

La importancia de la  
inocuidad de los  
alimentos, en especial,  
cuando se trabaja con  
poblaciones vulnerables



Alain Santandreu  
ECOSAD / Rikolto



**51%** de la  
población  
Tiene mas miedo de morir  
de hambre que de COVID-19

IEP, abril 2020

En abril de 2020,  
**165 mil retornantes** caminaron  
a departamentos tan variados como  
Lambayeque, Loreto, Madre de Dios,  
Huancavelica, Puno y Moquegua.

Ojo Público2020



En 2020

**20%** de la  
población  
era **pobre**

**HOY**

**32%** de la  
población  
es **pobre**

INEI, 2020

**4.5M** de personas  
**con inseguridad alimentaria**

PMA, agosto 2020

## N° de ollas comunes, distritos y personas que se alimentan

julio de 2020 a mayo de 2021

Meses	N° de ollas comunes	N° de personas que se alimentan diariamente	N° de distritos
<b>Julio 2020</b>	377	48.045	26
Agosto	512	57.833	26
Septiembre	622	70.577	31
Octubre	762	83.265	31
Noviembre	901	100.293	31
Diciembre	1.068	117.987	31
<b>Enero 2021</b>	1.300	129.661	31
Febrero	1.837	198.092	30
Marzo	2.034	229.235	30
Abril	2.142	231.938	31
Mayo	<b>2.219</b>	<b>238.977</b>	<b>31</b>

Fuente: Mesa de Trabajo de Seguridad Alimentaria de la MML

# #OllasContraElHambre

**60%** ollas  
comunes

**NO cuentan con comedor  
popular o vaso de leche**

**59%** ollas  
comunes

**NO tienen presencia  
municipal**

**62%** ollas  
comunes

**NO tienen conexión a  
red eléctrica**

**65%** ollas  
comunes

**Tienen agua con pilón o  
cisterna**

**57%** ollas  
comunes

**Cocinan al aire libre o  
en casa de un vecino**

**81%** ollas  
comunes

**Cocinan con leña  
y, a veces, gas**

# ¿Qué acciones han realizado las ollas comunes para enfrentar la emergencia alimentaria?

Demandar presupuesto público para garantizar el Derecho a la Alimentación  
**S/ 300 millones para 12 meses para 300 mil personas**

Articular donaciones del sector privado, la cooperación y las comunidades  
**88 Ton distribuidas**

Articular con programas como *A comer pescado* y mercados itinerantes  
**3 Ton pescado vendidos**

Promover la compra directa a la agricultura familiar  
**Ley N° 31.071 (30%)**

Desarrollar la agricultura urbana  
**1.290 huertos  
9.000 familias  
37.000 personas**

Promuever la recuperación de alimentos en mercados mayoristas y de abasto  
**500 Ton alimentos recuperados**

# BIOHUERTOS EN OLLAS COMUNES

Implementación de biohuertos urbanos en las casas y comunidades de alta vulnerabilidad alimentaria que permitan el **aprovechamiento de los residuos orgánicos** a partir de la producción de compost y, con ello, la generación de alimentos que complementen la alimentación de las familias beneficiadas.



MUNICIPALIDAD DE  
LIMA





MUNICIPALIDAD DE  
**LIMA**

## DESPERDICIO DE ALIMENTOS

### EN EL PERÚ

# 12.8M

toneladas del total del suministro de alimentos se pierden cada año\*.

### EN LIMA

# 53.2%

de residuos a nivel domiciliario está compuesto de materia orgánica\*\*.

# +1.5M

toneladas al año



Recolectados, transportados y dispuestos sin ningún tratamiento previo en rellenos sanitarios



Gran volumen colocado de manera informal y desordenada en carreteras y vertederos

\* Estudio "Cuantificación de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el Perú: un análisis de flujo másico a lo largo de la cadena de suministro de alimentos" publicado en Sustainability en marzo del 2021

\*\* Municipalidad de Lima, 2019.



# Resolución Ministerial

Lima, 12 de JUNIO del 2020

Visto, el Expediente N° 20-040774-001, que contiene el informe N° 058-2020/DG/DIGESA de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria; y, el Informe N° 499-2020-OGA/JMINSA de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

**CONSIDERANDO:**

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, por lo que la protección de la salud es de interés público, siendo responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el artículo 5 de la referida Ley, modificado por la Ley N° 29907, Ley para la prevención y el tratamiento de la ludopatía en las salas de juegos de casino y máquinas tragamonedas, establece que toda persona tiene derecho a ser debida y oportunamente informada por la Autoridad de Salud, entre otros, sobre medidas y prácticas de higiene;

Que, los numerales 1 y 4 del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, señalan que el Ministerio es competente en la salud de las personas y salud ambiental e inocuidad alimentaria;

Que, el artículo 4 del citado Decreto Legislativo, contempla que el Sector Salud está conformado por el Ministerio de Salud, como organismo rector, las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas de nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realizan actividades vinculadas a las competencias establecidas en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, y que tienen impacto directo o indirecto en la salud, individual o colectiva;

Que, el artículo II del Título Preliminar del Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, señala los principios que sustentan la política de inocuidad de los alimentos, entre ellos, el Principio de alimentación saludable y seguro, en virtud del cual se señala que la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud;

En Junio de 2020 el MINSA aprobó la **RM N° 383-2020-MINSA**, un documento técnico con orientaciones sanitarias mínimas para preparar alimentos en ollas comunes.



