



Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Universidad del Perú. Decana de América

Dirección General de Estudios de Posgrado

Facultad de Ciencias Sociales

Unidad de Posgrado

**Análisis de la gestión social del Banco de Alimentos del
Perú a los albergues de su red de beneficiarios de
Pachacamac, Lurigancho-Chosica y Cercado de Lima**

TESIS

Para optar el Grado Académico de Magíster en Política Social con
mención en Gestión de Proyectos Sociales

AUTOR

Manuel José KAMICHI MIYASHIRO

ASESOR

Mg. Gonzalo Xavier ALCALDE VARGAS

Lima, Perú

2023



Reconocimiento - No Comercial - Compartir Igual - Sin restricciones adicionales

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Usted puede distribuir, remezclar, retocar, y crear a partir del documento original de modo no comercial, siempre y cuando se dé crédito al autor del documento y se licencien las nuevas creaciones bajo las mismas condiciones. No se permite aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros a hacer cualquier cosa que permita esta licencia.

Referencia bibliográfica

Kamichi, M. (2023). *Análisis de la gestión social del Banco de Alimentos del Perú a los albergues de su red de beneficiarios de Pachacamac, Lurigancho-Chosica y Cercado de Lima*. [Tesis de maestría, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ciencias Sociales/Unidad de Posgrado]. Repositorio institucional Cybertesis UNMSM.

Metadatos complementarios

Datos de autor	
Nombres y apellidos	Manuel José Kamichi Miyashiro
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	47635925
URL de ORCID	https://orcid.org/0000-0002-3222-3319
Datos de asesor	
Nombres y apellidos	Gonzalo Xavier Alcalde Vargas
Tipo de documento de identidad	DNI
Número de documento de identidad	07874167
URL de ORCID	https://orcid.org/0000-0001-5599-2762
Datos del jurado	
Presidente del jurado	
Nombres y apellidos	Carmen Aurora Marcela Vildoso Chirinos
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	07247484
Miembro del jurado 1	
Nombres y apellidos	Yuri Marat Gómez Cervantes
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	42292705
Miembro del jurado 2	
Nombres y apellidos	María Rosa del Carmen Boggio Carrillo
Tipo de documento	DNI
Número de documento de identidad	09083891
Datos de investigación	

Línea de investigación	E.4.7.3. Seguridad alimentaria
Grupo de investigación	No aplica
Agencia de financiamiento	Sin financiamiento
Ubicación geográfica de la investigación	Edificio: Banco de Alimentos Perú (BAP) País: Perú Departamento: Lima Provincia: Lima Distrito: Miraflores Latitud: -12.119236 Longitud: -77.036334 Edificio: Albergue A País: Perú Departamento: Lima Provincia: Lima Distrito: Lurigancho-Chosica Manzana y lote: S/S sublt 1 B Calle: CC Los Nardos Latitud: -11.968418 Longitud: -76.754839 Edificio: Albergue B País: Perú Departamento: Lima Provincia: Lima Distrito: Lurigancho-Chosica Urbanización: Santa María de Chosica Manzana y lote: Lote 58-60 Latitud: -11.944911 Longitud: -76.712344 Edificio: Albergue C País: Perú Departamento: Lima Provincia: Lima Distrito: Lurigancho-Chosica Calle: Los Geranios Latitud: -11.947775 Longitud: -76.722324

Edificio: Albergue D
País: Perú
Departamento: Lima
Provincia: Lima
Distrito: Cercado de Lima
Latitud: -12.046513
Longitud: -77.021498

Edificio: Albergue E
País: Perú
Departamento: Lima
Provincia: Lima
Distrito: Cercado de Lima
Latitud: -12.047617
Longitud: -77.027998

Edificio: Albergue F
País: Perú
Departamento: Lima
Provincia: Lima
Distrito: Cercado de Lima
Latitud: -12.065045
Longitud: -77.034949

Edificio: Albergue G
País: Perú
Departamento: Lima
Provincia: Lima
Distrito: Pachacamac
Urbanización: Rinconada de Puruhuay
Manzana y lote: Mz h1 lote 3
Latitud: -12.237470
Longitud: -76.860714

Edificio: Albergue H
País: Perú
Departamento: Lima
Provincia: Lima
Distrito: Pachacamac
Manzana y lote: Mz. B Lote 1
Latitud: -12.215187
Longitud: -76.870768

Edificio: Albergue I
País: Perú
Departamento: Lima
Provincia: Lima
Distrito: Pachacamac
Centro poblado: Centro poblado rural
Picapiedra
Manzana y lote: Lote 6
Latitud: -12.186945

	Longitud: -76.865974
Año o rango de años en que se realizó la investigación	2018 - 2021
URL de disciplinas OCDE	Temas sociales https://purl.org/pe-repo/ocde/ford#5.04.05



Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Universidad del Perú. Decana de América
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
UNIDAD DE POSGRADO

ACTA DE SUSTENTACIÓN

En Lima, a los catorce días del mes de diciembre del año dos mil veintitrés, mediante sustentación presencial a cargo de la Unidad de Posgrado de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, a horas 03:00 p.m., bajo la presidencia de la Mg. Carmen Aurora Marcela Vildoso Chirinos y con la concurrencia de los demás miembros del jurado de tesis, se inició la ceremonia invitando al graduando, **Kamichi Miyashiro, Manuel José**, para que hiciera la exposición de la tesis para optar el *Grado Académico de Magíster en Política Social con mención en Gestión de Proyectos Sociales*. Siendo el trabajo titulado:

«ANÁLISIS DE LA GESTIÓN SOCIAL DEL BANCO DE ALIMENTOS DEL PERÚ A LOS ALBERGUES DE SU RED DE BENEFICIARIOS DE PACHACAMAC, LURIGANCHO-CHOSICA Y CERCADO DE LIMA»

A continuación, fue sometido a las objeciones por parte del jurado. Terminando esta prueba y, verificada la votación, se consignó la calificación correspondiente a:

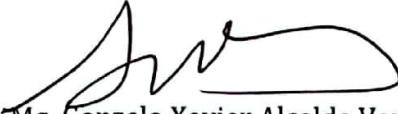
C BUEND - QUINCE (15)

Por tanto, el jurado, de acuerdo al Reglamento de Grados y Títulos, acordó recomendar a la Facultad de Ciencias Sociales para que proponga que la Universidad Nacional Mayor de San Marcos otorgue el Grado Académico de **Magíster en Política Social con mención en Gestión de Proyectos Sociales** al graduando **Kamichi Miyashiro, Manuel José**. Siendo las 4:20 pm, y para constancia se dispuso se extendiera la presente acta:

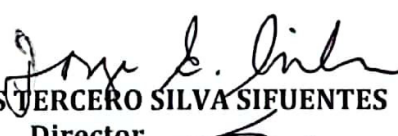

Mg. Carmen Aurora Marcela Vildoso Chirinos
PRESIDENTA


Mg. Yuri Marat Gómez Cervantes
MIEMBRO


Mg. María Rosa del Carmen Boggio Carrillo
MIEMBRO


Mg. Gonzalo Xavier Alcalde Vargas
ASESOR




Dr. JORGE ELÍAS TERCERO SILVA SIFUENTES
Director

Pabellón José Carlos Mariátegui – Ciudad Universitaria
Teléfono: 6197000 Anexo 4003. Lima – Perú.
Correo: tesisupg.sociales@unmsm.edu.pe
Web: <http://sociales.unmsm.edu.pe/>



Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Universidad del Perú. Decana de América

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
UNIDAD DE POSGRADO

CERTIFICADO DE SIMILITUD

Yo **Gonzalo Xavier Alcalde Vargas** en mi condición de asesor acreditado con el **Dictamen Directoral N.º 01-UPG-F.CC.SS-2020** de la tesis de investigación académico, cuyo título es «**ANÁLISIS DE LA GESTIÓN SOCIAL DEL BANCO DE ALIMENTOS DEL PERÚ A LOS ALBERGUES DE SU RED DE BENEFICIARIOS DE PACHACAMAC, LURIGANCHO-CHOSICA Y CERCADO DE LIMA**», presentado por el bachiller **Kamichi Miyashiro, Manuel José**, para optar el grado académico de *Magíster en Política Social con mención en Gestión de Proyectos Sociales*, **CERTIFICO** que se ha cumplido con lo establecido en la Directiva de Originalidad y de Similitud de Trabajos Académicos, de Investigación y Producción Intelectual. Según la revisión, análisis y evaluación mediante el software de similitud textual, el documento evaluado cuenta con el porcentaje de **12 % de similitud**, nivel **PERMITIDO** para continuar con los trámites correspondientes y para su **publicación en el repositorio institucional**.

Se emite el presente certificado en cumplimiento de lo establecido en las normas vigentes, como uno de los requisitos para la obtención del grado correspondiente.

Firma del asesor _____

DNI: 07874167

Nombres y apellidos del asesor: Gonzalo Xavier Alcalde Vargas



Pabellón José Carlos Mariátegui – Ciudad Universitaria
Teléfono: 6197000 Anexo 4003. Lima – Perú.
Correo: tesisupg.sociales@unmsm.edu.pe,
Web: <http://sociales.unmsm.edu.pe/>

Índice de contenido

1.	Introducción.....	1
2.	El hambre en el mundo	2
2.1	La situación en América Latina y el Caribe	4
3.	Consecuencias de la malnutrición infantil.....	4
3.1	Déficit de hierro	4
3.2	Desnutrición crónica infantil.....	7
3.3	Las enfermedades no transmisibles	8
4.	Sobrepeso y obesidad.....	9
4.1	Causas del sobrepeso y la obesidad	10
4.2	Consecuencias del sobrepeso y la obesidad.....	11
5.	La seguridad alimentaria y la pobreza.....	11
5.1	Pobreza.....	13
5.2	Relación entre desigualdad económica, pobreza e inseguridad alimentaria	14
5.3	Problema de acceso a alimentos en América Latina y el Caribe	15
5.4	Desigualdad económica en el Perú.....	16
5.5	La pobreza en el Perú	17
5.6	Educación.....	18
6.	Pérdida y desperdicio de alimentos en el mundo	19
6.1	América Latina.....	21
6.1.1	México	22
6.1.2	Ecuador.....	22
6.1.3	Colombia.....	23
6.1.4	Chile.....	23
6.1.5	Trinidad y Tobago, Guyana y Santa Lucía	23
6.1.6	Argentina	23
6.1.7	Perú.....	24
6.5	Causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos	24
6.5.1	Pérdida y desperdicio de alimentos según tipo de alimento	26
6.6	Pérdida y desperdicios de alimentos en la cadena productiva	29
6.7	Sobreproducción.....	33
6.8	Fecha de caducidad y la de consumo preferente.....	34
6.9	Consecuencias de la pérdida y el desperdicio de alimentos	35
6.10	Problemas por la distancia recorrida por los alimentos.....	38

6.11 Evitar y recuperar los alimentos despilfarrados	39
6.12 Aprovechamiento de residuos.....	41
6.13 Cadena de frío.....	44
6.14 Control de la pérdida y desperdicio de alimentos.....	46
6.15 Capacitación.....	47
6.16 La tecnología como medio para luchar contra el despilfarro de alimentos	48
6.17 Organizaciones sociales	48
7. Banco de Alimentos.....	49
7.1 Bancos de alimentos en Europa	51
7.1.1 Bancos de alimentos de España	52
7.2 Federación Portuguesa de Bancos de Alimentos	54
7.3 Banco de Alimentos en China.....	55
7.4 Banco de Alimentos de Egipto.....	55
7.5 Bancos de Alimentos de México.....	55
7.6 Banco de Alimentos de Costa Rica	55
7.7 Bancos de Alimentos de Colombia	56
7.8 Banco de Alimentos de Quito.....	57
7.9 Banco de Alimentos de Chile	58
7.10 Red de Bancos de Alimentos de Argentina.....	59
7.11 Prácticas recomendables para los Bancos de Alimentos.....	60
8. Marco teórico	61
8.1 Antecedentes.....	64
8.2 Marco conceptual.....	81
8.3 Marco normativo y legal.....	89
9. Hipótesis	101
10. Preguntas de Investigación.....	104
10.1 Pregunta general	104
10.2 Preguntas específicas.....	104
11. Metodología y técnicas de investigación.....	105
12. Resultados	115
12.1 Descripción del Banco de Alimentos del Perú	115
12.2 Gerencia social.....	121
12.3 Albergues.....	125
12.4 Eficiencia	125
12.5 Eficacia	145

12.6 Pertinencia.....	158
12.7 Sostenibilidad.....	181
12.8 Opiniones sobre la gestión social del BAP	185
13. Conclusiones	188
14. Bibliografía.....	193
15. Anexo.....	212



Índice de Gráficos

1. Gráfico sobre las pérdidas y desperdicios per cápita de alimentos	20
2. Gráfico. Distribución del despilfarro de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria en las distintas regiones del mundo	20
3. Gráfico. Causas del despilfarro de alimentos	25
4. Gráfico. Proporción de la producción mundial que se pierden o desperdician según algunos alimentos	26
5. Gráfico. Volúmenes de producción de cada grupo de productos básico por región	27
6. Gráfico. Porcentaje de la producción total de cada alimento que se pierde y se desperdicia.....	27
7. Gráfico. Estimación de los porcentajes del despilfarro para cada grupo de alimentos para América Latina.....	28
8. Gráfico. Los países que emiten la mayor cantidad de gases de efecto invernadero por el despilfarro de alimentos.....	37
9. Gráfico. Emisiones de GEI	39
10. Gráfico. Jerarquías de residuos contra el despilfarro	40
11. Gráfico. Distribución del despilfarro de alimentos a lo largo de la cadena de valor alimentaria.....	46

Índice de Tablas

1. Tabla. Aportes de la canasta del Banco de Alimentos de Hermosillo	75
2. Tabla. Las metas de reducción de Anemia y Desnutrición Crónica Infantil al 2021 son: 96	
3. Tabla. Distribución de albergues según distritos y cantidad de albergados.....	109
4. Tabla. Indicadores, variables, conceptos e ítems.....	112
Ahora se procede a señalar las opciones de la escala Likert en las preguntas donde se utiliza esta escala en la encuesta, puesto que como ya se indicó anteriormente hubo preguntas en la encuesta que no eran con escala, sino de marcar opciones o completar datos.....	
5. Tabla. Escala e ítems.....	114
6. Tabla. Modalidad de recepción de las donaciones y frecuencia	126
7. Tabla. A1. En cuanto a la distancia del recojo (ítem 2.2 de la encuesta)	128
8. Tabla. B1. En lo que respecta al tiempo en ir hasta el lugar del recojo. (ítem 2.3 de la encuesta)	130
9. Tabla. C1. En conseguir el transporte para el recojo de alimentos (ítem 2.4 de la encuesta)	132
10. Tabla. D1. En cuanto al gasto para el transporte para el recojo de las donaciones (ítem 2.5 de la encuesta).....	134
11. Tabla. E1. Para conseguir personal de apoyo para el recojo de alimentos (ítem 2.6 de la encuesta).....	136
12. Tabla. F1. Sobre la demora en la atención para la entrega de las donaciones (ítem 2.7 de la encuesta).....	137
13. Tabla. G1. El costo del seguro (ítem 2.8 de la encuesta).....	142
14. Tabla. H1. Vestimenta para el recojo (ítem 2.9 de la encuesta).....	143
15. Tabla. I1. Coordinación para el recojo de alimentos (ítem 2.10 de la encuesta)	143
16. Tabla. J1. ¿Siente que los alimentos donados compensa el gasto invertido (tiempo y/o dinero)? (ítem 2.11 de la encuesta)	144
17. Tabla. K1. El ahorro en dinero que tienen por no tener que comprar alimentos gracias a las donaciones del BAP. (ítem 3.14 de la encuesta)	145
18. Tabla. A2. Combatir el hambre (ítem 3.9 de la encuesta)	145
19. Tabla. B2. Luchar contra la anemia (ítem 3.10 de la encuesta).....	146
20. Tabla. C2. Contra la desnutrición (ítem 3.11 de la encuesta).....	147
21. Tabla. D2. Mejorar el estado físico de los beneficiarios (ítem 3.12 de la encuesta) ...	148
22. Tabla. E2. Contra la malnutrición (ítem 3.13 de la encuesta).....	149
23. Tabla. F2. Sobre la fecha de caducidad de los productos que reciben (ítem 3.7 de la encuesta)	151
24. Tabla. G2. Sobre la calidad de los productos (ítem 3.8 de la encuesta)	155
25. Tabla. H2. Frecuencia y cantidad de productos vencidos (ítem 3.16 y 3.17 de la encuesta)	157

26.	Tabla. A3. Frecuencia y duración de donaciones. (ítem 3.1 y 3.2 de la encuesta)	159
27.	Tabla. B3. Frecuencia de recibimiento de los alimentos (ítem 3.4 de la encuesta)	160
28.	Tabla. C3. Sobre los tipos de productos recibidos (ítem 3.5 de la encuesta)	161
29.	Tabla. D3. Cantidad recibida (ítem 3.6 de la encuesta)	164
30.	Tabla. E3. Si logran consumir todo lo que se les dona (ítem 3.20 de la encuesta).....	167
31.	Tabla. F3. Considera que las donaciones que recibe del BAP son (ítem 3.21 de la encuesta):	167
32.	Tabla. G3. Orden de las organizaciones que más les donan alimentos (ítem 3.23 de la encuesta)	169
33.	Tabla. H3. Carne (ítem 4.1 de la encuesta).....	170
34.	Tabla. I3. Verduras (ítem 4.2 de la encuesta)	172
35.	Tabla. J3. Frutas (ítem 4.3 de la encuesta)	173
36.	Tabla. K3. Menstras (ítem 4.4 de la encuesta)	174
37.	Tabla. L3. Cereales (ítem 4.5 de la encuesta)	174
38.	Tabla. M3. Lácteos (ítem 4.6 de la encuesta)	174
39.	Tabla. N3. Cantidad de productos innecesarios que reciben (golosinas, dulces, etc.) (ítems 4.7, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14 de la encuesta)	176
40.	Tabla. O3. ¿Cuánto de los productos donados por el BAP se adecúan a sus necesidades alimenticias? (ítem 4.8 de la encuesta).....	178
41.	Tabla. P3. ¿Cuáles son sus necesidades más urgentes? (ítem 4.9 de la encuesta)	180
42.	Tabla. A4. Modos en que consiguen su financiamiento (ítem 5.1 de la encuesta)	181
43.	Tabla. B4. ¿Antes de las donaciones del BAP podían cubrir todas sus necesidades alimentarias? (ítem 5.2 de la encuesta)	182
44.	Tabla. C4. ¿Si el BAP les dejara de donar igual podrían cubrir todas sus necesidades alimentarias? (ítem 5.3 de la encuesta)	183
45.	Tabla. D4. ¿En qué usan lo que ahorran en alimentos por las donaciones del BAP? (ítem 5.4 de la encuesta)	184

Acrónimos

ABACO: Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia
BA: Banco de Alimentos
BAP: Banco de Alimentos del Perú
BM: Banco Mundial
DHAA: Derecho Humano a la Alimentación Adecuada
FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FEBA: Federación Europea de Bancos de Alimentos
FIDA: Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola
PAC: Política Agrícola Común de la Unión Europea
PDA: Pérdida y Desperdicio de Alimentos
PIDESC: Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales
OGM: Organismo Genéticamente Modificados
OMS: Organización Mundial de la Salud
OPS: Organización Panamericana de la Salud
MIDIS: Ministerio de Inclusión y Desarrollo Social
MINSA: Ministerio de Salud (del Perú)
MINAGRI: Ministerio de Agricultura y Riego
PMA: Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas
UE: Unión Europea
UNICEF: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia

Agradecimientos

Toda la gloria y el reconocimiento del presente trabajo van para mi Dios Jehová y su hijo Jesús, mi único profeta, quien dijo: Yo soy el camino, y la verdad, y la vida; nadie viene al Padre, sino por mí. (Juan 14:6). Todo el agradecimiento a ellos.

También agradezco a todos las personas e instituciones que participaron en la investigación, sin ellos no hubiera sido posible el presente estudio. Además, un especial agradecimiento a mi asesor de tesis Gonzalo Xavier Alcalde Vargas por su buena labor y a la profesora Violeta Alicia Nolberto Sifuentes, quien me enseñó estadística en el programa de maestría, donde los conocimientos que impartió fueron fundamentales para mi metodología en la presente tesis.



1. Introducción

En este mundo coexisten dos realidades paralelas, la del exceso y la de la escasez. Por un lado se pierde y desperdicia un aproximado de un tercio de los alimentos que se producen para el consumo humano (cuantificado en toneladas y medido por año sería de 1.300 millones) (FAO, 2013b), y, por el otro, hay millones (822 aproximadamente) que sufren de subalimentación (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019). Ante esto es que surge el Banco de Alimentos (BA), iniciado en Arizona, Estados Unidos, para “rescatar” los alimentos despilfarrados y donarlos a los que realmente lo necesitan (Eguiluz, 2014) (Algaba, Cerezuela, Pérez, & Valero, 2016). Actualmente la cantidad de BA superan el medio millar a nivel global que ayudan millones (más de 20) de humanos (Forootan, 2014) y son la alternativa sustentable a la destrucción debido a que proveen de beneficios económicos, sociales y medioambientales, conectando a las personas a quienes les sobra alimentos con quienes padecen de hambre e inseguridad alimentaria (Torres, García, & Alamos, 2018).

En el Perú la media entre 2007 a 2017 sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos en el territorio es de 47,76 % de los alimentos disponibles (Bedoya-Perales & Dal’, 2021). Anualmente se desperdician, en cuanto a calorías, millones (3.076) en la venta al detalle, con lo que se podría satisfacer las necesidades nutricionales de un aproximado de 2 millones de personas (FAO, 2014a). Por otro lado, 3.1 millones de peruanos sufren de subalimentación (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019), y para abordar ese problema hay un solo Banco, que es el Banco de Alimentos del Perú (BAP). Es por esta razón que el autor de la presente investigación ha decidido estudiar la gestión social del BAP, apuntando a que los resultados de este trabajo puedan contribuir a que la entidad mejore su funcionamiento, y que pueda constituirse como un modelo para otras entidades similares que pudieran surgir en el futuro; y con ello, tener la posibilidad de ayudar a más personas y de mejor manera.

El objeto del estudio ha sido la gestión social del BAP, específicamente su programa de entrega de alimentos, a través de la investigación de nueve albergues beneficiarios de la entidad mencionada, que están ubicados en los distritos de Cercado de Lima, Pachacamac y Lurigancho-Chosica, elegidos porque son los distritos de la provincia de Lima donde más albergues ayuda el BAP. Son tres organizaciones por distrito, representando todos los albergues

que ayuda el Banco en dichos distritos. El objetivo de la investigación ha sido conocer cuán eficiente, eficaz, pertinente y sostenible es la gestión social del BAP en la entrega de alimentos a la población estudiada. La relevancia del estudio es alcanzar sugerencias para mejorar las prácticas en la entrega de donaciones del BAP a partir del resultado de la presente investigación, y de esta manera contribuir a que los beneficiarios tengan un buen servicio y logren mejorar su alimentación.

En cuanto a su estructura, el trabajo se divide en: una primera parte donde se muestra el panorama mundial del problema del hambre con cifras y proyecciones al futuro. Posteriormente, la segunda parte aporta una descripción de los efectos de la malnutrición, sobrepeso y obesidad. Después se desarrollan los factores causantes de la inseguridad alimentaria. Luego, se procede a describir todo sobre el problema de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Lo siguiente es la descripción de los bancos de alimentos en el mundo, cómo es que surgieron, cómo funcionan, cuáles son sus logros y demás características significativas para conocer el trabajo que realizan.

Culminada la descripción del problema y sus alcances, se presenta el marco teórico, en donde se encuentran los antecedentes y, el marco conceptual; y por último, el marco normativo y legal. Posterior a ello, están las hipótesis, las preguntas de investigación, las metodologías y las técnicas de investigación, los resultados –en donde se inicia describiendo las características principales del BAP; y posteriormente, la información recogida de los albergues-; y, para terminar, están las conclusiones y recomendaciones. Después de ello, queda la bibliografía y el anexo.

En la presente investigación se ha dado un amplio espacio para describir los tres factores principales que se abarcan en el trabajo -el problema alimenticio, la pérdida y el desperdicio de alimentos; y por último, los bancos de alimentos (BA)- en el plano nacional e internacional. Se ha considerado relevante mostrar estos tres factores en el panorama mundial, y con ello dar a conocer que estos tres temas no son de preocupación exclusivamente en el Perú, sino que son parte de una realidad global, con lo que se apoya en la contextualización del objeto de estudio más allá del trabajo de campo realizado en el presente trabajo.

2. El hambre en el mundo

En esta parte de la investigación se desarrollará las consecuencias del hambre y la inseguridad alimentaria en general, para todas las personas, pero posteriormente se hará hincapié en la situación infantil en particular por ser especialmente urgente.

Hasta antes de la pandemia por COVID-19 (iniciada en 2020), que habría agravado el problema del hambre significativamente; a nivel mundial, 822 millones de personas sufrían de subalimentación y 1.900 millones sufrían de inseguridad alimentaria entre 2016 - 2018 (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019) y las proyecciones indicaban que para el año 2030 aún 653 millones de personas van a continuar sufriendo de subalimentación, de las cuales 637 millones serán de países de ingresos bajos y medianos y 27 millones de América Latina y el Caribe (FAO, FIDA y PMA, 2016) (FAO, 2017a). Otra proyección, en este caso referida al hambre crónica, indica que para el 2025 un aproximado de 1.200 millones de personas son los que van a padecer de este problema (Ramonet, 2009) y que para el 2050 un aproximado de 370 millones en el mundo sufrirían de desnutrición (FAO, 12-13 de octubre 2009).

Dentro de este contexto, las consecuencias del hambre y la inseguridad alimentaria en los niños y niñas son particular preocupación para las perspectivas de desarrollo y bienestar en el mundo. En la actualidad, aproximadamente 35.000 niños mueren cada día por enfermedades que están relacionadas con la desnutrición (Gallagher, 2014). Además, 149 millones de niños menores de cinco años sufre de retraso en el crecimiento y 20.5 millones de niños (uno de cada siete) que nacieron en todo el mundo tuvieron bajo peso. Los que nacen en esta condición, en el primer mes, tienen mayores probabilidades de fallecer, y si no igual tienen altas posibilidades de sufrir de retraso de nacimiento y de enfermedades crónicas, como la obesidad y la diabetes (FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, 2019). En esa misma línea, cabe señalar que casi la mitad (45 %) de la mortalidad infantil en los menores de cinco años es a causa de la desnutrición (FAO, 2018a).

Aproximadamente 1.500 millones de personas en el mundo tienen carencias en micronutrientes (FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS, 2018), lo que significa que sufren de la denominada hambre oculta. Además, solamente el 29% de los infantes del mundo (entre los 6 a 23 meses) consumen una diversidad alimentaria que se considera como mínimamente aceptable. En el Perú es del 72,8 % (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019).

2.1 La situación en América Latina y el Caribe

Millones (187 aproximadamente) de personas en Latinoamérica y el Caribe sufrían de inseguridad alimentaria en el contexto previo a la pandemia, mientras que 42.5 millones sufrían de subalimentación, en donde un poco más de 23 millones pertenecían a Sudamérica; y 3.1 millones de estos eran peruanos (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019). En cuanto a los menores de cinco años en la región, 4.8 millones tienen retraso de crecimiento; 700.000 emaciación y 4 millones sobrepeso (FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, 2019). En Sudamérica, el 1,3 % de infantes menores de 5 años sufre de emaciación (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019).

3. Consecuencias de la malnutrición infantil

Según UNICEF, hasta la mitad de la mortalidad infantil se debe, tanto de manera directa como indirecta, a poseer un estado nutricional catalogado como pobre (Beltrán & Seinfeld, 2009). Además, el hambre produce tristeza en las personas que lo padecen, esto se ha comprobado estudiando a pueblos que tienen una alimentación escasa y deficiente como el indio americano (Castro J. d., 1967). Pero la carencia de micronutrientes en las personas no solamente afecta la salud en el corto plazo sino también provoca retraso y dificultad en el aprendizaje que se desarrolla a largo plazo, además de producir que las personas tengan menor resistencia a enfermedades (Yuste, 2012).

3.1 Déficit de hierro

El déficit de hierro afecta el normal desarrollo del cerebro, el rendimiento a nivel cognitivo, el crecimiento económico y el sistema inmunológico (Racacha, 2018). La principal consecuencia de su carencia es la anemia, pero también genera cansancio físico, menor resistencia a enfermedades y a las madres les produce complicaciones en el parto. Sobre esto último, la anemia genera aproximadamente el 20 por ciento de muertes en los partos, además de aumentar la probabilidad de muerte infantil tras el mismo (Yuste, 2012).

Justamente las mujeres que sufren de anemia en el embarazo tienen mayor riesgo de sufrir de mortalidad materna, perinatal neonatal y que su bebé vaya a nacer con bajo peso. Mientras que en los adultos se traduce en baja productividad y bajo rendimiento económico (Racacha, 2018) debido a que el poseer bajo nivel de hierro en el organismo genera que haya poco

oxígeno en la sangre, lo que hace que haya una menor capacidad de utilizarlo como fuente de energía para el trabajo muscular (Alcázar, 2012).

El hierro en la primera infancia promueve la conexión neuronal, lo que genera circuitos relacionados al aprendizaje. El humano puede formar hasta un máximo de 300.000 millones de sinapsis, entre más sinapsis entonces se considera que el cerebro está más desarrollado, pero el tema clave es que la mayoría de ellas se crean en los primeros dos años de vida. Si en esa etapa el infante sufre de anemia ferropénica entonces va a padecer de problemas como un déficit psicomotor incorregible (Racacha, 2018).

El niño cuando nace tiene 18 grs.% de hemoglobina, pero a las dos semanas baja a 14 grs.% y almacena el hierro liberado como reserva. La leche materna posee bajo nivel de hierro pero tiene una excelente absorción. El grupo etario de 6 meses a un año y medio que sufran de deficiencia de este mineral por un tiempo considerado prolongado van a sufrir de retraso mental (Mendoza, 1994), por lo que si la madre no tiene una buena alimentación va a producir leche materna deficiente que no va a poder cubrir las necesidades del lactante (Díaz, 2014).

El consumo insuficiente de hierro junto con los elevados requerimientos produce en el tiempo que este mineral se agote en las reservas de los organismos de las personas, lo que traerá -si es que no se soluciona- una eritropoyesis deficiente en hierro y posteriormente a sufrir de anemia por déficit de hierro, que de todas las anemias existentes esta termina siendo la más común en los niños (MINSA, 2017).

Se debe recordar que el hierro tiene como su principal función el transporte de oxígeno, su almacenamiento y producción de energía. Pero además, es vital para un buen funcionamiento del sistema inmunológico, del sistema nervioso y en el metabolismo. En diversos estudios con niños que sufren de déficit de hierro se encontró que tienen poca capacidad de atención, son más tímidos y dubitativos, son poco perseverantes, tienen un bajo nivel de estado de ánimo – son menos alegres-, tienen problemas en las habilidades motrices, tienen menor capacidad de respuestas ante estímulos, tienen bajo rendimiento en pruebas de inteligencia y tienen baja retención de los conceptos (Alcázar, 2012).

Las etapas de la vida donde se requiere de la mayor demanda posible de nutrientes, en donde se encuentra el hierro, es cuando existe la mayor reproducción celular; es decir, cuando se da

un rápido crecimiento en la persona, estos son: en la gestación, los primeros años de vida y la adolescencia; además de cuando se tiene el metabolismo acelerado, como por ejemplo, en enfermedades agudas (Segura, Montes, Hilario, Asenjo, & Baltazar, 2002).

Las mujeres que se encuentran en edad reproductiva y las que están embarazadas están expuestas a sufrir de anemia por la menstruación regular que tienen y por la pérdida de sangre en el parto (Díaz, 2014). Los niños entre 1 a 3 años requieren hierro 1 mg/kg al día, los niños que nacieron con bajo peso y los que son hijos de madres anémicas requieren el doble, las mujeres embarazadas necesitan 3 mg al día, las mujeres adultas solamente la mitad de eso y los hombres adultos menos de 1 mg al día (Pollitt, 2002).

Además, cabe indicar que la etapa que comienza la gestación hasta los tres años es considerado como el periodo más vulnerable de un ser humano porque es en este tiempo que se forman órganos importantes. Sumado a ello, en cuanto a las necesidades de tipo nutricionales no solamente son más altos sino también más específicos durante ese tiempo (Beltrán & Seinfeld, 2009).

En los primeros meses de la etapa postnatal los requerimientos calóricos por kilogramo de peso corporal está entre 100 a 120 cal/kg., que representa entre dos a tres veces más de lo que necesita un adulto con un trabajo corporal moderado (40 a 50 cal/kg.). Esto mismo también ocurre para otras necesidades nutricionales, como aminoácidos, lípidos y vitaminas (Concha, 1989).

También las gestantes tienen requerimientos proteicos, vitamínicos y calóricos superiores al normal; sobre esto último, en el primer trimestre requieren de 2.400 calorías, en el segundo de 2.700 y en el tercero de 2.860. Con una buena alimentación, las gestantes disminuyen las posibilidades de sufrir de partos prematuros, tener recién nacidos con bajo peso y de tener accidentes obstétricos durante el parto. Además, cabe resaltar que la mortalidad infantil es superior en las madres que sufre de desnutrición y que tienen problemas de salud (Mendoza, 1994).

En cuanto al peso al nacer del bebé, este se duplica en el quinto mes, se triplica al año y se cuadriplica a finales del segundo año. Al quinto año el niño termina el desarrollo del cerebro, cerebelo y tronco cerebral (encéfalo) al 95 % del crecimiento total del encéfalo (Mendoza,

1994). Es por esta razón que es muy importante la buena alimentación en esa etapa de su vida. Si el bebé sufre de desnutrición intrauterina aumenta las probabilidades de que sufra de enfermedades crónicas en la vida adulta como los relacionados a problemas cardiovasculares y diabetes (Barker, Osmond , Golding , Kuh , & Wadsworth , 1989).

