

Área de Transcripciones

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
PRIMERA LEGISLATURA ORDINARIA 2021

COMISIÓN MULTIPARTIDARIA DE MONITOREO, FISCALIZACIÓN Y
CONTROL DEL PROGRAMA HAMBRE CERO
9.ª SESIÓN ORDINARIA
(DOCUMENTO DE TRABAJO)

LUNES, 5 DE SETIEMBRE DE 2022
PRESIDENCIA DE LA SEÑORA PORTERO LÓPEZ HILDA

-A las 10:00 h, se inicia la sesión.

La señora PRESIDENTA.— Primeramente, darle gracias a Dios por una nueva sesión, por unas legislaturas juntas. Dar la bienvenida a todo el personal que en este momento está con nosotros y a los funcionarios, también.

Señora secretaria técnica, sírvase comprobar el *quórum*.

La SECRETARIA TÉCNICA.— Buenos días, señora congresista. Buenos días a todos los presentes y a los conectados virtualmente.

Pasaré la asistencia.

La SECRETARIA TÉCNICA pasa lista:

Congresista Hilda Marlene Portero López.

La señora PORTERO LÓPEZ (AP).— Presente.

La SECRETARIA TÉCNICA.— Congresista María Jáuregui Martínez de Aguayo (); congresista María Jáuregui Martínez de Aguayo (); congresista Sigrid Tesoro Bazán Narro.

Le informamos, presidenta, que la congresista presentó oficio de licencia.

Congresista Cruz María Zeta Chunga.

La señora ZETA CHUNGA (FP).— Presente.

La SECRETARIA TÉCNICA.— Muchas gracias, congresista Zeta.

Congresista María Grimaneza Acuña Peralta.

Le informamos, presidenta, que la congresista presentó oficio de licencia.

Congresista Carlos Javier Zevallos Madariaga.

El señor ZEBALLOS MADARIAGA (PD).— Presente.

La SECRETARIA TÉCNICA.— Buenos días, señor congresista. Muchas gracias.

Segundo llamado.

Congresista María Jáuregui Martínez de Aguayo ().

Señora congresista, informo que tenemos dos licencias y tres personas. Por el momento podemos ir avanzando la sesión informes, hasta que llegue la congresista Aguayo.

La señora PRESIDENTA.— Se pone en consideración la aprobación del acta de la octava sesión ordinaria, celebrada el lunes 11 de julio de 2022.

Señores congresistas, solicito manifestar su foto, si no hubiera observación la daremos por aprobada.

La SECRETARIA TÉCNICA.— No existe observación, presidenta.

La señora PRESIDENTA.— Ha sido aprobada.

Se ha remitido [...] de su despacho, la citación, agenda y documentos de Orden del Día. Se ha dado el oficio [...] de fecha 22 de Agosto, con el informe sobre la reglamentación de la ley N° 30988, Ley de prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, en atención a la solicitud de la Comisión Hambre Cero.

Sesión Informes.

Informes

La señora PRESIDENTA.— Si los congresistas presentes tienen algún tema de informe, pueden hacerlo ahora, se ofrece el uso de la palabra.

La SECRETARIA TÉCNICA.— Nadie manifiesta, podemos continuar.

La señora PRESIDENTA.— La Presidencia informa sobre las siguientes actividades.

1. El jueves [...?], se participó como asistente en una reunión virtual de trabajo convocada por el Consorcio de Investigación Económica y Social (CIES), donde Ricardo [...?], investigador principal del Grupo de Análisis para el Desarrollo (GRADE), expuso sobre la pequeña agricultura familiar.

2. El lunes 8 de [...?] de fiscalización, la primera fiscalización fue a la Municipalidad de Ate, a efectos de verificar el cumplimiento de la meta cuatro..

La SECRETARIA TÉCNICA.— Señora congresista, le informamos que acaba de ingresar la congresista María Martínez de Aguayo. Por lo tanto, tenemos el *quórum* correspondiente.

La señora PRESIDENTA.— Perfecto.

...acciones de los municipios en la prevención y reducción de anemia infantil, así como sobre la ejecución de programa de complementación alimentaria, comedores populares, vaso de leche y ollas comunes. La segunda fiscalización, fue realizada al colegio 1143 Domingo Faustino Sarmiento, donde se verificó la entrega de alimentos del programa QALI WARMA.

3. El miércoles 17 de Agosto, se realizó una reunión de trabajo presencial con la Superintendencia de Bienes Nacionales, a efectos de encontrar alternativas de solución al problema

planteado por la Asociación Perú Niñez, ante la Comisión Hambre Cero, la cual lo tomamos muy personal, porque siendo de niños, junto a todos nuestros congresistas.

4. El viernes 26 de Agosto, se realizó una reunión de trabajo con la licenciada Jessica Huamán Vilca, decana del Colegio de Nutricionistas de Lima Metropolitana y presidenta de la Comisión del Consejo Municipal contra el Hambre, con la finalidad de establecer alianzas para la promoción de la seguridad alimentaria, la alimentación saludable y la prevención de la malnutrición.

5. El 31 de Agosto, se participó en la ceremonia de bienvenida a la señora María Dolores Castro, Directora Regional para América Latina y el Caribe del Programa Mundial de Alimentos y de la señora Sarah Laughton, directora de país del Programa Mundial de Alimentos.

6. El jueves 1 de setiembre, se realizará una reunión de trabajo con la señora Elena Arias, oficial de Nutrición del Programa Mundial de Alimentos Perú, a fin de establecer líneas de trabajo prioritarias y solicitar asistencia técnica en el marco de la lucha contra la inseguridad alimentaria y la malnutrición, en todas sus formas.

Sesión de Pedidos.

Pedidos

La señora PRESIDENTA.— Si algún congresista tiene un pedido a formular, se le ofrece el uso de la palabra.

La SECRETARIA TÉCNICA.— No hay ningún pedido, señora congresista.

La señora PRESIDENTA.— Pasamos a la Orden del Día.

ORDEN DEL DÍA

La señora PRESIDENTA.— Presentación del señor Rigoberto Coico Monroy, Director General de Políticas Agrarias y al señor José Luis Alarcón Tello, especialista de la Dirección de Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura y Riego (MIDAGRI), quienes expondrán sobre el tema "Aváncese en la reglamentación de la Ley 30988, Ley promueve la reducción y prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, publicada el 03 de julio de 2019"

Escuchada la participación de nuestros funcionarios del ministerio, le damos el uso de la palabra y darle las gracias por una legislatura juntos, para poder así coadyuvar las necesidades sobre la meta cuatro [...] país.

Bienvenidos, funcionarios.

El DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL POLÍTICAS AGRARIAS, señor Rigoberto Coico Monroy.— Presidenta, es un honor estar aquí, muchas gracias. Congresista Aguayo, es un honor, también, estar el día de hoy ante ustedes y vamos a hacerlo cada vez que

nos convoquen, porque esto es una forma de poder avanzar en un agenda de fiscalización que ustedes tienen en el cargo y en trabajo que venimos desarrollando desde el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, de manera recurrente y con mucho tesón. Voy a ir informándoles cómo está trabajando el Ministerio Desarrollo Agrario y Riego, respecto a esta lucha contra el hambre que nos aqueja el día de hoy, al país y al mundo entero.

Bien, traigo el saludo del señor ministro Andrés Alencastre Calderón, quien me ha comisionado para estar el día de hoy frente a ustedes, para exponerles el requerimiento que nos han hecho al Ministerio de Desarrollo Agrario.

Como primer punto, quería informarle, señora presidenta, que mediante el oficio que usted nos envió la semana pasada, hemos preparado esta presentación que tenemos en la parte introductoria y la hemos preparado en dos espacios. En los antecedentes de la Ley 30988, el reglamento específicamente de esta ley y los avances en la implementación de la misma como punto número dos.

Como ustedes podrán conocer, esta ley establece el marco general para la promoción de las acciones que buscan reducir y prevenir los desperdicios de alimentos, todas estas etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo. Además, esta ley establece en su artículo tercero que el MIDAGRI en coordinación con los sectores involucrados y con arreglo de las competencias y presupuesto, debe adoptar las acciones en capacitación y en fomento a las buenas prácticas e implementación de programas y puntos de promoción del sector privado con fomento de capacidad científica.

Además, la primera disposición complementaria final encarga al Ministerio de Desarrollo Agrario en coordinación con la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria denominada COMSAN, la elaboración de los lineamientos sobre seguridad alimentaria y nutricional que comprende acciones específicas para la reducción y prevención de las pérdidas de desperdicios y de alimentos.

Vamos de lleno a lo que es el reglamento de la Ley 30988.

Informar que esta ley ha sido reglamentada con Decreto Supremo 003-2022, publicado el 12 de marzo de 2020, donde aprobó el reglamento de esta norma que está compuesta por 12 artículos y dos disposiciones complementarias y finales. Como ustedes podrán ver en la presentación, el objeto, la finalidad, las definiciones y la estructura completa de la ley que hemos reglamentado a nivel del Poder Ejecutivo, con una participación intersectorial e incluso con la Comisión de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Cabe mencionar, que desde el artículo 5 al artículo 11 se detallan las acciones estrategias a implementar como parte de los actores involucrados, a fin de reducir y prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos.

Tenemos que resaltar, señora presidenta, que la formulación del reglamento involucró un proceso participativo, en donde se

coordinó con la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional y se generaron espacios de socialización con la cooperación internacional, específicamente con FAO y otros organismos que nos han apoyado, asociaciones de base y con la academia. Asimismo, se tuvo que prepublicar la resolución Ministerial 0398/2019-MIDAGRI, a fin de recabar opiniones, comentarios y sugerencias, de todos los actores que están involucrados.

Finalmente, debo mencionar que el reglamento clasifica los tipos de acciones estratégicas a implementar, capacitación de buenas prácticas, programas o proyectos, participación ciudadana, fomento a la investigación, promoción de prácticas, educación, coordinación intergubernamental e intersectorial. Asimismo, se menciona que para la formulación de los lineamientos a los que hace mención la ley, se fomentará un equipo de trabajo en el marco de la Comisión Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Frente a este último punto, señora presidenta y señores congresistas, solamente debo mencionar que la CONSAM fue creada mediante el Decreto Supremo 102-2012-PCM. Es una comisión de carácter permanente, formado por ministerios involucrados en la materia y representantes de los gobiernos Subnacionales, la sociedad civil, así como la Asamblea de Gobiernos Regionales, la red de Municipalidades Urbanas y Rurales del Perú, así como la Convención Nacional del Agro Peruano (CONVEAGRO), la Junta Nacional de Sectores Hidráulicos de Riego del Perú y la Asociación de Empresas Pesqueras Artesanales del Perú.

Esta Comisión Multisectorial, quiero informar que hemos sesionado el día 26 de agosto de este año, hace poco, y ahí se han adoptado cinco acuerdos por unanimidad. Uno de ellos fue crear equipo de trabajo para la revisión de los lineamientos, los cuales ya tenemos un borrador, una propuesta, un documento de trabajo, que se ha alcanzado a cada uno de los miembros de la comisión de la CONSAM y, también, podríamos de manera preliminar compartirlo con usted, señora presidenta, si usted lo requiere podemos compartirlo, porque es un documento de trabajo que lo que queremos es enriquecerlo para poder definir los lineamientos. **(2)**

Yo quiero dar ya, como punto dos, el avance en la implementación de la Ley 30988 y su reglamento, respecto a la implementación de esta normativa el MIDAGRI viene liderando la implementación de las siguientes actividades:

Uno, capacitación en buenas prácticas, el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), mediante las escuelas de campo de los agricultores está realizando sesiones educativas a los productores y productoras de la agricultura familiar, sobre buenas prácticas agrícolas en el manejo de la cosecha y poscosecha.

El año 2019 se capacitó a casi 7000 productores en buenas prácticas de producción; con el apoyo, además, de FAO se trabajó en un documento sobre las buenas prácticas para reducir y prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos en el sector agrícola, pecuario y pesquero.

Con soporte técnico de Naciones Unidas, con FAO específicamente se ha implementado un curso de capacitación de buenas prácticas para reducir la pérdida de desperdicio de alimentos, dirigido a los servidores del MIDAGRI y a los directores regionales de las direcciones regionales agrarias y a sus equipos. Para con este trabajo se han desarrollado módulos de capacitación, a fin que las direcciones regionales de agricultura realicen la transferencia de conocimiento a los productores y a las productoras de agricultura familiar, hemos pretendido hacer un efecto cascada en el cual nosotros recibimos la capacitación de FAO, la compartimos con los funcionarios del sector y también con los directores regionales quienes a su vez van a tener que capacitar dentro de su competencias a los productores agrarios de cada una de las jurisdicciones.

En el tema de capacitación ciudadana, también se ha realizado la difusión de información sobre causas y efectos de desperdicio de alimentos en medios de comunicación de cobertura nacional. Se hizo el lanzamiento de la campaña "Cero desperdicios en alimentos", esto fue en marzo del 2020, se diseñó, implementó la campaña de información, educación, sensibilización para reducir y prevenir las pérdidas y desperdicios de alimentos que incluye la activación en redes sociales institucionales, también materiales multimedia, audios educativos, programas de cocina, recetas creativas para aprovechar al máximo los alimentos, activaciones ciudadanas en el Gran Mercado Mayorista de Lima y diversas actividades que podemos comentarles.

