupaciones de mujeres de las zonas periurbanas de la capital se organizaron y adoptaron un modelo solidario ya existente como lo es la Olla Común (OC) para responder a una necesidad concreta en sus comunidades, la alimentación de familias y vecinos,

principalmente de aquellos/as en situación de vulnerabilidad: adultos mayores, niños/as, personas con discapacidad, madres solteras, entre otros. Al respecto, las ollas comunes son mecanismos de alimentación comunitaria autogestionadas, que pueden beneficiar hasta a más de 100 personas diariamente, ello incluso cuando quienes las impulsan enfrentan barreras y limitaciones para, por ejemplo, contar con un local permanente para sus actividades o el acceso limitado a servicios básicos como electricidad, agua potable o combustible para cocinar los alimentos. Aún ante estas privaciones, las OCs emergen como una iniciativa liderada **en su mayoría** por mujeres y organizada de la siguiente manera:

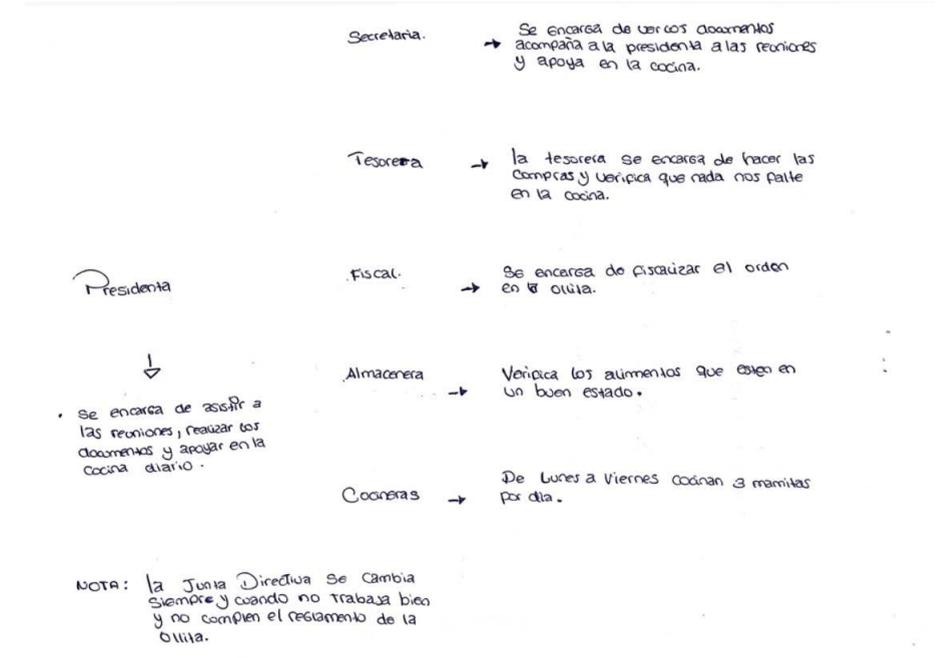


Figura 1. Organigrama realizado por las lideresas de la olla común "Madres Transparentes".

Cabe resaltar que no todas las OCs en el Perú cuentan con personas en cada cargo descrito. No obstante, esas son las funciones que desempeñan, en general, las lideresas de una olla, quienes también desempeñan el rol de cocineras en sus espacios comunitarios. Las cocineras tienen turnos rotativos y los beneficiarios pueden colaborar como “ayudantes”

ocasionalmente para compras del mercado, movilidad de insumos o cocina y así lograr optimizar los recursos disponibles.

Para una mejor visibilidad de las diferentes actividades enmarcadas en la labor de una olla común podemos partir de la siguiente estructura:

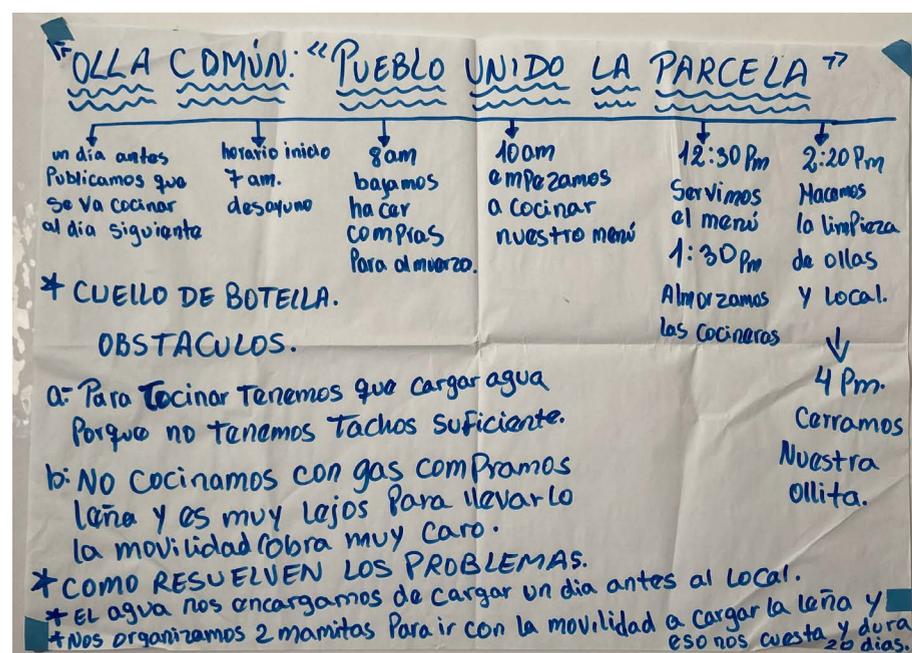


Figura 2. Secuencia de actividades realizada por las lideresas de la olla común “Pueblo Unido La Parcela”. Se evidencian los obstáculos y soluciones identificadas por las participantes.

Como podemos ver, cada jornada de trabajo -no remunerado- es de 6 horas en promedio, las cuales pueden iniciar desde muy temprano en la mañana y finalizar alrededor de las 2 o 3 de la tarde. De esta manera, la OC se estructura como extensión del trabajo

doméstico que las mujeres realizan en sus hogares, lo que dificulta su participación en un mercado laboral en el que ya reciben salarios menores en relación a los de los hombres (Banco Mundial, 2023).

En una sociedad con marcadas brechas de género, el cuidado y la alimentación de la familia -roles asumidos en su mayoría por las mujeres- son invisibilizados a pesar de su importancia para la subsistencia (RIESISE, 2019). Frente a esto, cabe resaltar que la colectividad, y los espacios que habilitan las OCs trascienden las responsabilidades propias vinculadas con lo alimentario y generan también espacios de acompañamiento y soporte emocional en donde lideresas y beneficiarios comparten sus experiencias diarias y las dificultades que enfrentan promoviendo respuestas colectivas de contención y apoyo mutuo. Como podemos visibilizar en el siguiente testimonio:

“Cuando la olla se inició nos juntamos, no nos conocíamos, hemos reunido un grupo de diferentes personas de diferentes caracteres, diferentes personalidades y hemos tratado de tolerarnos, comprendernos, avanzar como personas. Yo creo que la vida es eso, tratar de mejorar, siempre va a haber cosas que nos van a poner cabizbajas o con la moral baja pero tenemos que avanzar.” - Olla Común “Vecinas Unidas”

Estas dinámicas relacionadas con lo vincular-afectivo a nivel comunitario, potencialmente, podrían ser una base que favorezca procesos de empoderamiento comunitario y de participación ciudadana en sus propios contextos, facilitando

también la emergencia de nuevos liderazgos y la apertura de espacios de vinculación y fortalecimiento de un tejido comunitario que surge ante situaciones como las descritas y demanda la participación activa y el apoyo sostenido de una colectividad mayor a la familiar.

3. Cocina Poderosa, el diseño de un programa social con miras al bienestar colectivo

La situación actual del sistema alimentario requiere tomar medidas que permitan hacerle frente a las dificultades que enfrenta desde diversos ámbitos. Al respecto, Cocina Poderosa (CP) es una iniciativa que articula a diversos actores del sistema alimentario peruano con el objetivo de garantizar el acceso a alimentación saludable y rica a peruanos y peruanas en zonas vulnerables de Lima Metropolitana. Simultáneamente, busca reactivar económicamente a dichos actores involucrados - emprendimientos y asociaciones gastronómicas, pequeños agricultores y productores, y además ollas comunes - que vieron su economía sumamente afectada a causa de la pandemia. Finalmente, se busca potenciar, algunas capacidades de las lideresas de las OCs que formaron parte del programa formativo en educación alimentaria, financiera y formación para emprender.