3.2 Desnutrición crónica infantil

La desnutrición crónica infantil tiene efectos tanto al corto como a largo plazo. En el corto plazo aumenta la probabilidad de que el infante pueda morir y sufra de ceguera. Además, genera deterioro neurológico, disminuye las defensas ante enfermedades, retrasa el crecimiento y aumenta la susceptibilidad a infecciones (Ordinola, Fonseca, Vela , & Devaux, 2014). Sumado a ello, la mala alimentación en la infancia afecta la habilidad para aprender de los infantes, produce problemas para poder comunicarse, entre otros (Beltrán & Seinfeld, 2009).

Los niños con suplementos nutricionales son más curiosos, activos y expresivos que los desnutridos. Estos últimos tienen problemas en el aprendizaje y adaptabilidad social, además que pueden mantener la concentración solamente por un tiempo corto, son impulsivos y su persistencia es baja (Concha, 1989). Basado en un estudio en Guatemala se comprobó que el consumo de suplementos nutricionales por parte de las madres en etapa de gestación y en los infantes durante sus dos primeros años de edad produce un mayor rendimiento escolar en comparación con los niños que ingirieron suplementos de bajo nivel nutricional (Pollitt, 2002).

En el largo plazo, el infante que ha sufrido de este problema tendrá problemas en el desempeño académico y en el rendimiento cognitivo, lo que traerá como consecuencia bajos ingresos económicos y baja productividad. Además, que la desnutrición es un factor clave en la transmisión de la pobreza a nivel intergeneracional. Cabe señalar que diversos estudios revelan que la pérdida de la productividad debido a la desnutrición crónica infantil es superior al 10 % de los ingresos que tiene una persona en toda su vida, y que la pérdida del PIB oscila entre un 2 y 3 por ciento (Ordinola, Fonseca, Vela , & Devaux, 2014).

Cuando se sufre de escasez en la ingesta de alimentos el cuerpo consume sus depósitos de grasa, nutrientes y las proteínas corporales. Durante todo ese procedimiento hay alteración bioquímica de los tejidos, de las funciones y a nivel anatómico (Mendoza, 1994). Ziegler

(2010) cuenta que los niños que sufren de desnutrición agotan sus reservas de azúcar y grasa; se vuelven letárgicos y cada vez más flacos. Se destruye el sistema inmunológico, las diarreas que sufren aceleran el marasmo –también cabe indicar que cuando se da la diarrea, la mucosa de los intestinos pierde integridad, lo que genera una disminución en la capacidad de absorber nutrientes (Segura, Montes, Hilario, Asenjo , & Baltazar, 2002)- se forman parásitos en la boca e infecciones en las vías respiratorias que causan mucho dolor, además que comienzan a fallar los músculos -lo que hace que sea difícil que se puedan sostener con sus piernas-, sus brazos cuelgan y los rostros se asemejan a los de ancianos.

Los niños desnutridos son menos resistentes a las infecciones, esta última puede provocar pérdida del apetito, aumento del metabolismo, mala absorción de los intestinos debido al tránsito acelerado, reducción de las sales biliares, daños en la mucosa de los intestinos y retraso en las habilidades motoras (Segura, Montes, Hilario, Asenjo , & Baltazar, 2002). Una infección inocua para los niños que están bien nutridos termina siendo letal para los desnutridos; por ejemplo, el sarampión produce 400 veces más muertes en los niños desnutridos que los que se encuentran bien nutridos (Concha, 1989). Incluso si es que no acaba con la muerte del niño sí deja efectos negativos, puesto que retrasa el crecimiento porque los nutrientes durante una infección se redistribuyen para apoyar las acciones inmunes y dejan de ser utilizados para el mantenimiento del estado nutricional del menor, por lo que muchas infecciones pueden generar anorexia (Pollitt, 2002).

3.3 Las enfermedades no transmisibles

La subalimentación en la etapa adulta de una persona es desapercibida puesto que ya completó todo su proceso de desarrollo y crecimiento, pero sí deriva en enfermedades catalogadas como graves si es que ese problema es crónico (Mendoza, 1994). La mala alimentación y la falta de ejercicio son dos de las causas más frecuentes de las enfermedades no transmisibles. Cabe indicar que esta última es la principal causa de mortalidad, en el 2012 provocó el 68 % de todas las muertes en todo el mundo; en donde más del 40 % fueron a personas que tenían menos de 70 años (OMS, 2015), mientras que en el 2016 ocasionó el 71 % de muertes a nivel mundial (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019).

En América Latina y el Caribe este tipo de enfermedad generó el fallecimiento de 3 de cada 4 personas que murieron en la región en el 2016, causando un total de 3.8 millones de decesos.

En el Perú, alguien del grupo etario entre treinta a setenta años muera por una enfermedad no transmisible tiene una probabilidad nada despreciable del 13 % (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019).

El 22 % de las muertes de los adultos se debe a una alimentación inadecuada (medido según cifras del 2017), mientras que en América Latina y el Caribe los fallecimientos debido a esta causa alcanza los 600.000 anuales (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019).

Una de las enfermedades producto de llevar un estilo de vida poco saludable -en donde se encuentra no seguir una dieta saludable- es la hipertensión, que ocurre cuando el corazón late más fuerte de lo normal, lo que genera que la sangre presione sobre las paredes de la arteria, lo que puede producir perjuicio en el corazón o riñones, trayendo como posibles consecuencia daños muy graves como infartos o derrame cerebral (Busse, 2014).

En el despilfarro de alimentos existe un dilema moral, ya que hay sectores de la población que no tienen el poder adquisitivo para poder comprar alimentos (Morales-Pérez & Mejía, 2016). Esto último se asocia a la reducción de la oferta alimenticia debido al despilfarro que podría ayudar a las personas necesitadas y solucionar sus problemas relacionados a los alimentos previamente expuesto. En Kenia se podría cubrir los requerimiento de hierro y vitamina C a través de la disminución de la pérdida de alimentos en los infantes menores de cinco años del 24% y el 33%, respectivamente. En Camerún, se podría colmar las necesidades de vitamina C del 83% de todos los infantes de dicho país. Mientras que en la India sería del 23 % (FAO, 2019).

4. Sobrepeso y obesidad

Actualmente, se está viviendo una tendencia mundial al aumento del consumo de comida procesada, la cual no es saludable por sus cantidades excesivas de azúcar, sal y conservantes, principalmente, esto produce que además de los problemas de sobrepeso y obesidad, también se agregue el de desnutrición. Todo esto está por el lado de la demanda, en cambio en lo que se refiere a la oferta, hay una tendencia en el crecimiento de alimentos procesados que se venden en supermercados, tanto en los países de ingresos medianos como altos (FAO, 2017a).

Justamente son las personas que carecen de medios suficientes para adquirir alimentos nutritivos los que tienden a consumir productos baratos que se caracterizan por tener altas calorías y baja nutrición, por lo que se produce enfermedades como la obesidad y el sobrepeso (Yuste, 2012), y más de un cuarto de la población mundial los padecen (FAO, 2018d). Los menores de 5 años con sobrepeso y obesidad alcanza a los 40 millones (FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, 2019).

En América Latina y el Caribe, el 59,5 % (262 millones de personas) de la población adulta – de 18 años a más - en la región sufre de sobrepeso y el 24,1 % (105 millones) de obesidad, mientras que el sobrepeso en menores de 5 años llega al 7,5 % (4 millones de infantes, de los cuales 2,6 millones están en Sudamérica) (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019). Una investigación de la FAO en diversos países pertenecientes a Latinoamérica (más de veinte) descubrió que la causante de 300.000 muertes anuales es por sobrepeso y también por la obesidad (Rojas, 2018).

En el Perú, la obesidad, tanto en niños como en adultos, ya es considerado un problema serio de salud pública. Es un problema creciente en el país y que además produce otras enfermedades como la diabetes mellitus, hipertensión arterial, etc. (Villena, 2017). De hecho, el 32,2 % de niños con edades entre 5 y 9 años tiene sobrepeso, mientras que la obesidad alcanzó al 14,8 %. Para las personas mayores de 15 años el sobrepeso afectó al 36 % de las personas, mientras que la obesidad se sitúa en 18 % (Narváez, 2019).

4.1 Causas del sobrepeso y la obesidad

En los mercados del mundo se está observando que los precios de los productos que contienen altas cantidades de grasas y azúcares están siendo más bajos que los productos frescos y nutritivos, por lo que las familias que prioricen los costos van a tener una dieta poco saludable (Popkin, Adair, & Ng, 2012). Además, están los mecanismos utilizados de las industrias que comercializan alimentos procesados y los supermercados para la producción y venta de sus productos, además de los hábitos del consumidor en lo que se refiere a comprar productos fuera de la casa (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019).

En el Perú, las tasas de ventas de las bebidas y alimentos procesados entre 2000 al 2013 ha sido de las más altas de la región, siendo de 65,5 % en lo que se refiere a alimentos y 113,5 % en el

caso de las bebidas (Toche, 2018). Por ejemplo, en el 2012 el MINSA publica la información de que el consumo promedio por persona anualmente de bebidas que son azucaradas es de 55,7 litros, además se debe agregar la mala alimentación de los peruanos, donde existe una gran parte de la población que se caracteriza por un consumo extra de sal, comida chatarra y frituras, mientras que por el otro lado existe una ingesta menor al recomendado en hierro, calcio y fibra (Beltrán, Castro, & Vásquez, 2017). Alrededor del 80 % de los productos que se consumen en el país tienen niveles muy altos de azúcar, sal y grasas (Narváez, 2019).

4.2 Consecuencias del sobrepeso y la obesidad

El problema de consumir alimentos y/o bebidas que poseen altos niveles de azúcar es que se bloquea la sensación de hambre y terminan comiendo una cantidad de comida menor a la que deberían consumir (Cusirramos, 2018). La consecuencia es que lleva a una dieta considerada como malsana, lo que genera mayor probabilidad de enfermedades que no son de tipo transmisibles (OMS, 2015). Justamente en el Perú es grave la tendencia del cambio de dieta que está sufriendo la población, hay una disminución en el consumo de productos nutritivos como la quinua, tubérculos, leche, verduras y frutas, al mismo tiempo que crece la alimentación de tipo procesados, como por ejemplo, los fideos (Vos & Del Callejo, 2010) y las bebidas gaseosas (MINSA, 2012). Sumado a ello, cabe señalar que los procesos que sufren alimentos nutritivos como el arroz en su purificación, la refinación del azúcar y la fabricación de harina blanca empobrecen los alimentos en lo que respecta a vitaminas y minerales (Castro J. d., 1967).

La obesidad en los adultos aumentan la probabilidad de sufrir diversas enfermedades, como por ejemplo, las de tipo cardiovasculares, además de otras más graves incluyendo cáncer, mientras que los niños que sufren de sobrepeso tienen mayores riesgos de padecer de diabetes de tipo 2, además de hipertensión, asma, enfermedades hepáticas (Knight, 2011), problemas gastrointestinales, osteomusculares, ortopédicas, trastornos del sueño, entre otras enfermedades. Cabe señalar que la nutrición intrauterina es un factor que puede terminar siendo determinantes para la obesidad y de enfermedades no transmisibles en la etapa de la adultez (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019).

5. La seguridad alimentaria y la pobreza

Entre los factores claves para entender el problema del hambre se encuentra el concepto de seguridad alimentaria (FAO, 2018d). Se considera que esta situación existe cuando se logran las siguientes cuatro dimensiones: disponibilidad, acceso, uso y estabilidad. Además, se puede clasificar según el tiempo: puede ser crónica (los sufren los más vulnerables), temporal (producidas por causas excepcionales) y estacional (causadas por diferentes factores, como precios, reservas etc.) (Yuste, 2012).

Según Martínez y Fernández, los factores que atacan la seguridad alimentaria se pueden agrupar en medioambientales, socio-culturales-económicas y político-institucionales (Martínez & Fernández, 2006). En donde dentro de cada una de ellas se encuentra la volatilidad de los precios de los alimentos, el aumento del precio del petróleo, la mayor demanda de carne por parte de los países que se están industrializando, las tierras agrícolas que no se usan para cultivar alimentos, la falta de mecanismos para regular los mercados globales de alimentos (Castro, 2012), el acceso al agua (Gifra & Beltrán, 2012), la pobreza (FAO, 2018d) y la protección social a través de la transferencia de alimentos que puedan resolver el hambre a corto plazo (FAO, FIDA y PMA, 2016). Es en este último punto en donde se encuentra la labor del Banco de Alimentos del Perú. Es como indica Amartya Sen (2004) al señalar que el hambre no solamente se limita a la producción y expansión de los alimentos y la agricultura, sino que involucra a toda la economía e instituciones -tanto políticas como sociales- que pueden aportar en la capacidad que tienen las personas para obtener comida.

Ottone (2013) coincide en mucho con lo señalado anteriormente cuando se refiere a las causantes de la inseguridad alimentaria en el Perú. La autora indica la relación de este problema con el crecimiento de los costos para poder adquirir alimentos, el cambio climático, el precio de los hidrocarburos crecientes, la producción de agrocombustibles –esto último porque reduce la extensión de la tierra destinada al cultivo con fines alimenticios-, problemas relacionados en el saneamiento, el aumento de la demanda de los alimentos procesados y la desigualdad social que perjudica principalmente a las familias de las zonas rurales.

Según Segura et al. (2002) los determinantes para la desnutrición en los infantes de 0 a 36 meses de edad se categorizan en cinco grupos:

- 1) Variables propias de niños: el peso que tiene al nacer y el sexo del niño.
- 2) Accesibilidad a servicios de salud: registro de los datos del nacimiento y lugar de parto.

- 3) Cuidado infantil: cantidad de hijos que deben cuidar los padres, edad de la madre y si tienen acceso a la televisión.
- 4) Morbilidad: enfermedades y servicios higiénicos.
- 5) Nivel socioeconómico: características sociodemográficas (acceso a alimentos, servicios de salud y saneamiento; y por último, el cuidado de los niños).

De todas esas causantes, los autores indican que el acceso a los alimentos es la principal causa que limita la seguridad alimentaria en el Perú. Sobre esta afirmación Portocarrero et al. (2000) también concuerdan con ello al señalar a la falta de acceso como la causa fundamental de la inseguridad alimentaria en el país, esto debido al bajo nivel de ingresos. Justamente la población que se encuentra en esta última situación a los que se dirigen los bancos de alimentos –incluido el del Perú- por lo que se va a desarrollar esta problemática.

5.1 Pobreza

La pobreza monetaria causa hambre porque la falta de poder adquisitivo no permite comprar alimentos nutritivos (FAO, 2018d). Hay suficiente comida para todas las personas del mundo, pero el problema radica en la distribución y acceso, por lo que la pobreza y el hambre son inseparables (Castro, 2012) (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019) (Ayuda en Acción, Cáritas española, ingeniería sin fronteras APD y Prosalus, 2010); de hecho, solamente con lo que se produce de cereales en el mundo es suficiente para proveer a cada persona con 3.600 calorías diarias, que es más de lo que se requiere para vivir (Gallagher, 2014). No es coincidencia, entonces, que el bajo poder adquisitivo de las familias vaya conjuntamente en casi todos los casos con problemas de desnutrición en sus miembros (Álvarez, 2019).

De hecho, la producción de alimentos en el mundo ha ido creciendo - aproximadamente 2 % cada año - por encima del aumento de la población (González J. , 2014), por lo que estamos en superávit alimenticio, el tema de que todavía exista hambre en el mundo cuando hay abundancia de alimentos no solamente es una falta moral sino también una torpeza económica (FAO, 2003). En esa torpeza, son justamente los pobres los más vulnerables tanto para comprar alimentos como para producirlos (Quaye, 2008), además de que son el segmento de la población donde escasea los sistemas para almacenar correctamente los alimentos, el acceso al agua potable, servicios de salud y de educación, entre otros. Todo esto dificulta su adecuada alimentación (FAO, 2017a). No es coincidencia que la malnutrición sea más común en los países de ingreso

bajos y medianos que en los altos; y que además, dentro de estos países, se concentren principalmente en las poblaciones pobres (Pérez-Escamilla, y otros, 2018).

La producción de alimentos puede disminuir en un país pero lo importante es el poder adquisitivo de las personas, puesto que los alimentos se pueden comprar de otras partes del mundo. Por ejemplo, la producción de alimentos per cápita entre 1993 a 1995 era menor que entre 1979 a 1981 en países como Corea del Sur (- 1,7 %), Japón (- 12,4 %), Botsuana (- 33,5 %) y Singapur (- 58 %). Sin embargo, a pesar de ello, el hambre no aumentó en ninguno de estos países, esto se debió al aumento de su renta real per cápita gracias a otros sectores económicos, por lo que en términos generales se puede decir que eran más ricos. El aumento de la renta distribuido en los pobladores de estos países generó que puedan conseguir alimentos a pesar de que la producción disminuía. Mientras que en países donde creció la producción de alimentos como Sudán (+ 7,7 %) y Burkina Faso (+ 29,4 %), el hambre se extendió de manera considerable, esto debido a la pobreza y a la vulneración de los derechos económicos de los ciudadanos (Sen, 2004).

5.2 Relación entre desigualdad económica, pobreza e inseguridad alimentaria

Según indicó Keynes, la redistribución de ingresos incrementa la propensión a consumir y beneficia el crecimiento del capital (Uribe, 2010); es decir, una menor desigualdad económica promueve un mayor crecimiento en la economía. El propio Banco Mundial indica que es necesario reducir las brechas de desigualdad para poder eliminar la extrema pobreza e incentivar la prosperidad (Banco Mundial, 2016); incluso, en la década de los setenta publicitó la expresión “redistribución desde el crecimiento”, haciendo referencia que tanto la redistribución como el crecimiento deberían ir acompañados (Echevarría, 2011). Como lo señaló Knut Wicksell, la riqueza se distribuye entre los que ya poseen grandes riquezas; ante esto, es necesario la intervención por parte del gobierno para disminuir la desigualdad (Blacutt, 2013).

La relación entre la lucha contra la pobreza con el combate de la desigualdad de ingresos se puede ver claramente en un estudio comparativo entre Burkina Faso y Senegal en un mismo periodo de tiempo, cuando ambos tenían un igual crecimiento económico (2,2 % per cápita anual), pero en donde Senegal redujo su nivel de pobreza en un 2,5 por ciento por año, mientras que en Burkina Faso fue de casi la mitad (1,8 por ciento). Este resultado se debió a que Senegal

logró poseer una menor desigualdad económica (FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, 2019). Justamente, en lo que se refiere a ingresos, en los países con altos niveles de desigualdad, el incremento en los hogares del uno por ciento en sus ingresos medios tiene un efecto de 0,6 % en la reducción de la pobreza, mientras que en los países donde hay baja desigualdad, ese mismo incremento representa un resultado del 4,3% (Ravallion, 2011). De hecho; si por ejemplo, el índice de Gini se redujera de 0,55 a 0,45 en un país, se podría eliminar la pobreza en más del 15 % en tan solo 10 años, pero si el índice no tuviera cambios entonces esa misma reducción de la pobreza demoraría el triple del tiempo; es decir, 30 años (Bourguignon, 2003).

En cuanto a la relación entre desigualdad de ingresos y la inseguridad alimentaria se ha podido calcular que, a través del estudio de 75 países que tienen ingresos bajos y medianos, los que poseen un índice de Gini que es mayor a la cifra de 0,35 gozan de un tercio (33 por ciento) más en lo que se refiere a probabilidades de sufrir inseguridad alimentaria de nivel grave. En esa misma línea, la inseguridad alimentaria de tipo grave es el triple (promedio de 21 %) en los países con alta desigualdad de ingreso (superior a 0,35 en el índice de Gini) que los que poseen poca desigualdad (FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, 2019).

5.3 Problema de acceso a alimentos en América Latina y el Caribe

En términos generales, en Latinoamérica y el Caribe se puede observar que el problema radica principalmente en el acceso a los alimentos, debido al bajo poder adquisitivo para poder comprar los alimentos por parte de la población (Smith, El Obeid , & Jensen, 2000) (Loma-Ossorio & Lahoz, 2006) mientras que existe una oferta de alimentos suficientes en esos países (excepto por Haití) para alimentar a toda su población (Calero, 2011), teniendo un aproximado de 3.000 calorías disponibles por día para cada persona de la región, mientras que en Sudamérica es de 3.025 calorías (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019). En América Latina y el Caribe casi un tercio (30,1 por ciento) sufre de pobreza y 10,7 % (66 millones) son pobres extremos, mientras que en Sudamérica la pobreza llegó al 23,3 % de la población y la pobreza extrema al 6,4% (CEPAL, 2019).

De hecho, el aumento del 10 por ciento del PIB per cápita de cualquier país de la región produce una disminución de la inseguridad alimentaria en 11.5 % (Smith, Kassa , & Winters, 2017). El tema es la desigualdad económica. En el caso peruano, hay suficiente producción nacional de

alimentos para poder alimentar a toda la demanda interna, pero contrariamente a ello, existe el déficit calórico. Esto se debe en parte a la capacidad adquisitiva (Varillas, 2010).

5.4 Desigualdad económica en el Perú

En el Perú, si bien hubo una significativa disminución de la desnutrición crónica infantil en las dos últimas décadas, vino acompañada de un problema que se está ocultando, que es la creciente desigualdad; en donde las política públicas no las están cerrando. Si uno se centra en los ingresos monetarios, Jürgen Schuldt encuentra que entre 2009 y el 2015 la diferencia que hay entre el sector más pobre con el más pudiente aumentó en 230% (Toche, 2018).

Como lo señaló Ulrich Beck con su “efecto ascensor”, en donde indica que cuando se está viviendo en bonanza todos suben un nivel en su bienestar económico, pero con eso no se reduce la desigualdad (Huber & Lamas, 2017). A pesar del crecimiento económico que ha tenido el país, debido a la existencia de la desigualdad de ingresos es que hay limitaciones en lo que se refiere al acceso de alimentos, sobre todo para la población ubicada en la selva y sierra, además de los que viven en las zonas rurales del Perú. De hecho, en las zonas rurales el nivel de privaciones en distritos de la sierra y selva pueden superar el 90 % (Beltrán, Castro, & Vásquez, 2017). Ante ello, no es sorprendente saber que a pesar del crecimiento económico (medido por medio del PIB) del país este no benefició a todos. En el trienio 2013-2015 habían 2 millones 400 mil peruanos sufriendo de hambre, mientras que en 2015-2017 pasó a 2 millones 800 mil; es decir, aumentó en 400 mil personas a pesar de que el PIB se mantuvo en positivo, es decir, continuó creciendo (2013: 5,9 %; 2014: 2,4%; 2015: 3,3%; 2016: 4% y 2017 2,5%) (Narváez, 2019).

Por lo que una característica principal para la existencia de la pobreza y pobreza extrema; y por ende, la inseguridad alimentaria, es la desigualdad de ingresos, en donde sigue siendo un desafío para el Perú (Martínez & Palma, 2016). A nivel mundial un niño pobre tiene más probabilidades (2,26 veces) de sufrir retraso del crecimiento si se les compara con los niños de mayor riqueza, pero en el Perú esa cifra se dispara hasta 11 veces (FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, 2019). Justamente los más expuestos a la desnutrición crónica infantil en el país son los menores que viven en pobreza, sobre todo en zonas rurales (Toche, 2018), algo con lo que también coincide Salcedo (2014) al indicar que el problema más acentuado de la desnutrición infantil en el Perú se encuentra en las regiones que poseen mayor nivel de pobreza, por lo que las causales

primarias de este problema es la pobreza y pobreza extrema. Por ejemplo, en el año 2002 Valdivia encontró que en el Perú existe una relación entre la desnutrición crónica con el nivel socio-económico, esto debido a las diferencias entre los que se encuentran en el decil más pobre con los más ricos, siendo el factor de ingreso el que explica el 40 % de las diferencias (Valdivia, 2002). En los años siguientes -entre 2005 al 2009- la situación desigual tampoco cambió, la desnutrición infantil en el 40 % más pobre casi no varió, mientras que la mayoría de las mejoras se dio en los otros quintiles, sobre todo entre 2007 al 2009 (Zegarra, 2010). Actualmente, todavía continua la tendencia de que las personas más afectadas por anemia y desnutrición infantil siguen siendo los que se ubican en los quintiles más pobres (MINSA, 2017).

La OMS realizó un estudio comparativo de la desnutrición y la desigualdad en el 2007 sobre 47 países en proceso de industrialización en donde encontró que los países pertenecientes a América Latina y el Caribe son los que tienen mayor desigualdad socioeconómica en niños bien nutridos con desnutridos, en donde se encuentra que el Perú es el segundo más desigual de la región, solamente por debajo de Guatemala (Beltrán & Seinfeld, 2009).

5.5 La pobreza en el Perú

Como en el caso de otros indicadores sociales, en esta sección se hace referencia a las tendencias previas a la pandemia por COVID-19, que ha agravado significativamente las condiciones sociales en el país y cuyos impactos aún no han sido plenamente identificados. La pobreza monetaria en el Perú (personas con un consumo mensual menor al requerido para adquirir una canasta básica de alimentos y otros bienes y servicios, equivalente a 344 soles mensuales) se redujo significativamente en las últimas décadas, pero este avance se desaceleró notablemente en el último lustro. La pobreza monetaria alcanzó en el 2018 al 20,5 % de la población; es decir, a 6 millones 593 mil personas (INEI, 2019).

En la zona rural afectó al 42,1 % de su población, mientras que en la zona urbana alcanzó 14,4 %; mientras la pobreza es más severa y relativamente más prevalente en áreas rurales, en términos absolutos ya afecta a más personas en las ciudades. Mientras que la pobreza extrema (personas con gasto per cápita menor a 183 soles mensuales) incidió en el 2,8 % de la población nacional, lo que equivaldría a 900 mil personas. En la población rural la pobreza extrema afectó al 10 % de las personas, mientras que en la zona urbana solamente lo hizo en 0,8 %. El ingreso real promedio per cápita entre ambas regiones también es alta, a nivel nacional alcanza los 999

soles mensuales para el año 2018. En la zona urbana es de 1.142 soles, mientras que en el ámbito rural es de solamente 492 soles (INEI, 2019).

5.6 Educación

Otro factor clave para la seguridad alimentaria es la educación, debido a que poseer mayor educación académica permite conseguir trabajos mejor remunerados, con lo que los ingresos mejoran, y por ende, permite un mayor acceso a alimentos (Smith & Subandoro, 2007). Pero hay causalidad en los 2 sentidos: la escasa educación tiende a dificultar salir de la pobreza y el hambre, pero el hambre a su vez dificulta el desempeño educativo.

Está comprobado que en el Perú la educación superior posibilita un ascenso social y mejores oportunidades laborales (Benavides, 2004). Los que logran concluir la educación superior tienen mayores probabilidades de encontrarse en la población económicamente activa y de tener mayores ingresos que los que solamente han terminado la secundaria, además de menores chances de estar desempleados o subempleados. De hecho, cada año adicional de educación produce un aumento del salario de entre 3,5 al 30 por ciento, depende si se trata de educación básica, superior o si se logra culminar el mismo (León & Sugimaru, 2013).

Monckeberg pudo comprobar la existencia de una correlación positiva entre el estado nutricional de los niños y la inteligencia de sus madres. También pudo descubrir que hay correlación entre la inteligencia de los niños y su estado nutricional (Concha, 1989). En el Perú, que una madre sea analfabeta aumenta en cuatro veces más el riesgo a que exista desnutrición, mientras que si tiene primaria completa esta es dos veces más (Gutiérrez, 2011).

El bajo nivel educativo de quienes cuidan niños y niñas hace complicada la tarea del entendimiento de la información relacionadas a salud y nutrición; esto trae como consecuencia la posibilidad de que se afecte de manera negativa la dieta de los infantes a su cuidado. El nivel educativo de la familia, en donde no solamente se limita a la de la madre, influye en las decisiones y cumplimiento de los consejos que realizan los trabajadores de la salud en la lucha de la malnutrición, como la anemia. Esto queda en evidencia cuando la Defensoría del Pueblo hizo un estudio a los cuidadores de niños y niñas y encontró que los mensajes comunicaciones y de consejería no calan profundamente en las personas, puesto que solamente el 59 % de las

familias que fueron entrevistadas señalaron a la anemia como un causante de daños para el desarrollo físico e intelectual en los infantes que lo sufren (Defensoría del Pueblo, 2018).

Es un hecho que el capital humano es un factor muy influyente en la capacidad de generar ingresos, por lo que al mismo tiempo, también contribuye en el acceso a alimentos. Pero además, las personas más educadas, sobre todo en los jefes del hogar, tienen la capacidad de decidir mejor en la adquisición, procesamiento y consumo de alimentos, gracias a que poseen mayor disponibilidad de información nutricional que pueden aplicar en sus hábitos alimenticios (Zegarra & Callenes, 2010).

En un estudio sobre la efectividad de la Estrategia para el Crecimiento y Desarrollo Integral (ECDI) de World Vision Perú en niños menores de tres años de tres comunidades ubicadas en zonas rurales en la ciudad de Ayacucho, se encontró que las intervenciones, que consisten en componentes relacionados a la educación (talleres y juegos lúdicos), y el seguimiento (visitas a los hogares, consejería y vigilancia del desarrollo de los menores por medio de las promotoras comunitarias) sí ayuda a reducir la anemia en los niños (Mansilla, y otros, 2017). Lo cual prueba que las intervenciones educativas sí tienen un impacto positivo para reducir los problemas de la anemia y desnutrición en los infantes (Reyes, Contreras , & Oyola, 2019).

6. Pérdida y desperdicio de alimentos en el mundo

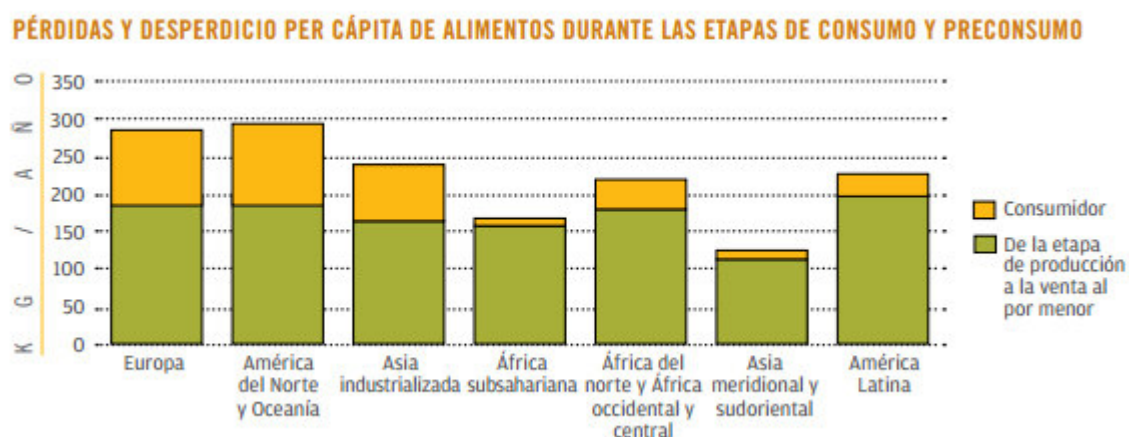
En el mundo se pierde y desperdicia un aproximado de un tercio de los alimentos que se producen para el consumo humano (FAO, 2013b). Según el Banco Mundial sería entre 1/3 a 1/4, lo que representaría que una de cada cuatro calorías producidas son las que no terminarían siendo consumidas (Blanco, 2016). Según Carretero (2016) un aproximado de entre 95 a 115 kilogramos de comida per cápita anualmente se desecha, los cuales la mayoría de esos alimentos son todavía comestibles y aptos para el consumo. En total, son un aproximado de 1.300 millones de toneladas que se despilfarran cada año (Rico, 2017), con la cuarta parte de esos alimentos se podría alimentar a todos los que sufren de hambre (FAO, 2018d) y con todo lo despilfarrado se podría dar de comer a un aproximado de 2000 millones de personas en total (FAO, 2013d).

El valor monetario del despilfarro de alimentos en el mundo representa el valor monetario de 750.000 millones de dólares anuales (Bucheli & Cano, 2014) -esto es basado en los precios

del 2009-, lo que equivale al PBI de Turquía o Suiza (Agustín & Derqui, 2016). Un dato interesante es que el desperdicio de alimentos por habitante aumenta en un país a medida que el PIB per cápita también lo hace (Abate, 2013). En el hemisferio norte, se produce y compra más comida de lo que realmente se necesita, mientras que en el lado sur la causa se debe principalmente a la falta de recursos adecuados para mantener los alimentos en buen estado (Hudson & Messa, 2010).

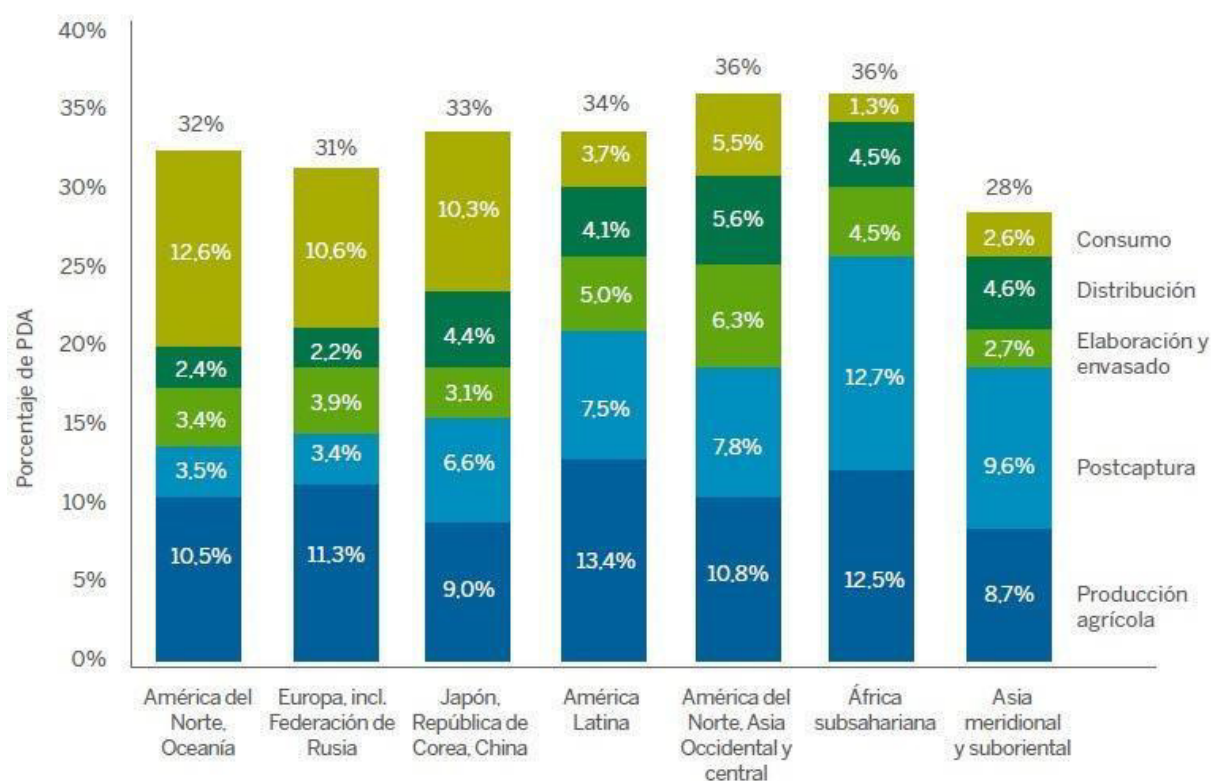
Es por esta razón que la mayoría del despilfarro en los países industrializados se da en la venta de tipo minorista y el consumidor final, mientras que en los países de ingresos bajos el despilfarro tiende a ocurrir en las etapas de suministro, poscosecha y procesamiento (Bosom, Díaz, & Martínez, 2018).