En el tema de fomento de la investigación, se ha realizado estudios en el Perú, sobre la cuantificación de pérdidas de alimentos en la cadena productiva de la papa, del banano, del tomate, del frijol y del maíz amarillo duro. La línea base de las pérdidas de alimentos para la papa, el banano y el maíz amarillo duro, en el Perú, con este estudio que realizó FAO el año 2020.

También hemos medido las pérdidas potenciales de la cadena de valor de la papa, ahí nos ha apoyado el Centro de Investigación de la Papa, eso data ya del 2017 y tenemos un estudio para determinar las pérdidas de poscosecha de la cadena agroalimentaria del frijol, también con el apoyo de FAO.

En el tema de promoción de prácticas, señor presidenta, tenemos una política o una implementación de un premio de buenas prácticas en edición 2020 y edición 2021 con el apoyo de FAO y se realizó el reconocimiento de experiencias innovadoras en la producción y poscosecha, y comercialización y consumo final. Ahí se premiaron a algunos chefs reconocidos a nivel nacional en el

tema del uso de alimentos, digamos, para evitar la pérdida que por centenares de toneladas se pierde año a año en nuestro país.

En el tema de coordinación intersectorial e intergubernamental en el marco del grupo de trabajo del PDA de la CONSAM y con apoyo de FAO se ha trabajado una propuesta de lineamientos de reducción y prevención de pérdidas de desperdicios de alimentos en atención a lo establecido por la propia Ley 30988.

También con el apoyo de Naciones Unidas se viene trabajando en una propuesta de red de actores con el objeto de promover la participación activa de diversos actores del sector público y privado que viene trabajando en iniciativas vinculadas en la promoción de la eficiencia productiva y la reducción de pérdida y desperdicio de alimentos, lo cual también involucra la economía circular que es parte de la agenda que usted ha tenido a bien invitar el día de hoy, y en la cual la Dirección de Estudio Económicos del Ministerio de Desarrollo Agrario que está dentro de esta dirección general también ha participado en el tema de economía circular.

También se ha instaurado la celebración del día nacional mediante activación en redes sociales institucionales del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego y como en las redes sociales de los aliados del sector.

Debo mencionar, ya para finalizar, señora presidenta, en esta última presentación que es prioridad la elaboración de los lineamientos, acciones específicas para prevenir y reducir la pérdida de alimentos; actualmente, con el apoyo de Naciones Unidas, de FAO, se encuentra con una propuesta de lineamientos la misma que considera acciones específicas, indicadores y además responsables.

En la reunión que sostuvimos el día 26 de agosto, hace alguna semana, se acordó conformar este equipo técnico para revisar la propuesta en la segunda semana de setiembre, estamos justamente en ese plazo, por lo que, se tiene pendiente una reunión con el equipo técnico programado para la tercera semana de setiembre, de estos lineamientos que se deben aprobar, como la propia ley lo señala, por decreto supremo.

Asimismo, los lineamientos propuestos están vinculados al código de conducta voluntario para la reducción de pérdida y desperdicio de alimentos elaborado por FAO con la propuesta de lineamientos siguientes:

En el lineamiento uno, la articulación y la promoción de sinergias entre actores del sector público y privado, sociedad civil y cooperación con academia.

En el lineamiento dos, se establece un marco institucional adecuado.

En el lineamiento tres, una capacitación de buenas prácticas para reducir y prevenir la pérdida de alimentos.

En el cuarto, la implementación y desarrollo de las buenas prácticas y tecnología para prevenir y reducir la pérdida de alimentos y la mejor eficiencia productiva.

Y, en el quinto, el sistema de información administrativa para que permita evaluar, cuantificar la supervisión de la pérdida de desperdicio de alimentos en los aspectos social, económico, ambiental y nutricional.

En el sexto, la concientización y la educación de la capacitación.

En el séptimo, la investigación para mejorar la productividad y la reducción de la prevención de la pérdida de desperdicio de alimentos.

En el octavo, la recuperación y la donación de los alimentos a organizaciones sociales.

En el nueve, la generación de recursos con la finalidad de poder ejecutar las diferentes acciones específicas previstas.

Y por último, en el décimo, la aplicación y el seguimiento de la evaluación que tenemos.

Como le comenté, señora presidenta, nosotros ya tenemos un documento de trabajo que estamos sometiendo a consulta, gustosos nosotros de poner conocimiento a ustedes para poder hacer la revisión técnica, a través suyo, a través de sus asesores, estamos siempre llanos a recibir apoyo, porque esa es la forma que debe el país legislar, socializando sus propuestas normativas. Y, en este caso, nos hemos preocupado de manera estricta de no perder el espíritu de lo que el legislador ha pretendido con esta ley que nos ha enmendado, reglamentar dentro de la estructura normativa que tenemos.

Muchísimas gracias, presidenta, y quedo atento, tanto yo como José Luis que me acompaña para alguna intervención de manera específica.

La señora PRESIDENTA.— Muchas gracias, queridos funcionarios de MIDAGRI.

Se deja en el uso de la palabra a nuestras queridas congresistas que están en la plataforma y a nuestra vicepresidenta si hubiera alguna pregunta.

Congresista Milagros, tiene la palabra.

La señora JÁUREGUI MARTÍNEZ DE AGUAYO (RP).— Muchísimas gracias, señora presidente. Muchísimas gracias a todos los que están presentes, a todos mis compañeros congresistas y a todos ustedes que han venido a ver.

Saludos al señor Rigoberto Coico, Director General Políticas Agrarias del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.

Señora presidente, en el artículo 10 del Reglamento de la Ley 30988, la ley promueve la reducción y prevención de pérdidas de

alimentos y desperdicios de alimentos. Se indica que el Ministerio de Desarrollo Agrario en coordinación con el Ministerio de Educación promueve acciones educativas vinculadas a la reducción y prevención de pérdida y desperdicios de alimentos. Mi pregunta es, ¿cuáles han sido esas acciones educativas realizadas a nivel nacional?

Señora presidenta, la Defensoría del Pueblo, mediante el Informe denominado Riesgos de corrupción en la distribución de productos alimentarios Qali Warma, en el contexto del COVID-19, ha señalado que el 20% de los alimentos distribuidos no se utilizan, pese a la existencia de grandes grupos de personas en extrema pobreza. Mi pregunta es, ¿cómo viene coordinando el sector agrario con Qali Warma para evitar que los alimentos se pierdan?

La señora PRESIDENTA.— Tienen la palabra los funcionarios de MINAGRI para responder a nuestra querida congresista Milagros de Aguayo.

EL DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICAS AGRARIAS, señor Edwin Rigoberto Coico Monroy.— Sí, muchísimas gracias, presidenta, y a través suyo a la señora congresista Milagros Aguayo, muchas gracias por la pregunta. Creo que eso nos permite esclarecer el trabajo que de manera intergubernamental, perdón, intersectorial estamos nosotros propiciando.

La pérdida de alimentos no solamente es del 20%, incluso llega a montos mayores como el 35%, no hablo de Qali Warma, sino de manera general, en toda la cadena de la producción desde la cosecha hasta que llega al consumidor final, y es un número importante y seguramente, a través de las prácticas que el congreso ha dictado y las políticas que está generando el Ministerio de Desarrollo Agrario va a lograr reducirse para poder utilizar al máxima lo que vamos a producir, más aun que estamos en una época complicada en el tema del incremento de la siembra, de los costos de siembra que podría acarrear justamente con lo que se trata de luchar con lo que esta comisión está aprendiendo a luchar que es contra el hambre.

Específicamente, José Luis, tenemos para que puedas darle de manera detalla a los señores congresistas el detalle del tema.

EL ESPECIALISTA EN FORMULACIÓN DE POLÍTICAS Y PLANES SECTORIALES EN TEMAS DE RECURSOS HÍDRICOS E INFRAESTRUCTURA AGRARIA DE LA DIRECCIÓN DE POLÍTICAS AGRARIAS- MIDAGRI, señor José Luis Alarcón Tello.— Sí, gracias, bueno, primero buen día, señora presidenta y todos los presentes.

Con respecto a la consulta, nosotros apenas hemos recibido esta solicitud de información, hemos también enviado una solicitud a los ministros involucrados, entre ellos Educación, MIDIS, Producción también para que nos informe las acciones que viene realizando, por lo que aún no hemos tenido respuestas sobre eso, pero apenas tengamos la respuesta haremos un informe a fin de

poder compartirlo con ustedes para tener conocimiento de todas las acciones específicas.

Conocemos sí que el Ministerio de Educación ha venido realizando el año pasado webinar, seminarios, sobre justamente ese tema y nosotros inclusive hemos participado, pero mayor detalle dentro de su público objetivo no tenemos esa información; por lo que, apenas recibamos la información vamos a preparar un informe para poder compartirlo con esta comisión.

Gracias.

La señora PRESIDENTA.— ¿Alguna otra pregunta en plataforma, queridos colegas?

Queridos funcionarios del MIDAGRI, saludamos la implementación de la Ley 30988 y queríamos conocer, por favor, si la Ley 31477, de materia similar a la Ley 30988 ya tiene avance de reglamentación, pues el plazo era 90 días hábiles y hasta ahora, como siempre, en un país con mucha burocracia no tenemos todavía el avance de esta ley que también favorece a nuestras ollas comunes y ya es hora. A ver, si nos tiene alguna respuesta alguien de nuestros funcionarios.

EL DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICAS AGRARIAS, señor Edwin Rigoberto Coico Monroy.— Perfecto, presidenta, muchas gracias.

A pesar que no está en la agenda, creo que es importante explicar al congreso nacional y, a través suyo, al país completo, respecto a la reglamentación de la Ley 31477.

Es cierto, realmente las leyes cuando se piden reglamentar establecen un plazo en el cual debería el Ejecutivo hacer el esfuerzo para reglamentar, pero quiero comentarle, presidenta, y, a través suyo, a todos los congresistas que llegar a reglamentar una ley no es un trabajo sencillo porque se tiene que coordinar con varios sectores y, es por ello, y además con los cambios recientes y continuos de funcionarios **(3)** y de los sectores, y sumado a la pandemia, el trabajo no presencial, pues que se ha aletargado este tema de reglamentación no solamente ello, sino que yo entiendo que se hace el esfuerzo de poder legislar para favorecer la lucha contra el hambre y diversas materias, pero sobre el particular hemos traído una pequeña ayuda memoria, esta Ley 31477 tiene como objeto recuperar los alimentos que sean de origen agropecuario, pesquero, acuícola, aptos para el consumo humano y abastecer a la población en condiciones de vulnerabilidad.

En el artículo tercero, como usted bien lo ha dicho, señala que su finalidad es orientar la implementación de acciones para recuperación de alimentos en los mercados de abasto en el país, a fin de que puedan ser clasificados, seleccionados y derivados a la población de pobreza y pobreza extrema, a través de organizaciones sociales que se encarguen para tal fin.

Bien, sobre esta ley, antes de ser aprobada el MIDAGRI se pronunció que la propuesta normativa es importante, pues, se alinea al tema de las políticas nacionales en materia de seguridad alimentaria y nutricional, pero advertimos que no tenemos una competencia sobre esta normativa, considerando que el artículo 4 y el artículo 2 de las primeras disposiciones complementarias establece que, el Ministerio de Desarrollo Agrario en coordinación con multisectorial de seguridad alimentaria y nutricional, y con los sectores involucrados, y con arreglo a sus competencias y presupuestos adopta las siguientes acciones para promover la recuperación de alimentos.

Primera, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego reglamenta esta ley en un plazo no mayor de 90 días hábiles contados a partir del día siguiente de su publicación; y en el segundo es la elaboración de lineamientos y guías: *Encárguese al Ministerio de Desarrollo Agrario que a través de la Comisión multisectorial de Seguridad Alimentaria y en articulación con gobiernos regionales y locales, elabore los lineamientos para implementar la recuperación de alimentos en los mercados mayoristas de abasto en un plazo de 90 días hábiles.*

En tal sentido, nosotros hemos emitido el Oficio 0024-2020-MIDRAGI-Secretaría General- Oficina de Asesoría Jurídica, con fecha 18 de julio solicitándole al Ministerio de Justicia la siguiente consulta, a fin de tener la certeza correspondiente:

Uno, el MIDAGRI es competente para dar cumplimiento al artículo 4 y la primera y segunda disposición complementaria de la Ley 30147, y cuáles son las implicancias y dos, de no ser negativa la respuesta anterior es necesario gestionar la modificación del artículo 4, y la primera y segunda disposición complementaria y finales de la Ley 31477 para que su reglamentación pueda ser formulada por el Ejecutivo, a través del Ministerio de la Producción y del Ministerio de Inclusión Social. Hasta ahí hemos avanzado nosotros, y estamos haciendo las coordinaciones intersectoriales, no hemos recibido aún respuesta del Ministerio de Justicia y queríamos informar eso, presidenta.

