



Programa  
Mundial de  
Alimentos

SALVAR  
VIDAS  
CAMBIAR  
VIDAS

Informe LOREA

# Logística en la Recuperación de Alimentos en Perú

El objetivo de este documento es dar visibilidad a los resultados de la intervención del Programa Mundial de Alimentos en Perú (WFP por sus siglas en inglés) a través de la provisión de servicios de transporte de alimentos recuperados.

En el Perú, el desperdicio de alimentos es un problema significativo, alcanzando el **47.7% de la producción total de alimentos** (*Sustainability, 2021*). Para combatir esta situación, el gobierno central y gobiernos locales han implementado varias medidas para reducir su desperdicio, como por ejemplo, el programa Lima Recupera y Alimenta, que se ha establecido para promover la recuperación y rescate de alimentos, y llevarlos a ollas comunitarias.

Desde 2021, el Programa Mundial de Alimentos en Perú ha facilitado servicio de transporte gratuito para alimentos recuperados, gracias al apoyo financiero de los donantes. Esto ha alcanzado una colaboración clave entre el gobierno central, instituciones públicas locales, ONGs, entidades de apoyo y coordinación, como Fundación Lima y el Banco de Alimentos del Perú, y la administración de mercados mayoristas, donde se llevan a cabo las operaciones y la logística necesarias para la recuperación

de alimentos desde los mercados mayoristas y su distribución, principalmente a ollas comunes y comedores comunitarios.

Transportar los alimentos de un punto a otro es solo un componente dentro de un sistema más amplio, sin embargo, es de alta relevancia, como se subraya en el análisis presentado en este documento. Las estimaciones realizadas en los ámbitos social, económico y ambiental muestran que un transporte eficiente desempeña un papel clave en la reducción del desperdicio de alimentos. Así mismo, contribuye a los esfuerzos para mejorar la seguridad alimentaria y a minimizar el impacto ambiental, aunque no aborda estos problemas de manera integral por sí solo.

En toda la cadena de suministro, desde la producción hasta el consumo, se pierden alimentos. Este informe presenta datos sobre alimentos que están en condiciones aptas para el consumo humano, pero que por otros motivos como, los estándares estéticos del mercado o la sobre producción, están en camino a ser desperdiciados. Es relevante mencionar que, el desperdicio de alimentos representa entre el 8% y el 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero (*FAO, 2021*).

## Desperdicio de alimentos en cifras



## Aspectos claves del Informe LOREA

Para la elaboración del informe, se contó con el apoyo de Banco de Alimentos del Perú, con información cualitativa relacionada a la importancia de las operaciones de recuperación de alimentos; y de Fundación Lima, con datos de cantidad y tipo de alimentos recuperados en el Gran Mercado Mayorista de Lima (GMML), número de personas y ollas comunes asistidas, y registros de distribución de alimentos recuperados. Estos datos se complementaron con información de la oficina de país de Perú.

El número de ollas comunes aumentó significativamente durante el confinamiento por la COVID-19. A diferencia de comedores comunitarios, que permanecieron cerrados y estaban incluidos en el presupuesto público, las ollas comunes surgieron como un esfuerzo comunitario espontáneo. En respuesta a su creciente presencia, en mayo de 2020, la Municipalidad Metropolitana de Lima implementó un programa para registrar y geolocalizar las ollas comunes, subrayando su importancia en el contexto postpandemia.



WFP/Gianfranco Murillo

Según una investigación del Grupo de Análisis para el Desarrollo (GRADE, 2022), del total de personas asistidas en ollas comunes 22% son niños menores de 5 años, 9% adultos mayores de 60 años y 2% mujeres gestantes.

Perú alberga un estimado de **4,739 ollas comunes** (Mankachay, julio 2024), de las cuales alrededor del **42% se ubican en áreas periféricas de Lima Metropolitana**, donde interviene Fundación Lima. Los datos en este informe se enfocan particularmente en estas ollas comunes debido a su papel esencial en la asistencia a poblaciones más vulnerables. A continuación se presentan cifras relacionadas a la recuperación de alimentos en GMML.

Se han recuperado y transportado alimentos con un valor aproximado de

**S/2 M**

(usd \$ 590K aprox.)