1. Gráfico sobre las pérdidas y desperdicios per cápita de alimentos



Fuente: FAO 2012 citado en (Rico, 2017)

2. Gráfico. Distribución del despilfarro de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria en las distintas regiones del mundo



Fuente: (HLPE, 2014)

6.1 América Latina

En América Latina el despilfarro de alimentos es de alrededor de 220 kilogramos per cápita cada año (Bucheli & Cano, 2014); siendo el 34% de alimentos disponibles -aunque según la FAO es del 15 % de los alimentos disponibles (Eguillor, 2017)-. La gestión de estos residuos es responsable del 8% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero (Narváez, 2019).

Con todo lo despilarrado 300 millones de personas tendrían la posibilidad de ser alimentadas (Rico, 2017). El 28 % del despilfarro se da en el consumo, mientras que el 28 % en la fase de la producción, el otro 22 % en la etapa de manejo y almacenamiento, mientras que el 17 % en la fase del mercado y la distribución; y por último, el 5 % en el procesamiento (FAO, 2014b). La reducción de un cuarto de la pérdidas de alimentos que se dan en la región en la etapa de producción primaria y de elaboración equivaldría al 0,20 % del PBI y una disminución del 1,18 % del uso de la tierra (FAO, 2019). Solamente con los alimentos desperdiciados en la etapa de venta al detalle se podría cubrir las necesidades calóricas de 36 millones de personas (Granados & Vásquez, 2018).

6.1.1 México

En México se despilfarra un aproximado de 28 millones de toneladas de alimentos cada año (249 kg per cápita) (CCA, 2017), lo que equivaldría a alrededor del 35,3 % de su oferta alimentaria y que tendría un valor estimado de 8.000 millones de dólares (Aguilar, 2019). A pesar de ello, las acciones del gobierno en contra de los residuos avanza de manera lenta. En el país norteamericano se genera alrededor de 94.800 toneladas por día de residuos; de los cuales, aproximadamente el 53 % (55.244 toneladas por día) son orgánicos, en donde el 28 % es reciclable y el 19 % no aprovechable. De los desechos recolectados (87 % del total), entre el 5,5 y 11 por ciento de los residuos orgánicos se reciclan a través del compostaje, por lo que se ha propuesto aumentar su capacidad de procesamiento a través del incremento del número de plantas, además de otras acciones como crear un mercado de composta, generar energía con esos residuos y operar biodigestores (Morales-Pérez & Mejía, 2016).

6.1.2 Ecuador

En Ecuador, del total de desechos existentes cada año - 4.06 millones de toneladas métricas aproximadamente - el 60 % son residuos alimentarios. Se calcula que alrededor de dos toneladas de alimentos se desperdician diariamente en Quito (Bucheli & Cano, 2014). Mientras que eso ocurre, más de la mitad de los ecuatorianos (60 %) no tiene la seguridad de que va a tener alimento diario (Cordovillo, 2015).

En un estudio a 355 estudiantes de la carrera de Administración de Empresas de la Universidad Politécnica Salesiana de Guayaquil se encontró que lo que más desperdician estos jóvenes son los vegetales (40 %) y los carbohidratos (34 %), mientras que en sus motivos se indicó que se debe a que hubo algún ingrediente que no le gustó (32 %), seguido de que había mucha comida (31 %). Otro dato interesante es que más de la mitad (61 %) de la población señaló nunca haber recibido instrucción alguna para no dejar comida, mientras que de los que sí recibieron -la mayoría (80 %)- manifestó haber sido instruidos por sus padres. Además, más de la mitad (62 %) del total de los jóvenes estudiados expresó que no tienen conocimiento del impacto ambiental producto del desperdicio de alimentos (Franco, 2016).

6.1.3 Colombia

En Colombia, la oferta alimentaria alcanza los 28.5 millones de toneladas, y se despilfarra el 34 %, lo que significa que no se consume un tercio. En cuanto a las pérdidas y el desperdicio de alimentos, el 64 % de estos corresponde a la primera (6.22 millones Toneladas) y el 36 % a la segunda (3.54 millones). La mayor cantidad despilfarro se da en las frutas y verduras, con una cifra de 39 % (32 % a las frutas y 7 % a las verduras) (Martínez & Cáterin, 2017) (Restrepo, 2017). Con todos esos alimentos despilfarrados alcanzaría para alimentar a más de 8 millones de personas cada año (Parra, Amaya, Castellar, & García, 2019).

6.1.4 Chile

En Chile, el 94,9 % de los hogares señala que botar alimentos es algo normal, el motivo más dado es que olvidaron que los alimentos estaban en la refrigeradora (Abate, 2013). En un estudio realizado por la USACH para la zona central del país sureño se encontró que las pérdidas en lechuga es del 20 %, mientras que el de merluza es de 53 % (Granados & Vásquez, 2018).

6.1.5 Trinidad y Tobago, Guyana y Santa Lucía

La Universidad de West Indies hizo una investigación sobre las pérdidas poscosecha en Trinidad y Tobago, Guyana y Santa Lucía. Se descubrió un 27% de pérdidas en yuca, 20% de tomate y 32% de mango. Todas estas pérdidas estaban relacionadas a las prácticas ejercidas en la manipulación, transporte, empaque y distribución (Granados & Vásquez, 2018).

6.1.6 Argentina

En Argentina, la merma que fueron identificadas por las cadenas de supermercados en el 2012 fue de 1,70 % de las ventas que tuvieron estas cadenas, en términos monetarios se traduce en 374 millones de dólares, mientras que el promedio para Latinoamérica fue de 1,90 %. Asimismo, el valor monetario del problema total del despilfarro de alimentos en Argentina sería de alrededor de 11.875 millones de dólares (CIDETI, 2016).

Para el Área Metropolitana de Buenos Aires en Argentina, se ha calculado que los desechos alimenticios representan el 41,55 % del flujo de residuos sólidos para la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el 37,65 % para los alrededores (Perez, 2013). En dicho país, de lo que se cosecha en frutas y hortalizas solamente se consume alrededor del 50%, que sumado con el desperdicio de alimentos generada por la ciudad de la capital se podrían hacer más de medio millón de raciones de alimentos, mientras que en el área metropolitana de la capital es equivalente a más de un millón y medio de platos de alimentos. Por esa problemática es que el gobierno de dicho país ha promulgado en el 2015 el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos mediante la Resolución Ministerial 392 (Alfonso, 2016).

6.1.7 Perú

En el Perú, aproximadamente la mitad de los residuos sólidos que se producen son de composición orgánica, en donde se encuentra el despilfarro de alimentos (Méndez, y otros, 2018). La media entre 2007 a 2017 sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos en el territorio es de 47,76 % de los alimentos disponibles (Bedoya-Perales & Dal', 2021). La pérdida de los alimentos trae como consecuencia la reducción en lo que se refiere a ingresos de los agricultores que son pequeños, sumado que aumenta el precio de los comestibles y aporta al hambre y a la malnutrición (Beltrán, Castro, & Vásquez, 2017). Solamente a nivel de la venta al detalle, en el país se desperdician 3.076 millones de calorías cada año (FAO, 2014a).

6.5 Causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos

Según el Panel de Expertos de Alto Nivel del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial hay tres áreas de triple balance en lo que se refiere a la pérdida y desperdicio de alimentos, que es la económica, social y ambiental, y que se deben analizar en base a tres puntos: a) micro: prácticas desde la producción hasta el consumo; b) meso: aspectos estructurales de la relaciones en la cadena alimentaria y c) macro: aspectos sistémicos, institucionales o políticos (Blanco, 2016).

Entre las causas de este problema está el recojo de la cosecha de manera prematura, los productos rechazados por los supermercados -debido a que no cumplen con las exigencias de peso, tamaño y/o apariencia-, la falta de almacenamiento o enfriamiento, el dejar que los

alimentos maduren durante el transporte, la formación de hongos y plagas, las sequías, la producción de piensos para animales, el hecho que haya mayor cantidad de oferta sobre la demanda, la producción de biocombustibles; y por último, la falta de posibilidad de procesar los productos (Stratenwerth & Thomaß, 2013).

La Comisión para la Cooperación Ambiental (2017) agrega a lo ya mencionado la cancelación de los pedidos, la conducta de los trabajadores, los precios bajos, la falta de mercados, una inadecuada clasificación, los daños que se producen durante la manipulación, la escasez de trabajadores, la contaminación, la falta de claridad en el etiquetado sobre la fecha de caducidad, los problemas de salubridad, los cambios en las líneas de producción, el rechazo de embarques, los malos registros, el ineficaz empaquetado, las demoras en inspecciones, los problemas en la carreteras, el incremento de normas de comercialización, las prácticas de mercadotecnia, entre otras causas.

En lo que respecta a los desperdicios por los consumidores las principales causas se deben tanto a la actitud de ellos como por sus malas prácticas en la gestión de los alimentos a la hora de planificar, racionar y almacenar. En ese mismo sentido, hay una gran influencia de las estrategias del marketing y la publicidad para afectar la planificación, además también está la existencia de un comportamiento exagerado sobre las fechas de caducidad y consumo preferente (Perez, 2013), sumado a la preferencia por ciertas partes de los alimentos que genera el desecho de las otras, el ritmo de vida, poco conocimiento del producto y el hecho de adquirir cantidades que no se ajustan a lo que realmente se va a consumir (Martínez & Cáterin, 2017).

3. Gráfico. Causas del despilfarro de alimentos

Alimentos de origen vegetal		Alimentos de origen animal		
		Carne	Pescado	Lácteos
Producción	Causas naturales: plagas, incidencias climáticas, enfermedades. Causas humanas: ineficiencia, mal estado de la maquinaria, derrames en la cosecha o la separación de cultivo, volatilidad de precios.	Muerte de crías por enfermedades.	Captura de peces que se encuentran muertos o dañados.	Mecanismos de extracción poco adecuados.
Manipulación y almacenamiento	Deterioro o caída del producto durante el secado, almacenamiento o transporte.	Pérdidas en el transporte al matadero.	- Derrames. - Deterioro proceso de congelación.	Sistemas de tuberías inadecuados en el transporte de la leche.
Elaboración	Descarte de productos que no sirven para el procesamiento por no cumplir los criterios de calidad comercial.	Desechos durante el despiece, faenado y vaciado.	Eliminación de ciertas partes del pescado para obtener una cierta forma de cortado.	Transformar la leche en otros productos lácteos.
Distribución y transporte	- Embalajes inadecuados. - Mala refrigeración. - Golpes o caídas de la mercancía. - Errores en la cadena de frío. - Eliminación de productos con fechas de caducidad o consumo muy próximas.			
Consumo	- Mala gestión o planificación de las compras o la demanda. - Desconocimiento del significado de los términos "fecha de caducidad" o "consumo preferente". - Mala conservación o reutilización.			

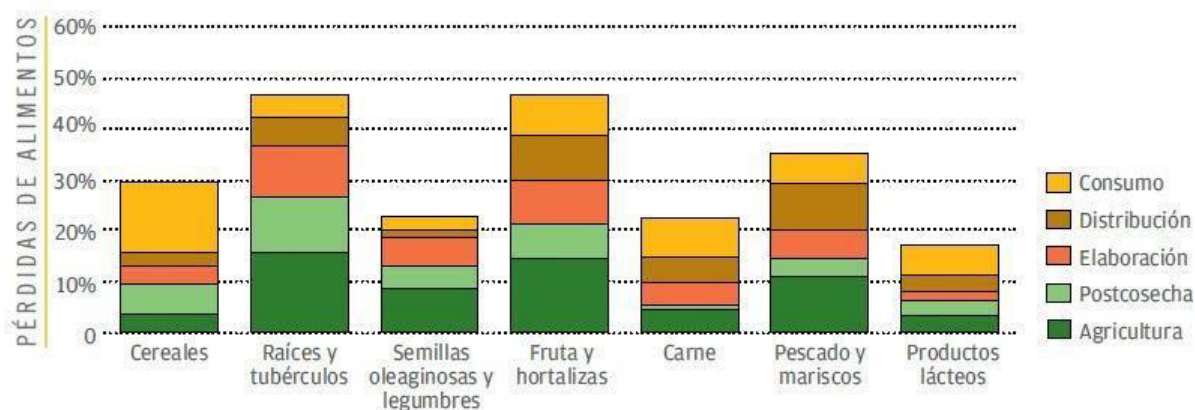
Fuente: (Cleva & Casares, 2017)

6.5.1 Pérdida y desperdicio de alimentos según tipo de alimento

El despilfarro de alimentos a nivel global que se da en la producción, manipulación y almacenamiento post-cosecha representa el 54 %, mientras que el otro 46 % se da en las etapas de procesamiento, distribución y consumo. Según el tipo de comida, alrededor del 50 % de las frutas y verduras se pierden o desperdician, 30 % de los cereales, 60 % de los tubérculos – aunque según la FAO (2013c) sería de un poco menos del 50 % en cuanto a tubérculos y raíces- y 20 % de las carnes (Bucheli & Cano, 2014).

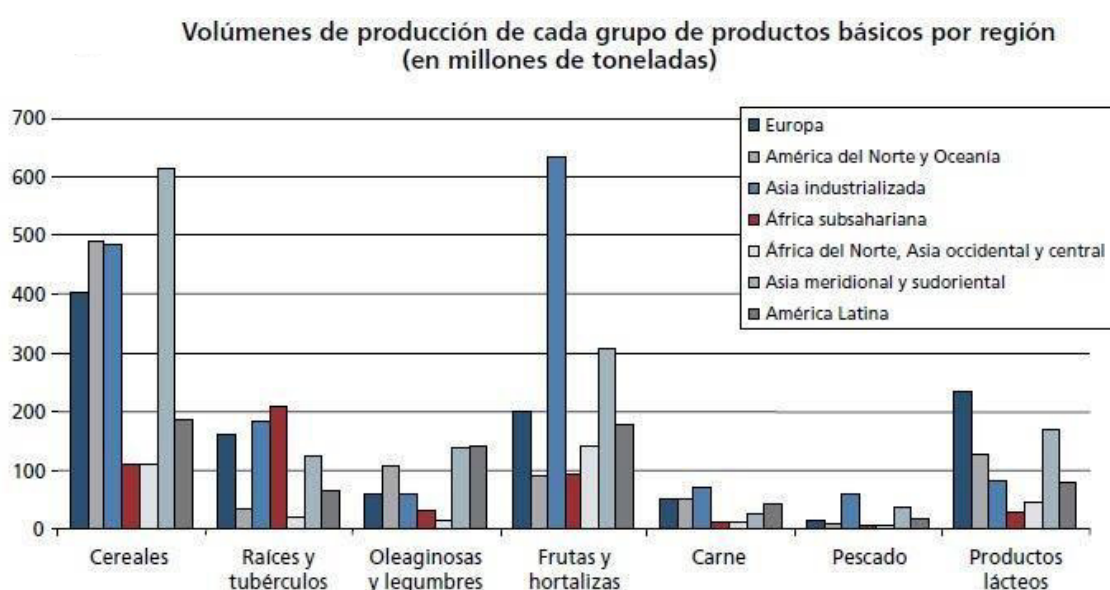
Según Eguillor (2017) el mayor despilfarro se da en las frutas y hortalizas (superando el 50%) y en las raíces y tubérculos (40%). Además, cabe indicar que alrededor de la mitad de lo que se produce en la agricultura y la ganadería industrial se despilfarra, mientras que en la pesca industrial se pierde cerca al 40 % del total pescado (Duch, 2014).

4. Gráfico. Proporción de la producción mundial que se pierden o desperdician según algunos alimentos



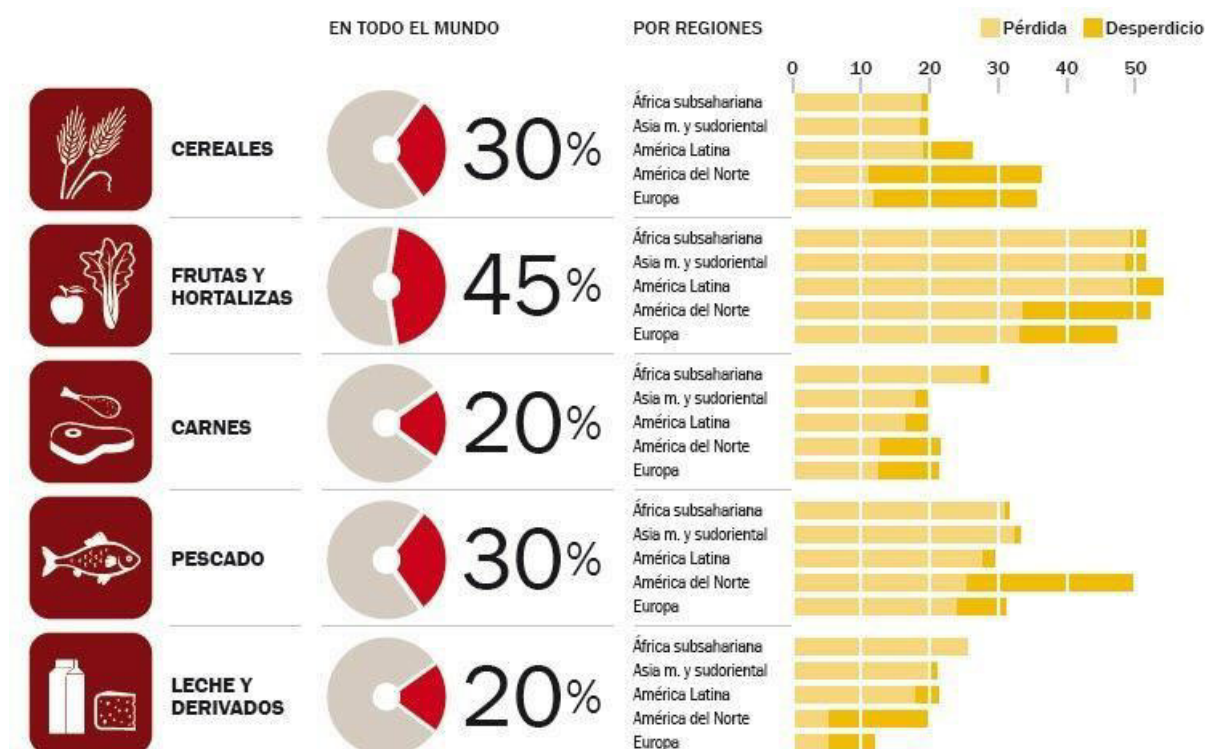
Fuente: (FAO, 2013c)

5. Gráfico. Volúmenes de producción de cada grupo de productos básico por región



Fuente: (FAO, 2012)

6. Gráfico. Porcentaje de la producción total de cada alimento que se pierde y se desperdicia



Fuente: Revista de Investigaciones Agropecuarias (2013, vol. 23, n.3). *Pérdida y desperdicio de alimentos en el mundo* (p. 221).

7. Gráfico. Estimación de los porcentajes del despilfarro para cada grupo de alimentos para América Latina

Estimated/assumed waste percentages for each commodity group in each step of the FSC for Latin America.

	Agricultural production	Postharvest handling and storage	Processing and packaging	Distribution	Consumption at household level
Cereals	6%	4%	2%, 7%	4%	10%
Roots & Tubers	14%	14%	12%	3%	4%
Oilseeds & Pulses	6%	3%	8%	2%	2%
Fruits & Vegetables	20%	10%	20%	12%	10%
Meat	5.3%	1.1%	5%	5%	6%
Fish & Seafood	5.7%	5%	9%	10%	4%
Milk	3.5%	6%	2%	8%	4%

Fuente: Gustavsson & Cederberg, 2011 citado en (Méndez, y otros, 2018)

Encontrar las causas del despilfarro de alimentos es importante para poder reducirlas y establecer las prioridades de las acciones (HLPE, 2014). Por ejemplo, una de las mayores razones por la que existe pérdida de alimentos antes de la recolección es la plaga (Thompson, 2007), los daños que se producen por este motivo previo a la recolección se calcula en 26-29 % para la soja, trigo y el algodón, mientras que para el maíz es 31 %, el arroz 37 % y la papa

40 % (Oerke, 2006). Además, para cultivar también se debe considerar que la variedad de lo que se desea cosechar sea la óptima según el lugar para que no el producto no pierda calidad (Kader, 2002).

La pesca de arrastre tira mucho pescado porque capturan a especies que no son deseadas en el mercado o que no tienen las características ideales, a diferencia de la pesca de costa que es selectiva (Carretero, 2016). En los países en proceso de industrialización los descartes de productos marinos oscilan entre 6 y 8 por ciento, mientras que las pérdidas en la etapa de distribución se debe al deterioro que sufren los productos durante esta fase (Confederación de consumidores y usuarios, 2015).

En el caso del río Amazonas en Perú, cerca del 33 % del pescado se pierde por causas como el ataque de depredadores, descarte o falta de una infraestructura adecuada dentro de los barcos para almacenar correctamente los productos. Sobre esto último, cuando los pescados se desembarcan de los botes cerca del 7,5 % de los productos capturados están en un avanzado estado de descomposición (FAO, 2019).

El despilfarro de carne y leche se debe principalmente a la muerte del ganado, enfermedades, formas inadecuadas de extracción de la leche, mala refrigeración en el transporte, derrames, caídas o golpes del producto, entre otros (Bosom, Díaz , & Martínez, 2018). La mala logística que produce la pérdida en los lácteos en los países en proceso de industrialización se calcula en más del 10 % (HLPE, 2014).

6.6 Pérdida y desperdicios de alimentos en la cadena productiva

Los supermercados están demandando cada vez más alimentos que han pasado por un proceso industrial, lo que está trayendo como consecuencia el aumento de la creación de grandes plantas de carácter automatizados que procesan productos estandarizados, lo que ha producido cadenas de valor que son cada vez más coordinados de manera vertical. Todo esto ha hecho que sea más complicado la situación de los pequeños agricultores que desean llegar a estos establecimientos (FAO, 2017a). Los campesinos que quieren vender a los supermercados solamente lo pueden hacer a través de una producción muy controlada que se fija a través de contratos, donde la empresa establece desde la semillas hasta los pesticidas (GRAIN, 2012).

Las corporaciones están cada vez más abarcando mayores segmentos de su cadena productiva, y están obteniendo el control a través de contratos. Más de la mitad de la producción de cerdo y 66 % de las aves de corral y de huevos están siendo producidas por granjas industriales de grandes corporaciones o productores que tienen contratos con ellas. En Brasil, más del 75 % de la producción en el sector avícola está bajo contrato; en Vietnam, casi toda la producción de lácteos (90 %) también está bajo contrato y un poco menos de la mitad (40 %) de la producción de arroz también está contratado bajo las instrucciones de las compañías (GRAIN, 2012).

Sobre esta misma línea, PepsiCo tiene 10 plantaciones de papas en China, una granja lechera en Jordania y Egipto, 12 mil productores de papas, 1.200 productores de cebada y 6 mil hectáreas de cultivos de arroz, tomates y chile en India, todo bajo contrato. Es algo cada vez más típico a nivel mundial que las grandes compañías compren leche a los productores que previamente firmaron un contrato de exclusividad; al final, la compañía tiene el control absoluto del producto, por lo que fija el precio y evalúa si es que la leche cumple con los estándares establecidos por ellos mismo (GRAIN, 2012).

Este control afecta en dos factores, la primera es en los hábitos de consumo; y el segundo, les permite controlar la producción (Gascón & Montagut, 2015). El hecho de que los abastecedores se estén asegurando que los agricultores produzcan los alimentos según especificaciones estrictas que son dirigidas por los estándares de los minoristas (GRAIN, 2012) coincide con lo que señalaba el economista Galbraith (1984) sobre el hecho de que cuando las empresas empiezan a crecer desde la Segunda Revolución Industrial llega la etapa del capitalismo monopolista, en donde los empresarios cambian de actitud debido a que sus intereses ya son muy grandes por el aumento de la cantidad en las inversiones, tecnología, tamaño y producción.

Ante ello, ya no se puede dejar al azar su destino a los impredecibles mercados competitivos porque tienen mucho que perder, por lo que necesitan tener seguridad; así que, comienzan a tomar acciones para tratar de tener el control de los mercados, con lo que nace el sistema planificador, en donde uno de los objetivos es poder conseguir los insumos que requieren a un costo (y característica) que sea beneficioso; con lo que tratan no solamente de tener el control de lo que venden, sino también de lo que reciben. Como se puede observar, se trata de subordinar al mercado a los objetivos de la planificación.

En las plantas de envasado de verduras; por ejemplo en el de zanahorias, todas pasan por un sensor que detecta las imperfecciones estéticas (color, forma, tamaño, rotas o con fisuras), lo que genera la pérdida de entre el 25 a 30 por ciento de este producto perfectamente comestible (Carretero, 2016). En Inglaterra se ha estipulado que las zanahorias que tengan menos de un centímetro de diámetro o que estén bifurcadas no sean comercializadas (Abate, 2013).

La asociación Soil del Reino Unido ha calculado que entre el 25 y 40 por ciento de las frutas y verduras que se producen en los campos de Inglaterra son rechazadas por los supermercados por imperfecciones simples, mientras que Biffa calcula un porcentaje similar para esos mismos tipos de productos rechazados que surgen de los campos británicos, también indicando que los supermercados rechazan debido a especificaciones que van desde lo absurdo hasta lo determinante (tamaño, apariencia, etc.) (Abate, 2013).

En el 2009 en Italia se dejó de recolectar 17.7 millones de toneladas de producción agrícola de los campos, lo que representa un poco más del 3 % de la producción total, mientras que en Estados Unidos cerca del 7 % de los campos donde se cultiva se dejan de recolectar cada año porque los productos sin recolectar no cumplen con los estándares de las procesadoras, minoristas o mercados – por ejemplo, las manzanas en ese país que son menores a 50 mm de diámetro o 70 gramos de peso deben ser retiradas del comercio (Abate, 2013)-. En Suecia se descarta cerca de un quinto de las papas producidas debido a las normas de calidad (HLPE, 2014).

En el proceso de selección que existe para la comercialización de la papa en el Perú solamente se considera la apariencia, puesto que se clasifican por homogeneidad, mientras que los que son distintos simplemente se descartan (Ordinola, Bernet, & Manrique, 2007). En la etapa pre cosecha las principales causas de la pérdida son las plagas, enfermedades, animales, congelación, falta de precipitaciones y escasez o exceso de insumos; mientras que en la etapa pos cosecha se debe principalmente por los daños ocasionados por los trabajadores, clima, transporte, plagas y animales (FAO, 2019).

Todo esto ocurre mientras que las encuestas a nivel mundial muestran que las personas sí comprarían productos que sean heterogéneos con la condición de que el sabor no haya sido afectado (Carretero, 2016) ni su inocuidad, por lo que se debería revisar los estándares de

calidad que están establecidos en la actualidad en la selección y descarte de alimentos basados en la estética (Stuart, 2009).

Por ejemplo, en la cadena de supermercados WeFood de Dinamarca venden productos donados por defectos de embalajes o estéticos a precios económicos y han podido evitar el despilfarro de 700.000 toneladas de alimentos. También está el caso del supermercado Leo de Viena, en donde venden a un precio considerado como simbólico alimentos que son donados por empresas y particulares (Bosom, Díaz, & Martínez, 2018). Y también está Daily Table, una tienda de comestibles ubicada en una zona de bajos ingresos en Boston, Estados Unidos, que comercializa a bajos precios alimentos saludables que fueron recuperados (FAO, 2019). Francia también tiene supermercados sociales, que son tiendas de bajo costo y en donde uno de sus abastecedores son los bancos de alimentos (González J., 2014).

Los márgenes de los supermercados son tan altos que lo más rentable para ellos es comprar una cantidad de productos por encima de lo que realmente comercializarán a que se acabe su stock (Gascón & Montagut, 2015). Ante ello, el estándar mundial indica que los comercios deben comprar un 130 % de un determinado producto para poder vender el 100 %; es decir, comprar un 30 % más de lo que realmente venderán (Abate, 2013).

En Chile, por ejemplo, las tiendas y los restaurantes compran en promedio un 158 % para poder comercializar el 100 %. Además de ello, muchos de estos comercios tienen estándares muy estrictos; por ejemplo, en una entrevista a un trabajador del supermercado Jumbo del distrito de Las Condes del país sureño, señaló que sacan los productos a la mitad de su vida útil (por ejemplo, si tiene 6 meses de duración lo sacan a los 3) y que tampoco donan lo descartado puesto que tienen miedo de correr algún riesgo si es que alguien se enferma; así que, simplemente lo botan a la basura (Abate, 2013).

En el mundo, los restaurantes, caterings y comedores de colectividades tiran a la basura un promedio de entre un 4 y un 10 por ciento de lo que compran en alimentos; y este desperdicio produce una emisión de 2 a 4 kilogramos de CO₂ (Fundación Alicia & UAB, 2013). En España, por ejemplo, los restaurantes de ese país que venden alrededor de un promedio de cien menús cada día desperdician por año un aproximado de 63.000 toneladas de alimentos, en este caso los desechados están valorizados en unos 3.000 euros y que equivale a alrededor de 750 kilogramos de comida por cada restaurante. El 60 % de lo desperdiciado es por una mala

previsión en la compra, el 30 % se da en la preparación y 10 % por los comensales (Bosom, Díaz , & Martínez, 2018). En Brasil los medianos y grandes restaurantes desperdician entre 200 y 1000 kilos de desperdicios cada día (María & Mertens, 2014).

La colocación de los alimentos en los establecimientos también es un factor vital. Por ejemplo, si se amontonan, los que están más abajo sufren daños por el peso de los que están encima; si se juntan frutas que se encuentran en distintas fases de maduración acortan su vida útil; y por ejemplo, cuando los consumidores rebuscan en los productos amontonados dañan algunos de ellos (HLPE, 2014).

Cabe recordar que los daños que se producen en los tejidos de los alimentos hace cambiar su fisiología. Específicamente puede generar la ruptura de las células del epidermis que provoca reacciones enzimáticas haciendo surgir compuestos que deprecian los comestibles, además de provocar enfermedades y alterar su color, aroma, sabor y textura (Aguilar, 2019).

6.7 Sobreproducción

La distancia es un punto clave para disminuir la pérdida y el desperdicio de alimentos. En la comunidad tradicional la cantidad de la producción se basa en el conocimiento de las necesidades locales, pero en la economía de escala esto se debilita, en donde la relación entre consumidor y productor cada vez es más distante por su propia dislocación, esto hace que el volumen de lo producido ya no vaya acorde a las necesidades de los compradores, por lo que se producen crisis relacionadas a la sobreproducción (Giddens, 1993).

Por ejemplo, entre 1929 y 1932 los ingresos de los agricultores estadounidenses habían caído dramáticamente, la causa fue que la alta productividad configuró una situación en donde la producción superó ampliamente a la demanda, lo que hizo que los precios cayeran. La disminución de los ingresos de los agricultores hizo que se redujera la demanda de las fábricas creándose un círculo vicioso en donde los dueños de las fábricas despedían personal y esto ocasionaba una menor demanda de los productos agrícolas. Todo esto derivó en crisis económica (Stiglitz, 2015).

Los países industrializados destruyen alimentos como una forma de que sus campesinos tengan un precio estable para sus productos; por ejemplo, la UE quema grandes cantidades de carnes

y miles de toneladas de otros alimentos justamente con ese fin (Ziegler, 2010). Brasil ha tirado en muchas ocasiones miles de toneladas de café al mar simplemente porque su sobreproducción generaba una caída de los precios (Enrico, 2014), lo mismo que Ucrania, donde se ha botado granos al Mar Negro en grandes cantidades, tanto así que en una ocasión el valor llegó a alcanzar la cifra de 100 millones de dólares (Giribets, 2011).

En el 2009 en Perú los productores de arroz produjeron el doble de la demanda nacional (la demanda era de 150.000 toneladas métricas, pero se produjo 300.000), esto generó una caída enorme del precio de este cereal. La solución se encuentra en Noruega, donde los productores de leche se organizan para producir cuotas fijadas, que se basan en el nivel de demanda del producto (Enrico, 2014).

Justamente para poder prevenir pérdidas en la etapa de producción se requiere una buena coordinación y comunicación entre productores para poder evitar la sobreproducción y la generación de cultivos excedentarios (Stuart, 2009). Cuanto más igualitaria sea la relación entre la cantidad de productos ofertados en las tiendas con sus ventas habrá menores desperdicios de alimentos (Wyman, 2014). La Plataforma Europea para la Soberanía Alimentaria propuso una regulación con el objetivo de determinar un límite a la producción europea que no sobrepasara los límites del consumo interno. Lo que significa que promueve un mercado regulado para las necesidades reales de consumo que no dejaría espacio para la sobreproducción (Gascón & Montagut, 2015).

6.8 Fecha de caducidad y la de consumo preferente

La diferencia entre la fecha de caducidad y la de consumo preferente genera confusión que termina en el desperdicio de alimentos. Por ejemplo, en Rumanía no hace referencia a la distinción de cada una, solamente lo etiquetan como “vencimiento del producto” y está prohibido la donación o comercialización de los productos que hayan pasado esa fecha (González, 2017). Esto genera que los alimentos que venció su fecha de consumo preferente pero no de caducidad se desechen a pesar que todavía son aptos. Cabe señalar que los alimentos que han pasado su fecha establecida como “consumo preferente” siguen siendo seguros para su consumo, siempre y cuando se sigan las instrucciones para su debida conservación y que el envase no haya sufrido daños, aunque el alimento se va a ver afectado en sabor y textura (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2014).