La señora PRESIDENTA.— Le daría muchas gracias, y si nos podría también, a los despachos de todas las congresistas, hacernos llegar por intermedio del nuestro para la ayuda memoria para que también lo tengamos todos los de la comisión.

EL DIRECTOR GENERAL DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICAS AGRARIAS, señor Edwin Rigoberto Coico Monroy.— En el término de la distancia, a penas, le remitimos el día de hoy mismo el documento y el oficio que hemos remitido, ¿sí?

La señora PRESIDENTA.— A los funcionarios del Ministerio de Agricultura y Riego se les agradece, y seguimos con nuestra agenda.

Presentación del señor Fernando Castro y, señora Andrea Vite, funcionarios del Fondo de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación- FAO, quienes compartirán el tema

prevención y reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos para un sistema alimentario sostenible en el Perú.

Escuchamos su participación y le damos la bienvenida por unirse a este gran sueño de reducir el hambre en nuestro país.

El COORDINADOR DE SISTEMAS ALIMENTARIOS DE LA FAO, señor Fernando Castro.— Disculpen, tenía el micrófono apagado.

Buenos días, con todas y con todos, agradecemos la invitación a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación- FAO para esta comisión que para nosotros es muy importante. Gracias, congresista Portero por darnos este espacio para compartir la agenda.

Nosotros desde FAO venimos impulsando el esfuerzo de la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos y le vamos a compartir ahora un poco el contexto por el cual lo estamos haciendo y también la agenda que venimos desarrollando en Perú.

¿No sé si tienen la presentación?, sino esperamos un ratito y les voy contando. En FAO, nosotros tenemos un trabajo a nivel de nuestra oficina global, en reducción de pérdidas y desperdicios y, en ese campo, en el comité de agricultura se ha impulsado un código de conducta para la prevención y reducción de pérdidas y desperdicios, el código de conducta es un código voluntario para que los países lo vayan adoptando. Eso viene ya de una serie de reuniones y experiencias que los países han ido desarrollando y los mismos representantes de los países lo han aprobado en el Comité de Agricultura de Naciones Unidas; entonces FAO ha adoptado ese código y lo está impulsando para la agenda que tenemos en Perú.

En ese marco hemos trabajado a nivel de un espacio importante que impulsamos en la región con los congresos, con los aparatos legislativos de los países en desarrollar lo que denomina los "Frentes parlamentarios contra el hambre", en ese espacio se promueve una serie de iniciativas legislativas y una de las más importantes han sido las leyes para la prevención para la reducción de pérdidas y desperdicios. Exactamente, justamente de ese trabajo es que viene la ley PDA en Perú, y la reglamentación que se ha desarrollado. Hay varias cosas que estamos trabajando como lo ha comentado nuestro director de políticas de MIDRAGRI, Rigoberto Coico; estamos impulsando la implementación de esa ley, que además está permitiendo abrir, no solamente en el sector público, toda esta agenda de desarrollo de capacidades, de instrumentos de política, de prácticas también, porque hay muchas prácticas que se están haciendo a nivel de gobierno local, pero también con el sector privado.

Quería yo repasar solamente el contexto, nosotros estamos impulsando el trabajo en temas de alimentación y nutrición, recientemente se ha publicado el estudio del estado de la inseguridad alimentaria y nutricional en el mundo y hemos visto que una serie de situaciones han hecho que esta situación y los

objetivos que se han planteado hacia el desarrollo sostenible en el 2023 no se están alcanzando.

La mayoría de los índices de alimentación y nutrición se han estancado o están retrocediendo, solamente algunos pequeños índices se están avanzando, por ejemplo, el inicio de la lactancia materna, pero en general han retrocedido; entonces, vemos que todavía hay 2300 millones de personas que en el 2021 tuvieron un problema de inseguridad alimentaria moderada o severa. Nosotros insistimos mucho en estos dos niveles de inseguridad alimentaria, porque hay un grupo muy importante que tiene inseguridad severa o grave, que es personas que han dejado de comer en algún momento, pero también tenemos un gran grupo de población que está en inseguridad alimentaria, que no deja de comer, pero ha reducido la calidad de su dieta y eso es muy importante porque esto gravita y nos da los resultados nutricionales que tenemos en la población, sobre todo en desnutrición crónica infantil en la que hemos tenido resultados positivos en el país, pero todavía en lo que nos hemos estancado es anemia, tenemos resultados muy preocupantes un nivel de 38.8% anemia en niños menores de cinco años a nivel nacional, pero en zonas de selva llega hasta 70%, Puno, por ejemplo, 70%.

Entonces son cifras muy preocupantes, porque esta población es la que está en crecimiento y esta población es la que en la situación en la que estamos se va a ver perjudicada hacia el futuro.

Entonces a nivel mundial estas cifras se están dando ese sentido.

Siguiente, por favor.

En el Perú tenemos una situación de 50% de población de inseguridad alimentaria, moderada a grave, que es la gente que no llega a cumplir digamos una alimentación adecuada que es el derecho que estamos buscando garantizar, tenemos todavía 2.7 millones de personas en situación de desnutrición, la obesidad en adultos llega casi al 20% y las mujeres que presentan anemia, mujeres entre 15 y 49 años, están en un 20% que son cifras bastante preocupantes.

Siguiente, por favor.

Igualmente, 10% de los niños presenta retrasos en crecimiento, hay niños de entre cero y cinco meses, 65%, que tienen alimentación con leche materna; en este índice se ha trabajado mucho, se está insistiendo mucho, todavía hay una brecha, pero es, digamos, algo positivo en lo que podemos resaltar avances. 9% de niños con bajo peso y 8% que presentan obesidad.

Siguiente, por favor.

En pobreza y desnutrición tenemos desnutrición crónica infantil tres veces mayor en el área rural, en el área urbana. Esto es importante mencionar, porque muchas veces estas cifras son globales a nivel nacional, pero cuando comenzamos a desagregar

por zonas, esto se vuelve más preocupante. Las cifras de inseguridad alimentaria en zonas rurales, en zonas de Amazonía son mucho más altas, en grupos vulnerables también. Tenemos cifra que son preocupantes, pero cuando hacemos foco en grupos especiales esto se vuelve más difícil.

La desnutrición infantil crónica es mucho mayor en la sierra que en la capital; igualmente es ocho veces más en el quintil más pobre que en el quintil más rico.

En regiones más pobres del país se tiene resultados bastante alarmantes como Huancavelica, Loreto, Cajamarca, casi la mitad de los adultos no logra cubrir sus requerimientos diarios en dieta y el 25% consume más de lo recomendado y solo el 27% lo hace en cantidades adecuadas.

Siguiente.

Entonces, todo ese marco nos lleva a busca una estrategia del que nosotros proponemos, que es transformar el sistema alimentario. Tenemos que ver esto con un enfoque de sistema alimentario, porque estos son resultados a nivel de salud pública, pero que dependen de una serie de decisiones, una serie de procesos que se dan desde que se decide producir el alimento. Si nosotros decidimos producir algún tipo de alimento, promover algún tipo de cultivo, darle las facilidades de comercialización, de transporte, vamos a hacer que esta cadena tenga sostenibilidad, sea inclusiva, sea resiliente y entonces las pérdidas y desperdicios de alimentos es uno de los elementos fundamentales de esta eficiencia del sistema.

Muchas personas todavía no pueden acceder a alimentos porque son muy caros, digamos, para nuestra realidad, porque además nuestros ingresos se han reducido después de la pandemia, mucha gente que todavía no recupera su empleo y mucha gente que ha recuperado su empleo, pero no ha recuperado sus niveles de ingreso prepandemia. Entonces esos dos efectos hacen que la distancia se incremente, precios que se están subiendo, población que ha reducido sus ingresos. Entonces tenemos que hacer más eficiente el sistema y uno de los esfuerzos es reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos.

Nuestro sistema alimentario, nuestro sistema logístico, genera muchas pérdidas porque todavía tenemos muchos casos de informalidad, malas prácticas, el transporte a granel de muchos productos o el excesivo uso de químicos hace que los productos se vayan deteriorando más rápido y eso lo vemos en todos los mercados, todas las pérdidas en cantidades grandes de productos que están desperdiciados. No solamente quitan alimento de nuestra mesa, hace más caro, pero también contaminan, y eso es lo que queremos contarles un poco en esta parte.

Le voy a dejar a Andrea para que ella pueda continuar la exposición.

La ESPECIALISTA DE SISTEMAS ALIMENTARIOS DE LA FAO, señora Andrea Vite.— Buenos días a todas y todos. Buenos días, presidenta.

Como mencionaba mi colega Fernando, la FAO trabaja bajo el enfoque programático durante el 2022 al 2031, la FAO va a trabajar en cuatro mejores siendo estos: mejor vida, mejor nutrición, mejor producción y mejor ambiente.

Los temas de prevención y reducción pérdidas y desperdicios de alimentos justamente calzan en mejor nutrición; sin embargo, esto lo vemos desde un enfoque programático, por lo que está concatenado con los otros tres mejores que mencione previamente. Todo ello para avanzar hacia la transformación de los sistemas agroalimentarios, a fin de que sean más eficientes, inclusivos, resilientes, sostenibles para una mejor vida, mejor nutrición, mejor producción y un mejor ambiente. (4)

Seguramente, antes ya se comentó sobre qué son las pérdidas y desperdicios de alimentos, rápidamente, lo voy a contextualizar: Las PDA, como usualmente lo abreviamos, es la reducción de la cantidad o calidad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro, generando esto costos a la seguridad alimentaria, costos sociales, costos económicos, costos nutricionales y costos ambientales.

Ahora, ¿qué es pérdida y qué es desperdicio de alimentos? La pérdida es la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministros, desde la cosecha hasta el nivel minorista, pero sin incluir este. Mientras que el desperdicio de alimentos es la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los consumidores, de los minoristas y de los proveedores de servicios de alimentación.

Como comentaba hace un momento, hay impactos a nivel social, a nivel económico y a nivel ambiental, precisamente los impactos a nivel ambiental es donde tenemos aún que realizar estudios más precisos porque poco es lo que estamos viendo, digamos, en el impacto ambiental, hablamos mucho más de lo que es impacto en seguridad alimentaria, la pérdida económica, pero falta aún más caracterizar cuál es la problemática a nivel ambiental.

Como ya lo comentó Fernando, el SOFI nos arroja cifras muy alarmantes, tenemos más del 50% de población en seguridad alimentaria, a nivel América Latina y El Caribe se ha hecho la estimación de que alrededor del 12% los alimentos se pierde, eso solamente hablando en términos de pérdida, lo que equivale a 200 millones de toneladas con una estimación económica de 150 mil millones de dólares.

A nivel de desperdicio el PNUMA hizo también una evaluación y se estima que se pierde el 17% a nivel global.

Con relación a los impactos ambientales, aproximadamente el 30% de la emisiones globales de los gases de efecto invernadero son

atribuibles justamente al sistema alimentario, pero tenemos que ver cómo es que impacta cada fase de la cadena de siniestro en esta emisiones.

Bueno, rápidamente, este estudio lo realizamos en el 2020, hicimos un estado situacional de la PDA y encontramos que los eslabones donde había una mayor pérdida y desperdicio de alimentos era en campo, en transporte, en comercio y consumo.

Durante la época de pandemia hubo un estrés en la cadena de suministro, un choque y lo que nos arrojó fueron estos resultados definitivamente se perdió y se desperdició mucho alimento y por eso es que la agenda de colaboración nuestra apunta a medida preventorias para evitar la pérdida y desperdicio de alimentos, siendo una de ellas el código de conducta voluntario para la reducción de PDA, como comentaba Fernando hace un instante, los países solicitaron a la FAO, allá por el 2018, si mal no recuerdo, la asistencia técnica para elaborar estas medidas de carácter voluntario. Esto fue aprobado en el 2021 y es un conjunto de medidas de propuestas de carácter voluntario, no es jurídicamente vinculante que invita a los países a los actores, tanto público- privados, a incorporar esta medidas a fin de tener sistemas de producción más eficientes, más eficaces y con ellos prevenir y reducir las PDA.

Por ello es que, como comentaba también hace un momento el director Rigoberto Coico, la asistencia técnica que no nosotros hemos podido proporcionar al MIDAGRI gira en torno a este código de conducta, la propuesta de lineamientos que hemos trabajado en forma conjunta y la cual se encuentra en revisión en este momento recoge esta medidas de código de conducta, cada uno de los lineamientos esta concatenado a una medida del código. Entonces la agenda está bastante articulada, el efecto cascada se puede leer de forma integral, lo estamos trabajando bajo un enfoque programático también. Eso por el lado de los lineamientos que responde también a su vez a la ley y reglamento.

De otro lado, hemos desarrollado ese estudio de buenas prácticas, el mapeo también de buenas prácticas en PDA, tanto a nivel Perú regional como global y hemos trabajado un curso de fortalecimiento de capacidades en el 2021 que nos permitió descentralizar la agenda PDA, porque hasta el momento la agenda PDA la hemos trabajado a nivel nacional, con enfoque nacional, pero aún no se había trabajado bajo este esquema de plataforma multiactor en regiones y con este curso nos permitió poner en agenda la agenda PDA, en las instancias de articulación.