Se estima que esto mejoró **2.2 millones de raciones**, incluyendo 400g de frutas y verduras en cada una.

Estimación con datos suministrados por Fundación Lima, de enero de 2024 a agosto de 2024.

En cada entrega, una olla común recibe aproximadamente



**164 kg**

de alimentos frescos (frutas y verduras).

Estimación con datos suministrados por Fundación Lima para el 2024.



**216 mil**

personas fueron asistidas

a través de la entrega de alimentos recuperados desde GMML y entregados a ollas comunes y comedores comunitarios.

Según datos suministrados por Fundación Lima, de enero de 2024 a agosto de 2024.



**S/204**

(usd \$ 54 aprox.)

son necesarios (costo promedio)

para transportar una tonelada de alimentos frescos recuperados.

Estimación con base en datos suministrados por la oficina de país de Perú para el 2024.

En cuanto a la huella de carbono, un equivalente de



**1,198**

toneladas métricas

de CO<sub>2</sub> evitadas.

Estimación con base en datos suministrados por la oficina de país de Perú de enero de 2024 a agosto de 2024, y utilizando la Calculadora de Impacto de Desperdicio de Alimentos de ReFED. <https://insights.refed.org/methodology?section=impact-calculator>

En promedio por día

**66 raciones**



son preparadas por cada una de las **1,962 ollas comunes**.



Según el registro de Mankachay de ollas comunes activas en Lima Metropolitana, al 17 de septiembre de 2024.

## Desafíos y oportunidades

Actualmente, en el Gran Mercado Mayorista de Lima (GMMML) se recuperan alrededor de **4 toneladas de alimentos al día** y existe la oportunidad de incrementar este volumen.

Algunos aspectos que pueden limitar la cantidad de alimentos recuperados son los costos de los recursos logísticos necesarios para llevar a cabo la operación como, **servicio de transporte, equipos, implementos y mano de obra capacitada**; así también, la **infraestructura para la clasificación y almacenaje temporal** de los alimentos. En este sentido, el Programa Mundial de Alimentos en Perú está avanzando en la implementación de un **centro logístico** que mejorará significativamente la coordinación entre los actores y la reducción de los costos operativos asociados a la recuperación y la distribución. Además, se está desarrollando una estrategia de **donación individual** para aportar recursos esenciales a la sostenibilidad y expansión este tipo de operaciones.



WFP/Gianfranco Murillo

## Testimonio de Impacto

La señora María Luisa Jara Tadeo, líder de la olla común Quillard, que apoya a 35 familias y sirve alrededor de 100 raciones diarias, destaca el impacto positivo del traslado de alimentos. Ella menciona cómo el apoyo en transporte ha complementado el cobro de 2 soles por cada plato servido, ya que esta reducción de costos les permite adquirir ingredientes adicionales, mejorar la calidad de las comidas y reinvertir en la operación general de la olla común.

“Ya no estamos preocupadas por el traslado de los alimentos, es el ahorro de lo que se pagaba en viáticos, un transporte nos podía valer 500 soles y nosotras no contábamos con ese dinero, **ahora podemos mejorar nuestras ollas comunes y los platos servidos**”.



WFP/Gianfranco Murillo



QUÉ SIGNIFICA UNA CONTRIBUCIÓN DE

# 5 soles

Nos permite **transportar**



lo que equivale a complementar **60 raciones**, con un aporte estimado de 400g de frutas y verduras crudas.



Nos ayuda a **evitar**



Lo que equivale a:

el CO2 **absorbido** por **1 árbol** en aproximadamente 1 año y medio

Al rescatar y distribuir alimentos que de otro modo se perderían, se reduce la necesidad de producir más alimentos, lo que disminuye las emisiones de CO2 asociadas con su producción.

Contribuye a la **recuperación** de



de un mix de frutas y verduras que, de otro modo, se **perderían**.



Este dato es representativo del impacto de la contribución en términos de valor económico de alimentos recuperados.

Nos ayuda a **ahorrar**



o un equivalente estimado de **22 duchas** de diez minutos

Al rescatar y usar alimentos que ya se han producido en lugar de permitir que se desperdicien, se reduce la demanda de nuevas producciones agrícolas, lo que ahorra agua.