6.9 Consecuencias de la pérdida y el desperdicio de alimentos

Una de las consecuencias del despilfarro de alimentos es la subida de los precios, que genera que hayan personas que no puedan comprarlos. Por ejemplo, si los países ricos despilfarraran menos pan, estarían comprando menos trigo del mercado mundial, lo que produciría la disponibilidad de este alimento para los otros países que también adquieren este producto del mercado global pero también habría una disminución de la demanda sobre la oferta, por lo que el precio de este producto no subiría (Stuart, 2009).

Otra consecuencia es la disminución del valor monetario de los agentes que participan en la cadena alimenticia (FAO, 2015a); por ejemplo, en la inversión de los campesinos en la producción de alimentos que no van a terminar siendo comprada (Morales-Pérez & Mejía, 2016). Sumado a ello, se debe considerar que todos los alimentos que terminan siendo perdidos y/o desperdiciados requirió de recursos como tierra, energía, agua y agentes que contaminan para la producción, transporte, transformación, empaquetado y todas las demás fases de la cadena productiva. Después, la comida desechada necesita recursos adicionales para su gestión, por lo que se aumenta la polución (Hudson & Messa, 2010).

La energía contenida en la producción de los alimentos despilfarrados representa más de una décima del total de energía que se consumen para la producción mundial de alimentos (FAO, 2017a) en donde el desperdicio de alimentos por parte de los consumidores representa ocho veces más de energía desperdiciada de lo que se pierde en la etapa de postcosecha (HLPE, 2014); además de los 26 a 28 millones de toneladas de fertilizantes (y los recursos que se usaron en ellos) que se desperdician cada año por utilizarlos en alimentos que no van a terminar siendo consumidos (Granados & Vásquez, 2018).

Otro de los recursos que se desperdicia cuando se cultivan alimentos que van a terminar desechados es el agua. Con el agua de riego que se usa para el cultivo de los alimentos que terminan siendo despilfarrados se podría abastecer las necesidades domésticas de 9 mil millones de personas (Bucheli & Cano, 2014). Si se despilfarra un alimento se está también desechando el agua que se utilizó en él, lo cual es alarmante si se sabe que para producir un kilogramo de banano se requiere alrededor de 790 litros de agua; 250 ml de cerveza, 74 litros; 1 kilogramo de mantequilla, 1.608 litros; 1 kg de pan, 5.553 lt; 1 kg de queso, 3.178 lt; 1 kg

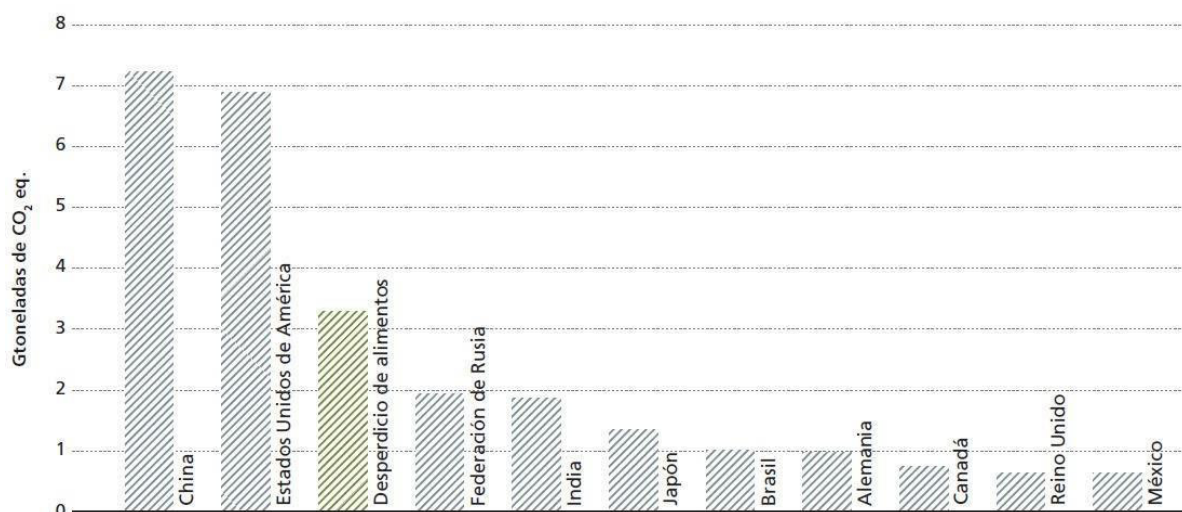
de pollo, 4.325 lt; 1 kg de chocolate, 17.196 lt; 1 huevo, 196 lt; 250 ml de leche, 255 lt; 1 kg de aceitunas, 3.025 lt; 1 kg de pasta, 1.849 lt; 1 kg de cerdo, 5.988 lt; 1 kg de papas, 287 lt; 1 kg de arroz, 2.497 lt; y por último, 1 kg de tomate, 214 lt (Restrepo, 2017).

Los recursos hídricos que son superficiales y de tipo freáticos -denominada como impronta hídrica- que son consumidos del despilfarro de alimentos alcanza alrededor de 250 kilómetros cúbicos, lo que equivale al flujo anual del río Volta o tres veces el volumen de agua existente en el lago de Ginebra (Hudson & Messa, 2010). Los alimentos que su despilfarro colabora más en la escasez hídrica son los cereales y también las legumbres (FAO, 2019).

Se calcula que los alimentos producidos pero no consumidos emiten 3,3 gigatoneladas de dióxido de carbono -esto es más del doble de la cantidad de emisiones de gases de efecto invernadero por parte del total de transporte de los Estados Unidos (FAO, 2013c)- y es responsable de una décima parte de los gases que produce el cambio climático, esto porque también emiten metano en su descomposición. También está el hecho de que el petróleo usado en las cadenas alimentarias de los comestibles despilfarrados es equivalente a un aproximado de 300 millones de barriles anuales (Carretero, 2016). Los alimentos que más aportan a que se emitan gases de efecto invernadero debido a su pérdida y desperdicio son los cereales y las legumbres (FAO, 2019).

Solamente con lo que despilfarra la UE se emiten anualmente alrededor de 170 millones de toneladas equivalentes de dióxido de carbono. Si el Reino Unido eliminara sus desperdicios de alimentos, la consecuencia en cuanto a la eliminación de dióxido de carbono equivaldría a que uno de cada cuatro automóviles dejase de circular (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2013).

8. Gráfico. Los países que emiten la mayor cantidad de gases de efecto invernadero por el despilfarro de alimentos.



Fuente: Instituto de Recursos Mundiales. 2012. Climate Analysis Indicators Tool, citado en (FAO, 2015a).

Por otro lado, un dato importante es que se utiliza alrededor de 1.400 millones de hectáreas de terreno (equivalente al 30 % del área utilizada para la agricultura en el mundo) para cultivar los alimentos que no llegan a ser consumidas (Carretero, 2016), lo que representa una superficie superior a los países de Canadá y la India juntos (FAO, 2013c). La carne y también la leche son los productos que ocupan la mayoría de las tierras usadas en los alimentos que terminan en despilfarro –además, estos ocupan casi toda la superficie (Rico, 2017) y contribuyen al despilfarro de alimentos representando el 11 % (FAO, 2013c)-. Si los consumidores de los países industrializados disminuyeran su desperdicio de alimentos en un tercio, entonces se podría ahorrar alrededor de 40 millones de hectáreas de tierra cultivable (HLPE, 2014).

En total, el despilfarro de alimentos emite 3.300 millones de toneladas de gases de efecto invernadero al ambiente. Si se plantaran árboles en los terrenos donde se cultivan los alimentos que no se consumen compensaría el total de emisiones de gases de efecto invernadero que se originan por la quema de los combustibles fósiles (Bucheli & Cano, 2014). Si el despilfarro de alimentos fuera un país, entonces se ubicaría como primero en el uso del agua de riego y como el tercero del mundo en emitir gases de efecto invernadero (FAO, 2014c) después de China y Estados Unidos –y antes de la India- (Brenes, 2017).

Si se redujera el despilfarro de alimentos en un 50 % entre los años 2010 y 2050 se reduciría las presiones ambientales por parte de la agricultura entre el 6 y el 16 por ciento con respecto a los valores proyectados para el 2050 (FAO, 2019).

6.10 Problemas por la distancia recorrida por los alimentos

El desplazamiento de un kilo de comida genera un promedio de 10 kilos de dióxido de carbono (Shiva, 2017). Los alimentos recorren un aproximado de 1.300 millas desde su producción hasta transformarse en comida (Imhoff, 1996). En Gran Bretaña se importa manzanas de Nueva Zelanda, recorriendo 14.000 millas de distancia y vainitas de Kenia, representando 4.000 millas, por más que los agricultores británicos sí pueden cultivar ambos alimentos (Shiva, 2017).

En lo que se refiere a la relación entre la distancia de transporte con despilfarro es que entre más lejos sea el recorrido más riesgo hay de que se pierdan o desperdicien alimentos durante el trayecto. Como lo señala Aguilar (2019), tanto el transporte como el almacenamiento de los productos en periodos largos de tiempo impacta negativamente en la integridad de los alimentos. Por ejemplo, en Estados Unidos mueren alrededor de 80.000 porcinos cada año en la etapa de transporte (Greger, 2007); en Vietnam, un país intensivo en agroexportación ha calculado que las pérdidas debido al traslado en el periodo de exportación de las frutas oscila entre 10 y el 15 por ciento (Gascón & Montagut, 2015).

Una solución a esto son las ferias locales, puesto que los productores no se alejan tanto para poder llegar a los puntos de venta y pueden comercializar sus productos de manera directa a los consumidores, por lo que se ahorra en despilfarro por los rechazos de los supermercados. En Santiago de Chile, por ejemplo, cada semana alrededor de dos millones de personas visitan ferias libres y son los que se encargan de vender aproximadamente el 70 % de las frutas y verduras en el territorio nacional, además que en promedio son 20 % más baratos que los supermercados (Abate, 2013).

Cabe señalar también que el hecho de que el propio productor entregue de manera directa al consumidor final disminuye el despilfarro de alimentos debido a que el campesino ajusta su producción según los volúmenes de sus ventas (Gascón & Montagut, 2015).

6.11 Evitar y recuperar los alimentos despilfarrados

Según Waste and Resources Action Programme la recuperación de alimentos con el objetivo de que sirvan para el consumo humano disminuye las emisiones de gases de efecto invernadero aproximadamente 20 veces más de que si se hiciera para la alimentación animal y 40 veces más que las distintas opciones que existen para el reciclaje (CCA, 2017).



Notas: GEI = gases de efecto invernadero; APD = alimentos perdidos y desperdiciados

Fuente: WRAP, citado de: (CCA, 2017).

El sistema jerárquico para la recuperación de los alimentos son:

- La reducción en la fuente: reducir al mínimo los excedentes para prevenir las pérdidas y los desperdicios de alimentos.
- Recuperación para consumo humano: recuperar los comestibles para distribuirlos en las personas y puedan ser consumidas.
- Recuperación para consumo animal: rescatar los alimentos para dárselo a los animales para su alimentación.
- Reciclaje: convertir los excedentes para usos no alimentarios.
- Disposición final: eliminación de lo desechado (CCA, 2017).

10. Gráfico. Jerarquías de residuos contra el despilfarro



Fuente: (Gonzáles, 2017)

Los enfoques para la recuperación de alimentos que indica la Comisión para la Cooperación Ambiental (2017) son los siguientes:

- Aumento de alimentos de tipo saludables salvados y que se encuentren en bien: brindar apoyo a los BA y similares para aumentar la cantidad de comestibles que van destinados a las personas que sufren de inseguridad alimentaria.
- Instrumentación de mejoras en lo que se refiere a almacenar y transportar: mejorar y aumentar la refrigeración.
- Sondeo de incentivos financieros a la donación de alimentos: fomentar beneficios fiscales por las donaciones de comida.
- Protección contra responsabilidad para donadores de alimentos: proteger a los benefactores por cualquier daño producto de sus donaciones.
- Colaborar con plataformas que recuperan, se trata de plataformas y organizaciones en línea para facilitar el contacto entre los productores que generan excedentes con los que quieran aceptar las donaciones de esos alimentos.
- Alimentación de animales: procesar los alimentos excedentes para dárselos como comida a los animales.

Para la prevención del despilfarro de alimentos la FAO (2012) recomienda la comunicación y cooperación entre los agricultores, la organización de los mismos, diversificar y exclusivizar su

producción y comercialización, que se haga encuestas de consumo, venta cercana al consumidor, mayor inversión, infraestructura y transporte, aumentar las capacidades y aprendizajes a los operadores de alimentos para que hagan uso de las prácticas inocuas, crear mercados para los productos que tienen bajos estándares, mejorar las instalaciones comerciales, sensibilizar al público, crear cooperativas comerciales y fomentar el contrato entre el procesador y el agricultor.

La Comisión para la Cooperación Ambiental (2019) menciona que las estrategias para poder prevenir el despilfarro de alimentos residen en trabajar con los actores involucrados en la cadena de producción para poder hacer que los productos considerados “de segunda” sean aceptados y valorizados, mejorar la cadena de frío e infraestructura, expandir la transformación o procesamiento de los alimentos que tienen un valor agregado para que se aumente el consumo de productos con duración estable y de mayor tiempo de vida útil, estandarizar las etiquetas de fechado para evitar confusiones en los consumidores, asegurarse de que los alimentos sean empaquetados en envases adecuados, reducir la sobreproducción, optar por modelos de compras que permitan mantener la frescura de los alimentos; y por último, optimizar procesos para aumentar la productividad y disminuir las deficiencias.

En Japón existe una ley para evitar el desperdicio de alimentos y fomentar el reciclaje del mismo. Su legislación establece una jerarquía para reducir los desperdicios, en donde la primera es la reducción de origen, seguido de la transformación a piensos, después está la recuperación a través de calor; y por último, el secado para disminuir peso (OECD, 2014). Suecia ha determinado como objetivo nacional separar y tratar los desperdicios de alimentos destinando casi la mitad (40 %) a la generación de energía (HLPE, 2014).

6.12 Aprovechamiento de residuos

Una de las formas de reducir el despilfarro de alimentos es aprovechando al máximo cada excedente. Por ejemplo, con el lactosuero (suero que es producto del excedente de la coagulación de la leche cuando se hace queso) se puede hacer suero en polvo, concentrados de proteínas, hidrolizado de proteínas y lactosa (Polenta, 2016). En Argentina, por ejemplo, la industria láctea produce 11.500 millones de litros anuales, con lo que casi la mitad (48 %) es para hacer quesos. Esto hace que se genere 4.200 millones de litros de lactosuero cada año, el problema es que menos de la mitad es industrializado (Instituto Nacional de Tecnología

Agropecuaria, 2013). Cabe resaltar que este subproducto es rico en proteína, hidratos de carbono y vitaminas (Terreno, 23).

Los posos de café se puede utilizar para elaborar alimentos, mejorar el suelo destinado a la agricultura al aumentar los niveles de minerales y hacer que el suelo pueda retener mejor el agua; además de la fabricación de quelatos sintéticos que sirven como biofortificación agronómica de los alimentos (Rufián, 2016). De los crustáceos, moluscos y hongos se puede rescatar la quitina y convertirlo en quitosano, con lo que se puede producir plástico que puede servir también para empaques que puedan extender el tiempo de vida de los alimentos; además que puede ser usado para otras finalidades, como cura contra enfermedades de plantas, insecticida, insumo para mejorar la germinación de las semillas, fungicida, etc. (Plascencia-Jatomea, y otros, 2012). Otra solución contra el excedente es por medio de la transformación de los productos agrícolas sobrantes, actividades como el de extraer aceites, moler cereales, entre otros; además de invertir en almacenamiento y comercialización son también formas eficaces (FAO, FIDA y PMA, 2016).

No se está valorando en su totalidad ciertas plantas, lo que conlleva a que se despilfarre. Por ejemplo, solo se está consumiendo los granos de la quinoa por más que sus hojas tienen altos niveles nutricionales y también se pueden consumir, lo mismo ocurre con la betarraga (Sáez, 2018), las zanahorias, rabanitos y apios; en donde incluso, muchas de ellas poseen compuestos bioactivos o fibra dietética (Gloria, 2018); por ejemplo, las hojas de zanahorias poseen vitamina K, antioxidantes y fibra (Evert, Barra, Vaccaro, & Medina, 2018).

También están las cáscaras de papas y los tallos de brócolis que son comestibles, así como otros alimentos no comunes y que no son utilizados pero con los que se pueden hacer recetas nutritivas (Giraldo & Leiva, 2018). Por ejemplo, con las cáscaras de papas se pueden producir chips con buen sabor solamente al cocinarlos en el horno con aceite de oliva y sal; pero no solamente se debe limitar a subproductos comestibles; por ejemplo, con las cáscaras de naranjas se puede hacer un desengrasante y desinfectante al hacerlos reposar con vinagre y colarlos, sumado al hecho que con la parte colada se puede hacer compost (Evert, Barra, Vaccaro, & Medina, 2018).

La empresa Rubies in the Rubble® produce distintos productos como zumos, purés, compotas, entre otros con frutas y verduras que son de la sobreproducción en el campo. Real Junk Food

Project son cafeterías que lo despilfarrado de supermercados lo recuperan y los transforman en platos, en donde los comensales pagan lo que decidan. En tan solo 6 meses, el creador de este proyecto pudo recuperar 20 toneladas de alimentos, con lo que pudo alimentar a 10.000 personas. La ONG Espigoladors recupera alimentos de los campos de cultivo y dona el 90 % de lo que recoge, pero con el otro 10 % lo transforma en otros productos. La organización Art Cervesers lanzó en el 2017 la cerveza de temporada 9 hores® con pan que sobró de las panaderías (Bosom, Díaz , & Martínez, 2018). El compostaje doméstico tiene el potencial de evitar el desecho de 150 kilogramos de alimentos en los hogares cada año (Gamonedá, 2016).

Países de la región como Chile, Cuba, Brasil, Panamá, México y Colombia utilizan subproductos y residuos de comida para la alimentación animal. Sobre esto, a partir de diferentes estudios se ha podido corroborar que es un éxito el uso de desechos para este fin, sobre todo en cerdos, en donde se evidencia una ganancia de peso y un aumento en el desempeño reproductivo. Esto se debe a que los alimentos despilfarrados poseen una calidad adecuada, aunque deben seguir diferentes procesos para mejorar su calidad como la cocción, deshidratación, ensilaje y mezcla con otros alimentos (Ramírez, Peñuela, & Pérez, 2017).

El atún y el agua producto de la elaboración del almidón de papa tienen la capacidad para reutilizar lo sobrante; por ejemplo, en Tailandia utilizan el atún para hacer harina, aceite y concentrado soluble; en Filipinas, también se hace harina y con la carne que es oscura se exporta de manera enlatada, y con las cabezas y las espinas se hacen platos locales, sopas y salsas. La carne raspada y los recortes también son aprovechados para el consumo humano. Por otro lado, la empresa neerlandesa AVEBE recupera proteínas de lo que antes consideraban como aguas residuales de la elaboración del almidón de papa, con lo que actualmente tiene la capacidad de producir una media anual de 25 000 a 30 000 toneladas de proteínas de la papa (HLPE, 2014).

En el año 2000 la directiva de la Comisión Europea permitió que la manteca de cacao se sustituya por otras mantecas de origen vegetal -detrás de todo esto estaban los intereses de la industria chocolatera europea debido a que su objetivo era encontrar mantecas vegetales más baratas y que tengan mayor resistencia a la fusión, en donde estas mantecas permitirían producir chocolates que sean resistentes a las altas temperaturas- lo que ha generado que parte del fruto del cacao, de donde se obtiene la manteca, se convierta en residuo. Por lo que un alimento con altos valores nutritivos se ha convertido en desecho (Gascón & Montagut, 2015).

6.13 Cadena de frío

La cadena de frío es un recurso importante para mantener el mayor tiempo posible los productos alimenticios en buen estado, pero lastimosamente en los mercados de los países en proceso de industrialización no tienden a contar con los aparatos que refrigeran, lo que produce que los comestibles no se puedan mantener en buenas condiciones por mucho tiempo (Carretero, 2016), por lo que se pierde alrededor del 23 % de los alimentos que son perecederos por esta misma razón (HLPE, 2014). Justamente las dificultades existentes en el cumplimiento de los estándares para la inocuidad de los alimentos –en donde se encuentra la refrigeración de los productos- provoca despilfarro de alimentos por las toxinas que surgen (Rico, 2017).

Cuando se congela los alimentos el tiempo de conservación se alarga conservando sus propiedades nutritivas. El tiempo máximo de conservación varía según el congelador. Si es de una estrella (-6°C de temperatura mínima) los alimentos duran solo unas horas, con dos estrellas (-12°C de temperatura mínima) pueden mantenerse hasta tres días, con tres estrellas (-18°C de temperatura mínima) pueden conservarse por varios meses; y por último, si es de cuatro estrellas (-24°C de temperatura mínima) la congelación se realiza de manera más rápida, por lo que los alimentos se pueden preservar no solamente durante más tiempo sino también en mayor cantidad (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2014).

Por ejemplo, la vitamina C se degrada después de la cosecha y continúa durante el almacenamiento, lo que ocurre cuando se refrigeran los alimentos es que demora el proceso, por lo que la calidad nutricional sigue disminuyendo pero a un nivel más lento (HLPE, 2014). El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) ha realizado múltiples investigaciones con el objetivo de reducir las pérdidas en las frutas y las hortalizas, lo que descubrió es que en el caso de las hortalizas se puede extender su vida útil de 6 a 15 días a través del manejo del frío y envases –cabe señalar que este tipo de alimento tiene un rápido deterioro debido a su elevada tasa de transpiración, que se da principalmente si se encuentran en lugares con altas temperaturas (Aguilar, 2019)-; mientras que con frutas como la palta se puede alargar hasta 50 días con el manejo de frío y atmósfera controlada; y con los plátanos, se les puede hacer durar hasta 40 días con la misma estrategia que con las paltas (Eguillor, 2017).

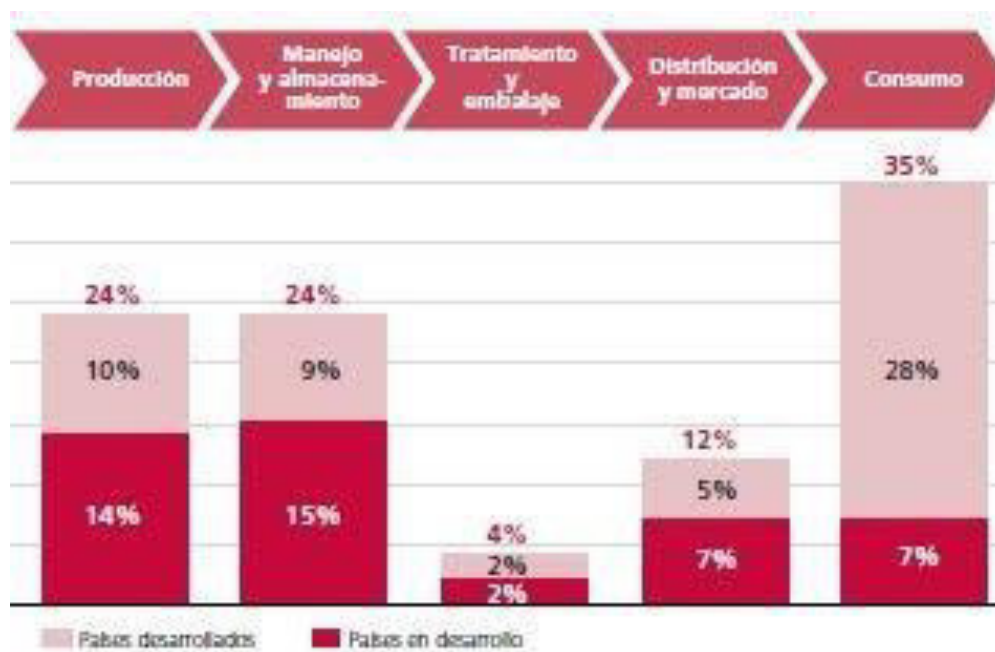
Cada alimento tiene que estar a una temperatura y humedad determinada. Sobre esto, Restrepo (2019) pone un cuadro para ver el panorama:

	Grupo A	Grupo B	Grupo C	Grupo D	Grupo E	Grupo F	Grupo G
Temperatura (°C)	0 a 1.5	13 a 18	2.5 a 5	4.4 a 13	0 a 1.1	0 a 1.1	0 a 1.5
Humedad (%)	90-95	85 -90	90-95	85-90	95-100	95-100	65-75
Hielo	no	no		no		sí	no
	Ciruelas Grandas Manzanas Melocotones Peras Uvas	Paltas Banano Berenjena Guayaba Mango Melón Papaya Piña Sandía Tomate	Limón Mandarina Naranja	Papa Berenjena Pepino Sandía	Espárrago Espinaca Guisante Hongos Lechuga Maíz dulce Perejil Puerro Remolacha Uvas Zanahoria	Cebolla Coliflor Repollo	Ajo Cebolla

Fuente: (Restrepo L. , 2019).

Respecto al empaquetado para alargar la vida útil de los alimentos existe el sistema sous vide, que es una tecnología en donde los alimentos se ponen dentro de una bolsa o bandeja plástica después que fueron envasados al vacío, cocida-pasteurizada por medio de combinaciones de temperatura y tiempo con el objetivo de inactivar ciertos microorganismos patógenos, y luego conservada bajo refrigeración. Este sistema no solamente extiende el tiempo de vida de los alimentos, sino también conserva sus características sensoriales. Pero también hay otras tecnologías que se están desarrollando; por ejemplo, está la irradiación, que consiste en pasteurizar los alimentos “en frío”, con lo que se puede conservar la carne vacuna hasta un año en temperatura ambiente (Terreno, 23).

11. Gráfico. Distribución del despilfarro de alimentos a lo largo de la cadena de valor alimentaria



Fuente: HLPE 2014 citado de (FAO, 2018c).

6.14 Control de la pérdida y desperdicio de alimentos

Uno de los beneficios que obtendrían las empresas al controlar el despilfarro de alimentos es el hecho de que los recursos pueden ser mejor aprovechados debido a la reducción de costos en el proceso de cada unidad producida (González, 2011). Por ejemplo, la empresa minorista Tesco del Reino Unido, señaló que en el primer semestre del año 2012 generó 500 toneladas de despilfarro en sus almacenes y centros de distribución (HLPE, 2014). Mientras que Byblos Bakery, que es la productora del pan pita más importante del occidente de Canadá, trabajó junto con Provision Coalition y Enviro-Stewards para medir su despilfarro de alimentos en su manufactura y realizar una intervención que se adecuara a su negocio, y gracias a ello pudo reducir los desechos alimentarios en 29 % y ahorrar más de 200.000 dólares canadienses (CCA, 2019).

En cuanto al hecho de controlar el desperdicio a través del comportamiento del consumidor es relevante la información que se le pueda dar sobre el impacto negativo a nivel social, económico y ambiental para poder modificar su conducta. Además, se debe ser más metódico a la hora de consumir; por ejemplo, se ha comprobado que las personas que planifican sus compras, hacen listas de lo que van a comprar y controlan la comida que disponen

desperdician menos que los consumidores más espontáneos. Sobre el tema, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina ha dado recomendaciones justamente con este fin, en los que se encuentra la planificación en las compras, el consumo de los alimentos de la despensa, el uso del freezer, el consumo de los productos estéticamente “feos”, el almacenar los alimentos que sobran, el consumir los productos según el orden de la fecha de vencimiento próximo, el elegir porciones adecuadas, el fabricar abonera con los residuos alimenticios y el donar lo que no se va a consumir (Perez, 2013).

En esa misma línea, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España (2014) recomienda planificar el menú semanal, entender bien el etiquetado de los productos, conservar los alimentos de manera adecuada, ajustar las raciones que se sirven en la comida y separar los residuos y la composta. También sugiere orientar los hábitos en la manipulación de alimentos por parte de los consumidores para que duren más tiempo. Por ejemplo, el poner el pescado limpio y sin vísceras sobre un trapo algo humedecido para evitar bacterias y alteraciones; el almacenar de manera separada las verduras y las frutas que producen etileno (manzanas, tomates, fresas, etc.) con los alimentos que esta sustancia aporta a la aceleración de su maduración (sandía, espinacas, coles, etc.); congelar las verduras recordando que se pueden hacer en todas estas si son blanqueadas antes; el poner en un vaso con agua y con las puntas cortadas previamente de ciertas hierbas y verduras, puesto que esto produce que se mantengan frescas más tiempo; etc. Una vez que se ha hecho todo lo posible para la conservación de los productos, si todavía existen excedentes de alimenticios estos se pueden reciclar, recordando que el 90 % de los residuos domésticos son reciclables.

Cabe señalar que el etileno se trata de un gas que es producido por frutas y verduras y se encarga de controlar el crecimiento, maduración y envejecimiento de las mismas. El problema radica en que los frutos que maduran después de ser cosechados –llamados climatéricos– producen este gas en altas cantidades, y son al mismo tiempo más sensibles a este, por lo que genera mayor maduración a los frutos que se encuentran dentro del mismo lugar. Ante ello, se tienen que transportar y almacenar separados de los otros alimentos (Restrepo L. , 2019).

6.15 Capacitación

La capacitación a los agentes de la cadena alimentaria es clave, puesto que ayudaría a desarrollar capacidades y obtener aprendizajes que aportarían en evitar el despilfarro de

alimentos (Sáez, 2018). Entre el 2013 y 2014 se realizó capacitaciones sobre la reducción de desperdicios de alimentos en pequeños y medianos restaurantes de Bahía de Banderas de Nayarit. Después de 5 meses se pudo comprobar la reducción de más de media tonelada de desperdicios en cinco restaurantes (María & Mertens, 2014). También debe incluir a las familias, por ejemplo, en la cantidad de alimentos que se les sirve a cada miembro; sobre esto, hay diversas investigaciones que han estimado que los niños solamente comen el 60 % de la comida que se les sirve (Giraldo & Leiva, 2018). Además está el hecho de que cambien sus hábitos de consumo a unos más óptimos; como por ejemplo, el de comprar todos los días los alimentos en vez de hacerlo pocas veces pero para varios días, a pesar de ser menos cómoda la primera opción ayudaría a reducir el desperdicio (Wyman, 2014).

En esta misma línea, hay una investigación realizada a comedores escolares de 118 centros educativos de España y ubicadas en 14 comunidades autónomas de dicho país con el objetivo de conocer la cantidad de desperdicio en los platos de los estudiantes y su relación con factores contextuales. Se encontró que el desperdicio promedio diario por comensal es de 76,62 gramos y que hay una relación con el grado de aceptación de los menús, en el cual influye en el nivel de desperdicio en plato por cada tipo de menú (Bustamante, Afonso, & De los Ríos, 2018). Esto comprueba el hecho que hay una fuerte relación entre el desperdicio generado por los consumidores escolares con el grado de receptividad que tienen sobre los alimentos que les ofrecen.

6.16 La tecnología como medio para luchar contra el despilfarro de alimentos

En Europa existe FoodCloud, que es una plataforma en línea donde los distintos establecimientos relacionados al rubro de los alimentos pueden publicar el excedente de comida que tienen para donar. Los beneficiarios pueden observar el volumen y el tipo de alimento que se ofrece; y además, tienen la opción en la misma plataforma de gestionar la recogida si es que les interesa (Bosom, Díaz, & Martínez, 2018). En Macedonia del Norte, la ONG Ajde Makedonija creó una página web donde se conectan a las empresas con sobrantes con las organizaciones que redistribuyen alimentos a personas necesitadas (FAO, 2019).

6.17 Organizaciones sociales

El comportamiento altruista también es otro factor relevante. Estas personas tienen una motivación prosocial, que apoyan a otras personas y respetan entornos sostenibles (Blanco, 2016). Esta tendencia colabora también a que aporten a organizaciones que no poseen lucro que ayudan a disminuir el despilfarro de alimentos, en esta labor están los BA. Justamente estos últimos aparecen como una solución y que se puede ver reflejada en la gran cantidad de comida recogida cada año gracias a los voluntarios (Inza-Bartolomé & Lledó Sainz de Rozas, 2016).

7. Banco de Alimentos

La FAO indica que una alternativa importante para luchar en contra del despilfarro a nivel mundial son los bancos de alimentos, porque aprovechan la existencia de comida en las etapas de producción y comercialización, y da acceso a la alimentación a las personas de escasos recursos con esos mismo productos (Parreño, 2016).

Originalmente los bancos de alimentos fueron fundados para recoger los excedentes del sector agrario y/o transformador para entregarlos con fines benéficos (González J. , 2014); es decir, su nacimiento se da por iniciativas no gubernamentales que recolectaban comida para entregarla a personas que fuesen necesitadas (HLPE, 2014). El primer banco de alimentos (BA) se creó en 1967 en Estados Unidos por Van Hegel; después, en 1971 esta iniciativa llegó a Canadá y en 1984 fue llevado a Europa por el canadiense Francisco López (Abate, 2013). Hay más de medio millar de BA en el planeta que ayudan a alrededor de 20 millones de y que funcionan mitigando el despilfarro de alimentos por medio del rescate de los mismos y entregándolo a población vulnerable con el objetivo de disminuir el hambre en el planeta (Forootan, 2014).

Como ya se mencionó, el primer BA del mundo se creó en Estados Unidos, específicamente en el Estado de Arizona por Van Hegel con el nombre de “St. Mary’s Food Bank Alliance” en 1967 (Eguiluz, 2014) cuando Van Hegel, que en ese año ya era jubilado, ayudaba a personas necesitadas conoció a una madre de una familia muy numerosa, y esta le cuenta que alimentaba a sus hijos gracias a la recolección de los desperdicios de los supermercados, gracias a ello es que Van Hegel decide fundar el primer banco de alimentos del mundo (Algaba, Cerezuela, Pérez, & Valero, 2016).