Bueno, por otro lado la FAO viene siempre dando apoyo en lo que es implementación o revisión de marcos normativos, lo hicimos con la Ley PDA, la Ley 30988, la ordenanza de rescate de desperdicio de alimentos en mercados de Lima- metropolitana, y recientemente con la Ley 31477.

A su vez tenemos una agenda de fortalecimiento de capacidades de las ollas comunes, esto para nosotros es de suma importancia y tenemos otras propuestas de articulación para trabajo en redes y en alianza.

Bueno, esto ya se comentó, la propuesta son 10 lineamientos de acciones específicas que como comentaba recoge las medidas del código de conducta de PDA; por otro lado, como también comento el director de políticas tenemos un mapeo de las buenas prácticas, este documento está a disposición, podemos compartirlo.

A su vez también estamos brindando asistencia técnica al INEI para la medición del indicador 1231A, que responde a pérdidas, el 12131B responde a desperdicios y este trabajo está liderado por PNUMA, FAO lidera el 1231A, entonces también nos encontramos dando asistencia técnica.

También hemos desarrollado junto con MIDAGRI un manual de capacitación, con enfoque ECA que también incluye el enfoque de género e incluye también criterios de circularidad para prevenir y reducir pérdidas y desperdicios de alimentos; también está a disposición podemos compartirlo.

Y, de otro lado, también venimos trabajando junto con MIDAGRI en la creación de una red nacional para la prevención, bueno, y reducción de PDA, una red que reúne actores tanto público como privados. Los objetivos de la red, en primer lugar es poder generar información, generar data, aún hay vacíos de data. Por otro lado, trabajar, por ejemplo, sensibilización, un sistema de monitoreo, de seguimiento, de fiscalización, compartir y difundir información, ser este nexo con otras redes en otros países, por supuesto que contribuye a la cuantificación de la meta 1231A que responde justamente a PDA.

También hemos trabajado acciones de sensibilización, concientización, prevención y reducción de PDA, según manda la ley y su reglamento; hemos trabajado durante dos años consecutivos el premio a las buenas prácticas.

También hemos desarrollado infografías que constantemente estamos compartiendo en nuestras redes y, bueno, haciendo activaciones en la medida de lo posible.

Algo novedoso que estamos impulsando desde este año principalmente, es una propuesta para la creación de una plataforma de privados, algo así como un comité consultivo de PDA, porque definitivamente no podemos transformar los sistemas agroalimentarios sin el trabajo de todos y todas, actores y sectores. Entonces esta es una invitación que hacemos también a los privados, de trabajar en alianza, en plataforma multiactor y con objetivos claros, sobre todo la generación de información.

Y, bueno, la FAO siempre trabaja bajo el esquema de articulación, articulación multiactor, y definitivamente con PDA no está aislado en las instancia de articulación que se han

conformado en cada una de las regiones, ya sean consejos de seguridad alimentaria, consejos de sistemas alimentarios, la CIAL, la agenda de PDA siempre está presente porque es la puerta de entrada para la transformación de los sistemas agroalimentarios.

Y, finalmente, como recomendaciones, bueno, al más corto plazo es importante establecer canales de emergencia, sistemas de protección social integrados; a mediano plazo, buscar nuevas formas de producir climáticamente inteligente, educación alimentaria y nutricional, dietas más accesibles, mecanismos para producir y reducir PDA, economía circular; y, a largo plazo, pues, definitivamente, la transformación agroecológica que es lo que todos perseguimos.

Y los dejo con un mensaje: Transformar los sistemas alimentarios es una tarea urgente para que otras crisis como las que estamos viviendo actualmente tengan un menor impacto en la seguridad alimentaria.

Eso esto de mi parte.

Muchas gracias.

La señora PRESIDENTA.— Haber escuchado la participación de nuestros funcionarios de la FAO para nosotros es [...?], pero, sobre todo, autores aliados para esta hermosa comisión con todas nuestras colegas.

Si alguna congresista tuviera alguna pregunta para nuestros funcionarios de la FAO dejamos abierto los canales para que hagan sus respectivas preguntas.

La SECRETARIA TÉCNICA.— No hay, señora congresista.

La señora PRESIDENTA.— [...?] estas hermosas charlas a través del congreso y de nuestra comisión [...?]y lo que también voy a agradecerle que la FAO sea el eje para que sean involucrados también la empresa privada que es muy importante. Si no se articula no se va a conseguir nada.

Una pregunta, según su punto de vista, ¿cuáles vendrían a ser los problemas o vacíos que encuentra en la ley o reglamentación para los de la FAO? ¿señorita usted, funcionaria?

El COORDINADOR DE SISTEMAS ALIMENTARIOS DE LA FAO, señor Fernando Castro.— Sí, muchas gracias.

Bueno, en la ley se han establecido varias funciones importantes, temas de sensibilización, capacitación y en el reglamento se ha buscado afinar eso, pero necesitamos fortalecer un poco más los roles de las instituciones que están involucradas en esto.

Después, hay algunas disposiciones que se establecen, como por ejemplo, un programa de PDA que nos parece muy importante tenerlo, pero no está muy bien establecido cuál es la esencia de ese programa, un programa presupuestal, o se entiende como un

programa institucional; entonces eso, por ejemplo, es una agenda pendiente todavía.

Hay otros encargos como los lineamientos que ya estamos avanzado que hemos ido implementando y hemos encontrado con el equipo de MIDAGRI elementos sustanciales para avanzar en eso como la red de PDA, que lo manda la ley los lineamientos y estamos todavía en esta agenda pendiente de lo que significa un programa PDA. Creo que eso podríamos dejarlo también en la agenda para poder seguir discutiendo y viendo de qué se trata para poder nosotros implementar esa propuesta que la ley ya dispone.

La señora PRESIDENTA.— Yo creo que lo más importante es estas mesas técnicas de trabajo, estas reuniones porque si no involucramos a todos los actores de nada va a servir hacer muchas leyes de las cuales, a veces, muchos de nosotros no fiscalizamos. Entonces se quedan solamente leyes en papel, declaramos la autógrafa de nuestro presidente, los ministerios hacen todo lo mucho para ellos, pero al final se queda en ley muerta y espero que este año esta legislatura, mientras Dios nos dé vida que estemos aquí, colaborar para hacer esa ruta de trabajo, pero que quede en el tiempo y que los beneficiarios sean esos cincuenta y tanto por ciento de personas que todavía están viviendo sin alimentos y estos últimos meses hay más, más niños que no comen, más niños que solamente comen una sola comida al día y eso no miramos, ni el Legislativo ni muchos de nosotros y estamos ahí, a veces, peleando por cosas que no vienen cuando nuestra gente se está muriendo.

Les agradezco y de nuevo les vuelvo a decir que no me dejen sola, a mí y a mis colegas, en esta hermosa comisión, para poder así, quizás, al final de año decir: "Hemos bajado y [...] y hemos hecho reglamentos que valgan la pena, en un trabajo en conjunto, tanto el pueblo, sus autoridades, sus funcionarios y el beneficio es para nuestras familias más pobres de los pobres".

(5)

Ahora, nos toca la presentación del señor Aníbal Vásquez, oficial nacional de políticas públicas y alianzas, y la señora Milagros Bailetti asociada en complementación alimentaria, funcionarios de programa mundial de alimentos en el Perú, quienes expondrán el tema [...] operaciones de rescate de alimentos.

Bienvenidos y escuchamos su participación de nuestros queridos aliados y funcionarios del PMA.

Buenos días.

El Funcionario del Programa Mundial de Alimentos en Perú, señor Aníbal Vásquez.— Buenos días, muchas gracias por la presentación señora congresista Marlene Portero, a todos los congresistas de la Comisión y también a los funcionarios de MIDAGRI que nos acompañan ahora y, y colegas de la FAO que en este momento compartimos esta mesa.

Bien, justamente sustentándome lo que ya FAO presentó, donde hacen un análisis, de la situación. Nosotros solamente añadiríamos una información que se hizo en agosto de noviembre de 2021.

Es una encuesta nacional que se hizo con MIDAGRI, MIDIS y nuestra agencia, donde se midió entre agosto y noviembre la seguridad alimentaria con una muestra nacional, con una representación hasta el nivel de regiones.

Es una encuesta telefónica, la base nacional de teléfonos, he, en el país, y con eso se hace una muestra representativa y el año entre agosto y noviembre, se midió la seguridad alimentaria.

Y, en seguridad alimentaria severa, encontramos que es 3.5% de la población peruana, tendría, signos de hambre, y tenemos un 51% que estaría en inseguridad alimentaria, entre moderada y severa, que coincide con el reporte de FAO SOFI que hace, un reporte que más o menos 50% de la población estaría con inseguridad alimentaria severa.

En el caso de SOFI esta encuesta que hace FAO es un periodo, es 2019-2021. Esta es una encuesta solamente de agosto y noviembre 2021. Un anuncio que debo hacer y seguramente va ser importante para la Comisión, que vamos hacer una encuesta otra vez a partir del siguiente mes, se hace otra vez la encuesta para ver la evolución.

Como ven, la situación de la inseguridad alimentaria es bastante dinámica y, el incremento de precios de combustibles *commodities* y de los alimentos, es una fuente importante de inseguridad alimentaria.

Estamos viendo con preocupación que todavía el tema de la inseguridad alimentaria sigue siendo un tema crítico y hay regiones que están más afectadas y hay poblaciones que están más afectadas.

Entonces, una política no puede pensarse solamente en algo nacional, sino también tiene que tener una política más específica también.

Entonces, tenemos un mapa que va permitir hacer eso en el futuro y la idea es trabajar con programas específicos, la siguiente. Ay, se quedó creo.

Bien, aquí nada más para mencionar que hay un problema que estamos viendo que es el contexto de la pandemia. Estuvimos* expuestos a inseguridad alimentaria, especialmente por la pandemia, problemas en la economía y el aumento de la pobreza ¿no? Que se dio durante la pandemia.

Pero ahora vemos el incremento de precios ¿no? Los datos que están ahí también son, es un índice de la FAO, global, donde se ve que los precios de los alimentos están en incremento, y también tenemos el dato del INEI donde muestra que más o menos

un 15% de los alimentos se ha incrementado en este periodo previo a la reunión de ahora.

Bien, seguimos, entonces, lo que queremos mostrar también es nuestro rol, nosotros. El programa mundial de alimentos, trabajamos principalmente fortaleciendo* capacidades.

Desde la pandemia hemos tenido que añadir funciones de emergencia. Estamos atendiendo a población migrante y venezolana, haciendo transferencias monetarias con fondos de la cooperación internacional y también apoyando ollas comunes, principalmente somos 760 ollas comunes a las cuales le estamos dando asistencia, donde les hemos entregados kits de cocina y, balones de gas, etc. y también tanques de agua y con ellos también justamente estamos trabajando un programa de rescate de alimentos.

Entonces, lo que voy a mostrarles es, este compromiso que tenemos como el programa mundial de alimentos a nivel global. Ya se mencionó que hay un, porcentaje importante de alimentos que se pierden.

Entonces, no voy a detenerme ahí, seguimos por favor.

Y, básicamente estos son los canales que, que nosotros queremos enfrentar. Como ven, para el rescate de alimentos puede ser verduras, frutas, carnes, también, productos de las cadenas comerciales.

Entonces, para eso, lo que hemos identificado es que el principal problema que hay es logístico, o sea puede haber Leyes que digan que vamos a promover ¿no? El rescate de alimentos, pero si no hay quien haga la selección, quien lleve, eso tiene un costo y lo que estaba viendo en la norma que no hay nada al respecto.

Ustedes, en la norma están colocando una regulación para los que donan y para los que reciben, pero no hay nada al respecto en quien hace esa selección, quien hace la distribución.

Creo que eso es importante verlo, cualquier programa de rescate de alimentos, el costo principalmente es transporte, distribución, logístico.

Entonces, hay iniciativas privadas como la del banco de alimentos, una institución que se dedica a eso, pero lo hace de manera voluntaria y consigue recursos bastante limitados, entonces, pero tienen buenas prácticas, digamos, tienen todo un sistema para poder hacer la, ir a los mercados, hacer la selección y luego identificar poblaciones a las cuales pueden entregar.

Pero es limitado porque no hay un financiamiento especial para poder hacer ese trabajo, entonces, por lo tanto, si quisiéramos hacer un programa, digamos, serio, digamos, donde realmente haya un compromiso.

Hay que poner recursos en este, en este, en esta línea y creo que eso es algo clave, que si no vamos a tener.

La señora .- [...?]

El Funcionario del Programa Mundial de Alimentos en PERÚ, señor Aníbal Vásquez.- Sí, declaraciones de buena voluntad ¿no es cierto? pero al final podemos capacitar también, pero finalmente.

La señora .- [...?]

El Funcionario del Programa Mundial de Alimentos en PERÚ, señor Aníbal Vásquez.- Claro, cuando uno quisiera medir una política de rescate de alimentos, lo que mide es, cuantas toneladas se han transferido ¿no? Cuantas personas se han beneficiado del rescate alimentos.