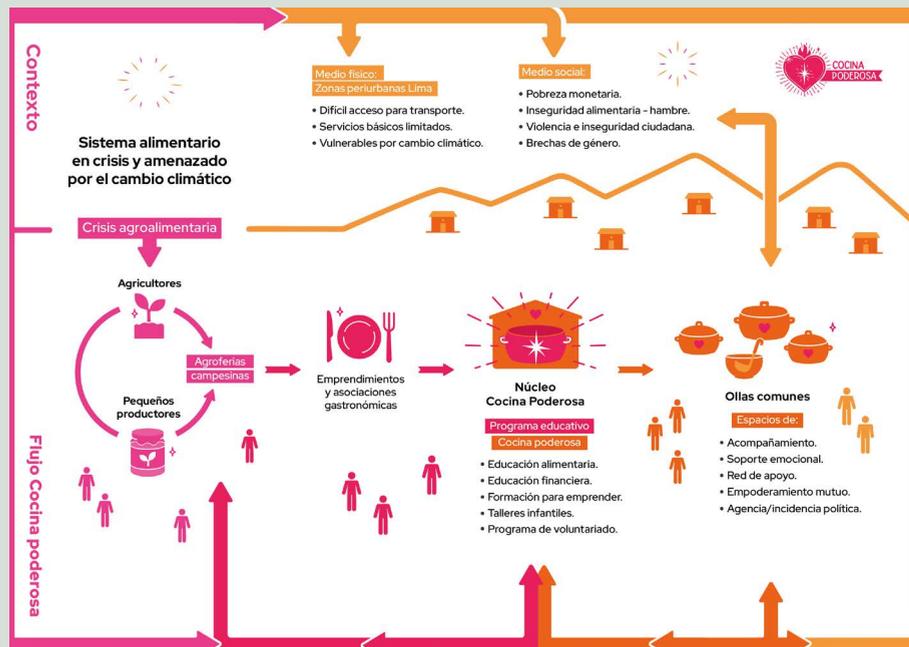


Figura 3. Sistema CP

El diseño de Cocina Poderosa como sistema está centrado en los actores mencionados previamente, tomando en cuenta sus necesidades y agencia para contribuir a la transformación del Sistema Alimentario. La iniciativa es impulsada por las asociaciones La Revolución y Peruanos Unidos por la Cocina y la Alimentación - PUCA; en alianza con actores desde la academia - Pontificia Universidad Católica del Perú- y la sociedad civil -Agroferias Campesinas-, entre otros. El equipo conformado -de carácter multidisciplinario- lo estructuran cocineros, agricultores, pequeños productores, diseñadores, comunicadores, funcionarios públicos, académicos, dirigentes comunales, transportistas, y un largo etc; que - con

su trabajo - hacen que CP funcione.

El componente “Reactivación” juega el rol clave de articular a pequeños agricultores y productores con emprendimientos y asociaciones gastronómicas que preparan las raciones de alimento que las lideresas de las OCs podrán vender a un precio considerablemente bajo en relación a otras alternativas de alimentación disponibles en el mercado - el costo de una ración puede oscilar entre los S/0.50 hasta los S/3,50 o \$0.14 y \$1 - entre las y los comensales de sus comunidades, generando un ingreso extra para las OCs. Por su parte, el componente educativo desempeña un papel crucial para el desarrollo y mejora de CP, debido a

que es el espacio tangible y empático de encuentro entre el equipo, las lideresas y los beneficiarios con miras al fortalecimiento de sus capacidades. El diálogo establecido durante cada sesión permite conocer las expectativas, comentarios, quejas y puntos de vista de las participantes. Por ejemplo, si hubo algún inconveniente durante los días de entrega de comida, se conversa a fondo en este espacio y se discuten las soluciones. Como se mencionó anteriormente, el programa formativo

se estructura en 3 áreas: educación alimentaria, formación para emprender y educación financiera; adicionalmente - y en paralelo a todas las sesiones - se habilita un espacio lúdico dedicado a hijas e hijos de las lideresas donde se proponen diferentes actividades educativas y de expresión libre bajo la guía y supervisión de miembros del equipo de CP; permitiendo a sus madres o cuidadoras concentrarse plenamente en las actividades programadas para la sesión.