Durante casi una década (9 años) funcionó exclusivamente por voluntarios, mientras que el fundador recibió varios premios, entre los cuales se encuentra el del “hombre del año” (Álvarez, 2013). Posteriormente, el concepto se masificó en el país, casi todos los BA del país norteamericano (90%) surgieron a partir de 1981 debido a las políticas de Reagan en reducir el gasto federal en contra del hambre (Eguiluz, 2014).

Los bancos de alimentos en Estados Unidos suman un total de 200 y forman una red llamada Feeding America, laboran en todo su territorio nacional y distribuyen una cifra superior a 3.000 millones de libras de comida cada año, ayudando a un aproximado de 46 millones de personas que se encuentran dentro de la población vulnerable (Parreño, 2016).

Riches (1997) ha comprobado la consolidación de los BA desde 1980 hasta mediados de 1990 en países industrializados como Australia, Canadá, Nueva Zelanda, Reino Unido y EEUU. Los países mencionados eran seguros a nivel de oferta alimentaria gracias a su producción nacional y las importaciones, pero además eran exportadores de alimentos. Esto indica que el hambre en esas naciones no era por falta de comestibles y nutrientes, sino simplemente por una mala distribución de los mismo.

Cada BA trabaja de manera distinta; por ejemplo, en Estados Unidos y Australia funcionan como almacén -específicamente recogen, almacenan y comprueban la calidad que tienen los alimentos pero no las entregan, son otras entidades que hacen este último trabajo-; en África subsahariana son semi-comercial -compran alimentos en el periodo de tiempo que es más barata (inicios de la etapa de cosecha) y después lo venden a bajos precios- (Eguiluz, 2014); pero en términos generales, los bancos de todo el mundo realizan tres funciones esenciales, 1) gestión de donantes (hay tres tipo de donaciones: dinero, tiempo y productos); 2) gestión de productos (se reciben, seleccionan, manipulan, almacenan y distribuyen los productos); y por último, 3) gestión de beneficiarios (se ayuda a otras entidades, por lo que se tiene que seleccionar, vincular, atender, acompañar, seguir, suspender o desvincular a los beneficiarios (Restrepo L. , 2019).

La Red Global de Bancos de Alimentos es una organización de tipo mundial que se crea en el 2006. La función de la Red es crear, suministrar, dar asistencia técnica, y en general, ayudar a los BA que socios de ellos (Parreño, 2016).

7.1 Bancos de alimentos en Europa

El primera BA de Europa fue fundada en 1984 en Francia, específicamente en París, con el nombre de “París-Isla” (Eguiluz, 2014), posteriormente es que se forma la Federación Europea de Bancos de Alimentos (FEBA), que es una organización sin fines de lucro que fue fundada en 1986 (Inza-Bartolomé & Lledó Sainz de Rozas, 2016) y está compuesta por 256 bancos de alimentos de 24 países de Europa. En el 2018 entregaron 781.000 toneladas de alimentos a 45.700 organizaciones benéficas, llegando a 9.3 millones de personas y contando con 31.700 trabajadores (85 % fueron voluntarios) (FEBA, 2019).

Estos bancos se encargan de recoger comestibles que iban a ser desperdiciados y los distribuyen a organizaciones caritativas y centros sociales. Parte de los alimentos provienen de los programas de la UE de nombre FEAD (Fondo de Ayuda Europea para las Personas Más Desfavorecidas) y “Fruit and vegetables Aid Scheme” (estos se encargan de distribuir productos retirados para que llegue a personas necesitadas con la consigna de estabilizar los precios de los productos agrícolas de la UE) (Inza-Bartolomé & Lledó Sainz de Rozas, 2016).

En la crisis económica los BA han sido el principal recurso para poder hacer frente al crecimiento de la desnutrición en la población del viejo continente; cabe señalar que la mayoría de los bancos se abastecen del Plan Europeo de Ayuda Alimentaria y de donaciones (González J. , 2014).

Por ejemplo, la distribución de los bancos de alimentos de España creció en un 450 % entre 2005 al 2014 (Queiruga, Eguiluz , & Rocha , 2015), en donde el mayor crecimiento se dio desde el 2007 -año en que se atendía a 800.000 personas-, mientras que para el 2012 ya había aumentado hasta llegar a casi 1.400.000 (Eguiluz, 2014). El BA de Barcelona aumentó exponencialmente su ayuda a las organizaciones benéficas, en donde en el año 2012 repartió más de 10 mil toneladas de alimentos –alrededor del doble que antes de la crisis- (Gracia-Arnaiz, 2014).

La Federación de Bancos de Alimentos de Euskadi (Banco de Alimentos de Gipuzkoa, el Banco de Alimentos de Bizkaia y el Banco de Alimentos de Araba) atendían a 40 mil beneficiarios en el 2008 y en el 2015 aumentó hasta llegar a más de 100.000 familias; en el 2006 los BA del Reino Unido alimentaron a 26.000 personas, mientras que en el 2012

superaba las 347.000 (Shiva, 2017). En el 2013, los BA de Portugal registraron la mayor cantidad de reparticiones de raciones complementarias diarias con 389.223 (González J. , 2014).

7.1.1 Bancos de alimentos de España

Los Bancos de Alimentos de España representa la mayor entidad de dicho país en la distribución de alimentos para las personas vulnerables (Gascón & Montagut, 2015). Nació en 1987 en Barcelona ante la necesidad de ayudar a los que pasaban hambre. En nuestros días hay 56 BA en todo el territorio, con lo que se creó la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL) y que se asocia a la FEBA con el objetivo de difundir entre los bancos españoles información para poder obtener recursos (Calderón M. , 2019).

Los alimentos recogidos por la FESBAL en 2017 provinieron del Fondo de Ayuda Europea para las Personas Más Desfavorecidas (30%), de las retiradas del mercado (20%), las colectas (21%), de la industria (16%) y de la distribución (13%). Cabe señalar que existe el Programa Operativo sobre Ayuda Alimentaria (2014-2020), este programa consiste en comprar alimentos en el mercado y que sean distribuidos (Calderón M. , 2019).

Los BA del país europeo actúan como mayoristas, en donde distribuyen la materia prima o paquete familiar a las distintas organizaciones sociales (González J. , 2014). Actualmente ayudan al 3 % de su población (cifras del 2012), lo que equivale a alrededor de 1.400.000 millones de personas (Queiruga, Eguiluz , & Rocha , 2015). En dicho territorio, los BA cuentan con más de 10.000 metros cuadrados dentro de los Mercas para recoger y acopiar alimentos, logrando rescatar hasta 38 millones de kilos cada año. Con esta cantidad se puede cubrir la alimentación de aproximadamente 57.000 personas. Si solamente se considera las frutas, las hortalizas y las papas tendrían un alcance de más de 20.000 personas (García-Cabo, 2016). Además, cabe señalar que las empresas que apoyan a los BA pueden reducir en gravamen hasta un poco más de un tercio (35 por ciento) del valor donado (Calderón M. , 2019).

En Cataluña existen cuatro BA asociadas en la Federación Catalana de Bancos de Alimentos (FECATBAL) –el de Barcelona, Girona, Lleida y Tarragona (Dellagi, 2010)-. En el 2017 recuperaron más de ocho mil toneladas en comestibles. La mayoría de alimentos del Banco

proviene justamente de excedentes recuperados (representando el 48,76% del total), en segundo lugar por las donaciones (28,52%); y en el tercer lugar, por el Fondo de Ayuda Europea para los Más Necesitados FEAD de la Unión Europea (22,72%). En total, en ese año pudieron repartir un poco más de 17 mil toneladas entre un poco más de 125 mil beneficiarios (Bosom, Díaz , & Martínez, 2018).

En el 2018 el BA de Madrid recogió 21.076 toneladas de alimentos y distribuyó 20.619 toneladas a 553 instituciones benéficas, ayudando a 166.332 personas. Todo esto lo lograron con 387 voluntarios fijos, 27.000 ocasionales, 21 personas contratadas y 2.546 empleados de 137 empresas participantes. De donde provino los alimentos recolectados es por el rescate de frutas y hortalizas (5.787.000 kilos), el programa FEAD (5.502.000 kilos), donaciones de las empresas del sector alimentario (3.858.000 kilos), en la campaña “Gran Recogida” (2.852.000 kilos), Mayoristas y empresas de Mercamadrid (1.643.000 kilos), campaña “Operaciones Kilo” (817.000) y por la FESBAL (617.000 kilos) (Banco de Alimentos de Madrid, 2019).

El BA de Sevilla surge en 1995 para lograr dos objetivos: el de ayudar a personas desfavorecidas con alimentos y el de combatir el despilfarro de alimentos (Barco, 2013). Funciona como una empresa cualquier aunque con la gran diferencia de que es dirigida y gestionada en un 95 % por voluntarios, mientras que el otro 5 % es personal contratado de manera temporal y son puestos dirigidos a personas que se estén recuperando de un proceso de rehabilitación y que el trabajo los pueda ayudar para su proceso de reinserción laboral. Gracias a su gestión, por cada euro que reciben para cubrir sus gastos, el Banco lo multiplica por 80 en alimentos (Álvarez, 2013).

Las actividades que ejecuta la organización es la de recoger, controlar la calidad, almacenar y distribuir los alimentos hacia los 400 centros asistenciales que ayuda la entidad en Sevilla. Gracias a esta labor el Banco ha sido premiado con la “Medalla de la Ciudad de Sevilla” y con el “Premio de la Asociación de Fundaciones Andaluzas” (Rodríguez, 2013). En el 2018 el BA pudo distribuir 6.718 toneladas de alimentos a 395 organizaciones, beneficiando a 56.374 personas (Fundación Banco de Alimentos de Sevilla, 2019).

La Federación de Bancos de Alimentos de Andalucía trabaja como empresa basados en los valores de concienciación, solidaridad, transparencia, eficacia y gratuidad; y que es mayoritariamente gestionada y dirigida por voluntarios. Hay muy pocos contratados, estos son

temporales y con el objetivo de promover su reinserción laboral. Cada euro que reciben para cubrir sus gastos lo convierten en 60 euros de alimentos, lo que hace que tengan un índice de eficiencia muy alto (Federación de Bancos de Alimentos de Andalucía, Ceuta y Melilla & Universidad Loyola Andalucía, 2015).

Según su último informe, en el 2013 donaron 25.949.072 kg de alimentos, mientras que en el 2014 fue de 33.284.147 kg. En el 2014 realizaron como cada año su campaña de La Gran Recogida que se ejecutó el 30 de noviembre y el 1 de diciembre en 1.671 supermercados de Andalucía con 28.508 voluntarios, y pudieron recoger 3.728.933 kilos de alimentos (Federación de Bancos de Alimentos de Andalucía, Ceuta y Melilla & Universidad Loyola Andalucía, 2015).

7.2 Federación Portuguesa de Bancos de Alimentos

La Federación Portuguesa de Bancos de Alimentos fue creada en 1991 y posee 21 bancos asociados (en las áreas de Abrantes, Algarve, Aveiro, Beja, Braga, Castelo Branco, Coimbra, Cova da Beira, Évora, Leiria-Fátima, Lisboa, Madeira, West Zone, Portalegre, Porto, S. Miguel, Santarém, Setúbal, Terceira, Viana do Castelo, Viseu) (Federación, 2019). En el 2011 atendieron a 320.000 personas, mientras que en el 2012 fue de 389.000 -año en que repartieron 28.322,6 toneladas de comida con un valor aproximado de 1,25 euros/kilo-. La Federación cuenta con un total 56 trabajadores asalariados y 432 voluntarios (González J., 2014). En el 2018 repartieron 24.262 toneladas de alimentos con un valor aproximado de 34 millones de euros, logrando donar a 2.400 instituciones y llegando a alrededor de 380.000 personas beneficiadas (Federación, 2019).

El BA de Lisboa dona a casi un quinto (18%) de la población portuguesa representando casi un tercio (37%) del total de comestibles que recogen los BA del país. En el 2012, el BA de Lisboa recogió 10.561 toneladas con un valor de 1,36 euros/kilo beneficiando a 88.341 personas con un personal de 20 asalariados y 195 voluntarios. El mayor donante fue la industria alimentaria (47.17%) (González J., 2014).. El Banco cuenta con 145 voluntarios y en el 2017 pudo beneficiar a 380 instituciones, llegando a 76.662 personas con 9.417 toneladas de productos que recibieron (Banco de Alimentos de Lisboa).

7.3 Banco de Alimentos en China

En el 2007 se crea en China el primer BA oficial como concesión en la provincia de Jiangsu. El Banco bajo este sistema lo que hace es ayudar a los hogares agrícolas. Se trató de un experimento para albergar los productos agrícolas de los productores a través de una infraestructura de almacenamiento. Este programa fue iniciado en provincias cerealeras y se espera que se siga expandiendo hasta llegar a la cifra de 8 millones de agricultores, logrando almacenar un aproximado de 5,5 millones de toneladas (HLPE, 2014).

7.4 Banco de Alimentos de Egipto

El BA de Egipto benefició un promedio de un cuarto de millón de personas al mes en el 2017. Además, ha colaborado en la labor de abrir un poco más de treinta BA desde el año 2011. En 2017 llegó su accionar hasta la región de América Latina, lugar donde colaboró en la fundación de 61 BA (FAO, 2019).

7.5 Bancos de Alimentos de México

Los bancos de alimentos de México aportan en reducir los residuos alimentarios y en ayudar a las personas que sufren de carencia de alimentos (Morales-Pérez & Mejía, 2016). Son en total 53 bancos en dicho país que en el 2018 pudieron acopiar más de 118 millones de kilogramos de alimentos, de los cuales el 48 % fueron frutas y verduras (más de 57 millones de kilogramos) y el 52 % restante fueron alimentos no perecederos (más de 60 millones). Con ello se pudo beneficiar a 1.314.842 personas durante el año mencionado; de los cuales, la mayoría (49 %) eran adultos, el resto fueron niños (28 %), adolescentes (13 %) y adultos mayores (10 %) (BAMX, 2019).

7.6 Banco de Alimentos de Costa Rica

El Banco de Alimentos de Costa Rica fue fundada en el 2012 y actualmente cuenta con tres sedes (en San José, Guanacaste y Limón). Entre octubre del 2017 y setiembre del 2018 beneficiaron a 247 organizaciones, llegando a 40.598 personas por medio de 2.680 toneladas de donaciones y contando con la ayuda de 12.268 voluntarios. Gracias a la disminución del

despilfarro de alimentos por su labor en rescatarlos pudieron evitar la emisión 4,4 toneladas de CO₂ durante el periodo mencionado (Banco de Alimentos de Costa Rica, 2019).

7.7 Bancos de Alimentos de Colombia

Los BA de Colombia solamente pueden recuperar el 0,19 % del total de alimentos que se despidfarran en el país, esto debido a la limitación de su capacidad (Restrepo, 2017). En total, son 1.308 donadores con los que cuentan los bancos (Cujilema, 2018). En dicho país existen 19 bancos de alimentos (Conde & Hidalgo, 2017) que se agrupan en la Asociación de Bancos de Colombia (ABACO) y se dedican a recuperar, reutilizar y distribuir alimentos con el objetivo de ayudar a los más necesitados (Parra, Amaya, Castellar, & García, 2019). Además de “representar, fortalecer las actividades, gestionar los recursos financieros, físicos y técnicos y reducir los desperdicios de alimentos en los bancos de alimentos y sus asociados” (Restrepo, 2019, pág. 3).

ABACO tiene a la seguridad de tipo alimentaria y al desarrollo humano como objetivos en base a siete líneas estratégicas: 1) Gestión de producto (acercamiento con personas jurídicas y naturales); 2) Gestión Social (fortalecer la gestión); 3) Gestión de la Calidad (asegurar la eficiencia y eficacia según normatividad y estándares definidos); 4) Alianzas (fortalecer red de colaboración); 5) Movilización Social (estrategias de visibilización de la labor de los BA); 6) Gestión del Conocimiento (fortalecer capacidades a través de la escuela ABACO); y por último, 7) Gestión de Nuevos BA (acompañar la apertura de BA) (ABACO, 2019).

Con ello, también se busca mejorar las capacidades de los bancos asociados. En el 2018, lograron beneficiar a más de medio millón de personas con un poco más de 29 mil toneladas de productos. Algo para resaltar es que por cada peso colombiano invertido, la asociación retorna \$27,38 en beneficios (ABACO, 2019).

El BA de Bogotá inicia funciones en el 2001 y tiene como objetivo recuperar alimentos para entregarlos a grupos vulnerables del Distrito Capital y algunos municipios de Cundinamarca. A cambio, los beneficiarios deben dar un aporte solidario que ayuda a que estos valoren lo que reciben y para que el BA pueda comprar productos que no son donados. Gracias a ello, el Banco puede mejorar en sus aportes nutricionales y tiene mayor facilidad en las funciones técnicas administrativas (Bejarano-Roncancio & Rivera-Torres, 2014).

Cabe señalar que en el 2018 pudieron entregar 13.940.017 kilogramos de productos beneficiando a más de 300.000 personas, en donde contaron con 4.872 voluntarios (Banco de Alimentos de Bogotá).

El Banco también realiza trueques con campesinos, si estos últimos tienen alimentos que no van a comercializar -como por ejemplo, por sobreproducción o anomalías- pero siguen siendo comestibles pueden entregarlos al BA para intercambiarlos por productos de los supermercados. Por otro lado, una integrante de la Asociación de Hogares Comunitarios del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de Villa del Sol, señala que gracias a las donaciones del Banco es que puede organizar mercados comunitarios para la población vulnerable, también indica que esas donaciones son un regalo de Dios porque permiten mejorar la calidad de vida de las familias (Cujilema, 2018).

Pero además, el BA no solamente dona productos sino también realizan otras actividades como talleres; de hecho, en el momento que se realizó la entrevista a dicha persona (a la integrante de la Asociación de Hogares Comunitarios del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de Villa del Sol), esta tenía una diploma por un taller de manualidades que participó totalmente gratuito y que fue realizado por el Banco; sobre esto, dicha mujer agrega que hay muchos talleres que realiza la organización que le permiten aprender y obtener mejores ingresos en el futuro (Cujilema, 2018).

7.8 Banco de Alimentos de Quito

La Fundación Banco de Alimentos de Quito (BAQ) inició labores en el año 2003 con el objetivo de eliminar el hambre en la ciudad al conseguir alimentos para las familias más vulnerables. Actualmente benefician a más de 2.500 personas, en donde la prioridad está en ayudar a los niños y ancianos. Entre los proyectos más importantes que tienen está la elaboración de: loncheras nutritivas, pulpa de frutas, mermeladas, cárnicos, embutidos de soya, pan, galletas de harina de soya; y por último, aliños (Cordovillo, 2015).

El Banco se financia a través de donaciones de diversas instituciones; y por otro lado, por la denominada “cuota de recuperación”, que consiste en cobrar un pequeño porcentaje por los

alimentos donados -aproximadamente el precio por kilo es de 0,20 centavos de dólar- (Cordovillo, 2015).

Cada donante del BAQ recibe mensualmente datos sobre lo entregado y de las organizaciones que perciben esos alimentos, además de otras informaciones como el contacto de las personas responsables de esas instituciones. Además, los propios benefactores, o representantes de ellos, pueden estar presentes en la entrega de las donaciones si es que lo desean (Cordovillo, 2015). Esto es para generar confianza en los donadores gracias a ese nivel de transparencia que muestran.

7.9 Banco de Alimentos de Chile

El Banco de Alimentos de Chile comienza a funcionar desde diciembre del 2010 con el nombre de Red de Alimentos. Se encarga de recoger comestibles de supermercados y empresas que no van a ser consumidas y los distribuyen a las personas que necesitan. Actualmente ya son entre 35 a 40 empresas que les donan (Abate, 2013).

Por medio de la encuesta bianual de la fundación FareShare se puede saber que el 92 % de las personas que se benefician por esta redistribución de alimentos señala que esa comida los ayuda para mantenerse saludables, el 29 % manifiesta que es su única forma para poder comer frutas y verduras y el 78 % expresa que puede hacer durar su dinero por más tiempo gracias a esas donaciones (Abate, 2013).

La Red cuenta con dos centros de distribución en donde reciben y distribuyen los alimentos con los que benefician a más de 200 entidades de fines sociales ubicadas en cinco regiones, llegando a un aproximado de un quinto de millón de beneficiarios (Torres, García , & Alamos, 2018).

Desde el 2010 hasta el 2017 han podido rescatar 20.3 millones de kilos de alimentos, previniendo las emisiones de 50.000 toneladas de dióxido de carbono; pero por el otro lado, hay dos desafíos que tienen que superar, el de ampliar la variedad de productos y el de cubrir mayor área geográfica con el fin de llegar a todo el país (Torres, García , & Alamos, 2018). En el 2018 pudieron rescatar 6.214.866 kilos de alimentos y artículos de primera necesidad (1.4 millones más que el año anterior), ayudando a 206.297 personas de 236 instituciones

benéficas en sus 871 centros de atención. Gracias a esta labor se ha evitado la emisión de 12.991 toneladas de dióxido de carbono (Red de Alimentos, 2019).

La Red ha creado el modelo denominado como “Banco Virtual de Alimentos”, en donde se enlaza de manera directa y en línea a los donantes con las entidades sociales que necesiten esos productos. El sistema consiste en que los primeros ponen las donaciones en tiempo real en línea para que los segundos puedan informarse y coordinar para poder recoger esos productos. Esto permite rescatar alimentos sin tener la dependencia de que existan bancos de alimentos en las zonas; y además, es muy eficiente puesto que las organizaciones sociales recogen de manera directa las donaciones sin la necesidad de que hayan intermediarios, lo que evita los costos logísticos de la entidad que distribuye (Torres, García , & Alamos, 2018).

7.10 Red de Bancos de Alimentos de Argentina

La red de BA de Argentina se crea en el 2003 con el objetivo de mejorar el estado nutricional de dicho país. Actualmente está integrado por 16 bancos, y en el 2012 pudieron distribuir alrededor de siete millones de kilos de alimentos entre 1.300 organizaciones, las cuales benefician a un aproximado de 200 mil personas (Perez, 2013).

Justamente es desde ese año que el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de dicho país colabora con la entidad a través de programas de capacitaciones a las personas que trabajan en las cocinas de los comedores comunitarios que son beneficiarias del Banco, con lo que brindan información útil y mejoran su desempeño en sus funciones. Dentro de los talleres se encuentra la temática de la utilización al máximo de cada alimento para poder reducir el desperdicio (Dirección de Agroalimentos, 2013).

En el 2018 la red pudo entregar 12.297.685 kilos de alimentos (30 % más que el año anterior), pudiendo beneficiar a 380.000 personas, en donde la mayoría (75 %) fueron niños. Cabe destacar que la red logra multiplicar por 13 su costo operativo, por cada dólar en gasto entrega alimentos por un valor de 13 dólares (Redbda). En ese mismo año (2018), el BA de Buenos Aires pudo aportar 5.537.813 kilos de alimentos recolectados que entregaron a 1.062 organizaciones sociales, con lo que pudieron ayudar a 143.342 personas (Banco de Alimentos de Buenos Aires, 2019).

7.11 Prácticas recomendables para los Bancos de Alimentos

En cuanto a los BA hay prácticas que se recomiendan para que tengan un buen desempeño según la Asociación de Fabricantes y Distribuidores de España (2017):

- 1) Las instalaciones deben estar en condiciones óptimas para que los alimentos que almacenan y distribuyen no se dañen ni produzcan algún daño.
- 2) Los utensilios, los equipos y las superficies que tienen contacto con los alimentos deben ser fáciles de limpiar, estar en buen estado y estar hecho de materiales que no perjudiquen los productos.
- 3) Todo el personal de los BA deben estar sanos y realizar prácticas de higiene.
- 4) Se debe limpiar y desinfectar de manera constante todo lo que puede entrar en contacto con los alimentos.
- 5) Las donaciones deben estar protegidas de la contaminación y deben mantenerse a una temperatura ideal para su conservación.
- 6) Se debe etiquetar los ingredientes con identificación clara de alérgenos.
- 7) Los alimentos que se podrían contaminar entre sí deben estar separados.
- 8) Se debe obedecer las sugerencias para la congelación, descongelación y recalentamiento.
- 9) Las instalaciones sanitarias deben estar limpias y en buen estado.
- 10) La basura debe mantenerse en contenedores que eviten la fuga y que estén bien tapadas, además, se debe desechar frecuentemente. Sumado a ello, las zonas donde se guardan los desperdicios deben ser lavadas después de que se eliminó los residuos.
- 11) Se debe adoptar medidas para evitar los insectos y animales a las instalaciones de los bancos de alimentos.
- 12) Apenas las donaciones llegan a las instalaciones se debe medir que la temperatura de estas sean las correctas, que se encuentren en buen estado, que no hayan pasado su fecha de vencimiento, se debe adjuntar un registro de entrega y conservar los envases y embalajes.
- 13) Los productos deben estar almacenados y transportados en condiciones correctas para que no afecte a los alimentos.
- 14) Los empleados y voluntarios de los bancos deben estar capacitados en las labores que desempeñan.

8. Marco teórico

La presente sección se enfoca en la gestión social puesto que dentro de sus funciones en el BAP está la entrega de alimentos, que es justamente el objeto de estudio de la presente tesis, por lo que es necesario mencionar el paradigma que se ha utilizado para analizar la gestión social, el tipo de enfoque, la relevancia y su relación con el desarrollo. En lo que respecta a la gestión social en el ámbito de los bancos de alimentos se encuentra en la primera subsección de este capítulo (8.1 Antecedentes), ahí se muestran múltiples estudios sobre los diversos aspectos de los bancos de alimentos, en donde se encuentra también su gestión social.

La información que se recoge sobre la gestión social tiene diversas formas de interpretarlos, el paradigma seleccionado para analizarlo es la de la gestión basada en resultados porque es la que cambia la administración apoyada en el control de los medios a uno centrado en los resultados que satisfagan necesidades y demandas (Máttar & Perrotti, 2014). Además, es la que busca alcanzar un nivel de desarrollo mayor; ya que, direcciona el proceso de la creación de valor para optimizarlo (García & García, 2010).

Dentro de los enfoques en la gestión social basada en resultados se encuentra el fundamentado en macroprocesos, que es el que se utiliza en el presente trabajo porque es ahí donde se encuentra la medición de resultados, evaluación del desempeño y la apreciación del desempeño institucional (Máttar & Perrotti, 2014).

Esto está enmarcado en dos grandes ejes: el reto de incorporar a la evaluación como parte de una visión gerencial integral y la urgencia de producir capacidades técnicas articuladas a los requerimientos de la política social (Vera, 2006), con lo cual se va a poder observar si es que la gestión social cumple con los dos objetivos de la gerencia social: obtención de resultados y la generación de valor (Sulbrandt, 2002). Además, el estudio del programa es un medio que va a ayudar a comprender aspectos más generales del proceso de gestión, por lo que se escogió estudiar el caso de un modo instrumental debido a que va a permitir responder a una problemática que va más allá de la experiencia en cuestión (Barzelay & Cortázar, 2004).

El estudio se centra en las organizaciones beneficiarias porque son ellos los que deben juzgar los beneficios del BAP, conocer si es que esta última entidad aporta al desarrollo humano de sus beneficiarios. El enfoque de desarrollo humano es ampliamente difundido por PNUD a

partir de 1990, basado en las ideas de Amartya Sen, donde se reconoce que las personas tienen múltiples dimensiones (Calderón, 2008) y que el desarrollo se basa en la expansión de capacidades para poder lograr una vida que puedan valorar, en donde uno de los factores para lograrlo es la alimentación (Valcárcel, 2007) (Sen, 2004).

De hecho, en el Algoritmo del Desarrollo Humano (ADH) se mide la alimentación -junto al de vestido, salud, vivienda, empleo y jubilación- (Olarte, 2009). Incluso, en la medición del Índice de Pobreza Humana (IPH) también se considera la desnutrición, ya que se mide el porcentaje de niños y niñas desnutridos menores a 5 años de edad (Echevarría, 2011). Mientras que en el Índice de Pobreza Multidimensional (IPM) también se considera como variable la desnutrición en el indicador de salud del MIDIS.

La expansión de las capacidades es lo que la gestión de desarrollo debe lograr para poder alcanzar las condiciones de satisfacción que busca en los beneficiarios (Trputec & Serrano, 1997) porque si se analiza el desarrollo desde el BAP se estaría estableciendo una similitud del desarrollo colonial al pueblo indígena, en donde se impone el desarrollo a los beneficiarios según los valores “correctos” de la institución (Escobar, 2007) y no desde los más importante de las políticas sociales, que son los beneficiarios. Siendo el discurso de los actores una “fuente ineludible de evidencia” (Barzelay & Cortázar, 2004, pág. 11), las políticas sociales deben ir de abajo hacia arriba, teniendo a los de abajo (beneficiarios) como su principal fuente de información.

Sobre esto último, cabe señalar que en la política se sugiere adoptar una perspectiva que se centre en los actores, sus agencias e interacciones, y un análisis que se focalice en la acción. Es decir, que vaya de “abajo hacia arriba” con el objetivo de identificar quién influye qué, cómo y por qué. Mientras que para la evaluación de las políticas se debe vincular las metas que tienen los programas con los objetivos de la política, además de establecer el grado aceptable de desviación existente de los estándares a los que se intenta llegar y que fueron establecidos previamente (Portocarrero, Beltrán, Romero, & Cueva, 2000).

Se va a estudiar el programa de entrega de alimentos porque es el que afecta directamente a los beneficiarios y es la que está directamente más ligada con las tareas de la gerencia social: reproducción de políticas redistributivas y maximización del mercado en la vida social -en este caso es representado como el consumo de los productos donados- (Esquivel, 2004).

Al estudiar a las organizaciones beneficiarias, además del grado de valoración del aporte del BAP a sus entidades, debo considerar el estado de los productos que reciben, la capacidad que poseen estas instituciones para recepcionar productos que sean de tipo perecederos, facilidad en la coordinación y redistribución de productos e información sobre las necesidades de cada entidad beneficiaria (Coque, Gonzáles-Torre, & García Rodríguez, 2015).

Según Trputec y Serrano (1997), se debe lograr un Desarrollo Humano Sostenible, por lo que debe basarse en dos determinaciones principales: inclusión y sostenibilidad, abarcando dimensiones económicas, tecnológicas, sociales y ecológicas en los beneficiarios. En donde si el proyecto / programa no es sostenible, no es desarrollo, sino que marcha hacia la destrucción.

Sobre esto, la misión del BAP abarca la sostenibilidad, al ayudar a disminuir el desperdicio de alimentos; y la inclusión, en solucionar el problema alimenticio en personas vulnerables (BAP, 2018). Cabe recordar que la definición de sostenibilidad que se señala acá es diferente al concepto de sostenibilidad en la evaluación que se realiza sobre la entidad, el concepto de sostenibilidad de la misión del BAP alude al cuidado del medio ambiente gracias al rescate de alimentos que realizan, mientras que la sostenibilidad en la evaluación que se realiza en la presente investigación sobre el BAP hace referencia a la definición del enfoque de la Gestión Basada en Resultados de Desarrollo (GBRD), es decir, a la continuidad de los beneficios una vez culminada la intervención social, como se verá más adelante en el marco conceptual.

La misión del BAP solo es posible si es que los alimentos que rescatan son consumidos por las personas a quienes donan. Si es que no es así, el desperdicio seguiría siendo igual; para ello, los alimentos rescatados deben coincidir con las necesidades alimenticias de los beneficiarios. Acerca de ello, Jordi Gascón y Xavier Montagut (2015) señalan que es muy complicado, los excedentes no tienden a coincidir con las necesidades nutricionales de las personas.

Según el Instituto de Políticas de Alimentación y Desarrollo (Food First) solamente por los cereales que se producen se puede proveer a cada ser humano con 3.600 calorías diarios, mucho más de lo que necesitamos para vivir, el problema es que está mal distribuido por este sistema que decide quién puede consumir y quien no, solamente para beneficiar a los grupos

de poder. Ante esto, Vincent A. Gallagher (2014) señala que se puede aliviar el hambre solo con una redistribución del poder adquisitivo y los recursos productivos.

Esta postura es con la que coincide Amartya Sen, quien indica que la cuestión principal es el crecimiento económico general, ya que los alimentos pueden comprarse en el mercado mundial (por lo que el problema no es tanto de rescatar los desperdicios) sino que las personas que padecen de hambre puedan ejercer su derecho en el plano económico (Sen, 2004).

Ante ello, la presente investigación también se abarca averiguar si es que es cierto o no lo que señalan los autores, que es muy complicado resolver los problemas alimenticios con la redistribución de los desperdicios y que para resolver verdaderamente este problema debería ser desde una perspectiva económica.

8.1 Antecedentes

Bejarano y Becerra (2011) analizaron la cadena productiva de la Fundación Banco de Arquidiócesano de Alimentos de Bogotá (FBAA) y lograron crear un aplicativo para optimizar el proceso mejorando el tiempo en un 59 %.

Lo que encontraron los autores es que los paquetes de alimentos entregados por la Fundación no estuvieron enfocados en las necesidades nutricionales de los beneficiarios debido a que la organización de las donaciones se basan en el stock de alimentos existente y a los productos que requieren liberar rápidamente. Lo que comprueba que hay una carencia de consideraciones de tipo nutricional.

Además, en el área de programación no hay lineamientos que sean explícitos en lo que respecta a alimentación y nutrición, que se funda por la falta de conocimientos en la selección y caracterización de los productos por parte del personal de esta área, lo que afecta el potencial de impacto de los paquetes alimentarios y genera que no haya una priorización de necesidades hacia beneficiarios específicos. Sumado a ello, los autores también encontraron que existe una ausencia en lo que respecta al control en el embalaje y distribución.

En lo que respecta a la administración de la Fundación crearon un FODA, en donde se encontró lo siguiente:

- a) Fortalezas: el personal en el programa de facturación tiene buen manejo de sistemas, además que hay espacio y equipos suficientes para realizar facturaciones simultáneas. Sumado a ello, el espacio del despacho es ideal para el trabajo adecuado de los empleados y la organización de las donaciones que conforman el paquete de ayuda alimentaria.
- b) Oportunidades: la entrega de los paquetes alimentarios pueden ser acomodados según el tipo, contexto y cantidad de la población beneficiaria. Además, es posible mejorar los tiempos y los movimientos que poseen los de facturación a través de un manual de procedimientos y un plan de choque. Asimismo, se puede organizar los alimentos por un código.
- c) Debilidades: el proceso de programación en la facturación carece de una estandarización; no existe un plan de choque por si el sistema de facturación falla; no hay un tiempo uniforme para el despacho, por lo que el tiempo que deben esperar las fundaciones beneficiarias es alto; entre otras debilidades.
- d) Amenazas: comercialización de los alimentos que son donados por el Banco; hay poca donación; bajo nivel de diversidad en los productos entregados; no existe una evaluación del impacto final de lo que entregan; y por último, hay una mala asesoría y criterio para seleccionar los productos que se donan debido a la falta de conocimiento en elementos técnicos sobre alimentos.