Eso son los indicadores que deberíamos medir, pero creo que todavía estamos, un poco lejos de eso.

Entonces, lo que voy a mostrarles es un poco en la práctica, digamos ¿no? Como, como lo estamos haciendo, adelante, ok.

Entonces, miren, hasta el momento hemos atendido 178901 familias con rescate de alimentos en Lima Metropolitana. Esto equivale más o menos a 715600 beneficiarios, hay 2873 organizaciones comunitarias, entre ellas, ollas comunes, comedores, asociaciones, albergues y otros.

El banco de alimentos, tiene esa tarea, digamos, dentro de sus, de su organización, también está Cáritas.

Entonces, si ves son instituciones, de beneficencia y, entonces ellos hacían normalmente su trabajo, pero lo hacían bastante limitado.

Entonces, nosotros lo que hemos hecho es, darles apoyo logístico y ese apoyo logístico en qué consiste.

El programa mundial de alimentos, ha conseguido, fondos de cooperación internacional de USAID para poder, brindar servicio de logísticos.

O sea, es decir, nosotros tenemos ahora una flota de transporte nacional, inclusive hasta transporte fluvial para poder trasladar alimentos o bienes humanitarios.

Entonces, esto es un proyecto que lo hemos empezado recién el año pasado, justo por la emergencia se tuvo que activar. Como saben, el programa mundial de alimentos es la organización más grande del mundo en asistencia alimentaria en ayuda humanitaria, de Naciones Unidas.

Entonces, Naciones Unidas se encarga cuando hay situaciones de guerra, cuando hay situaciones de emergencia o desastres para que el programa mundial de alimentos con sistema logístico barcos, helicópteros, hace esa tarea.

Entonces, eso lo hemos implementado recién en el Perú porque, con la pandemia se creó esa necesidad.

Entonces, el Estado necesita apoyo porque antes no lo necesita, entonces porque el Estado tenía la capacidad de hacerlo, pero cuando viene una emergencia como COVID, supera las capacidades.

Entonces, por esa razón, el programa mundial de alimentos tuvo que movilizar recursos de la cooperación internacional para poder implementar un sistema logístico.

Entonces, lo que tiene ahorita, en este momento, el programa mundial de alimentos, es un sistema logístico, que es gratuito.

Entonces, por ejemplo, si hay alguna institución que necesita trasladar, bienes humanitarios o alimentos, nos llaman, hay un convenio, hay un procedimiento, ahí está nuestra experta Milagros Bailetti. Donde hay un procedimiento para poder hacer ese trámite y, Cáritas u otras organizaciones que, que necesiten trasladar, INDECI lo ha hecho.

El año pasado hemos trasladado alimentos, no están los datos ahí ¿no? Si tienes el de INDECI ¿no?

Ok. Por ejemplo, en INDECI hemos apoyado con alimentos, 10856 toneladas de ayuda humanitaria, hemos trasladado. Eso ha beneficiado a más de 1600,000 personas.

Y, entonces, el trámite es bien simple, no es burocrático. Entonces se hace, tiene que haber por supuesto un acuerdo claro.

Hemos ofrecido este servicio también a la red de ollas comunitarias. Aquí nos acompaña, justamente estuvimos trabajando, con ellos para poder también ofrecer el servicio. Lo único que se necesita es que estén formales, formalmente constituidos.

Entonces, ellos piden el servicio y es gratuito, ok. La buena noticia es que este proyecto lo tenemos extendido hasta el próximo año. Y, el apoyo es un proyecto nuevo, que vamos a seguir dando el servicio, y, vamos a ampliar las regiones ¿Cuántas regiones estamos?

La señora .- Con cargo a [...?], este proyecto se lleva hasta julio del 2023, en la cual las operaciones de rescate de alimento, van a ir a 3 regiones ¿no? He, con cargo a los resultados de la información que podamos recoger, se podría modificar o quizás ampliar.

Piura, La Libertad e Ica son las regiones que están consideradas en este proyecto para poder iniciar, estamos estimando para el mes de octubre, poder iniciar las acciones y, se ejecutaría hasta el próximo año.

La señora PRESIDENTA.- en la regiones de Piura, Ica y la Libertad.

La señora .- Con cargo a identificar o validar algunas, porque lo que se busca en alguna de estas regiones, porque lo

que se busca es también de que todo lo que se pueda rescatar se pueda destinar a organizaciones que requieran este tipo de apoyo.

La señora PRESIDENTA.—Y por qué no a las regiones más pobres como Huancavelica, Puno.

El Funcionario del Programa Mundial de Alimentos en PERÚ, señor Aníbal Vásquez.— Está en función de disponibilidad, también.

O sea, es decir, se ha identificado lugares que tienen, capacidades para poder hacer ese tipo de servicio porque nuestro rol es solamente transporte nomás. O sea, tiene que ver una organización que esté haciendo esa tarea.

O sea, nosotros apoyamos con el transporte y facilitamos. Esto, por ejemplo, para el banco de alimentos, ha significado un incremento de.

La señora .— 6 veces más de lo que venía rescatando usualmente con sus operaciones.

El Funcionario del Programa Mundial de Alimentos en PERÚ, señor Aníbal Vásquez.— Claro.

Claro, ahí, lo que, el resumen, con esto terminamos nosotros.

Que nos dice la experiencia ¿no? realmente lo que se necesita es un programa de logístico, y como bien mencionaba Fernando de FAO.

Efectivamente, lo que se necesita es un programa que, recursos del Estado, para poder, financiar, principalmente el transporte y las instituciones o dar apoyo a las instituciones que van a ser esta tarea de seleccionar los alimentos y luego el traslado.

Con la norma vemos que hay in avance importante porque si, la pregunta es, ya tenemos el alimento y ¿a quién llevamos? ¿Quiénes son los beneficiarios? Ya, ok.

Creo que ese encargo que le están dando a MIDAGRI de poder identificar esa población beneficiaria es importante MIDIS ¿no? Que sería los que harían la tarea.

Entonces, me parece a mí que, hay un avance importante, cuenten con nosotros para poder, validar lo que sería la implementación de reglamento ¿no? En la práctica, o sea, ya tienen acá un proyecto funcionando con recursos.

Entonces, lo que podemos hacer es, con MIDAGRI, con MIDIS y con propio FAO, poder hacer que en estos lugares donde ya tenemos el trabajo. Se recojan lecciones aprendidas, y de ahí de la práctica se puede elaborar un, un reglamento a partir de la observación, digamos, de la práctica, de los problemas que se van presentando en cada etapa ¿no? No es tan simple como ya se ha mencionado.

Eso sería lo que quisiéramos comentar y bueno, atentos a las preguntas, comentarios, gracias.

La señora PRESIDENTA.— Muchas gracias a nuestros amigos de, este, del programa PMA y es importante ¿no? Porque si no hubieran estas reuniones, no se supieran las falencias que tenemos y es importante ahí, rescatar de que el Gobierno tendría que dar.

En vez de dar tantos programas asistencialismos que no llegan verdaderamente, a veces a los, a las familias y se pierde en el camino.

Podría dirigir cierta cantidad de dinero para el programa esto de logístico ¿no? Y, y articular con ustedes que ya tienen experiencia en esto y que verdaderamente llega porque esta ayuda llega.

Nosotros hemos conversado con las ollas comunes y llega, no es como el programa del (6) Qali Warma, los otros que están esperado, llega y no llega, y de repente que llegó para 20 días, luego llega para 40 días, luego se desaparecen 2 meses y aparecen dentro de 3 meses y luego solamente ahí, amarres y pequeñas dificultades para nuestras familias más vulnerables.

Nosotros desde la comisión, estamos pidiendo una reunión con el Presidente de la República, desde mayo del año pasado y esperamos que nos la dé para ver si hacemos una mesa en el mismo Gobierno ¿no? Ahí, en el Palacio y que, invitarles a ustedes porque todos somos uno y si queremos no más pobres en un país rico, pues, soltemos cosas para mejorar la calidad de atención verdaderamente a las familias que más lo necesitan.

Y, ahí están ustedes, está la FAO, están, está MIDAGRI, estamos todos para poder y ojalá que nos escuche pues ¿no? Porque a veces no escucha este señor, pero la historia está ahí, la historia está ahí y los autores están esperando por un milagro y el milagro lo están dando, lo podemos dar todos con nuestras ideas y plasmarlo y como dice usted, logísticamente Leyes, pero que vayan también con un fortalecimiento en todo.

Porque claro, es importante, damos, damos, pero ¿cómo llegan las ollas comunes? Tenemos que tener también un grupo de personas que en la selección ¿no? eso lo que lo hacen ustedes.

Entonces, ahí tenemos que también fortalecer.

No sé si alguien tiene algo que aportar, algún congresista de la plataforma nos puede hacer alguna pregunta.

Queridos colegas está abierta la tribuna, sino seguimos con nuestros ponentes.

Muchas gracias a nuestros amigos y aliados funcionarios del programa mundial de alimentos. La presentación de la licenciada Jessica Huamán Vilca, regidora de la municipalidad de Lima Metropolitana y presidenta de la comisión de consejo mundial contra el hambre, quien tendrá bien exponer sobre experiencias de trabajo en la prevención y reducción de pérdida de alimento.

Es una joven que sueña con un Perú mejor, profesional, bienvenida Jessica, gracias por otro, por otro, este, periodo juntas.

La Regidora Metropolitana de Lima, señora Jessica Huamán Vilca.— Muchas gracias congresista y muchas gracias por el espacio para poder mostrar lo que hemos podido realizar desde la Municipalidad Metropolitana de Lima.

Y, voy a presentar ahora, no solamente la experiencia que tenemos con la red de ollas comunes de Lima Metropolitana para, la promoción del rescate o recuperación de alimentos de mercados mayoristas y mercados de abastos, sino también, el proyecto de ordenanza que justamente este miércoles lo vamos a debatir en sesión de consejo.

Después de tantos meses desde el año pasado, hemos estado insistiendo en la municipalidad para que este proyecto de Ordenanza se apruebe.

Ya está agendado este miércoles. Así que, esperamos se pueda aprobar para poder regular la recuperación de alimentos en toda Lima Metropolitana, siguiente.

Bueno, acá he traído unos datos que creo que es importante poder citarlos y a nivel nacional, es importante considerar que más de 12000 toneladas de alimentos se pierden anualmente.

Lo cual puede equivaler al 47.6% de la producción total que se puede tener, siguiente.

Además, también la FAO estima que unos 36 millones de personas podrían cubrir sus necesidades calóricas con los alimentos que se desperdician en puntos de ventas directos, en los, de los diferentes consumidores ¿no? Siguiente, gracias.

Cuál es la experiencia que hemos tenido desde la red de ollas comunes de Lima Metropolitana en conjunto con la Municipalidad Metropolitana de Lima y una empresa municipal que es EMSA.

Que es el mercado mayorista que está en Santa Anita y que justamente es el que ha mostrado no solamente las puertas abiertas a organizaciones de sociedad civil como son la red de ollas comunes de Lima Metropolitana, sino también trabaja con el banco de alimentos y también con un programa municipal llamado "Manos a la Olla", siguiente.

Nosotros cómo iniciamos esta labor de trabajo de la mano con la red de ollas comunes de Lima Metropolitana, se evidencio que cuando inició la pandemia, lamentablemente, no se tenía acceso a alimentos frescos que son frutas, verduras y eso lo tenían que comprar, comprar, cómo si es que no tenían acceso a dinero para poder hacerlo.

Es por ello, que se vio la necesidad de tocar las puertas del mercado mayorista de Lima, de EMSA, para poder ver la posibilidad de poder iniciar un piloto de recuperación de alimentos de todo el mercado.

Específicamente lo que nosotros realizamos, fue un dialogo inicial con el gerente de EMSA, pero además también una sensibilización a los trabajadores del mercado mayorista y además también, a las personas que tenían sus diferentes puestos en este mercado para que puedan tener esa disposición de poder, tener digamos un trabajo articulado para la recuperación de alimentos, independientemente de lo que ya se hacía por parte del banco de alimentos.

Esta acción, digamos, que hace la red de ollas comunes de Lima Metropolitana la realizan las mismas lideresas de las ollas comunes, son capacitadas de hecho, dentro de los espacios, digamos, de articulación como la mesa de trabajo, seguridad alimentaria que existe en la municipalidad de Lima, generamos una guía de capacitación para las lideresas, para que se pueda visibilizar cómo es que realmente se puede contar con la inocuidad, pero además también, con esa voluntad, que cada lunes pone las lideresas en esta recuperación de alimentos.

Actualmente hay un acuerdo, hasta ahora no hay un convenio porque justamente EMSA también está esperando a que se apruebe este proyecto de ordenanzas que este miércoles va pasar por consejo para que pueda darse, digamos, este convenio por fin, entre ambas instituciones y de esa forma se pueda, materializar con, de mejor manera, digamos, la recuperación, siguiente.

El trabajo se realiza todos los lunes a partir de las 8 de la mañana, llegan más temprano, pero la recuperación se puede hacer alrededor de las 8 de la mañana ¿por qué? porque es la hora en la cual los vendedores están "entre comillas", más libres.