Figuras 4 y 5. Izq. Presentación de líderesa durante una sesión del P. Educativo. Der. Espacio infantil.

No obstante, los espacios propuestos no sirven únicamente para la mejora de un servicio, sino para profundizar en el entendimiento de las problemáticas adyacentes a las OCs y sus beneficiarios - como usuarios centrales del programa formativo -sus luchas diarias y su interrelación con otros factores que condicionan su funcionamiento. Como equipo, vemos en la implementación de espacios educativos y de fortalecimiento de

capacidades locales un camino para generar un cambio que promueva bienestar; por ello se busca que las sesiones tengan un carácter altamente participativo facilitando el diálogo y el intercambio entre lideresas a partir de actividades y materiales previamente diseñados pero sensibles a ajustes y cambios según sus avances. Complementariamente, las lideresas asumen un rol activo en divulgar los contenidos tratados en cada “clase”

con las y los beneficiarios de sus ollas. En ese sentido, su disposición es nuclear para el desarrollo del programa educativo en su conjunto. No se trata así de la imposición de un saber delimitado previamente sin posibilidad de ajuste, sino del acompañamiento, flexibilidad y facilitación constante para garantizar un proceso de aprendizaje óptimo.

Al finalizar el programa, se realizó un concurso interno entre las OCs -participantes del programa- que consistía en formular una estrategia de ahorro que les permita alcanzar una meta a partir de una necesidad o problema a resolver en la OC identificado por sus propias lideresas. Se les facilitó un cuadernillo diseñado a partir de un análisis conjunto de ingresos y egresos monetarios de la OC, el cual fue utilizado como herramienta para registrar el flujo de caja mensual de cada una. Dicho ejercicio tuvo un enfoque integral, que permitió evidenciar el aprendizaje y la capacidad de cada grupo para aplicar los conocimientos adquiridos en base a las herramientas, reflexiones y contenidos desarrollados a lo largo de todo el programa educativo.

Otro de los resultados a los que se llegó conjuntamente durante la última edición de CP en el distrito de San Juan de Lurigancho (Lima, Perú) fue el documento denominado “Dejar de llenar y empezar a nutrir - Manifiesto de las Ollas Comunes de la Comuna 17A”. Este documento fue resultado

de varias sesiones de reflexión conjunta facilitadas por un grupo de voluntarios/as de la Pontificia Universidad Católica del Perú -como parte de la estrategia de voluntariado con enfoque de Responsabilidad Social Universitaria (RSU)- y otras universidades peruanas. La premisa para desarrollar el manifiesto fue identificar los valores que caracterizan a las lideresas, y por tanto, a las OCs como organizaciones, presentando al conjunto de OCs como un colectivo que se reconoce autónomo y sólido, con una visión compartida de cómo ejercer mejores ciudadanías y promover nuevos liderazgos desde la colectividad en base a los pilares: Responsabilidad, Unidad, Resiliencia y Solidaridad.

“Casi todas las mamás tenemos el mismo objetivo, el querer ayudarnos, apoyarnos unas a otras. Estas labores sociales que hacemos, ya sea que se cobra el menú a bajo precio, nos ayuda a todos para poder seguir adelante. Mi ollita y mis mami, por más que haya necesidad, por más que haya dificultad, como sea están tratando de sobresalir, están tratando de aportar algo a la sociedad para poder hacer un Perú mejor.” - Olla Común “Vecinas Unidas”

Reflexiones finales

Iniciativas como CP no hacen más que visibilizar la urgencia por transitar hacia modelos de vida sostenibles, con condiciones de vida

y oportunidades de desarrollo para todos/as y que garanticen la pluralidad de visiones. En esa ruta, el diseño no se circunscribe únicamente a la participación de diseñadores -o profesionales de otras disciplinas- como expertos, sino como mediadores y/o facilitadores para promover innovaciones a nivel comunitario que favorezcan la autonomía y fortalecimiento de organizaciones de base que emergen ante situaciones de emergencia y complejidad como los descritos. De esta manera, el diseño es un vehículo para la transformación social y del sistema alimentario garantizando su carácter “plural, colaborativo, participativo y distribuido” (Escobar, 2017).