En conclusión, la investigación arroja que los principales problemas en el proceso de donación son el sistema informático y el que no haya una normalización en cuanto a tiempos y movimientos de los empleados involucrados, lo que genera sobre costo administrativo. Por otro lado, descubrieron que el sistema operativo SIDONU, organizado y probado operativamente dentro de la investigación, disminuiría a 15 minutos el proceso de programación y facturación de los paquetes alimentarios para cada organización beneficiaria, lo que se traduce en una optimización de un 59% el tiempo total/día del recurso humano en esta área.

Bejarano-Roncancio y Edwin Rivera-Torres (2014) investigaron la canasta básica de alimentos (CBA) de las donaciones de la Fundación Banco Arquidiocesano de Alimentos de Bogotá para poder identificar sus componentes del paquete entregado a la población. Al comparar la CBA de la Fundación con la canasta normativa para Colombia se encontró una semejanza en más de la mitad (60 %) de los comestibles; además, que la primera cumple con el objetivo de mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de sus beneficiarios. Pero, por otro lado, tiene un déficit

en proteínas que tengan un alto valor biológico debido a la falta de donaciones por parte de los benefactores de productos que lo posean. Ante ello, los autores recomiendan que una parte de lo que obtiene la institución por el aporte solidario y las donaciones sea para comprar alimentos que posean proteínas de alto valor biológico.

Garzón, Mora, Parra & Rivera (2015) investigaron los aportes del Banco de Alimentos de Bogotá en la seguridad alimentaria y nutricional a sus instituciones beneficiarias de dicha ciudad. De las 264 organizaciones beneficiarias por parte del BA que fueron encuestadas para la investigación, la mayoría de la población favorecida (84,4 %) señala estar satisfecha con la oferta de alimentos que les ofrece el Banco, en donde lo catalogan como nutritiva y suficiente. Además, se descubrió que la mayoría de la población beneficiaria son féminas en estado de gestación y adultos que superan los sesenta años.

Además, también se encontró que el BA es una de las principales proveedoras de comida para todas las instituciones favorecidas, pero cabe indicar que su labor no se limita a ello, sino también realizan actividades formativas para promover las buenas prácticas alimentarias en las personas beneficiadas. En ese sentido, la mayoría de organizaciones señala que el BA los acompaña para la manipulación correcta de los alimentos, además de aprovecharlos y escogerlos, entre otros beneficios más.

El BA de Bogotá colabora en la seguridad alimentaria de su ciudad debido a que aporta en la accesibilidad, al proveer de alimentos a las organizaciones que son sus beneficiarias; dispone el lugar para que puedan adquirir las donaciones; brinda una oferta amplia y nutritiva de alimentos; suministra los comestibles de manera constante; ofrece acompañamiento en la entrega de alimentos, además de diversos cursos y talleres relacionados al aprovechamiento y buena gestión de los productos entregados; y por último, para la donación permanente de los alimentos el BA organiza un cronograma para darlos y trata de que sea oportunas y que siempre estén disponibles ante los requerimientos de la población beneficiaria.

Conde & Hidalgo (2017) analizaron al BA de Bogotá y encontraron que existen 6 actores claves: 1) Banco de Alimentos: recolecta y distribuye las donaciones; 2) donantes: los que realizan las donaciones; 3) administrador de donaciones: recibe la información sobre las donaciones registradas; 4) programador de ruta: programa las rutas a los que van a recoger las donaciones de las empresas; 5) recolector de donaciones: recibe las donaciones en los lugares

designados y los lleva al BA; y por último, 6) organización social: son las organizaciones beneficiarias del BA de Bogotá, que actualmente son 1.401 registradas.

Los autores también analizaron los factores que influyen en los procesos internos del BA y encontraron que son cuatro: 1) económicos: las empresas que donan pueden reducir impuestos por el artículo 125 del Estatuto Tributario; 2) ambientales: cuando el clima genera un aumento de la cosecha entonces hay una mayor cantidad de donaciones; 3) políticos: en Colombia existe la “Ley anti desperdicio contra el hambre en Colombia” que ayuda a controlar el despilfarro de alimentos en la industria; y por último, 4) sociales: la conciencia de los consumidores sobre el despilfarro de alimentos fomenta sus donaciones.

La investigación también muestra que los procesos del BA de Bogotá consisten en recolectar, recibir, seleccionar, almacenar y entregar las donaciones a las organizaciones sociales. Sobre ello, los autores diseñaron una propuesta de un sistema de gestión para disminuir el desperdicio de alimentos que, según su investigación, mejora los procesos del BA e incentiva un consumo responsable; y que además, tiene la capacidad de ser modificado para ser adaptado a cualquier otro banco del país.

Restrepo (2019) estudió y propuso una manera de mejorar la logística de los BA en Colombia. Uno de sus descubrimientos es que los BA tienden a recibir las donaciones cuando ya tienen pocos días para que puedan ser consumidas sin generar algún daño, usualmente son 48 horas antes que esto pase; por lo que muchas veces se malogran por la demora logística de los bancos. Ante ello, el autor propone el uso del Cross Docking, que consiste en usar la misma plataforma donde es donada los productos como el lugar para que sea enviada de manera directa a los beneficiarios, por lo que no pasa por almacenamiento, lo que genera un flujo de productos de manera constante; por lo cual, se ahorra costos y tiempo. El investigador concluye que para mejorar el funcionamiento logístico de los BA es necesario que cuenten con un sistema de conservación de los productos constituido por la óptima refrigeración, humedad y flujo de aire.

Dellagi (2010) analizó el funcionamiento de la logística, procesos y flujos del Banco de Alimentos de Barcelona y encontró que necesitan recursos fijos, que existe una repetición de las tareas informáticas, que hay una falta de orden en el almacén y que no hay conservación de las donaciones en una cadena del frío. En la logística del BA hay cuatro fases: 1) transporte (es la etapa donde se recogen los alimentos), 2) administración (se actualiza las bases de datos, se

realiza el contacto con donantes, etc.), 3) clasificación (se ordenan los productos según su tipo) y 4) entrega (entrega de las donaciones).

El almacén tiende a estar sobrecargado con varias cantidades de ciertos productos, esto se debe a que las empresas donantes avisan con poca antelación, esto genera que el área de logística tenga que perder mucho tiempo llamando a las distintas organizaciones beneficiarias para que recojan donaciones y puedan dejar el lugar libre para las nuevas entregas. Pero muchas veces esta estrategia no alcanza, por lo que los pasillos de las estanterías se llenan de productos.

El autor propone un nuevo plan para organizar los recursos fijos que permitiría que los encargados del almacén reciban ayuda en los días que se debe hacer la entrega de las donaciones y que se gestione de manera más eficiente las entregas, ya que la zona de recojo estaría lista con anticipación. Una de sus propuestas es anticipar la llegada de ciertos productos para que se pueda tener el tiempo suficiente para vaciar una parte del almacén sin que se tenga que depender de la llamada de los donantes.

Además, el investigador en cuestión creó una herramienta para poder repartir automáticamente los productos fríos y congelados a los beneficiarios de manera diaria, lo que resultó ser muy útil porque permitió ahorrar tiempo en cálculos. El diseño de este se basó según las necesidades y exigencias del área logística: a) diferenciar entre frío y congelado, b) poseer un listado con el stock por cada partida, c) organizar las partidas basados en la fecha de caducidad, d) que se pueda seleccionar un porcentaje de entrega; y por último, e) en el pedido, mostrar las cantidades que se deben entregar en número de cajas.

Jorge Coque, Pilar L. Gonzáles-Torre y Marta García Rodríguez (2015) investigaron la relación entre el BA de Asturias con sus beneficiarios, encontraron que existen dos tipos de entidades beneficiarias con las que trabaja el BA: entidades de consumo -EC- (atienden a los beneficiarios de manera directa) y las de reparto -ER- (reparten las donaciones a organizaciones y personas que la necesiten). Son en total 125 receptoras: 57 de consumo y 68 de reparto.

La mayoría de EC son antiguas, consolidadas, mejor organizadas y con mayores recursos que las ER. Las EC se volvieron beneficiarias del Banco de Alimentos previo a la crisis financiera del 2008, mientras que las ER son en su mayoría jóvenes que se fundaron principalmente por

la crisis. Desde el 2005 es que principalmente se expandieron las ER pero más fuertemente desde el 2010. Los principales grupos de beneficiarios de ambos tipos de organizaciones son familias, inmigrantes, personas mayores y menores. En donde los principales servicios que proveen las EC son alimentación, alojamiento y formación; mientras que de las ER son distribución de alimentos, sensibilización y asesoría en temas legales y de ayuda. La mayoría de donaciones en comestibles que reciben ambos tipos de entidades provienen del Banco de Alimentos y de planes públicos.

Se concluye que la calidad de los alimentos que provee el BA de Asturias es alta. La mitad de las ER declaran recibir menos productos de lo demandado. Las EC reciben alimentos con mayor frecuencia que los ER, pero las EC cuenta con mayor cantidad de personas beneficiadas. Las EC reciben mayor cantidad de productos frescos que las ER, mientras que estos últimos reciben más alimentos procesados. Además, la relación entre el BA y beneficiarios es eficiente en lo que se refiere a planear y recolectar, todavía hay dificultades en lo que se refiere a mejorar la calidad de algunos de los productos.

Debido a que las ER y EC son muy heterogéneas, los puntos a tomar en cuenta para la gestión social de cada una es considerar el estado de los productos, facilidad en la coordinación y redistribución de productos, información sobre la necesidades de cada entidad beneficiaria y profundización de conocimientos sobre las relaciones entre el BA con sus proveedores.

Rodríguez (2013) realizó encuestas y entrevistas sobre el programa de distribución de alimentos que tiene el BA de Sevilla. El objetivo es mostrar información sobre los aportantes del Banco, los alimentos que reparte este último y de los usuarios del programa mencionado. Lo primero que encontró el autor es que son un poco más de cuatrocientos los que aportan al BA en la distribución de alimentos y que entre el 2010 al 2012 creció el número de organizaciones beneficiarias (27 %), de alimentos repartidos (22,8 %) y de personas atendidas (64, 70%).

La información destacable para rescatar es que solamente el 20 % de los que son usuarios del programa tiene trabajo, más del 85 % de las personas entrevistadas vive en riesgo de caer en la pobreza y que la mayor petición de los beneficiarios es la de tener un trabajo para poder resolver sus problemas. El 85 % expresa estar de acuerdo o muy de acuerdo con la calidad de la comida, lo mismo señala el 98 % sobre si las instalaciones son adecuadas, el 97 % también califica de igual manera sobre si el trato es adecuado, el 93 % también coincide con esa expresión sobre el

horario; y por último, el 93 % también señala estar de acuerdo o muy de acuerdo sobre si el acceso es fácil.

Lo que debe mejorar el Banco según las demandas de los usuarios es que debe haber más variedad y también cantidad en lo que se refiere a comestibles, se debe evitar la distribución demás (lo que se conoce como duplicidad); y por último, que haya menos despilfarro. Pero en general, más de la mitad (52%) de los beneficiarios están de acuerdo o muy de acuerdo con la alimentación que reciben.

Eguiluz (2014) realizó una descripción sobre la organización y función que realiza el Banco de Alimentos de La Rioja. Este Banco surgió en el 2001 y tiene como función recoger alimentos, organizar, almacenar y enviarlos. En su primer año de vida pudo recoger 39 toneladas de comestibles; mientras que para el 2013 distribuyeron 1.048.074 kilos de comida a 125 organizaciones sociales, con lo que pudieron ayudar a 18,475 personas (56,73 kilos per cápita). La mayoría de grupos beneficiarios fueron minorías étnicas, parroquias, familias con escasos recursos e inmigrantes; mientras que la mayoría de donaciones provino del Plan de Ayuda de la Unión Europea y de las industrias.

El autor también estudia la organización de la entidad, donde encuentra que el área de marketing se encarga de transmitir información, de utilizar la comunicación social, de las relaciones con otras instituciones, de la comunicación interna, investigación y formación; con el principal objetivo de obtener recursos financieros y humanos. El área de administración y finanzas se encarga de toda la parte económica y financiera de la organización, con lo que da información sobre estos aspectos, además hace control interno, auditorías y diversos análisis. Y por último, recursos humanos se encarga de realizar todo lo relacionado a los voluntarios -de su incorporación, en la supervisión de que hagan un correcto trabajo, desarrollo de las actividades voluntarias, su desvinculación, etc-.

El investigador señala las siguientes propuestas con el objetivo de mejorar la gestión del Banco:

- 1) facilitar el modo de donación al Banco (por ejemplo, mostrar en la web una Cuenta Corriente donde se puede donar y crear boletines de donación con información sobre dónde donar);
- 2) usar la redes sociales para aumentar la cantidad de voluntarios (por ejemplo, utilizar eventos de Facebook para campañas de voluntarios, con lo que se puede conocer quiénes están predispuestos para ayudar);
- 3) mejorar la comunicación interna (mayor uso de herramientas de

mensajería instantánea, un blog interno, reuniones frecuentes y diversos carteles con noticias); 4) crear un programa de acogida (dinámicas y actividades para los voluntarios recién ingresados y el diseño de un compromiso de incorporación); 5) aumentar la motivación de los voluntarios (mensajes que los motiven y el uso de dispositivos de apoyo y supervisión del voluntariado); 6) formar a los voluntarios (una formación básica basada en los conocimientos básicos sobre lo que trata el voluntariado, la organización y la realidad en la que va a actuar, además de una formación específica, donde puedan adquirir actitudes y habilidades que van a necesitar para su accionar); y por último, 7) la desvinculación (mantener contacto posterior con los ex voluntarios y crear un formulario para conocer los motivos de su salida).

Queiruga, González, Rocha y Lannelongue (2015) presentan los resultados de una práctica de un curso de la Universidad de La Rioja. Con este fin, se realizó diversas acciones relacionadas al BA, que consistió en: 1) ir al almacén, 2) trabajo en el salón de las computadoras con lecciones relacionadas a la cooperación, 3) exponer de manera oral y 4) participación como voluntario en una campaña para recolectar comestibles por tres horas.

Acerca de los resultados relacionados al BA (actividad 1 y 4) se encontró que la visita guiada logró los objetivos que se habían planificado y que hubo buena acogida por parte de los estudiantes. Todos tenían interés por conocerlo, hicieron preguntas al personal del Banco que los atendió, estuvieron atentos y se mostraron interesados. En cuanto al voluntariado muy pocos participaron (17 alumnos en total) pero fue en parte porque el BA completó rápidamente la cantidad de voluntarios que necesitaban, por lo que los estudiantes no se pudieron registrar; pero los que sí lo hicieron señalaron estar muy satisfechos con esa experiencia.

Queiruga, Eguiluz y Rocha (2015) realizaron un análisis del funcionamiento y las áreas de gestión del BA de La Rioja, con lo que aplican una metodología DAFO y generan una propuesta de mejora. En lo que respecta al funcionamiento, los investigadores analizaron la función de las cuatro áreas del BA:

- 1) Marketing y comunicación: describieron el logo, la página web, los actos públicos que realizan, su relación con entidades públicas y privadas, además de su función en las redes y notas de prensa.
- 2) Operaciones: encontraron que la cantidad de captación de alimentos es insuficiente para la demanda social. Un ratio ideal de reparto de alimentos es de aproximadamente 100 kilogramos por persona al año, pero el del BA de La Rioja es de 50-60.

- 3) Administración y finanzas: encontraron que usan un código estándar para el registro de la entrada y salida de alimentos, además de que el programa que utilizan es Excel, aunque iban a implantar Microsoft Access. Además, para resolver el problema del transporte descubrieron que cooperan con distintas empresas de este rubro.
- 4) Recursos humanos: descubrieron que solo hay una persona remunerada, quien hace una labor administrativa, los demás son voluntarios.

También observaron que hay dos tipos de actividades: los esporádicos, que son campañas, en donde requieren entre 500 y 1000 personas en las grandes campañas y los continuos, los que realizan actividades dentro del almacén (alrededor de 25 personas). Otra cosa para resaltar es que encontraron que no hay una gestión formal sobre los voluntarios, solo se les explica la tarea que deben realizar.

Con lo que encontraron en las cuatro áreas hicieron el DAFO del BA de La Rioja. En el DAFO encontraron que:

- a) Debilidades: hay poca comunicación, inexistencia de una política formal sobre los voluntarios, escasa dirección estratégica, alta dependencia de entidades públicas y escasa financiación privada.
- b) Amenazas: existe una dependencia del Fondo Español de Garantía Agraria y un posible incremento en lo que se refiere a la necesidad de comida.
- c) Fortaleza: la motivación de los voluntarios es alta, el hecho de que el BA sea miembro de la FESBAL y que es esté constituida legalmente como una Fundación (por los beneficios tributarios).
- d) Oportunidades: aumento del apoyo social y mayor concienciación a la personas.

Gracias a este análisis, los autores realizaron una propuesta al BA, entre los que se encuentran: mejorar la comunicación interna a través de herramientas 2.0 o microblogging; uso de folletos y charlas en entornos empresariales y universitarios para poder captar voluntarios con formación empresarial; crear un protocolo hacia los voluntarios, donde habría folletos y documentos específicos para la formación de voluntarios, además de incluir múltiples reuniones; diversificar las fuentes de financiación, además de evidenciar su contribución a la sociedad y potenciar su compromiso; aumentar las fuentes de financiamiento y de alimentos e

intensificar la captación de voluntarios a través de las redes sociales, además de facilitar las donaciones; como por ejemplo, el uso de pago electrónico.

La Cruz Roja Española (2018) estudió la labor de la ejecución del Programa del Fondo de Ayuda Europea a las Personas Más Desfavorecidas (FEAD) en España, que se aplica a través de su propia institución –la Cruz Roja Española- y los bancos de alimentos para la distribución de los comestibles a 5.959 organizaciones de reparto en el 2017. Estas últimas son las entidades que entregan directamente los alimentos a las personas beneficiarias, que en dicho año llegó a 1.400.000 personas.

La investigación constó de una encuesta presencial a 27.443 personas beneficiarias de todo el territorio español, una encuesta online a 2.320 personas de las organizaciones de reparto, una encuesta a 875 organizaciones de consumo (estas son cuando las organizaciones de reparto entregan los alimentos preparados para ser consumidas en sus propias instalaciones y no en lotes de comida para ser llevadas por los beneficiarios) y una encuesta a 3.997 personas del sector técnico y voluntario pertenecientes al programa.

Lo que se encontró fue que la frecuencia que las personas o familias recibían alimentos de los BA una vez al año es del 11%; “esta es la primera vez”, 6 %; dos veces al año, 5 %; mensualmente 6 %; y por último, tres veces al año, 5 %. El 47 % de las organizaciones de reparto reciben los alimentos de los bancos de alimentos, y estas primeras señalan que la información que reciben de los segundos es positiva (67 % como “muy adecuada y suficiente” y 30 % para “algo adecuada y suficiente”); mientras que sobre el grado de satisfacción, el 95 % indica estar satisfecha con el programa FEAD.

El 62 % de las organizaciones de reparto distribuyen alimentos que no son de la FEAD (principalmente es azúcar, aceite, fruta fresca, zumos y productos de higiene personal), en donde más de la mitad (54 %) son donados por los bancos de alimentos. Otro punto clave es que a pesar del alto grado de satisfacción sobre el programa, el 72 % de las entidades de reparto señalan que se debería mejorar -entre los que destacan- en la incorporación de nuevos alimentos, agregar nuevos productos (higiene, pañales, etc.) y la reducción de la burocracia. Sobre las organizaciones de consumo, el 65% recibe los alimentos FEAD a través de los bancos de alimentos, en donde el 57 % señala que el programa debe mejorar, coincidentemente en los mismos tres puntos señalados previamente.

Calderón (2019) encuestó a 255 personas de España sobre el derecho de alimentación y el Banco de Alimentos. Lo que encontró es que en alguna medida se evidencia un desconocimiento sobre el trabajo de los BA en el derecho respecto a la alimentación y también sobre la contribución que realizan estas entidades en la efectividad y disfrute en lo que se refiere a este derecho, al de la alimentación.

González y demás colaboradores (2010) estudiaron el trabajo de las organizaciones de la sociedad civil para ayudar a los adultos mayores en México. Encontraron que la labor del Banco de Alimentos de Culiacán trabaja mayoritariamente en zonas rurales y brinda ayuda por varios meses, a comparación de otras instituciones que solamente lo hacen de manera esporádica. La capacidad de las 10 organizaciones estudiadas (donde se encuentra el Banco) es positiva, aunque tienen dificultades que limitan su desempeño. Sobre esto último, se encuentra el problema del financiamiento y la dificultad para contar con profesionales y que sean a tiempo completo. Por otro lado, dentro de los logros por sus acciones está el aumento en la participación y autogestión de las personas, el empoderamiento de la población y el crear la idea de la posibilidad de cambio y mejoramiento de las condiciones sociales.

En la investigación se encontró que el BA de Culiacán se encarga de recolectar alimentos desechados por productores (industrias, comerciantes y agricultores) para prepararlos y distribuirlos con el objetivo de dar asistencia humanitaria y alimentaria a personas que están en estado marginal. El total del personal con el que disponen es de 12 y beneficia anualmente a una media de 18.500 personas. El gasto anual que tiene la institución es de 9 millones de pesos mexicanos (casi medio millón de dólares); por lo que para poder financiarse apela a la cuota de recuperación, apoyo estatal, privado, de las organizaciones de la sociedad civil nacional, la Junta de asistencia y los ciudadanos.

López, Ortega y Sandoval (2011) estudiaron el impacto nutricional y económico de la comunidad de Pesqueira (Sonora, México) por el Banco de Alimentos de Hermosillo. Para ello, primero describen la canasta de alimentos que entrega el BA, después hacen un análisis nutricional sobre el contenido; y por último, realizan el análisis económico. La muestra consistió en 21 familias que tuvieran como mínimo un niño de entre 3 a 7 años de edad como integrante de la familia, esto último debido a que este grupo etario es el más susceptibles de padecer alguna enfermedad relacionada a la alimentación.

Lo que encontraron sobre el aporte nutrimental y porcentaje de adecuación (para niños de 3 a 7 años) de la canasta de Banco de Alimentos de Hermosillo fue resumido en el siguiente cuadro:

1. Tabla. Aportes de la canasta del Banco de Alimentos de Hermosillo

Nutrimientos	Aporte diario por persona	Recomendación para niños <7 años	Aporte de la CA del BAH (%)	NOM-169-SSA1-1998
Energía (Kcal)	325	1600	20	Bien
Proteína (g)	7	40	17	Bajo
Fe (mg)	1.5	15	10	No aplica
Vitamina A (ER)	80.6	500	16	No aplica

Fuente: (López, Ortega, & Sandoval, 2011).

Los autores recomiendan incluir más alimentos en hierro, vitamina A y proteínas, y no integrar productos que promuevan hábitos alimentarios inadecuados, como son las gaseosas o bebidas saborizadas. Asimismo, descubrieron que la labor del BA reduce la pobreza alimentaria en 47 % de la muestra gracias a la donación de su canasta de alimentos, siendo esta última una parte importante del monto que las familias estudiadas destinan a la alimentación. Gracias a todo ello, los beneficiarios señalan que la asistencia alimentaria que ofrece el Banco es una ayuda importante.

Palma (2015) investigó la contribución del Banco Diocesano de Alimentos Guadalajara al capital social. Este Banco surgió en inicios de los noventa cuando los fundadores se percataron de la gran cantidad de comida desperdiciada en el Mercado de Abastos. Junto con la Unión de Comerciantes del Mercado de Abastos (UCMA) y de Cáritas de Guadalajara comenzaron a recolectar esos desperdicios para dárselos los que realmente lo necesitaran. Desde ese momento hasta el 2015 han alimentado a una cifra superior de 20 mil personas y dictan las pautas para 58 organizaciones similares.

El Banco mantiene una relación con universidades e institutos para obtener recursos humanos para el servicio social y el voluntariado. Además, mantiene fuertes lazos con entidades que pertenecen al sector gubernamental, empresarial y civil. Gracias a todas esas redes sociales es que consiguen alimentos y tienen la capacidad de redistribuirlos. Su impacto reside en el hecho de poder promover su capital social; es decir, de crear estas relaciones inter-institucionales.

Entre los actos más relevantes está el “Banquete del Hambre” (celebración con personas que poseen un alto poder adquisitivo para invitarlos a que donen recursos), “Donatel” (línea telefónica por la cual pueden recibir donaciones de la población), “Uniendo Manos” y “Por un México sin Hambre” (son para redistribuir recursos).

Landín-Granvallet y demás colaboradores (2015) estudiaron los resultados del convenio de colaboración entre el Banco de Alimentos de Veracruz (BAV) con la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad Veracruzana. Lo que se encontró es que gracias a esa sinergia se ha podido impartir cursos-talleres para la elaboración de productos de tipo lácteos y de alimentos de carne, que ha producido un efecto positivo en la nutrición.

El BAV se funda por un grupo de jóvenes como una forma de luchar contra el hambre y también la desnutrición. En el 2004 es que comienza sus funciones a través de nueve personas que se comprometen a ser miembros activos de la entidad, que tendría como nombre Banco de Alimentos de Veracruz A.C. La mayoría de la comida que obtiene el Banco son por donaciones de las grandes empresas del sector alimentario y se debe principalmente por la sobreproducción, excedentes de stock, fallas en el empaquetado o productos con fechas de expiración muy cercanas. En ese mismo sentido, los productores agrícolas también son donantes, lo que produce que los paquetes alimenticios que se donan tengan mayores contenidos nutricionales. Además, otra forma de obtener donaciones es por medio de campañas que realizan para recolectar productos. En total, el BAV recibe alrededor una cifra superior a las cien toneladas mensuales.

El Banco sabe muy bien que regalar alimentos solamente ayuda a resolver momentáneamente los problemas, pero no soluciona el fondo del mismo. Es por esta razón que realizan otras acciones como el de capacitar a personas de bajos recursos para que puedan mejorar económicamente. En el 2014 hubieron 948 beneficiados en los cursos que se impartieron; hubo de manualidades, zapatos, pintura, elaboración de alimentos, gastronomía, corte, electricidad, electrodomésticos, emprendimiento, educación y promoción humana.

Es en el 2008 que el BAV firma un convenio de colaboración con la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad Veracruzana, desde ahí es que se realizan cursos-talleres en las instalaciones de este último. Las donaciones que recibe el BAV de leche entera pasteurizada lo transforman en queso o yogurt que lo donan gratuitamente, con lo que ha aportado en mejorar la nutrición de casi 8.000 familias. Asimismo, se ha creado embutidos de cerdo con añadidos de soya texturizada para aumentar su nivel proteínico. La finalidad de los cursos-talleres gracias a la cooperación entre el BAV con la facultad universitaria es para que los participantes puedan capacitarse con el objetivo de que se auto-empleen y sean independientes en el plano económico.

De septiembre a octubre del 2011 se procesaron 600 litros de leche entera pasteurizada para poder hacer yogurt -se pudo obtener 1.500 recipientes de 500 gramos que se introdujo a las donaciones-. Del mismo modo, al años siguiente por cinco meses se procesaron 13.140 litros de leche, beneficiando a 7.947 familias.

Forootan (2014) estudió el impacto existente entre la cooperación de las empresas de alimentos y bebidas de Guayaquil con el Banco de Alimentos Diakonía. Este último funciona como un puente entre la abundancia (donantes y voluntarios) con la escasez (organizaciones beneficiarias que apoyan a población vulnerable). Este Banco surge en el 2010 administrando las donaciones que recibían entregándola a distintas fundaciones, posteriormente la Arquidiócesis de Guayaquil toma el control de la entidad y designa al Monseñor Antonio Arregui como presidente.

Gracias a los once donantes que tiene el Banco es que beneficia a 83 organizaciones sociales, con lo que llega a 13.000 beneficiarios de manera esporádica. Pero del total de instituciones ha priorizado a 33 entidades haciendo entrega intencionada de alimentos a 7.096 personas para obtener un alto impacto nutricional. Las donaciones se realizan a cambio de una cuota de recuperación o cuota solidaria, el cual consiste en un aporte de los beneficiarios de entre el 15 al 20% del valor del mercado de los productos entregados.

Entre los resultados se encuentra que el Banco ha podido recuperar 206.115 kilogramos de alimentos, lo que ha generado efectos positivos en lo que respecta a lo económico, social y ambiental. También, el autor recomienda el uso del programa de nombre AlimentaRSE que se

encarga de cuantificar los problemas ambientales, sociales y económicas para los colaboradores del BA.

Por ejemplo, si en Enero del año X la Empresa VYZ decide donar al Banco 90 kilogramos de alimentos, este tendrá la posibilidad de medir de manera cuantitativa el aporte gracias al programa y dar un reporte escrito en forma de cartilla donde se indicará la cantidad de personas que se ha ayudado con la donación, el beneficio económico para la empresa; y por último, la cantidad y tipo de emisiones de gases que se ha evitado por el rescate de esas donaciones. Con ello, las dos entidades pueden promocionar los impactos generados por la cooperación en conjunto.

Andrade y demás colaboradores (2015) realizaron una investigación basada en un análisis interno y externo de la campaña social que realiza el BA de Diakonía cada año en la ciudad de Guayaquil con el objetivo de diseñar un proyecto que le permita al BA alcanzar los objetivos planteados. La campaña del Banco consiste en un evento donde utilizan a personajes famosos para poder realizar colectas masivas. El objetivo es conseguir productos que usualmente no reciben de las empresas donantes y tener difusión comunicacional a través de los medios.

Entre los resultados se encontró la necesidad de realizar programas focalizados en tres grupos de interés: proveedores (es necesario fidelizar a los donantes y entregarles incentivos), alumnos de la Universidad Casa Grande (el BA se debe posicionar en dicha universidad) y miembros del directivo (con el objetivo de mejorar procesos internos y la comunicación del BA). Además, se identificó la necesidad de que el Banco tenga un Manual de Identidad Corporativa para que tenga lineamientos para el uso correcto de su imagen.

Sellán (2016) estudió la colecta de alimentos no perecibles que realizaron los estudiantes de la Universidad Casa Grande el 7 de noviembre del 2015 en las instalaciones de la propia universidad y que también buscaba aumentar el reconocimiento del Banco de Alimentos Diakonía entre los alumnos de la comunidad universitaria. La campaña duró alrededor de siete horas (de las 8:30 de la mañana hasta las 3 de la tarde) y se logró recaudar 300 kilos de alimentos.

En la investigación se encontró que una de las formas que tiene el BA de Diakonía para obtener ingresos económicos para poder cubrir parte de sus gastos es comercializando las donaciones

de la cadena retail De Prati como ropa, zapatos, accesorios de vestir y juguetes. También se descubrió que les es más cómodo a las personas entregar sus donaciones en productos, que en el caso del Banco sería en alimentos. Por otro lado, las estrategias que ha utilizado el BA de Diakonía hasta antes de la colecta arrojaron que solamente pudo llegar al 16% de los alumnos de universidades privadas, pero con la colecta realizada se pudo aumentar el 37% de conocimiento de marca dentro de los estudiantes, por lo que pudo llegar al 53 %.

El BA debe seguir haciendo actividades que involucren a los estudiantes con su organización, sobre todo con proyectos donde los alumnos puedan trabajar sobre el Banco, lo que producirá que conozcan más la entidad y se involucren en ella. Además, también se pudo descubrir que sí hay interés de los estudiantes para generar cambios en los problemas sociales, en donde el hambre se identificó como una de las primeras prioridades dentro de su lista de problemas sociales con los que sienten más afiliación.

Cordovillo (2015) analizó el Banco de Alimentos de Quito (BAQ), tanto a nivel del macroentorno como en el microambiente, y entre lo más resaltante encontró que el BAQ tiene problemas para poder comprometer a las empresas de alimentos que son sus donantes debido a que estas últimas no reciben información oportuna del destino de las donaciones, lo que genera desinterés y desconfianza. Además, también descubrió que el BAQ no ha difundido correctamente sus acciones, no hace campañas donde podrían publicitarse y obtener más recursos.

Esta situación genera que hayan cada vez más familias necesitadas que quieren ser sus beneficiarios que instituciones que les donen. Sumado a ello, la autora encontró que es necesario que tengan un transporte propio, puesto que en la actualidad sufren de retrasos logísticos y costos adicionales debido a esta carencia.

Parreño (2016) estudió la seguridad alimentaria en el sur de la ciudad de Quito por el aporte del BA de dicha ciudad. El Banco de Alimentos de Quito inició sus funciones en el año 2003 con solamente un local, una refrigeradora y cinco personas de la Escuela Politécnica Nacional (docentes y administradores).

La entidad se encarga de acopiar y seleccionar las donaciones -que son alimentos que no son comercializados y que si no se recuperarían entonces se despilfarrarían- y los distribuye a

cambio de una cuota de 10 centavos de dólar por kilogramo en los barrios más pobres de la ciudad. Pero el Banco no solamente recibe donaciones sino también producen alimentos como carne de res mezclada con soya, hamburguesas y pulpas de frutas. Con el dinero obtenido compran comida que no reciben a través de las donaciones y las venden a un bajo precio. Por otro lado, las personas que no tienen para poder pagar los 10 centavos de dólar por kilo igual pueden recibir las donaciones pero a cambio de que sean voluntarios en la función de recolectar y seleccionar alimentos. Con esto reciben la ración completa de productos.

Entre los descubrimientos más importantes que hizo el autor está el hecho de que las familias beneficiarias ahorran entre un 50 y un 60 por ciento del valor de los alimentos a precios de mercado. Además de exponer que los alimentos más solicitados al banco son frutas, vegetales y las carnes mezcladas con soya; pero opinan que el Banco debería aumentar la oferta de productos, en donde se incluya principalmente granos, cereales, carnes y lácteos. Asimismo, el autor concluye que la relación entre la carencia de alimentos con los niveles de pobreza es significativa.