Generalmente la labor en EMSA, comienza a las 3 de la mañana, 4 de la mañana y es por ello, que se, vio la necesidad de poder tener este horario. Van alrededor de 10 a 13 lideresas, incluso 15 lideresas de diferentes distritos por cada lunes, digamos, porque se van turnando, van recuperando alimentos y estos son los distritos que hasta el momento tienen autorización para que puedan recuperar alimentos en EMSA.

El Rímac, Comas, Independencia, San Juan de Lurigancho, Villa el Salvador, Pachacamac, Villa María del Triunfo y Ancón. Es muy importante considerar que en cada uno de estos distritos existe una red de ollas comunes, distrital, que hace parte de la gran red de Lima Metropolitana y por lo cual hay una organización por parte de las lideresas.

Ellas van con su chaleco para que puedan ser identificadas y la labor, básicamente, se realiza de la mano con una empresa llamada Servis* Piura que apoya a la red de ollas comunes de Lima Metropolitana para que traslade los alimentos hacia sus, ollas comunes, jurisdicciones, etc.

Cabe resaltar que el único municipio hasta el momento, distrital, que apoya logísticamente a las ollas comunes es Independencia. Independencia cuenta con el apoyo del distrito y llevan, no solamente un camión para que pueda apoyarlas, sino

también personal de participación vecinal para que se pueda hacer este, esta recuperación de alimentos de manera efectiva, siguiente.

¿Cuáles son los alimentos recuperados? básicamente como vemos son verduras, hortalizas y esto ayuda muchísimo a la preparación diaria de los alimentos, si bien lo hacen una vez a la semana, rinde para gran cantidad de platos que pueden tener las lideresas, digamos, en su alimentación semanal.

Y, como acá vemos ¿no? El zapallo, tomate, zanahoria, cebolla, ají amarillo, choclo, brócoli, limón, col, lechuga, pimientos, papa, albahaca, alverjas, manzanas, ollucos, kion, lechuga, beterraga, pepinos, etcétera ¿no? Es decir, hay una serie de alimentos y una variedad que no solamente, ya del aspecto nutricional, aporta variedad en el consumo, sino también en el aspecto nutricional y como menciono, qué es lo que sucedía generalmente.

Las lideresas o las ollas comunes, accedían a alimentos no perecibles, generalmente envasados, enlatados, pero no tenían acceso a alimentos perecibles que son las frutas, las verduras y los cárnicos ¿no?

Y, en este caso, la recuperación de alimentos ha facilitado el acceso a estos productos para que puedan tener también, mayor acceso a vitaminas, minerales que justamente es lo que aportan los alimentos frescos ¿no? Siguiente.

Esto es un trabajo articulado como lo había mencionado, nosotros hemos realizado, de la mano con organizaciones de sociedad civil, la municipalidad de Lima.

Un trabajo, de la mano, digamos, o en articulación con diferentes aliados desde el sector privado y de inicio *Slow Food*, ha sido una de las organizaciones con las cuales hemos trabajado la parte de capacitación y sensibilización a las lideresas y también a los trabajadores del mercado mayorista para que se pueda entender la importancia de la recuperación de alimentos y, además, qué significa la recuperación de alimentos para la generación de sistemas alimentarios sostenibles.

Cáritas Lima ha otorgado la parte logística, la red de ollas comunes de Lima Metropolitana, le ha brindado los chalecos, le ha brindado los carritos para que pueden trasladar los alimentos en el mercado, jabas. Además de otros implementos, fajas también para que no haya, digamos, en el cargado de peso, no haya, este, algún problema de salud, digamos y todos estos implementos se lo han dado a través de una donación y ha sido sumamente importante el trabajo de Cáritas Lima con la cual fuimos trabajando.

Y, Servis* Piura es el que ha estado brindando, movilidad a las ollas comunes para que puedan trasladar el producto, digamos, desde EMSA hasta la olla común.

Cabe resaltar, que si bien es cierto, la labor inició en EMSA, ha continuado en algunos otros mercados como el mercado de

frutas, como el mercado, mayorista del Valle de Chillón que queda en Carabayllo y en otros mercados en los cuales también se ha sensibilizado a los trabajadores y justamente el proyecto de ordenanza lo que busca es ello.

Promover que más mercados puedan unirse a esta labor y justamente dentro de esta articulación también el PMA se va sumar con el apoyo logístico a nivel, digamos, de transporte. Siguiendo.

Mencionar que desde el 2021 que se ha empezado a realizar este acuerdo, digamos, porque antes se hacía de forma informal digamos, la recuperación de alimentos, pero desde de diciembre del 2021 se hizo este acuerdo.

Si bien es cierto, hasta el momento, verbal con EMSA para la recuperación de alimentos, se han podido rescatar 28 toneladas de alimentos que equivalen a 45 mil platos y se podría hacer mucho más.

Esto solamente es porque se hacen los lunes porque se hace un número de horas, pero qué sucedería si se podría hacer de lunes a domingo. Si se podría darle oportunidad a todas las redes a que puedan, realizar esa recuperación de alimentos, no solamente en EMSA sino en los diferentes mercados, serían miles y miles de personas alimentadas con estos alimentos recuperados ¿no? Siguiendo.

Indicar también que nosotros en la mesa de trabajo de seguridad alimentaria y también la FAO hace parte de este espacio. Vimos la necesidad de poder promover esta guía que generó DIGESA y justamente existe no solamente para que pueda orientar a las lideresas, sino también cuenta las historias de vida de 2 líderes específicos que iniciaron esta labor de recuperación de alimentos.

Uno de ellos, Erick [...] que ganó el premio, promovido por MIDAGRI, por FAO, en el marco de recuperación de alimentos a nivel nacional y justamente esta labor, es muy importante resaltarla. Y, nosotros desde acá, he resaltamos cómo es que a través de, de DIGESA se pudo visibilizar esta gran labor que hasta el momento siguen realizando las lideresa y líderes porque son varones y mujeres lo que hacen este tipo de labor de recuperación de alimentos, siguiente.

Y, bueno, en la Municipalidad de Lima para poder darle algún tipo de, aporte o soporte político y apoyo desde el consejo metropolitano, vimos la necesidad de poder promover un acuerdo de consejo que es el acuerdo de consejo 162 que se aprobó el 29 de abril de 2021. En donde declara como interés metropolitano la recuperación y el rescate de alimentos de mercados mayoristas y mercados de abasto de Lima Metropolitana para que pueda alimentar a miles de familias en estado de vulnerabilidad.

Este acuerdo de consejo ha sido como la entrada para poder elaborar el proyecto de Ordenanzas, siguiente.

Que es el proyecto de Ordenanza que promueve la recuperación y rescate de alimentos agrícolas, acuícolas, frescos en mercados mayoristas y mercados de abastos de Lima Metropolitana.

Este proyecto de Ordenanza fue impulsado el año pasado, fue incluido en noviembre del año pasado, enviado a secretaria general para que pueda considerarlo dentro de las diferentes comisiones y gerencias, siguiente.

¿Cuál es el objetivo de este proyecto de ordenanza? Poder promover y regular la recuperación de alimentos frescos en mercados mayoristas y mercados de abastos.

Básicamente lo que se busca no solamente es promover, sino también regular el proceso. Hasta el momento a nivel local, si bien es cierto, hay una Ley todavía no hay una reglamentación, pero qué sucede a nivel local, qué se hace a nivel local, quién se hace responsable hasta ahora, no hay nada y por ello, es el proyecto de Ordenanza. La importancia de que exista.

Y, además, también, hay algunas estrategias de regulación para poder identificar qué personas o que organizaciones son las que recuperan, cuáles son las brigadas [...?] de voluntariado, por ejemplo que apoyan y además, identificar, específicamente estas organizaciones ¿por qué? Porque anteriormente detectamos que lamentablemente hay personas inescrupulosas que quieren hacer uso de este tipo de accionar para (7) hacer cobros indebidos, cuando esto no se debería dar.

Y, justamente esa regulación a través de una ordenanza es lo que busca es ordenar el proceso, siguiente.

Cuáles son las acciones que se realizarían con este Proyecto de Ordenanza, aprobado de inicio planificar e implementar acciones de recuperación de alimentos en el gran mercado mayorista siendo el mercado más grande digamos en Lima Metropolitana.

Articular con las Municipalidades distritales para que integren dentro de la provincia de Lima las buenas prácticas para la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, incentivar la recuperación de alimentos dentro de las jurisdicciones de cada Municipalidad, fomentar la participación de la sociedad civil en la recuperación de alimentos, promover la participación del sector público y privado.

Y, la academia, en la implementación de acciones de recuperación de alimentos porque hay mucha información y data que se puede sacra de esta acción y se pueden generar investigaciones, tesis y etc. De esta gran acción que viene realizando en diferentes mercados.

Y, se debería también sumar ya la academia, no. Fomentar la asistencia y capacitación técnica de voluntarios y organizaciones que harán la recuperación de alimentos, que esto se haga cargo no solo la Municipalidad de Lima, sino además también las Municipalidades distritales, fortalecer y acompañar las capacidades de los gobiernos distritales para que se puedan

brindar espacios, para que se pueda generar la recuperación de alimentos.

¿Qué es lo que sucede? Cuando se recupera el alimento del mercado se tiene que llevar a un espacio para ser la selección correspondiente y ver a cuantas ollas comunes va a quienes va etc. Y son pocos los espacios en donde se tienen y que sean inocuos para poder hacer este digamos proceso.

Entonces si es necesario que los gobiernos distritales puedan proveer este espacio a las diferentes organizaciones en las diferentes jurisdicciones para realizar este tipo de acciones, y además también propiciar mecanismos que involucren y empoderen a la ciudadanía y a las organizaciones sociales para la recuperación de alimentos, siguiente.

El Programa que se aprobaría con esta Ordenanza sería el Programa "Lima Recupera y Alimenta", que fomenta el rescate y recuperación de alimentos de mercados mayoristas y mercados de abastos de Lima.

Cabe resaltar que nosotros, hemos articulado también con la federación de trabajadores de mercados a nivel nacional, la FENATM, para que puedan sumar también esa voluntad desde los mercados en los cuales laboran.

Es decir, acá nada más no se quiera que las municipalidades estén presentes en la labor sino también en las organizaciones de sociedad civil con quienes generalmente no se articula y dicho sea de paso haciendo un paréntesis actualmente la Municipalidad de Lima, aprobó una Ordenanza que regula a los mercados de Lima Metropolitana y la FENATM considera que esta es una sobre regulación.

Y, eso es un ejemplo de como una política local sino se consulta con los actores a quienes va ser afectado lamentablemente no va responder y más bien va sobre regular o va generar conflicto sociales.

Entonces esta Ordenanza ha sido también consultada con las ollas comunes, con la federación nacional de trabajadores de mercados y con diferentes actores para que pueda responder a una necesidad que es justamente promover y regular esta acción, siguiente.

¿Qué es lo que crearía también esta ordenanza? Un registro* de las brigadas de recuperación de alimentos que justamente van a generar este tipo de accionar en los diferentes mercados.

Y, porque es importante este registro*, por lo que mencione. Lamentablemente ha habido personas inescrupulosas que han querido cobrar por este tipo de acción que se ha hecho de forma gratuita por la red, pero han querido cobrar, han querido generar un proceso como una actividad ilícita al respecto y nosotros no lo vamos a permitir, desde la Municipalidad de Lima hemos visto la necesidad de poder regular esto y más bien evitar que se utilice de mala manera esto.

Y, por el contrario se pueda sumar a mayor población que pueda alimentarse con el alimento recuperado que se hace de forma gratuita, es decir la recuperación de alimentos se hace de forma gratuita, EMSA no cobra absolutamente nada para poder ingresar a recuperar alimentos a las organizaciones que están autorizadas, siguiente.

Y, bueno, por ultimo un mensaje que hacerle frente a esta crisis alimentaria es responsabilidad de todos.

Yo coincido totalmente con sus palabras, congresista en relación a que no deberíamos crear tantas instancias para hacerle frente a una sola problemática que es la crisis alimentaria, acá aprovechar el momento para poder comentar que la Comisión multisectorial de seguridad alimentaria lamentablemente está paralizada, se lo hemos dicho al Ministro de MIDAGRI, Ministro Alencastre.

Y, creería que es importante que desde la Comisión "Hambre Cero" del Congreso, se puede incidir para que esta Comisión pueda por fin activarse y tocarse esos temas tan importantes, que a puertas de una crisis alimentaria es necesario poder abordarlas.

Gracias.

La señora PRESIDENTA.— Muchas gracias, licenciada.

Es importante, la crisis no es crisis, ya está aquí, no tenemos fertilizantes, no tenemos, nuestros agricultores cada día están peor y solamente los que ganamos un sueldo por el Estado, pues estamos felices y contentos, pero hay gente que no tiene ni que comer y cada día se mueren más.

Ojala subieran los ministros con nosotros y los funcionarios a subir a los cerros de Lima, aquí nomas y veamos como están sufriendo, a ver si ponemos más énfasis en las, en las Leyes y más que todo en el seguimiento de todo el trabajo.