Por otro lado, iniciativas como CP tienen un margen de acción e influencia acotados, por lo que generar alianzas con diferentes actores clave en el territorio es de suma importancia para su fortalecimiento y sostenibilidad. Un ejemplo de ello, el vínculo con la academia, el cual favoreció el involucramiento activo de voluntarios/as como parte de las acciones de RSU institucionales; así también la articulación con unidades académicas y docentes para socializar la iniciativa e identificar oportunidades de mejora. No obstante, transitar hacia un espacio de diálogo y colaboración multiactor implica también la participación activa del Estado para (re)construir un sistema alimentario que sea sostenible, con enfoque de género, resiliente ante

los efectos del cambio climático y que garantice la seguridad alimentaria para sus ciudadanos y ciudadanas.

Finalmente, el diseño como disciplina es el medio que nos permite proyectar y ejecutar soluciones dinámicas que pueden trascender los problemas específicos para las que están pensadas. Reconocer que todas y todos diseñamos es el punto de partida para poder pensar, en este caso, un nuevo sistema alimentario y nuevos -y necesarios- liderazgos ciudadanos para construir conjuntamente nuevas formas de bienestar multidimensional desde las comunidades y quienes las conforman.

“nos ha gustado cómo cuidar uno mismo, valorar uno mismo su trabajo, hacer valer su cuerpo y como mujer valorar lo que hacemos (...) con esas capacitaciones nos hacen dar cuenta lo que no sabemos, y ahora ya entendemos más a valorar lo que hacemos conjuntamente con mis mami” - Olla Común “Mujeres Luchadoras de Mariátegui”

Referencias

- Banco Mundial. (2023). Resurgir fortalecidos: Evaluación de pobreza y equidad en el Perú [Informe técnico]. Banco Mundial. Recuperado de
- Begiristain, M., & Álvarez, I. (2019). Feminismo para los sistemas alimentarios

- y la agroecología. Revista Iberoamericana De Economía Solidaria E Innovación Socioecológica, 2(1). <https://doi.org/10.33776/riesise.v2i1.3658>
- La República. (2021). En el Perú, la mitad de los alimentos termina en la basura, según estudio [Informe en medio de comunicación]. La República. Recuperado de <https://larepublica.pe/economia/2021/03/20/en-el-peru-la-mitad-de-los-alimentos-termina-en-la-basura-segun-estudio>
 - Escobar, A. (2017). Autonomía y Diseño: La realización de lo comunal. Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Tinta Limón Ediciones.
 - FAO, Unión Europea & CIRAD (2022). Perfil de sistemas alimentarios: Perú. Catalizar la transformación sostenible e inclusiva de nuestros sistemas alimentarios. Recuperado de <https://doi.org/10.4060/cc2239es>
 - Gavagnin, O. (2021). Hacia sistemas alimentarios más saludables, sostenibles y equitativos en el Perú. BlogONUPerú. Recuperado de <https://peru.un.org/es/146232-blog-hacia-sistemas-alimentarios-m%C3%A1s-saludables-sostenibles-y-equitativos-en-el-per%C3%BA>
 - Instituto Nacional de Estadística e Informática del Perú (INEI). (2023). Perú: Evolución de la Pobreza Monetaria (2011-2022) [Informe técnico]. INEI. Recuperado de: https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/pobreza2022/Pobreza2022.pdf
 - Instituto Nacional de Salud del Perú (INS) (2023). En el Día Mundial de la obesidad. Recuperado de <https://web.ins.gob.pe/es/prensa/noticia/en-el-dia-mundial-de-la-obesidad>
 - Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego del Perú (MIDAGRI) (2021). Hoja de Ruta para lograr un sistema alimentario sostenible en el Perú. Recuperado de: <https://summitdialogues.org/wp-content/uploads/2021/09/Hoja-de-Ruta-SAS-Peru-v1-MIDAGRI.pdf>
 - Revollé, A. (2022). Un tercio de los niños del país está en riesgo de desnutrición crónica. Salud con lupa. Recuperado de <https://saludconlupa.com/noticias/un-tercio-de-los-ninos-del-pais-esta-en-riesgo-de-desnutricion-cronica/>