Maldonado y Moya (2010) investigaron formas para mejorar la labor del BA de la ciudad de Mendoza en su lucha contra el hambre. Para lograr este objetivo realizaron una tormenta de ideas, análisis FODA y un diagrama de causa y efecto. Descubrieron que la entidad tiene un problema de sustentabilidad en el tiempo, lo que significa que su existencia corre riesgo. Además de agregarle el hecho de que hay un aumento de personas que no tienen satisfechos sus necesidades básicas, y también se encuentra la situación de que el Banco posee varios problemas tanto a nivel interno como externo que genera que no puedan aprovechar sus fortalezas.

En lo que se refiere a los problemas internos está la falta de comunicación externa (de una encuesta a 100 personas solamente el 5 % conocía la existencia y las funciones del Banco, un 10 % tenía una leve idea y el resto no lo conocía) –para ello, los autores sugieren que hagan artículos periódicamente y que lo difundan, además de apoyarse en las comunidades que benefician para que los ayude en divulgar su trabajo- y está la falta de Recursos Humanos y económicos –proponen que los voluntarios también se encarguen de captar socios y donantes-. Mientras que desde la parte externa la organización sufre de los problemas económicos, políticos y sociales que vive el país –inflación, inexistencia de leyes que faciliten las donaciones, etc.-; también está el hecho que hay organizaciones que ya no les donan y otras que

no tienen interés en apoyarlos; y por último, los productos que reciben a veces no están en buen estado debido a que el BA está en el último eslabón de la cadena de producción.

8.2 Marco conceptual

Las personas rurales son definidas según la OCDE como los habitantes de lugares donde hay menos de 150 personas viviendo por kilómetro cuadrado y que se encuentran ubicadas a una distancia larga de las zonas urbanas con más de 100.000 personas. Mientras que si se hace referencia en el Perú, las personas rurales son los que viven en lugares donde hay de 100 o menos viviendas contiguamente, mientras que los urbanos son los que se encuentran en lugares donde se supera las 100 casas (Eguren, 2015).

Por otro lado, según el anexo I de la Ley de creación, organización y funciones del MIDIS, se define a los vulnerables como aquellos/as que están en desventaja; y ante ello, necesitan ayuda para lograr la igualdad de oportunidades en el país y poder tener acceso a una vida superior, en lo que se refiere a condiciones (MIDIS, 2018).

Dentro de la población vulnerable se encuentran los pobres, que son aquellas personas que están en una situación de carencia respecto a lo que se requiere mínimamente para poder vivir y que se ubican en inferioridad social (Figuerola, Altamirano, & Sulmont, 1996). Son los que poseen ingresos insuficientes para poder comprar una canasta mínima vital, mientras que los pobres extremos son aquellos que tienen ingresos que no les permiten cubrir sus gastos mínimos de alimentos (Mendoza, 1994). Un tipo de organización que apoyan a los pobres son las ONG's, que son entidades de carácter privado y sin fines de lucro que se dedican a elaborar y ejecutar proyectos de desarrollo para beneficiar a distintos segmentos de la población (Ávila, 2014).

El derecho a la alimentación hace referencia al derecho que tienen todas las personas al acceso de los alimentos nutritivos que los seres humano requieren para tener una vida sana y activa (ONU, 2010), mientras que la seguridad alimentaria es cuando se logra acceder a los comestibles en todo momento -tanto en cantidad como en calidad- para llevar una vida sana. Para ello se abarcan cuatro dimensiones: disponibilidad, que es cuando hay suficiente oferta de comida para todos; acceso, hace referencia a los recursos que poseen las personas para poder adquirir los alimentos (demanda); utilización, que es el uso que se hace de los alimentos

adquiridos; y por último se encuentra la estabilidad, que indica el tiempo, el hecho de poder tener acceso a los alimentos en todo momento (Martínez & Palma, 2016).

Mientras que la inseguridad alimentaria hace referencia a la interrupción que existe al acceso a los alimentos (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019); es decir, la incertidumbre que se produce sobre el acceso (FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS, 2018) y se considera como un problema que se debe evaluar si es que afecta a más del 5 % de la población de una nación, según la FAO (Abate, 2013). La inseguridad alimentaria graves es cuando no hay alimento durante un día o más; es moderada cuando hay una disminución en la cantidad o cuando hay peligro en el aspecto cualidad y diversidad; mientras que la inseguridad alimentaria leve es cuando hay incertidumbre sobre la posibilidad de conseguir alimentos (FAO, 2019).

Asimismo, la soberanía alimentaria es cuando la misma población decide sobre sus temas agrícolas y alimentarias, con lo que se prioriza lo local (saberes, necesidades, mercados y sistemas) (GRAIN, 2012) y actúa de manera respetuosa sobre la biodiversidad (Ottone, 2019). Según la declaración de Nyéléni (Mali) definieron la soberanía alimentaria cuando existe el derecho en las naciones para que puedan preservar y desplegar su competencia productiva en alimentos de base en un contexto de respeto a la diversidad; lo que hace que la población tenga el derecho de poder producir sus alimentos en su territorio de manera autónoma (Castillo, 2016).

En esa misma línea, el estado nutricional hace referencia al resultado del equilibrio que debe existir entre la ingesta de alimentos con sus necesidades de nutrientes (Segura, Montes, Hilario, Asenjo, & Baltazar, 2002). Mientras que la alimentación hace referencia al proceso biológico de la ingesta de alimentos, y la nutrición alude a los fenómenos que ocurren posterior a la ingestión de comida en el organismo; es decir, a la digestión, absorción y asimilación de los nutrientes (Salcedo, 2014).

El hambre es una situación de infraconsumo de alimentos (Yuste, 2012), mientras que el hambre oculta es la carencia de ciertos nutrientes en las dietas de las personas, por lo que puede derivar en la muerte de la persona a pesar de estar alimentándose (Malpica, 1966).

La anemia es causada principalmente por tener bajos niveles de hierro en la sangre, pero también puede darse por déficit de micronutrientes como la vitamina A y/o B12, el folato o la riboflavina, además por infecciones; como por ejemplo, la malaria o la tuberculosis (Alcázar,

2012). Según la OMS la clasificación que se tiene sobre la gravedad de la anemia según el nivel de la hemoglobina es: normal, si tiene 4,9% o inferior; leve, si oscila entre 5,0% a 19,9%; moderada, si se encuentra entre 20,0% a 39,9%; y por último, severa, si es de 40,0% o más. En el Perú, el MINSA ha definido el tipo de anemia basado en cifras de hemoglobina para los infantes de medio año a 59 meses de edad, las cuales son: i) no tiene anemia, cuando es equivalente o más que 11,0 g/ dl; ii) leve, cuando se está entre 10,0 g/dl a 10,9 g/dl; iii) se considera moderada cuando se encuentra entre 7,0 g/dl a 9,9 g/dl; iv) y es catalogado como grave si es inferior a 7,0 g/dl. (MIDIS, 2018).

La desnutrición hace referencia al bajo peso con relación a la edad de la persona, la baja estatura frente a la edad – retraso del crecimiento -, delgadez frente a la altura – emaciación -; y por último, las carencias en micronutrientes (FAO, OPS, WFP y UNICEF, 2019), que son trastornos derivados por la baja ingesta de alimentos (Mendoza, 1994). Cabe señalar que la desnutrición o déficit de micronutrientes hace referencia a las consecuencias por las carencias de vitaminas y minerales en la alimentación (Yuste, 2012). Tanto las vitaminas como los minerales son relevantes porque se requieren para las reacciones bioquímicas del organismo en la vida (Martínez & Palma, 2016).

El déficit de peso para la talla también se conoce como desnutrición aguda, hace referencia a la disminución de masa corporal que se da por un subconsumo calórico –déficit del 10% a más del peso ideal para la talla (Concha, 1989)-. El déficit de talla para la edad, también denominado como desnutrición crónica, consiste en un bajo crecimiento lineal -ya no se recomienda utilizarla por la dificultad para su cálculo y de su interpretación (Martínez & Pedrón, 2010)-; mientras que el déficit de peso para la edad, conocido también como desnutrición global – tener 10 % a más de déficit de peso ideal para la edad (Concha, 1989)- puede derivar en erróneos resultados como por ejemplo, calificar como normales a los niños que tienen déficit de talla simplemente porque su masa corporal los lleva a poseer un peso ideal para su edad (Segura, Montes, Hilario, Asenjo , & Baltazar, 2002).

Tener un peso del 80 % por debajo del promedio que le corresponde a una persona según su edad y altura son considerados como desnutridos. Mientras que del 70 al 79 por ciento es considerado desnutrición moderada, y la aguda son para aquellos que se encuentren por debajo del 70 %. Otra medida para la desnutrición es la medida de la circunferencia en la mitad del brazo. Un valor inferior a 12,5 califica una malnutrición moderada y por debajo de 11 supondría

una malnutrición severa (Yuste, 2012). Mientras que Pollitt (2002) considera desnutrición severa cuando hay 3 desviaciones estándar o más por debajo de la media de la población que toma como referencia la OMS, y desnutrición total cuando son 2 desviaciones estándar por debajo de la media. Además, cabe indicar que el bajo peso al nacer es cuando el bebé sale con menos de 2.500 gramos.

Uno de los elementos claves en las dietas para tener una buena alimentación son las proteínas, que son sustancias químicas que solamente las plantas pueden hacer debido a que se logran a través del nitrógeno del suelo, del carbono del aire y otros elementos que se combinan bajo la luz del sol. Su valor en la nutrición se encuentra en los ácidos aminados, donde por lo menos 10 tipos son totalmente necesarias que estén en la dieta de las personas, tanto por su efecto en el crecimiento como en la salud (Castro J. d., 1967).

Otro problema de malnutrición es el sobrepeso, se identifica en menores de cinco años cuando el peso respecto a la talla es mayor a 2 desviaciones típicas de la mediana de los estándares que pone la OMS (en este grupo etario no se suele medir la obesidad). En las personas de 5 a 19 años se da cuando el índice de masa corporal respecto a la edad termina siendo mayor a 1 desviación típica, mientras que la obesidad es cuando supera las dos desviaciones típicas de los patrones de la OMS. En el caso de los adultos; es decir, de las personas que tienen de 20 años a más, el sobrepeso se da cuando el índice de masa corporal supera los 25 kg/m^2 y la obesidad cuando es mayor a 30 kg/m^2 (OMS, 2015).

Una de las causas de este problema es el consumo de los alimentos procesados, que son los comestibles que se basan en productos naturales pero que han sufrido cambios en su estructura durante el proceso de producción; como por ejemplo, ser triturados, refinados, pasteurizados, etc., que produce una disminución de sus atributos originales (Delgado, 2018).

Cabe recordar que la definición de malnutrición que se usa en el presente trabajo es la que señala la Organización Mundial de la Salud (OMS) como “a las carencias, los excesos y los desequilibrios de la ingesta calórica y de nutrientes de una persona” (OMS, 2021). Esto significa que abarca hambre o subalimentación, anemia, desnutrición, obesidad, sobrepeso y cualquier otro tipo de condición que esté relacionada a una inadecuada alimentación. Por lo tanto, cuando se use el término se tendrá que conocer el contexto en donde se encuentre para saber con precisión si se alude a alguna de estas condiciones o a su concepto general.

La pérdida y el desperdicio de alimentos hace alusión a la disminución de la cantidad o calidad de la comida en la cadena de suministro. La pérdida se da cuando ocurre desde la cosecha hasta los minoristas (sin incluirlo), mientras que el desperdicio es cuando sucede en la etapa de la venta al por menor y en la fase de consumo. Los alimentos destinados a una utilización diferente (energía y otros) no se considera como pérdida ni desperdicio, al igual que las partes no comestibles de los alimentos, ni tampoco si es que se logra recoger los comestibles y se redistribuye hacia consumidores (FAO, 2019).

Por ejemplo, uno de los usos que se le está dando a los alimentos es para producir biocombustibles. En donde está el bioetanol -que es alcohol etílico que se produce a través de la fermentación- y el biodiesel -que se hace a través de transesterificación-. Ambos están conformados por biomasa, que es la materia orgánica que puede ser usada como fuente de energía. En el caso del bioetanol se utiliza usualmente caña de azúcar y maíz (pero también puede ser hecho por medio de la papa, betarraga, cereales, etc.), mientras que para el biodiesel se usan plantas oleaginosas (Medina, 2012).

Otro uso es para hacer compostaje, que es un proceso en donde se transforma de manera natural residuos que son orgánicos -es decir, que sean restos de vegetales y animales- y que están bajo humedad, oxígeno y temperatura adecuada para que resulte finalmente en compost, que es un sustrato con altos niveles de vitaminas beneficioso para los cultivos. También se puede generar energía con los alimentos a través de la biodigestión, que es cuando se almacena residuos orgánicos en un continente que permite atrapar el gas metano o biogás para producir electricidad, en donde la parte sólida recibe el nombre de biol o digestato y puede ser usado como abono (Guajardo & Ojeda, 2018).

Una de las causas del desperdicio es la confusión conceptual entre la fecha de caducidad del producto con su fecha de consumo preferente. Sobre ello, la fecha de caducidad indica el límite de tiempo que tiene un producto para ser consumido de manera óptima en el aspecto sanitario. Mientras que la fecha de consumo de tipo preferente es la que indica que posterior a ese día límite los productos pierden sus propiedades pero su consumo no genera problemas de salud (Carretero, 2016).

Cabe recordar que el despilfarro hace referencia al conjunto de alimentos que se terminan perdiendo y también desperdiciando (Confederación de consumidores y usuarios, 2015) y puede darse a nivel cuantitativo, que hace referencia a la disminución de masa –kilogramos-; y también, cualitativa, que significa la pérdida en valor nutricional, valor económico, inocuidad, apreciación de los consumidores y compuestos que pueden afectar la salud de quienes lo consumen (Polenta, 2016).

Las cadenas de valor hacen referencia a todas las acciones y a los agentes involucrados en el proceso de producción hasta el consumidor que agregan algún tipo de valor al producto y generan beneficios a la sociedad acompañada de un cuidado medioambiental (Neven, 2015). Mientras que el sistema alimentario aduce a los agentes que se encuentran en la secuencia productiva –que consta de la producción, elaboración, distribución, preparación y consumo– como es el medio ambiente, insumos, personas, instituciones, etc. (HLPE, 2012).

En ese mismo sentido, una cadena de producción es el sistema que está conformado por actores y operaciones en la producción, transformación y comercialización de productos en un lugar y contexto determinado (Cujilema, 2018). Mientras que la producción primaria es el primer eslabón de la cadena alimentaria y que provee de la materia prima para las etapas posteriores, lo que significa que abarca el cultivo de la tierra (cosecha) y la cría de animales (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2014a).

La etapa poscosecha hace referencia a cosechar, manejar y almacenar las plantas o animales. En cuanto al procesamiento de alimentos, es cuando se transforman los alimentos crudos en productos aptos para el consumo humano. En lo que se refiere a la distribución, abarca el transporte y la distribución hasta antes de que el consumidor lo reciba, por lo que incluye la venta e intermediación (CCA, 2017).

Los Bancos de Alimentos son organizaciones que tienen registrada la marca y que poseen como función la recopilación de excedentes de alimentos con el objetivo de ser distribuidas (Gascón & Montagut, 2015). Es decir, se trata de una organización sin lucro que brinda de comer a las personas necesitadas, por lo que recibe, almacena, envasa y distribuye alimentos a organizaciones benéficas que previamente audita para que hagan el reparto (AECOC, 2017).

El Banco de Alimentos del Perú se encarga de “rescatar” alimentos que han perdido valor comercial pero que todavía son comestibles y los distribuye hacia poblaciones vulnerables que lo necesiten para disminuir el hambre, la anemia y la desnutrición (BAP, 2018).

Todos los bancos de alimentos tienen una gerencia social, que consiste en la dirección estratégica hacia lo social (Ortiz, 2016) y que se logra a través de la gestión social, que es la creación de estrategias para poder solucionar problemas sociales (Beaumont, 2016), que en el caso del BAP es la del hambre, anemia y desnutrición (BAP, 2018). Todo esto está dentro de la política social, que es el conjunto de medidas e instituciones que tienen como objetivo el bienestar de la población (Coraggio, 1999). Entendiendo que la política es una red compuesta por decisiones y acciones que destinan valores (Portocarrero, Beltrán, Romero, & Cueva, 2000).

Para analizar la gestión social del BAP se va a utilizar el enfoque de la Gestión Basada en Resultados de Desarrollo (GBRD), que se refiere a la gestión de los recursos y a la mejora de los procesos de toma de decisión para lograr resultados de desarrollo (ETH & NADEL, 2011).

Los indicadores que se utiliza en la medición de la GBRD son:

- 1) Eficiencia: relación entre costos con beneficios –tratar de lograr el menor costo posible obteniendo el mayor beneficio posible-.
- 2) Eficacia: medida en la que se consiguen los objetivos del programa.
- 3) Pertinencia: la correspondencia que hay entre los objetivos de un programa con las necesidades de los beneficiarios.
- 4) Sostenibilidad: cuando los beneficios continúan después de la intervención (ETH & NADEL, 2011).

Para el presente trabajo se va a analizar la gestión social del BAP, por lo que se debe entender que el análisis es el examen que se hace al objeto de estudio, para ello se descompone en sus partes más importantes y se evalúa cada uno (Noguero, 2002). Mientras que la evaluación es un proceso donde se determina el valor o mérito por medio de estándares (Herrera, León, & Medina, 2006).

Al usarse la Gestión Basada en Resultados de Desarrollo (GBRD), se debe entender lo que significa esta última palabra. La etimología del desarrollo es la acción y efecto de desarrollarse, desplegar algo arrollado y aumentar, ampliar, progresar y crecer (Calderón F. , 2008). Según Amartya Sen; citado de Ruiz-Bravo, Patrón & Quintanilla (2009), el desarrollo es un proceso

que aumenta la libertad efectiva de quienes se benefician de él para realizar cualquier actividad a la que atribuyen valor. Gracias al desarrollo es que se consigue bienestar en la vida de las personas; como indica Martha Nussbaum, en donde el bienestar en la vida es la combinación de distintos factores, que varían desde estar bien nutrido hasta aspectos más complejos (Ruiz-Bravo, Patrón, & Quintanilla, 2009).

La muestra de la presente investigación está conformada por los albergues, integrada por los Centros de Atención Residencial de Niñas, Niños y Adolescentes, de los adultos mayores y los hogares de refugio temporal.

Los albergues de menores de edad, según la Ley General de Centros de Atención Residencial de Niñas, Niños y Adolescentes, es “el espacio físico administrado por una institución pública, privada, mixta o comunal donde viven niñas, niños y adolescentes en situación de abandono o riesgo, brindándoseles la protección y atención integral que requieren, de acuerdo con su particular situación, en un ambiente de buen trato y seguridad, con el objetivo principal de propiciar su reinserción familiar y social, o bien, promover su adopción” (Decreto Supremo N° 008-2009-MIMDES).

Mientras que para los adultos mayores “son espacios públicos o privados acreditados por el Estado que ofrecen servicios de atención integral a las personas adultas mayores autovalentes o dependientes, pueden ser gerontológicos, geriátricos o mixtos”. Los Gerontológico “son aquellos centros de atención residenciales dirigidos a personas adultas mayores autovalentes, que realizan las actividades básicas de la vida diaria, tales como alimentarse, vestirse, asearse, trasladarse, entre otros, por sí mismas”; Geriátrico, “son aquellos centros de atención residenciales dirigidos a personas adultas mayores dependientes, parcial o totalmente, que requieren del apoyo parcial o permanente de terceras personas para realizar las actividades básicas de la vida diaria”; y por último, Mixto, “son aquellos centros de atención residenciales que ofrecen los servicios gerontológicos y geriátricos, a personas adultas mayores autovalentes y dependientes respectivamente” (“Reglamento de los Centros de Atención para Personas Adultas Mayores” por Decreto Supremo N° 004-2016-MIMP).

En esa misma línea, los hogares de refugio temporal “son lugares de acogida temporal para víctimas de violencia familiar, que brindan protección, albergue, alimentación y atención multidisciplinaria especializada de acuerdo con sus necesidades específicas por razón de sexo

y edad, propiciando su recuperación integral” (Reglamento de la ley N° 28236 "Ley que crea hogares refugio temporal para víctimas de violencia familiar").

8.3 Marco normativo y legal

En cuanto a nivel internacional son muchas las expresiones relacionadas al derecho a la alimentación, se encuentra la Declaración de los Derechos del Niño de 1959, la Soberanía permanente sobre los recursos naturales en 1962, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966, la Declaración Universal sobre la erradicación del hambre y la malnutrición de 1974. Desde los noventa está la Convención de los Derechos del Niño de 1990, la Conferencia Internacional de Nutrición de 1991, la Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y Desarrollo de 1992, la Agenda 21 de 1992, la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial de 1996, el Derecho a una alimentación adecuada de 1999, la Declaración sobre el Derecho y el deber de los individuos, los grupos y las instituciones de promover y proteger los derechos humanos y las libertades fundamentales universalmente reconocidos de 1999, la Declaración del Milenio de 2002, la Declaración de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, la que se realizó cinco años después en el 2002, las Directrices Voluntarias de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO– en apoyo a la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional de 2004, y las Directrices voluntarias de la FAO sobre la gobernanza responsable de la tenencia de la tierra, la pesca y los bosques en el contexto de la seguridad alimentaria nacional en el 2012. De todos ellos, los más importantes son el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC), el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos; y por último, la Declaración Universal de los Derechos Humanos, que conforman la denominada “Carta de los Derechos Humanos” (Castillo, 2016).

En la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948 se estableció como derecho universal a la alimentación. En la Observación 12 de 1999 se precisa y se desarrolla los elementos para la garantía del acceso a una alimentación adecuada – tanto en cantidad como en calidad – para todas las personas (Calderón, 2019). En el artículo 25° de la Declaración se indica el derecho a toda persona a una vida donde se le asegure la alimentación (Castillo, 2016).

En el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) se señala en el artículo 11° que se reconoce el derecho por parte de los Estados a una alimentación

adecuada de la población, por lo que aceptan la protección contra el hambre. Ante ello, deben enfocarse en la producción, la conservación y distribución eficaz de los alimentos (Gifra & Beltrán, 2012). Mientras que en el artículo 12° se refiere al sano desarrollo de los niños, además de la reducción de la mortalidad y de la mortalidad infantil (Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de la Organización de las Naciones Unidas. Observación General N° 14 (2000) del artículo 12° del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales «El derecho al disfrute del más alto nivel posible de salud», punto 22). Cabe resaltar que en el artículo 2° se indica que el Estado tiene la obligación de asegurar la eliminación de cualquier tipo de discriminación para el acceso de alimentos, además que está prohibido que actúe de alguna manera que traiga como consecuencia el deterioro del cumplimiento del derecho a la alimentación (Castillo, 2016).

En el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos, específicamente en el artículo 6°, se refiere al derecho a la vida, caracterizándolo como protegido bajo ley y como inherente a la persona humana; es en este artículo que se le puede vincular a la alimentación, puesto que para vivir es necesario tener acceso a alimentos (Castillo, 2016).

Por otro lado, la Asamblea General de las Naciones Unidas aceptó en 1979 la Convención sobre la erradicación de la discriminación en cualquiera de sus maneras contra la mujer, que logró ponerse en validez en 1981, en donde se indica en el artículo 12° el derecho que tienen las mujeres en estado de gestación y lactancia para una nutrición que sea considerada adecuada (Castillo, 2016).

La Convención sobre los Derechos del Niño se aprobó en 1989, y en su artículo 24° se indica el derecho a los niños a poseer el más alto nivel posible de disfrute de salud y a servicios donde se puedan tratar o rehabilitar en caso de enfermarse, también se hace referencia al combate contra la malnutrición mediante tecnología, dando alimentos que sean nutritivos y adecuados, agua potable y teniendo en cuenta los efectos negativos producto de la contaminación del medio ambiente (Castillo, 2016).

El Protocolo de San Salvador señala en su artículo 12° el derecho de toda persona a una nutrición adecuada que le permita un alto nivel de desarrollo tanto en lo que se refiere en lo físico, como en lo emocional y en lo intelectual, para lograrlo los Estados deben incidir en mejorar hasta lograr a la perfección en lo que respecta a la producción, aprovisionamiento y

distribución de alimentos. En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996 se expresó la voluntad por parte de las partes involucradas al cumplimiento del derecho al acceso a alimentos que sean sanos y nutritivos para una alimentación considerada apropiada y que va de la mano con el derecho fundamental de que las personas no padezcan de hambre para poder conseguir la seguridad alimentaria para todos (objetivo 7.4 del Plan de Acción) (Castillo, 2016).

Cabe indicar que el Perú es parte del PIDESC, en donde el Comité señaló en finales de los noventa que el DHAA se produce cuando se tiene acceso permanente, tanto físico como en el ámbito económico, a una alimentación considerada idónea o a los medios necesarios para poder conseguirla. El país además ratifica los instrumentos relacionados al Derecho Humano a la Alimentación Adecuada (DHAA), como la Declaración Universal de Derechos Humanos, la Convención sobre los Derechos del Niño, el Protocolo de San Salvador y la Declaración de Roma sobre Seguridad Alimentaria. El Perú, al ratificar el Pacto tiene la obligación de usar el máximo de recursos disponibles para la realización de los DHAA, además de respetar, garantizar y proteger esto último. Sumado a ello, está el hecho que en el artículo 55° de la Constitución Política se indica que los tratados celebrados por el Estado y en vigor forman parte del derecho nacional (ABISA & Comunidad Andes y Paraguay, 2015). Sobre esto último, el expediente N.º 0047-2004-AI/TC de fallos del Tribunal Constitucional indica que los tratados relacionados a los derechos humanos tienen como función la interpretación de los derechos y libertades que están reconocidas por la Constitución. Por tanto, tales tratados son un parámetro de constitucionalidad sobre derechos y libertades (Castillo, 2016).

La Constitución de 1993 del Perú indica en sus artículos 2° y 7° el derecho de los ciudadanos al bienestar y a la protección de su salud, asimismo en el artículo 44° señala el rol del Estado en promover el bienestar y en el artículo 65° expresa su función en la defensa de los consumidores y usuarios. Además, la Ley N° 26842 (Ley General de Salud) de 1997 establece la protección de la salud de interés público (MINSA, 2016), pero además, en su artículo 10° se indica que toda persona debe recibir una alimentación que se caracterice por ser sana y suficientes para sus necesidades; ante ello, el Estado proveerá de atención a través de los distintos programas relacionados a la nutrición y asistencia alimentaria, sobre todo a los niños, madres gestantes y lactantes, adolescentes y ancianos que están en abandono. Mientras que en el artículo 21° de la Ley N° 27337 -Código de los Niños y Adolescentes- se indica la responsabilidad del Estado para desarrollar programas con el objetivo de luchar contra la malnutrición, en donde se prioriza a los niños y adolescentes que se encuentran en situaciones

consideradas como difíciles y a las madres adolescentes que están en la etapa de gestación y lactancia (ABISA & Comunidad Andes y Paraguay, 2015).

En el Perú, la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) se encuentra incluida en la Ley General de Salud de 1997, en el Acuerdo Nacional del 2002, en el Decreto Supremo n° 118-2002-PCM (que crea la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional), en el Decreto Supremo n° 021-2013-MINAGRI (que aprueba la Estrategia Nacional de SAN 2013-2021) y el Decreto Supremo n° 008-2015-MINAGRI (que crea el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021, en donde se señala el objetivo de asegurar el acceso de alimentos que sean inocuos y nutritivos para la población con énfasis en los más vulnerables y el respeto a los hábitos y la interculturalidad de las personas) (Rojas, 2018).

Sobre seguridad alimentaria también se encuentra el “Plan Bicentenario: el Perú hacia el 2021” a través del Decreto Supremo 054-2011-PCM, la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutrición por medio del Decreto Supremo 102-2012-PCM y en el 2011 se aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria por el Decreto Supremo N°004-2011-AG. Mientras que en los compromisos internacionales más importantes del Perú en cuanto a la seguridad alimentaria son la Cumbre Mundial sobre Alimentación de 1996, la Declaración de Roma, Los Objetivos del Milenio y la Agenda para el Desarrollo Sostenible (MINSA, 2016).

La Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutrición por medio del Decreto Supremo 102-2012-PCM se encargó de analizar la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria 2004 – 2014 y renovarla, y proponer el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2012 - 2021 (Baca & Cornejo, 2013).

En el artículo 5, en los incisos b y c, la Comisión propuso una Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional del periodo 2012- 2021. En el 2013 se aprueba la nueva Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013-2021, el cual definió como metas la reducción de la desnutrición crónica en los infantes con menos de 5 años hasta llegar a 5% en el 2021 (en el 2012 era de 18,1%), bajar el índice de vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria a 0,18 en el 2021 (en el 2012 era de 0,23) y la disminución de hogares en términos porcentuales que padecen déficit a nivel calórico hasta llegar al 25,8%-26,9% en el 2021 (en el 2012 era de 28,3%) (Castillo, 2016).

El Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021 (aprobado por el Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI) involucra la participación estatal para lograr el objetivo de alcanzar la seguridad alimentaria y nutricional de los peruanos con mirada al 2021. Para ello se busca lograr la garantía de la disponibilidad de alimentos (apoyo agrícola de tipo familiar y a la pesca de tipo artesanal para que aumenten su productividad y haciendo uso de la práctica sostenible y de conservación de los recursos), asegurar el acceso de alimentos a la población (acceso a recursos productivos, promoción de lo local, infraestructura y aumento de los ingresos de los hogares en situación de vulnerabilidad), asegurar el consumo adecuado (proveer de agua y saneamiento a las personas, educación sanitaria, infraestructura y gestión; programas educativos sobre alimentación y nutrición; provisión de servicios de salud; asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos; y por último, vigilancia del estado nutricional de las personas), medidas de adaptación ante crisis que pudieran afectar la seguridad alimentaria (fortalecer capacidades institucionales relacionadas a la lucha contra la inseguridad alimentaria e implantar un sistema de vigilancia ante tales crisis); y por último, está el establecimiento de un marco de tipo institucional y programático en el gobierno central, regional y municipal (crear un sistema a nivel nacional sobre seguridad alimentaria y nutricional, gestionar recursos de tipo financiero para implementar las estrategias, seguir y evaluar las estrategias, y por último, difundir y socializar entre el gobierno, la sociedad civil y el sector privado las estrategias y el plan nacional para la seguridad alimentaria en el país) (Ministerio de Agricultura y Riego, 2015).

En el Plan Bicentenario-CEPLAN se plantea como objetivo para el 2021 lograr la seguridad alimentaria. En los Objetivos de desarrollo sostenible se plantea que para el 2030 se pueda alcanzar un acceso a una alimentación sana, nutritiva y suficiente en todo momento para todas las personas, pero sobre todo para los pobres y personas en situación de vulnerabilidad (Defensoría del Pueblo, 2018).

El Decreto Supremo N° 027-2007-PCM señala sobre el desarrollo de capacidades sociales el apoyo de las estrategias nacionales, regionales y locales de lucha contra la pobreza y seguridad alimentaria. Es con el Decreto Supremo N° 066-PCM (2004) que se aprueba la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria, con lo que los gobiernos regionales inician la formulación de estrategias en las zonas regionales sobre seguridad alimentaria. En este Decreto se reconoce el derecho a la alimentación y la responsabilidad que tiene el Estado en proveer de las oportunidades necesarias para que la población nacional pueda ejercer ese derecho. El Decreto

Supremo N° 118-PCM (2002) crea el Comité Multisectorial de Seguridad Alimentaria que se encarga de realizar un conjunto de acciones que tiene como finalidad garantizar la seguridad alimentaria de la población, aunque actualmente está desactivado (Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social, 2010).

En cuanto a los precios de los alimentos, en la Declaración de Lima que se da en el 2008 en la V Cumbre de jefes de Estado y de Gobierno de América Latina, el Caribe y la Unión Europea, se expresó la preocupación por los efectos a la población vulnerable por el crecimiento de los costes de los comestibles, además de indicar el apoyo para lograr una América Latina y el Caribe sin Hambre (Castillo, 2016).

En 2006 se publica el Decreto Supremo 009-2006-SA que aprueba el reglamento de la alimentación infantil. En el 2008 se publica el Decreto Supremo 003-2008-SA donde se encuentra el listado de las prioridades en intervenciones sanitarias para la reducción de la desnutrición crónica y la salud materno neonatal. Por medio de la Resolución Ministerial 131-2012-MIDIS es que se aprueba los lineamientos para un gestión que sea intersectorial e intergubernamental con el objetivo de reducir la desnutrición crónica infantil, todo esto dentro del marco de las políticas relacionadas al desarrollo e inclusión social (Salcedo, 2014).

A través del Decreto Supremo 001-2012-MIMP se aprueba la Convención sobre los Derechos del Niño y el Plan Nacional de Acción por la Infancia y la Adolescencia 2012-2021 y se convierte en ley por medio de la Ley N° 30362, en donde abarca como ejes estratégicos para los menores de cinco años la “nutrición infantil” y el “desarrollo infantil temprano”. La Resolución Ministerial N° 069-2016-MINSA aprueba la Directiva Sanitaria que tiene como objetivo la prevención y control de anemia causado por déficit de hierro en las madres gestantes y púerperas (MIDIS, 2018).

En el Hambre Cero al año 2030 en el Perú y en el Acuerdo de Gobernabilidad para el Desarrollo Integral del Perú 2016-2021 formular como uno de sus objetivos el de disminuir la desnutrición crónica de menores de cinco años al 6,4% y la anemia en los menores de tres años al 19% (Defensoría del Pueblo, 2018).

Cabe destacar que el Plan Nacional de Acción por la Infancia y la Adolescencia reconoce las iniciativas de responsabilidad social empresarial en la lucha contra la desnutrición crónica

infantil que preocupa conjuntamente con los altos niveles de anemia. Por otro lado, la aprobación del Decreto Supremo N° 008-2013-Midis inicia la Estrategia “Incluir para Crecer”, en donde se señala las intervenciones a cinco puntos estratégicos, que son (1) Nutrición Infantil, (2) Desarrollo Infantil Temprano, (3) Desarrollo Integral de la Niñez y la (5) Adolescencia, Inclusión Económica y Protección del Adulto Mayor (Defensoría del Pueblo, 2018).