## Recuperación de alimentos

Consiste en la recolección y selección de alimentos de establecimientos comerciales de expendio, tales como mercados y autoservicios, que por diversos motivos (que no corresponden a motivos sanitarios), no se destinan a la comercialización. La recolección consiste en recoger o reunir los alimentos que se reciben de los comerciantes de alimentos y la selección consiste en elegir de los alimentos recolectados, aquellos que reúnen las características sensoriales establecidas en el presente documento técnico.



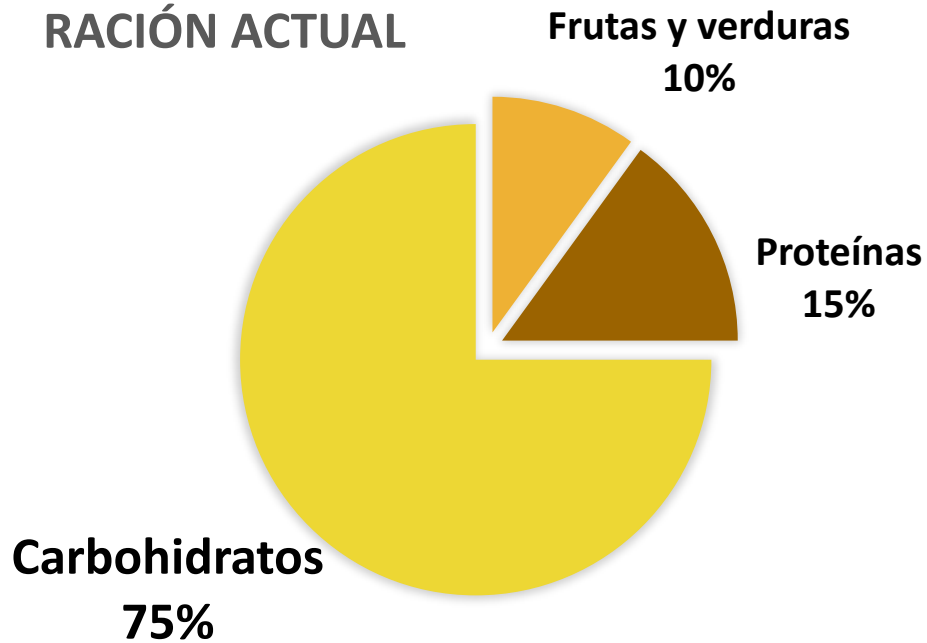
# Necesitamos que la dieta sea inocua, pero también, **saludable**

**85%** de los fallecidos por COVID-19

tenían sobrepeso u obesidad

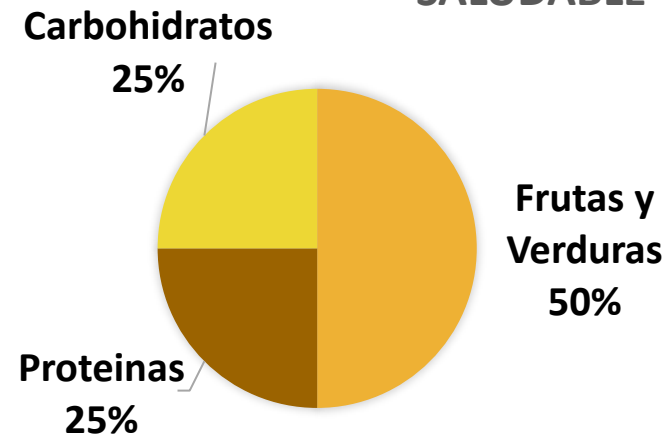
ESSALUD 2020

**RACIÓN ACTUAL**



La ración esta determinada por las donaciones y otros alimentos que logren obtener. La mayor parte son carbohidratos y, en menor cantidad, proteínas, frutas y verduras.

**RACIÓN SALUDABLE**



Fuente: Gerencia Metropolitana de Participación Vecinal de la MML

# Información nutricional

Cantidad de una ración 1 taza (228 g)

Raciones por envase 2

Cantidad por ración

**Calorías** 250      Calorías de grasa 110

Porcentaje (%) **del valor diario\***

**Grasas totales** 12 g      18 %

Grasas saturadas 8 g      15 %

**Grasas trans** 3 g

**Colesterol** 30 mg      10 %

**Sodio** 470 mg      20 %

**Potasio** 700 mg      20 %

**Carbohidratos totales** 31 g      10 %

Fibras dietéticas 0 g      0 %

Azúcares 5 g

Proteínas 5 g

Vitamina A 4%

Vitamina C 2%

Calcio 20%

Hierro 4%

\*Los porcentajes del valor diario están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores según sus necesidades de calorías.

	Calorías	2,000	2,500
Grasas totales	Menos de	6.5 g	8.0 g
Grasas saturadas	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2,400 mg	2,450 mg
Carbohidratos totales		300 g	375 g
Fibras dietéticas		25 g	30 g



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

EVITAR SU CONSUMO

NOVA NOVA NOVA NOVA



- Grupo 1 - Alimentos no procesados o mínimamente procesados
- Grupo 2 - Ingredientes culinarios procesados
- Grupo 3 - Alimentos procesados
- Grupo 4 - Alimentos y bebidas ultraprocesados

**Muchas gracias**  
a todas y todos!!



Alain Santandreu  
ECOSAD / Rikolto