Alguna pregunta queridos colegas en plataforma, licenciada Jessica, se ha previsto recuperación de alimentos de supermercados o quizás de restaurantes ¿Cuáles serían las limitaciones o las dificultades para ello?

La Regidora Metropolitana de Lima, señora JESSICA HUAMÁN VILCA.— Si, en el caso de la recuperación de supermercados preocupa un poco acerca de los productos envasados sobre todo los que tiene octógonos, algo que nosotros tenemos muy presente también desde la mesa de trabajo de seguridad alimentaria en la Municipalidad de Lima, es que los alimentos que se van a donar o que se van recuperar sean productos saludables y que realmente beneficien a la población.

Y, en ese sentido se tendría que llegar a acuerdos con los supermercados para que el producto que brinden o que se pueda recuperar en esos espacios sean alimentos saludables más que productos con octógonos que lamentablemente se han tenido experiencias no tan gratas anteriormente.

Se han donado o se han querido -entre comillas- decir que se han recuperado, gaseosa, galletas de chocolate etc. y eso termina afectando la salud de la población.

Y, en relación a la digamos a tener la posibilidad de acceder a alimentos recuperados a través de los restaurants, bueno ahí tendría que haber un proceso logístico mayor considerando la cadena de frío, son alimentos ya preparados y que podría conllevar digamos a una, a un riesgo en relación a qué tipo de producto o qué tipo de alimento le llegaría a la población en estado de vulnerabilidad.

Entiendo que hay iniciativas y desde la Municipalidad de Lima también se hizo con el programa manos a la olla, que se preparó alimentos con diferentes restaurants y estos alimentos se llevaron directamente, es decir a las ollas

La señora PRESIDENTA.— A las ollas.

La Regidora Metropolitana de Lima, señora JESSICA HUAMÁN VILCA.— A los beneficiarios, pero no es que después de un lapso de tiempo se haya rescatado ese alimento y llevado por el tema de posiblemente ya esté en estado de descomposición.

Gracias.

La señora PRESIDENTA.— Escuchada la participación de la licenciada Jessica Vilca, regidora de la Municipalidad de Lima.

Le damos las gracias y seguimos con la presentación de la señora Valeria León, coordinadora general de la *Red Slow food* Perú, quien expondrá el tema Economía Circular y Seguridad Alimentaria.

Le escuchamos su participación, sin antes darle las gracias por unirse y traer su experiencia a esta -hermosa- Comisión y para que todo el Perú la escuche.

Muchas Gracias y la escuchamos.

La Coordinadora General de la Red Slow Food Perú, señora Valerie León.— Muchas gracias en todo, muy buenos días colegas.

Muchas gracias congresistas Marlene, por la invitación e importante iniciativa en la que está tomando.

Mi nombre es Valerie León soy coordinadora de la red nacional de *slow food* en Perú.

Slow food en Perú, es un movimiento que esta hace 30 años aquí y en Perú está desde el 2003, nació en Italia con una protesta ciudadana desde la sociedad civil porque iban a poner un *fast food* en una plaza de Roma.

Slow Food hoy lo que quiere hacer es prevenir la desaparición de las culturas en nuestras tradiciones culinarias de la cual nosotros también en Perú nos sentimos demasiado orgullosos, acabamos de ganar un premio de los mejores, el mejor destino,

acaba de haber el premio Summum, donde están los mejores restaurantes y se premia a muchísimas personas.

Y, otro es combatir este desinterés que estamos teniendo por saber de dónde vienen nuestros alimentos de dónde viene lo que hemos comido hoy.

Yo les pregunto hoy día que han desayunado o que almorzaron ayer.

La señora PRESIDENTA.— Yo he tomado mi quinua, un huevito pasado y la mitad de un plátano de freír maduro.

La Coordinadora General de la Red Slow Food Perú, señora Valerie León.— Y, yo le preguntaría a usted. Usted sabe de dónde viene la quinua, sabe que productores lo ha hecho, sabe usted.

La señora PRESIDENTA.— Bueno es de nuestro alto Perú, de nuestros *Huarmis*, de nuestros hombres y nuestras madres de la sierra de nuestro Perú profundo, de ahí nace.

La Coordinadora General de la Red Slow Food Perú, señora Valerie León.— Perfecto y que sucede con esta quinua que usted ha comido hoy, que es un alimento que es bueno, es rico, es justo* y limpio, pero que sucede que este alimento preparado ha tomado recursos, hemos comido todos en nuestro desayuno, hemos comido un poco de agua, de suelo, de esfuerzo agrario que hay dentro de nuestro alimento y no lo sabemos, porque no está en nuestras etiquetas alimentarias.

Nuestras etiquetas alimentarias funcionan nutricionalmente, pero no estamos sabiendo lo que estas etiquetas están trayendo alguna problemática ambiental.

No sabemos si en esa quinua fue realmente, fue producto de un proceso, el agro tiene un permiso o sus tierras están realmente puestas, saneadas, no lo sabemos. Porque no tenemos esta información de estos alimentos y esto es nuestro trabajo.

Nuestro trabajo como sociedad civil es poder sensibilizar a cerca de esto y es nuestra preocupación que tenemos en más de 160 países. Porque creemos que la alimentación no es solamente un tema de poner un plato, no es solamente que el cocinero prepare un menú y que el restaurante prepare un plato.

Creemos nosotros que los alimentos son políticos, porque todas nuestras decisiones son políticas, nosotros decidimos a quien le compramos, decidimos a quien reforesta un aceite de palma o preferimos a alguien que ha reforestado y está cumpliendo con las normas de acuerdo a nuestras leyes establecidas en nuestro País.

Nosotros tenemos objetivos que es, en ejes temáticos que es un llamado a la acción y que todos estamos llamados, que es la educación, la sensibilización, la gastronomía y la biodiversidad y la incidencia política.

Todo esto se une a un solo objetivo, los alimentos, el sistema alimentario el cual nosotros todos colegas aquí estamos llamados, es un sistema alimentario sostenible.

Este movimiento está enfocado absolutamente a todos los que hacemos partes, desde los [...] políticos que estamos aquí y a la vez nosotros somos consumidores.

También están los nutricionistas, están también los agricultores, están también los biólogos, los sociólogos, los antropólogos porque dentro de nuestra comida hay una cultura.

Para poder cumplir con estas acciones nosotros hacemos diferentes actividades, hacemos café para poder conversar, como esta mesa que estamos aquí, podemos conversar en algún restaurante.

Bueno, por pandemia lo hemos tenido que hacer virtualmente, conversatorios, invitamos a diferentes temas que hacen parte del sistema alimentario para poder escuchar también a las personas que estudian todas las implicancias. [...] es un encuentro que hicimos para jóvenes agricultores y para que ellos sepan también y para que no se pierdan por el conocimiento que ellos tienen como agricultores.

Hemos visto que en pandemia muchos chicos se han regresado a sus casas. Algunos han tomado la decisión de seguir el trabajo de sus padres pero ya con otro conocimiento, quieren mejorar su industria, pero también hay jóvenes agricultores como es la carrera de Agro Biodiversidad en Cusco que prefiere estar de guía turística que otra vez regresar en el campo en Cusco.

Entonces ese trabajo de [...] es poder decirle mira, hoy hemos traído un cocinero y tú tienes un producto, vamos tú tienes este producto que el cocinero necesita y el consumidor necesita.

Y, trabajamos capacidades para que puedan ellos quedarse en el agro, mesas de trabajo en ciencias políticas, estamos en una mesa de seguridad alimentaria, estamos hoy invitados aquí, hemos sido invitados también en otras instancias. La última fue en el Ministerio de la Producción con la PNUD, que hemos hecho un proyecto de "Innova tu mercado".

También hemos hablado este tema muy importante en los mercados y próximamente va ver un encuentro con todos los que hemos participado en Cajamarca, el Arca del Bus, que es un libro que es un baluarte en la cual recopila todos nuestros productos alimenticios, todavía nos falta hacer más tomos. **(8)** En este libro podemos encontrar no solamente productos que ya no se cosechan, como decirles que solo de las papas nativas existen más de 3,000, de los ollucos no solamente existan estos ollucos manchados, sino también existen ollucos que son amarillos que parecen papas amarillas, ollucos completamente en rojo, los maíces que dejamos de consumir porque también se dejan de vender, se pierde y se dejan de preparar, salidas de campo para poder conocer a los agricultores y aquí la Disco Sopa la

recuperación de alimento, dos temas en el cual estamos albergados y en la cual hemos estado trabajando en la prevención de desperdicios alimentarios y la recuperación de alimentos hemos estado trabajando con la ley de ollas, tenemos 8 comunidades en Perú: Lima, Lambayeque, Áncash, Ayacucho, Cusco, Madre de Dios, Puno y a Ica que es el último se ha formado junto el *Coffee Collision* [...] internacional, rápidamente les voy a contar en que sistema alimentario estamos ahorita, estamos en uno lineal, efectivamente, extraemos la producción en el campo los procesamos al momento de transportar lo llevamos al mercado, lo consumimos y luego lo desechamos.

Este desecho está ocasionando, pueden ser, producto de la publicidad, producto del mar, esto dos por uno, estos tres por dos en el supermercado, muchísimas ofertas cuando uno entra al supermercado ya no solo vean el alimento, sino la inmensidad de cajas y plásticos que también conlleva a los desperdicios de alimentos, esa es otra pregunta porque la economía circular ya no se trata de que yo circule esto o que lo vuelva a usar, porque no porque está comprobado que de esta botella o de los envases donde están nuestros alimentos no todo regresa y de vuelve a formar en la materia prima. Por lo tanto, se va al tacho, se va a la basura y esta es una fotografía real de un contenedor de manzanas que están perfectamente listas para comer, porque un alimento en todo su ciclo de producción sirve por más que nosotros los veamos cambiando de color que lo veamos negro que veamos nosotros que es un residuo porque esto es el alimento, el alimento está creado para alimentar, no está creado para irse a los tachos de basura y tenemos estos conceptos que ya nos han trabajado estos conceptos para el alimento, desperdicios, descartes y quiero tener rápidamente en descarte, esa palabra que asusta a muchos "descartes" ya no lo quiero comer, vean estos plátanos, estos plátanos están en tres procesos y según el último, no voy a juzgar a nadie, pero cuántos de ellos lo ha tirado al tacho y cree que no tienen ninguna función, créame que ustedes lo abran y lo guardas en una refrigeradora funciona para muchas cosas, incluso la cáscara sirve de abono y fertilizante, que justo hoy es lo que necesitamos.

Otro problema que confiere estas pérdidas y desperdicio está también la emisión de gases de invernadero, estas son fotografías del mismo OEFA que nos muestra de cómo se va todo a la basura y cómo podríamos sacarle muchísimo provecho, antes de que esto se vaya al tacho podríamos generar otros insumos como bio-fertilizante, bio-abonos, inclusive en su momento se preguntó de la comida en los restaurantes, la comida de restaurantes tiene que entrar en un proceso, unas máquinas especiales para poder ser transformadas y tienes hasta los gestores de fertilizantes ¿Qué otros problemas está teniendo visiblemente el desperdicio de alimentos? que sigamos impulsando del sistema alimentario, todos los día entra al mercado más grande de Lima, toneladas de alimentos, léanlos ustedes mismos

sabemos cuánto realmente este alimento se llegó a vender, no lo sabemos porque todavía nos falta esta forma no lo tenemos, y eso también porque queremos nosotros como consumidores y por los conocimientos que estés frescos , quiero la cebolla china brillante, quiero la col limpia, la lechuga ya la vio marchita ya no me sirve, voy al mercado y compro otra y ¿Qué nos dicen los comerciantes? Porque el acompañar nosotros al mercado hemos podido conversar con los comerciantes porque el día siguiente me vuelve a entrar mercadería nueva, no importa, si lo tiro, me va entrar otra nueva, voy a recuperar y ¿Qué está pasando con esto? Naturalmente nuestros productos tiene un ciclo normal de crecimiento y el forzarlo constantemente necesitamos muchos fertilizantes sintéticos, muchos plaguicidas que no están siendo regulados tampoco, esas son fotografías de una cebolla china que ustedes lo pueden ver de color azul, a estas se le echan un pesticida del MANCOSEP que ya ha sido retirado del mercado europeo, en nuestro país se sigue todavía utilizando y es uno de los plaguicidas, uno de los plaguicidas que más podemos visibilizar y de puede dar, esta es una fotografía en el mercado de ENS, que es el mercado y que podemos encontrar a muchos mercados porque esto va definitivamente a todos, inclusive a veces va a los supermercados y encontramos aquí en el campo, este mismo MANCOZEB, este mismo pesticida se usa en el brócoli antes de salir del mercado. Entonces, nosotros vamos a ir al chifa a comer un arroz chaufa nos vamos a encontrar con esto y no sabemos que esto nos va a hacer daño, tenemos problemas hasta aquí, y el nutricionista no me dejará mentir, problemas descriptores hormonales que nos está ocasionando esto, tenemos problemas de celequía, problemas de alergia constantes que están en todos los niños y en todos y también tenemos el uso del agua contaminantes se van también a nuestras aguas. Nosotros hacemos junto con el consorcio del colegio con una campaña en diciembre el día 3 que se conmemora el día de los no plaguicidas y encontramos muchas botellas de plaguicidas no recogidas también que nos está aplicando, tampoco recogida de manera adecuada y bueno, nuestros suelos, para poder nosotros sensibilizar a los consumidores y todos los que hacen parte de la red, hemos trabajado con esta jerarquía de alimentos en la cual nuestra primera preocupación es una pirámide invertida y es reducir la fuente del ciclo nuestro trabajo está en evitar que los alimentos se vuelvan residuos y para eso lo último que se debe hacer es una disposición al basureo o incendiarlo, como en la fotografía que vimos anteriormente, entonces en esta pirámide está la prevención, la reutilización y la eliminación como última forma actuar de nosotros.

En la prevención y la reutilización es para cada parte de la economía, es un círculo, todo lo que sale de la tierra de regresar a el y todo lo que forma del sistema alimentario, también debería hacerlo, esto también inclusive en los plásticos y tipos de envases que usamos para nuestros propios alimentos en la prevención y el reciclaje, estos están divididos por colores

y al reducir la fuente nosotros hacemos mucha participación y sensibilización de lo que estamos hablando acerca de lo que nosotros podemos hacer con los alimentos de la cocina hasta el campo, esto también nos conectamos mucho con los agricultores para poder conversar acerca de sus propios conocimientos adquiridos y culturales como la agroecología, en ella no hay desperdicio todo se vuelve a usar y ha también incluso bio-fertilizantes en el sector, todos estamos utilizando en la cese de los ganados vacunos de sus propios animales, también su vuelve a usar y el propio alimento que queda y también no somos ajenos al cambio climático que también sucede, así que también se puede utilizar porque también somos conscientes de que todo este problema genera un problema ambiental, veamos hace poco, acá ha sucedido en Pakistán, uno de los países de 1% de emisiones, está inundado completamente, nosotros tenemos el fenómeno del niño y no lo hemos tenido y podremos evitarlo también, combatir el hambre en la población como donar la comida en los bancos de alimentos o como la recuperación de los alimentos que alimentar a los animales menores que a la vez va a servir de una manera la mejor utilización y esa parte es muy importante de la reutilización y el reciclaje, nosotros necesitamos esta tecnología y está también en la leyes ambientales en la ley de residuos de la ley de residuos que nosotros no queremos que los alimentos se transformen en residuos, pero parte de la ley está contemplado el tema de las tecnologías, hoy tenemos, hay emprendimientos que reutilizan los alimentos ya cocinados para transformarlos a unos, tenemos lo que queda de los pescados para transformarlo también en bio-fertilizantes, la de la cáscara del maíz, del cuy, la cáscara del café, también se utiliza inclusive para hacer bolsas o lo que queda del pescado también se utiliza, esto es lo que necesitamos innovar, estamos en un país que no ven esto y el círculo de la economía circula y en la cual nos basamos, nosotros hacemos la prevención para reducir la fuente ¿Qué está pasando cuando hemos visitado el mercado? Sabemos que la falta de capacitación como sensibilización del propio alimento en la forma como lo tratamos está generando desperdicios el cual se pueda aprovechar, como ven seguimos con el uso de las bosas de plásticos que generan la maduración del alimento. Entonces, muchos de los alimentos no van a ser atrofiados para que lo consuman las personas, van a tener que desecharse, la falta de sensibilización de cómo llegamos a nuestro transporte, nuestro transporte no es un adecuado para poder llevar pepinos y nos piden, los nutricionistas nos piden comer las cáscaras que tienen muchas vitaminas, pero como las voy a comer si están así, se cayeron al piso, el tiempo también de la cosecha que tiene que salir el alimento más maduro de lo normal, eso nos hace implicar que tenemos que comer de localidad también, eso nos hace pensar que Lima depende mucho de la alimentación de otros departamentos y también deberíamos comer de lo que producimos dentro de nuestra propia localidad, la falta de conocimiento, por ejemplo de estas zanahorias que se pueden usar para otros,

esas son desechadas o la falta de segregación en este contenedor.

Nosotros tenemos otros trabajos de sensibilización que llevamos haciendo hace más de doce años que se llama la Disco Sopa y en la Disco Sopa nació en Alemania como una protesta de los desperdicios en Alemania y que ahora lo hacemos mundialmente y está creado el día de la Disco Sopa en una sola discusión en el año 2019 recuperamos 1785 kilos que hicimos una diferente...una tonelada, perdón de alimentos hicimos 5600 platos muchísimas personas, inclusive este tiempo ha servido para este año que se salió en Madre de Dios, nuestros compañero de Madre de Dios pudieron preparar alimentos para las personas para los damnificados.

Estas Disco Sopas han salido a diferentes partes del mundo y se realiza en diferentes ciudades en diferentes locaciones con el fin de concientizar las personas acerca de que aquello que es que ya el alimento ya no sirve, si sirve, sigue nutriendo, nosotros tenemos una oportunidad en el año 2017, 2018 para poder ser constante con la Municipalidad e Miraflores todo el mes y en el comedor, pero se vio interrumpido y así mismo rescatar alimentos, nos juntamos con los cocineros, con las escuelas de cocina, traíamos también los niños, los colegios, las universidades para preparar y sensibilizar y poder utilizar absolutamente todo, porque también la base de la cocina de hoy, actual es tener esta "vanguardia" en la que puedas comerte la hoja de la rama, inclusive todo sin desperdiciar nada.

Con la red de ollas de Lima Metropolitana, solamente yendo los lunes más o menos hasta la fecha de hoy, hay como treinta y un mil toneladas de alimentos recuperados que lo hacen de manera voluntaria, no se puede ver el video por el acceso, pero me hubiese gustado mostrárselos el trabajo que hemos estado haciendo con la red antes de que ellos asistan, hay un previa capacitación para que puedan ellos saber lo que están haciendo y eso es algo que sale de manera voluntaria desde la sociedad civil, nosotros conocimos el caso de Erico (9) Toroconsa, me gustaría poder mostrarles el video de lo que estuvo haciendo Erico en el 2020, ni bien empezó la pandemia Erico inició la recuperación de los alimentos con productores agroecológicos en Manchay, se van todos a las 4 de la mañana salen desde Manchay para Ensa hablan con los comerciantes, este es el mercado de la zona de los zapallos y ellos van recolectando y luego lo van llevando al camión y luego lo distribuyen, la historia de Erico nos pareció una historia que nosotros estamos haciendo, una Disco Sopa pero sin música porque en este momento sonaba era la inseguridad alimentaria, ollas que necesitaban comida, no había nada, hasta ahora vamos, cada vez que hay la recuperación de elemento en el mercado de Enza, ellos se solventaban, se ha solventado sus polos, se solventaban también el camión porque el camión pertenecía a un vecino que dejó de trabajar en maquinaria de transporte, entonces ellos hacían actividades para poder

pagarle la gasolina al vecino y esta es la selección que voluntariamente ellos hacen con el conocimiento de antes porque no hay espacio para una selección de alimentos en el mismo mercado ni a veces en los mismos locales donde hacemos la recuperación de alimentos y para que el alimento cumpla con la inocuidad, pues lo único que le podemos pedir, porque también estamos pidiéndole a las personas que no tienen con una logística para hacer una recuperación como lo pueden hacer en otros países que tienen mesas, cajas adecuadas, no, esto es de manera voluntaria y también sucede cuando se recuperan los alimentos, son alimentos que son maduros porque quienes les da, son los comerciantes y los comerciantes te van a dar sus excedentes, no te van a dar lo que recién ha ingresado. Por lo tanto está maduro y ¿esto es un problema? Sí, porque las personas de las ollas voluntariamente no cumplan con un espacio adecuado para poder preservar, nosotros también no tenemos la capacidad de voluntarios para poder, hemos ido enseñándoles algunas técnicas de cocina, inclusive antiguas, ancestrales que tenemos de antes de cómo preservar alimentos, si uno recibe un zapallo va a tener que hacerlo inmediatamente, si uno recibe 30 cajas de plátano van a tener que cocinarlo inmediatamente y eso se les va a acabar y vana a volver a ir, eso es una realidad en la cual tenemos que trabajar muchísimo porque se necesita mucha ayuda en este espacio y para eso se necesita un gran espacio donde no solamente sea la red de ollas, sino son otras sesiones privadas de ese mismo Estado para que pueda crear este espacio, un banco de alimentos nacional que pueda preservar.

Estas son fotografías del trabajo que hemos hecho con la red una capacitación previa, hay un peso que es parte del acuerdo con EMSA y el mismo EMSA nos pidió que la red tenga chalecos, que cumpla con tener jivas porque antes no los teníamos y es ahí donde caritas también genera su apoyo, todavía se cumple con las mayas [...] a través de un convenio que hemos hecho con techo, también para que pueda llevar los alimentos, esos son todos los alimentos que se llevan techo necesitan mejorar todo esto, pero es una forma de autogestión que hace la sociedad civil y las personas también muchas de ellas reutilizan sus alimentos, le dan estos alimentos que se quedan, porque estamos pendientes de lo que se recupera, a veces no llega bien porque tampoco tenemos un transporte adecuado, nuestra misma red de mercado porque los productos no tienen una red adecuada, pero no tiene la agro exportación camiones con cámara frigoríficas donde puedan conservarse mejor los alimentos es nuestra realidad y creo que como personas, como consumidores deberíamos exigirnos un poco más de la calidad de nuestros propios productos, hemos hecho también una capacitación y concientización de nuestras redes, estos alimentos llamados los alimentos feos, elementos que son sacados del mercado, tanto en la agro exportación con esa misma producción nacional cuando encuentras de algún "defecto" de calidad que no puede cumplir un estándares y que generan desperdicios, otro es también capacitar, hemos hecho una

capacitación con los mercados es que se pueda diferenciar, conforme pase el proceso de la maduración de alimento puedes ponerle un precio de oferta un poco más bajo que el modo que el comerciante pueda ganar y que también otras personas de manera más económica, pero aun así el espacio es muy pequeño para mucho de los mercados se necesitan también un espacio adecuado.

Y es por eso que nosotros queremos junto con la recambiar estas cifras, estas cifras que también son importantes como las que les he mencionado porque la red recupera alimentos pero también dificultades y que van a hacer que sus elementos se recuperen no llegan a veces adecuadamente.

Nosotros ¿Qué es lo que sugerimos? Y también hemos sido parte de la ley de la recuperación de alimentos, hemos trabajado como incidencia política en esta ley de recuperación de alimentos y se necesita trabajar la norma con urgencia y también se necesita trabajar con todos los ejes que están en el sistema alimentario, no solamente salud, Ministerio de Producción, el MIS, se necesita todo porque es un eje transversal en todos los ministerio y para que nuestro producto y las personas no estén yendo a los mercados a recuperar alimentos, también es importante que la ley de agricultura familiar pueda también beneficiar a las olla o las instituciones beneficiarios, nuestro alimento pasa por muchísimas manos antes de llegar a los consumidores y estamos haciendo que esas personas voluntarias vayan al mercado a recuperar alimentos de manera voluntaria con muchas horas de trabajo, pero esto podría también cambiar y podríamos comprar directamente a los productores, beneficiarlos también a ellos o parte de la producción porque hay desde primeras, segunda que por tamaños de compra y podrían ser comprados como se ha hecho en otras ocasiones con caritas y podrían ser adquiridos de manera directa, el proceso de maduración de elementos ¿Por qué no aprovechamos? Hace falta estas plantas de bio-fertilizante urgentes que necesitamos y se pueden usar, y como ven la economía circular, no solamente ya se trata de temas de plástico se tratan también de ver los alimentos que estamos consumiendo como estamos haciendo.

La señora PRESIDENTA.— Muchas gracias.

Muchas gracias, señora Valerie León, la coordinadora de Educación y Sensibilización de *Slowfood* y como dice usted es un eje transversal, sino juntarnos podríamos hacer muchas cosas y muchos también tenemos aquí en el Perú, personas que están haciendo los fertilizantes naturales, pero lamentablemente no se les da oportunidad, tenemos aquí también muchas personas que están haciendo y quieren una oportunidad, pero eso hacemos aquel llamado que nos esté escuchando alguien de la presidencia del Perú y que nos de [...] porque ya tendríamos que estar en una mesa, todas de trabajo [...] los autores como son ustedes [...] pero eso se llama [...] decisiones de compromiso social con el pueblo.

Queridos congresistas, amigos en plataforma si alguna intervención o algo.

[...?] autorización para ejecutar los acuerdos sin esperar la aprobación de acta, de no existir ninguna observación daríamos por aprobada la respectiva autorización ¿alguna observación de mis queridos colegas?

[...?] ejecutar los acuerdos sin esperar la aprobación del acta.

Se [...?] que todos somos partes, el [...?] vana a salir grandes ideas y [...?] y espero que Dios nos de vida y salud para seguir juntos aportando y hacer grandes cosas juntos.

Gracias MINAGRI, gracias [...?], gracias Slowfood Perú, [...?] programa de alimentos y [...?] que Dios y la virgen me lo bendiga.

Buenos días.

-A las 12:24 h, se levanta la sesión.