La aprobación del Decreto Supremo N° 010-2016-Midis indica los lineamientos a “Primero la Infancia”, en donde se señala dos acciones primordiales para la lucha contra la anemia infantil: la suplementación y el tratamiento basado en sales ferrosas para los que han sido diagnosticado con anemia. A través de la Resolución Ministerial N° 055-2016-Minsa es que se aprueba la Directiva Sanitaria para la Prevención de Anemia mediante la Suplementación con Micronutrientes o Hierro en Niñas y Niños menores de tres años, que publicó la regulación para la adquisición, distribución y suplementación de los micronutrientes en el sector salud (Defensoría del Pueblo, 2018).

La aprobación de la Resolución Ministerial N° 112-2017/Midis da inicio al Plan sectorial para contribuir con la reducción de la Desnutrición y la Anemia en niñas y niños menores de 36 meses, 2017-2021. En el año 2017, mediante la Resolución Ministerial N° 537-2017/Minsa se aprobó la Norma Técnica de Salud N° 137-Minsa/2017/DGIESP, para el Control de Crecimiento y Desarrollo de la Niña y el Niño Menores de Cinco Años. En el cual se señala que la entrega de los suplementos de hierro debe estar siempre acompañada de información sobre su consumo, efectos colaterales y la manera en que deberían conservarlos (Defensoría del Pueblo, 2018).

Cabe indicar que en el Decreto Supremo N° 056-2018-PCM se aprueba la Política General de Gobierno al 2021 en donde se encuentra el lineamiento 4.1 que señala la reducción de la anemia en niñas y niños de 6 a 35 meses en el Perú con enfoque en la prevención (Defensoría del Pueblo, 2018).

El Decreto Supremo N° 068-2018-PCM es el Plan Multisectorial de lucha contra la anemia, con lo que se declara como prioridad nacional la lucha contra la anemia en los infantes que son menores de 3 años, y se establece como meta llegar a 19 % para el 2021. La Resolución Ministerial N° 249-2017-MINSA aprueba el “Plan Nacional para la reducción y control de la anemia materno infantil y desnutrición crónica infantil 2017-2021”, en donde se señala que las

dos principales causas de la anemia en el país son una alimentación baja en hierro y baja calidad de los alimentos de origen vegetal (Defensoría del Pueblo, 2018).

La Resolución Ministerial N° 250-2017/MINSA (que produce la Norma Técnica de Salud N° 134-2017/Minsa) aprueba el “Manejo Terapéutico y Preventivo de la anemia en niños, adolescentes, gestantes y puérperas” -que contiene las disposiciones específicas sobre los criterios de diagnóstico, prevención y tratamiento de la anemia, así como del monitoreo y seguimiento (Defensoría del Pueblo, 2018) -.

En el “Plan Nacional para la Reducción y Control de la Anemia Materno Infantil y Desnutrición Crónica Infantil 2017-2021” se establecen actividades estratégicas, las más destacadas son:

- 1) Tratar a los menores de 36 meses de edad con anemia, niños de las zonas rurales de 6 meses a 5 años de edad, a las mujeres adolescentes y madres gestantes con suplementos, fortificadores y consejerías.
- 2) Proveer de consejería desde el nacimiento del bebé y acompañarlo con controles de crecimiento y desarrollo infantil.
- 3) Realizar visitas a casas y dar consejerías.
- 4) Inmunizar y atender enfermedades relacionadas a enfermedades infantiles.
- 5) Realizar desparasitaciones.
- 6) Promoción de la alimentación saludable y ejecución de sesiones demostrativas para la preparación de comida con altos niveles de hierro.
- 7) Fortalecimientos de capacidades en instituciones, comunidades y municipios (Racacha, 2018).

2. Tabla. Las metas de reducción de Anemia y Desnutrición Crónica Infantil al 2021 son:

Indicador	2016	2017*	2018*	2019*	2020*	2021*
Tasa de desnutrición crónica (menores de 5 años, OMS).	13.1%	13,0%	11,4%	9,7%	8,1%	6.4%
Tasa de Anemia en niñas y niños de 6 a 36 meses de edad.	43.6%	37,9%	33,2%	28,5%	23,8%	19%

Fuente: (MINSA, 2017)

(*) Proyección

El MIDIS establece cinco estrategias basadas en el ciclo de vida del desarrollo del niño:

- 1) Nutrición infantil (0-3 años)
- 2) Desarrollo infantil temprano (0-5 años)
- 3) Desarrollo integral (6-17 años)
- 4) Inclusión en lo referido a lo económico (18-64 años)
- 5) Protección de los adultos mayores (65 años a más) (Salcedo, 2014).

Sobre esto, se encuentran las leyes relacionadas a los alimentos. El artículo 88 de la Ley General de Salud (Ley N° 26842) indica que los alimentos y bebidas que están destinados al consumo humano tiene vigilancia higiénica y sanitaria, con el objetivo de proteger la salud. Ante ello, se crea el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas por medio del Decreto Supremo 007-98-SA, pero las autoridades en inocuidad de los alimentos se establecen recién en el 2008 con el Decreto Legislativo N° 1062, en donde se indica que los alimentos no deberán causar daño al consumidor. También en el 2008 se crea el Reglamento de la ley de inocuidad de los alimentos a través del Decreto Supremo 034-2008-AG (MINSA, 2016) (Ottone, 2019). La Ley también creó la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria, que tiene la finalidad de coordinar actividades sectoriales y con la sociedad civil para lograr una garantía de la inocuidad de los alimentos que son destinados al consumo humano en el país. En la misma línea, se decretó la Ley N° 30063, que creó el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), con el objetivo de poder garantizar la inocuidad de los productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico (Castillo, 2016).

La Ley 30021-2013 del Perú promueve la alimentación de tipo saludable, busca promover una alimentación que sea correcta y limita la publicidad que está enfocada a los menores de 16 años. En el marco de la Ley el Perú aprobó un sistema de etiquetado frontal para los alimentos procesados.

Los alimentos con grasas trans superior a los límites tiene la obligación de decir “evitar su consumo”. También busca promover el establecimiento de quioscos y comedores en los colegios que sean saludables; además de implementar la enseñanza sobre educación saludable y hábitos que mejoren la nutrición también se crea el Observatorio de Nutrición y de Estudio

del Sobrepeso y Obesidad, que está a cargo el MINSA, y que tiene como finalidad el monitoreo del panorama nutricional de los infantes a nivel nacional.

Además, cabe señalar que el MINSA publicó el proyecto de reglamento de la Ley de Alimentación Saludable mediante Resolución Ministerial N° 321-2014-MINSA. El Decreto Supremo N° 007-2015-SA del 2015 define los criterios para poder considerar que un alimento sea catalogado como saludable o no. En tanto, la Ley 19.140/2013 no permite la publicidad ni tampoco que se vendan comestibles ni tampoco bebidas que no se ajustan a los parámetros nutricionales que dicta la Ley. Mientras que el Decreto Supremo N° 017-2017-SA aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

En el objetivo 12 de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible se hace referencia a garantizar modalidades de consumo y producción que sean sostenibles (Carretero, 2016). En la meta 12.3 se señala el objetivo de reducir hasta la mitad la pérdida y el desperdicio de alimentos. La consecución de esta meta también podría aportar para cumplir otros objetivos, como el relacionado al hambre y el medio ambiente (FAO, 2019).

La “Alianza Regional para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos” es conformada en el año 2014 por 13 países de América Latina, en donde se encuentra el Perú, y que ha desarrollado una “Estrategia Regional de Reducción de PDA” para América Latina y el Caribe, con lo cual se ejecutó dos diálogos regionales, uno en República Dominicana (2015) y el otro en Chile (2017). Sumado a ello, existe un proceso de conformación de los “Comités Nacionales para la Reducción de PDA”, en donde también se encuentra el Perú, con el objetivo de coordinar y fomentar la participación para evitar el despilfarro de alimentos, además de comprometer a los diferentes actores en el compromiso del país sobre esto (Eguillor & Acuña, 2018).

La Ley 30988 de Perú impulsa la disminución y también la previsión en lo que se refiere a las pérdidas y también a los desperdicios de comestibles en la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo. La Ley incluye la promoción y fortalecimiento de las actividades de capacitación y fomento de buenas prácticas en la manipulación de los alimentos; la promoción de la participación tanto del sector privado como el de la población para lograr este fin; y otras medidas relacionadas.

En el artículo N° dos de la actual constitución del Perú se señala en el inciso 13 que toda persona tiene derecho a “asociarse y a constituir fundaciones y diversas formas de organización jurídica sin fines de lucro, sin autorización previa y con arreglo a ley. No pueden ser disueltas por resolución administrativa”. Por lo cual, permite que el BAP sea una asociación sin fines de lucro.

El BAP está registrada con el CIIU 91993, que es otras asociaciones, no clasificadas previamente. Es una entidad perceptora de donaciones según la Resolución de Intendencia N° 0230050197713 emitida por la SUNAT el 3 de agosto del 2017. Además, que no pagan impuestos por el inciso b) del artículo 19° de la Ley del Impuesto a la Renta. La Ley General del Impuesto a la Renta indica que las entidades que tienen un fin social están exentas de hacer dicho pago y porque la organización está registrada en la SUNAT, tanto en el registro de entidades exoneradas del Impuesto a la Renta como en el que son receptoras de donaciones, además de estar calificada por el Ministerio de Economía y Finanzas (Siesquén & Orbegoso, 2015). Sumado a esto, el BAP otorga un certificado de donación a las empresas donantes, con lo que las empresas pueden deducir hasta el 10% de la utilidad neta o el 1.5% de las ventas, como lo indica la Ley N° 30498.

La presente investigación se centra en los albergues, que alimentan a personas vulnerables. Justamente sobre ello, en la Constitución Política del Perú se pueden encontrar artículos relacionados a la protección de personas vulnerables y el derecho a la alimentación. En el artículo 4° se refiere a la protección por parte del Estado y la comunidad sobre los niños, adolescentes, madres y ancianos que están abandonados. En el artículo 6° hace referencia sobre la difusión y promoción de la paternidad y maternidad responsables; en donde el Estado garantiza la educación, información y medios que no afecten la vida o la salud; asimismo, también se señala el deber y derecho que tienen los padres en alimentar a sus hijos. En el artículo 7° se menciona que todos poseen el derecho al cuidado de su salud; por lo que si existe algunos con alguna deficiencia tienen el derecho a acceder a un régimen legal para su protección, atención, readaptación y seguridad.

En el capítulo II de la constitución –derechos sociales y económicos- se señala en el artículo 6 que los padres deben dar de comer, brindar educación y también seguridad a sus respectivos hijos e hijas. Por otro lado, los niños que están en un Centro de Atención Residencial de Niñas, Niños y Adolescentes (denominado así a todos los orfanatos y albergues de menores de edad

por la Ley N° 29174) debe ser la entidad la que se debe encargar de satisfacer las necesidades básicas de sus beneficiarios según la Ley N° 29174, que en el título 4, artículo 7, señala que debe “atender las necesidades básicas de salud, alimentación, vivienda y vestido; así como la promoción del desarrollo integral de niñas, niños y adolescentes residentes a través de acciones ejecutadas desde su ingreso al Centro de Atención Residencial, durante su permanencia en éste, y hasta su egreso”.

En lo que respecta a los Centros de Atención para Personas Adultas Mayores deben dar “servicio de alimentación acorde con los requerimientos nutricionales de las personas adultas mayores residentes el cual comprende desayuno, almuerzo y cena como mínimo” y “servicio de alimentación especial conforme a la indicación de la médica o el médico tratante de las personas adultas mayores residentes que así lo requieran” según el Decreto Supremo N° 004-2016-MIMP.

Mientras que en el Reglamento de la ley N° 28236 "Ley que crea hogares refugio temporal para víctimas de violencia familiar" se indica en el capítulo II, en el artículo 4 que “los Hogares son lugares de acogida temporal para víctimas de violencia familiar, que brindan protección, albergue, alimentación y atención multidisciplinaria especializada de acuerdo con sus necesidades específicas por razón de sexo y edad, propiciando su recuperación integral”.

La Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional señala reconocer y garantizar el derecho a los peruanos a una alimentación adecuada y saludable, con énfasis en la población más pobre y adulta mayor.

En cuanto a la alimentación saludable se encuentra la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes; que lo que trata es de fomentar una alimentación saludable en los menores de edad, por lo que el ideal es que la entrega de alimentos del BAP debería estar relacionada a la Ley; y por ende, entregar alimentos saludables.

Los beneficiarios que recogen los alimentos deben seguir las exigencias de cada supermercado para poder entrar al lugar del almacenamiento de las donaciones, ello varía según cada entidad, pero lo que todos los beneficiarios están obligados a tener por la Ley N° 26790 es el SCTR

(Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo), en donde el costo se asume entre el BAP, por una parte, y la entidad beneficiada por el otro.

9. Hipótesis

- La estrategia de entrega de alimentos por parte del BAP condicionan la eficiencia en la provisión de alimentos a los albergues debido a que los beneficiarios deben asumir los costos en transporte, tiempo, requisitos (conseguir el transporte, personal para recoger, el seguro y la vestimenta) y coordinaciones operativas para el recojo de alimentos; ya que, estos últimos no son enviados a sus sedes.

Esta hipótesis surge porque como se mencionó anteriormente en el presente trabajo, los bancos de alimentos nacieron con el objetivo de recoger excedentes de comida y entregarlos a las personas necesitadas. Pero en el caso del BAP es totalmente diferente, como indica Román Gonzáles, este Banco es pionero en no poseer almacenes, por lo que tiene una logística menos tradicional, siendo diferente a los otros bancos del mundo. Exactamente apelan como método principal para la entrega de sus donaciones al cross-docking, por lo que son los mismo beneficiarios que deben recoger los alimentos en los puntos de donación, esto significa que deben gastar en diversos recursos (personal, movilidad, gasolina, tiempo, etc.) para poder ir a esos los lugares al no ser entregados directamente a sus centros.

Por el lado del BAP, la utilización del cross-docking es un ahorro de costos para la organización porque les evita el uso de almacén y todo lo que conlleva transportar los alimentos desde donde se dona hasta el almacén para después coordinar que se recoja en el mismo almacén o que sean entregados por el propio BAP a las sedes de las organizaciones en un tiempo que evite la acumulación de productos en el almacén. Esto se puede ver en el estudio de Restrepo (2019), citado en el punto 8.1 (Antecedentes) del presente trabajo que es subsección del marco teórico, en donde se muestra que en dicha investigación el autor propone el cross-docking en los BA de Colombia como una forma de evitar que se malogren alimentos por la demora logística. Sobre las consecuencias de la demora logística, se puede ver en la investigación Dellagi (2010) sobre el Banco de Alimentos de Barcelona (también citada en la subsección anteriormente mencionada -8.1 Antecedentes-), en donde descubre que el almacén tiende a sobrecargarse de productos y se pierde mucho tiempo llamando a los beneficiarios para que vayan a recoger las donaciones en el almacén y así dejar espacio libre

para las nuevas donaciones que entran, pero en múltiples ocasiones esto no funciona y las estanterías están repletas de productos. Pero a pesar que, como se ha visto, existe un gran beneficio para el BAP, el problema radica en los costos que deben asumir los beneficiarios al tener que ellos mismo recoger esos productos y que no sean entregados en sus mismas sedes por el propio Banco, recordando que como se señaló en el Marco Conceptual (8.2 del presente trabajo) los BA brindan de comer a las personas necesitadas (AECOC, 2017), lo que significa que los beneficiarios del Banco poseen recursos limitados al ser personas necesitadas, por lo que esto puede perjudicar la eficiencia del BAP en la entrega de donaciones.

- Los alimentos entregados por parte del BAP aportan de manera limitada a la eficacia en reducir y/o eliminar el hambre, la anemia y la desnutrición de los beneficiarios de los albergues debido a que los excedentes alimenticios que son “rescatados” por el Banco para luego ser entregados como donaciones a estas organizaciones raramente coinciden con los alimentos específicos que son requeridos para poder solucionar los problemas de malnutrición antes mencionados.

Esta hipótesis surge porque, como se indicó anteriormente en el presente trabajo, ciertos autores concluyen que es muy difícil que los alimentos donados coincidan con las necesidades alimenticias de los beneficiarios, por ejemplo por lo dicho por Jordi Gascón y Xavier Montagut (2015), citado en el punto 8 (Marco Teórico) del presente trabajo, en que los excedentes no tienden a coincidir con las necesidades nutricionales de las personas. Algo con lo que coincide Silvasti & Riches (2014) al indicar que la caridad en lo que respecta a la entrega de alimentos no está formulada para poder satisfacer los requerimientos dietarios y nutricionales. Y como ya se vio en el presente trabajo (en toda la sección 2, 3 y 4) las consecuencias de la malnutrición son graves, principalmente para los infantes.

Por su lado, otros autores mencionados anteriormente en el presente trabajo señalan que la solución al problema del hambre se encuentra en la redistribución del poder adquisitivo y no en la donación de alimentos, como Vincent A. Gallagher (2014) y Amartya Sen (2004), esto se mostró en toda la sección 5 del presente trabajo. Un ejemplo de esto se puede ver con lo ocurrido con el Programa Mundial de Alimentos, un caso que también ha sido mencionado en este trabajo, en donde en un principio hacían la misma labor que hacen los bancos de alimentos, de recibir excedentes alimenticios y donarlos a países con déficit alimentario, pero el problema fue que las donaciones no coincidían con las demandas alimenticias de los países

beneficiarios, por lo que se tuvo que cambiar al modelo tradicional de recibir dinero y comprar los alimentos (Ziegler, 2010).

En esta misma línea, Bejarano y Becerra (2011), citado en el punto 8.1 (Antecedentes) del presente trabajo (subsección perteneciente del Marco Teórico), estudian a la Fundación Banco de Arquidiocesano de Alimentos de Bogotá (FBAA) y encuentran que los paquetes de alimentos entregados por la Fundación no estuvieron enfocados en las necesidades nutricionales de los beneficiarios, esto porque las donaciones se basan en el stock de alimentos existente y a los productos que requieren liberar rápidamente, por lo que hay una carencia de consideraciones nutricionales para la entrega de los mismos.

- La calidad de los alimentos donados por el BAP es buena porque los alimentos son “rescatados” cuando siguen siendo aptos para el consumo humano.

La presente hipótesis se da por la investigación de Jorge Coque, Pilar L. Gonzáles-Torre y Marta García Rodríguez (2015) (citada en la subsección de Antecedentes) quienes concluyen que los beneficiarios del BA de Asturias mencionan que la calidad de los alimentos que provee este BA es alta; y en esa misma línea, Alonso Rodríguez (2013) descubre que el 85 % de los beneficiarios estudiados del BA de Sevilla dice estar de acuerdo o muy de acuerdo con la calidad de la comida.

- Los alimentos donados por parte del BAP logran poca pertinencia, es decir, una poca adecuación entre lo que dona el Banco (tipo y cantidad de alimentos) con respecto a las necesidades alimenticias de los albergues debido a que el Banco dona según los excedentes de alimentos que recoge, y estos últimos no necesariamente coinciden con la cantidad y tipo de alimentos que los albergues beneficiados necesitan.

La presente hipótesis surge por los resultados mostrados por investigaciones que han sido citadas en la subsección de Antecedentes. Bejarano-Roncancio y Edwin Rivera-Torres (2014); López, Ortega y Sandoval (2011) y Parreño (2016) descubren que efectivamente hay alimentos con ciertos nutrientes que los beneficiarios desean y que los BA no puede proveerlos porque no reciben ese tipo de donaciones, como por ejemplo, lácteos, proteínas de origen animal, alimentos con hierro y vitamina A. En esa misma línea, Alonso Rodríguez (2013) muestra que los beneficiarios del BA de Sevilla piden más variedad y también más cantidad en lo que se refiere a comestibles.

- Debido al modelo de ayuda del BAP los albergues no logran ser sostenibles, es decir, no pueden mantener los beneficios alimentarios que les da el Banco si esta última entidad les dejase de donar porque el BAP se limita solamente a entregarles alimentos, y no en desarrollar actividades que aporten a su sostenibilidad.

Esta hipótesis se sustenta en lo que se puede observar en la subsección de Antecedentes, en donde se muestra que la misión principal de los bancos de alimentos es la de recoger excedentes de alimentos y donarlos, no la de desarrollar habilidades en los beneficiarios que puedan mantener la sostenibilidad de los beneficios sin esas donaciones. Y esto mismo ocurre con el BAP, que como se mencionó en la subsección del Marco Conceptual, su misión se limita a “rescatar” alimentos y distribuirlos a las poblaciones vulnerables.

10. Preguntas de Investigación

10.1 Pregunta general

¿Cuán eficiente, eficaz, pertinente y sostenible es la gestión social del Banco de Alimentos del Perú (BAP) a los albergues que son sus beneficiarios de los distritos de Pachacamac, Lurigancho-Chosica y Cercado de Lima?

Esta pregunta surge porque en la presente investigación se utiliza el enfoque de la Gestión Basada en Resultados de Desarrollo (GBRD), que justamente se utilizan los cuatro indicadores señalados (eficiencia, eficacia, pertinencia y sostenibilidad) para evaluar la gestión social.

10.2 Preguntas específicas

- 1) ¿Cuáles son las mayores dificultades que presentan los albergues en el recojo de las donaciones del BAP?
- 2) ¿Cuál es el grado de valoración por parte de los albergues sobre la contribución del BAP en reducir el hambre, la anemia y la desnutrición?
- 3) ¿Cuál es el grado de valoración por parte de los albergues sobre la calidad de las donaciones del BAP?
- 4) ¿Cuál es el grado de valoración por parte de los albergues sobre la adecuación de los alimentos donados por parte del BAP con respecto a sus necesidades alimenticias?

- 5) ¿Los albergues podrían continuar satisfaciendo sus necesidades alimenticias si es que el BAP les dejara de donar?

Estas preguntas específicas se establecen porque se ha descompuesto la pregunta principal según cada indicador estudiado en los que se basa la GBRD pero enfocados desde la perspectiva de los albergues estudiados. El primero es sobre la eficiencia al ahorrar costos por parte del BAP haciendo que los beneficiarios sean los que recojan las donaciones en los mismo supermercados, el segundo responde a la eficacia en cuanto se puede conocer el grado de cumplimiento de la misión del BAP desde la perspectiva de los beneficiarios, el tercero responde a la pertinencia al saber la adecuación de los alimentos según las necesidades alimenticias de los beneficios y la última con la sostenibilidad, al conocer si los beneficios que reciben podrían continuar sin la necesidad de las donaciones del Banco.

11. Metodología y técnicas de investigación

Para la presente investigación se utilizó como metodología la evaluación participativa. Asimismo, es de enfoque mixto puesto que se ha combinado las entrevistas semiestructuradas con las encuestas empleando un instrumento de medición (escala Likert), así como también se ha hecho uso de la observación, conversaciones y revisión documentaria. El trabajo se centra en las percepciones de las cuatro dimensiones (eficiencia, eficacia, pertinencia y sostenibilidad) para la entrega de alimentos del BAP. Es de corte transversal, en donde los resultados mostrados se centran en la gestión del BAP en el 2019, es por ello que el trabajo de campo se realizó en los primeros meses de 2020.

La investigación se enfoca principalmente en el estudio de los coordinadores de los albergues beneficiarios del BAP; para ello, se ha utilizado el enfoque de la evaluación participativa, en donde los propios receptores de las donaciones son los que analizan y valoran los resultados del programa de entrega de alimentos que justamente los beneficia. Esto significa que la atención para la evaluación se centra principalmente en la información de los interesados, y no tanto de los donantes (Viñas & Ocampo, 2006). Entre los principales objetivos del uso de este tipo de enfoque se encuentran el de buscar acercar lo más posible la distancia entre la evaluación con los beneficiarios, el enriquecimiento de perspectivas y que los actores sociales cobren mayor legitimidad (Plataforma de ONG de Acción Social, 2010). Como la metodología que se ha usado es la de evaluación es que se hizo uso de la Gestión Basada en

Resultados de Desarrollo (GBRD), que surge en los países industrializados de Europa y Estados Unidos como una forma de orientar las políticas/programas sociales a alcanzar mejores niveles de desarrollo (Aráoz, 2013).

Técnicas de recolección de datos e información:

El único instrumento de medición empleado, debido a que fue una encuesta estructurada, para la presente investigación ha sido la encuesta de escala de Likert, que se realizó a la totalidad de la población de estudio, quienes son los coordinadores de los nueve albergues estudiados de Lurigancho-Chosica, Cercado de Lima y Pachacamac, y que conforman todos los albergues que son beneficiarios del BAP en estos tres distritos de Lima. Asimismo, se hizo uso de la recolección de información, al posibilitar dar ideas completas, con entrevistas semiestructuradas a los mismos nueve coordinadores para poder profundizar en las respuestas que daban en la encuesta Likert si marcaban tener algún problema con algún aspecto sobre la entrega de alimentos del BAP. Cabe resaltar que para dar respuesta a algunas de las preguntas los coordinadores de los albergues recurrían a los documentos de su institución para poder dar una información exacta. Sumado a ello, también se empleó la recolección de datos por medio de conversaciones con miembros de los albergues estudiados, se conversó con un trabajador por albergue y cinco albergados de cada institución para poder corroborar ciertos datos que fueron dados por los coordinadores de dichas organizaciones, se les consultó si se come todos los días, las cinco comidas del día, si las porciones servidas son suficientes, si las comidas son variadas y si los beneficiarios no pasan hambre. Gracias a este se pudo comprobar en todos los casos que las respuestas que dieron coincidieron con la información vertida por los coordinadores.

Además, también se realizaron entrevistas semiestructuradas a los trabajadores del BAP con el objetivo de conocer el funcionamiento de la institución y sus respuestas ante lo señalado por los coordinadores de los albergues estudiados. También se hizo uso de la observación para conocer el funcionamiento del BAP, y que comenzaron en el 2018 hasta el 2019. En estas visitas también se participó de reuniones entre miembros del BAP con beneficiarios y voluntarios. Sumado a ello, se realizó una entrevista semiestructurada a un ex trabajador del área encargada en la donación de dos empresas donadoras de alimentos al BAP para conocer su percepción sobre el Banco de Alimentos desde su posición, y entrevistas semiestructuradas a tres nutricionistas para ahondar en información sobre los problemas del hambre y la malnutrición.

Las visitas a los centros beneficiarios duraron aproximadamente 3 horas en cada lugar; en donde la etapa de la entrevista fue la que más tiempo duró, consumiendo un promedio de entre 1 a 2 horas en cada sitio. El trabajo de campo en los albergues estudiados comenzó el miércoles 4 de marzo del 2020 y culminó el viernes 6 de marzo del mismo año. Se comenzó con la encuesta Likert, después de eso se pasó a la entrevista enfocada en las respuestas dadas con el fin de conocer las causas de la contestación; y por último, se realizó las conversaciones con un trabajador por cada centro y cinco albergados para corroborar ciertas informaciones antes mencionadas.

La cantidad de entidades estudiadas fueron la totalidad de albergues beneficiarios del BAP en los distritos en los distritos de Cercado de Lima, Pachacamac y Lurigancho-Chosica. Son 3 hogares refugios, 4 Centros de Atención Residencial de niñas, niños y adolescentes y 2 Centros de Atención Residencial de adultas mayores. El motivo de la selección de estas organizaciones se debe a que se encuentran en los distritos con mayor cantidad de albergues beneficiados que tiene el BAP en la provincia de Lima, como lo indicó la propia área de gerencia social en una reunión realizada el lunes 2 de setiembre del 2019 y con la entrega de una tabla Excel con los datos de esos albergues el día 15 de noviembre del 2019.

Sumado a ello, se realizaron cuatro entrevistas a miembros del BAP justamente para conocer cómo es que funciona la organización, conociendo principalmente sus principales características, y saber sus respuestas sobre los resultados obtenidos; teniendo así la contraparte de lo respondido por los beneficiarios, con lo que se consigue ambas versiones, tanto de los beneficiarios como del BAP. Las entrevistas para conocer el funcionamiento del Banco se lograron a través de Miriam Alegre, quien actualmente es la coordinadora de proyectos de la entidad, pero que anteriormente fue la encargada de la estandarización de todos los procesos del Banco de Alimentos; Daniela Osore, quien es la actual gerente general de la institución; y por último, Evelyn Iparraguirre, quien fue voluntaria en el área de la gerencia social en el 2018.

Mientras que para tener la versión del Banco sobre las respuestas vertidas por los albergues se entrevistó a Román Gonzáles, quien se desempeñó como coordinador de voluntarios del 2017 al 2019. Esta elección fue porque Román se encargó del programa de rescate de supermercados, que consistía en organizar a los voluntarios para poder cargar los alimentos

donados por los súper cuando los beneficiarios se acercaban a recogerlos. Dentro de este programa a su cargo es que estuvieron los albergues estudiados en este trabajo excepto por uno de ellos (C) debido a que solamente reciben del camión, no recogen del supermercado.

Asimismo, también se realizaron múltiples visitas con varias reuniones incluidas al Banco de Alimentos del Perú para conocer su organización, estas comenzaron el día viernes 22 de junio del 2018 y culminó el lunes 2 de septiembre del 2019. Durante el periodo mencionado no solamente se logró ver cómo es que laboraba el Banco sino también se pudo obtener una visión más completa sobre la entidad.

Es así que entre las reuniones participadas se encuentra, además de las dos ya mencionadas, el realizado con representantes de comedores populares de Pamplona Alta que estaban en el proceso de integrarse a la red del Banco de Alimentos, con voluntarios del BAP para realizar visitas de supervisión a las organizaciones beneficiarias y con el coordinador general de Global Health Initiative – Perú para planificar la participación del BAP en el evento “Taller de Nutrición y Anemia” de Global Health Mission – Yachachi Tantiay en San Juan de Miraflores realizado el 4 de agosto del 2018. Cabe destacar que el autor de la presente investigación asistió a tal taller para observar la función del BAP.

Además, también se entrevistaron a tres nutricionistas para que puedan complementar de información sobre este tema. Ellas son: Sandra Cusirramos, quien es docente de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC) y consultora para diversas entidades; Mary E. Penny, investigadora principal del Instituto de Investigación Nutricional (IIN); y por último, Rita Reyes, quien es la responsable de nutrición de la ONG Pan-Soy, además de ser fundadora y directora general de la empresa MUNA&CO, que tiene una alianza con el BAP.

Sumado a ello, se entrevistó a Yoshiro Estrada, quien trabajó en Alicorp (2016-2017) como practicante de desarrollo sostenible y en Molitalia (2019-2020) como analista de sostenibilidad. En este caso la palabra sostenible alude a los nombres de las áreas donde trabajó Yoshiro, no tiene nada que ver con la definición de sostenibilidad que se usa en la evaluación de la presente investigación. Cabe resaltar que ambas empresas son donantes del Banco de Alimentos, y que Yoshiro se desempeñó en ambos lugares en el área encargada de gestionar las donaciones de las empresas al BAP. Además, se debe recordar que también se

entrevistó a la nutricionista Rita Reyes, antes mencionada, que su empresa –MUNA&CO- tiene una alianza con el BAP.

En concordancia con el marco teórico, la presente investigación se centra principalmente desde el enfoque de los beneficiarios, en este caso la población de los albergues que reciben las donaciones del BAP en los distritos de Lurigancho-Chosica, Cercado de Lima y Pachacamac.

3. Tabla. Distribución de albergues según distritos y cantidad de albergados.

Distrito	Albergue	Usuarios
Lurigancho-Chosica	A	45
	B	25
	C	83
Cercado de Lima	D	1000
	E	2000
	F	106
Pachacamac	G	17
	H	40
	I	96

La Gestión Basada en Resultados de Desarrollo (GBRD) consta de cuatro indicadores (también denominado como dimensiones) –eficiencia, eficacia, pertinencia y sostenibilidad-, que son las dimensiones que se van a medir en la entrega de alimentos del BAP por medio de las encuestas Likert y las entrevistas semiestructuradas a los coordinadores de los albergues de los distritos de Lurigancho-Chosica, Cercado de Lima y Pachacamac. Cabe señalar que todas las variables usadas para cada indicador se relacionan según el concepto de cada dimensión. También se debe indicar que en las encuestas cada ítem, es decir, cada pregunta, tuvo un número de orden, esto es para indicar qué pregunta corresponde a qué indicador.

- 1) Eficiencia: el Banco de Alimentos del Perú (BAP) ahorra costos cumpliendo con su objetivo al hacer que las propias organizaciones asuman los gastos del recojo de las donaciones, por lo que se investigó el grado de dificultad que tienen las organizaciones en asumir esos gastos, además de conocer si es que poseen inconvenientes por la distancia, transporte, trámites operativos y otros requisitos para poder realizar ese recojo.

Este punto se relaciona con la primera hipótesis, en donde se señala que la estrategia de entrega de alimentos por parte del BAP condicionan la eficiencia en la provisión de alimentos a los albergues debido a que los beneficiarios deben asumir los costos en transporte, tiempo, requisitos (conseguir el transporte, personal para recoger, el seguro y la vestimenta) y coordinaciones operativas para el recojo de alimentos; ya que, estos últimos no son enviados a sus sedes.

Los ítems de la encuesta para esta dimensión van del 2.1 al 2.11 y 3.14.

- 2) Eficacia: se estudió el grado de valoración por parte de las organizaciones beneficiarias en el aporte del BAP en eliminar y/o reducir el hambre, la anemia y la desnutrición.

Este punto se asocia a la segunda hipótesis, en donde se señala que los alimentos entregados por parte del BAP aportan de manera limitada a la eficacia en reducir y/o eliminar el hambre, la anemia y la desnutrición de los beneficiarios de los albergues debido a que los excedentes alimenticios que son “rescatados” por el Banco para luego ser entregados como donaciones a estas organizaciones raramente coinciden con los alimentos específicos que son requeridos para poder solucionar los problemas de malnutrición antes mencionados. Esta dimensión también se asocia a lo expuesto en el marco normativo y legal del presente trabajo sobre la alimentación, en donde se podrá conocer el aporte del BAP en el cumplimiento de este derecho tan importante en el bienestar de las personas.

Los ítems de la encuesta para esta dimensión van del 3.9 al 3.13.

- 2.1) Eficacia: se estudió el grado de valoración por parte de los albergues sobre la calidad de las donaciones del BAP.

Este punto se asocia a la tercera hipótesis, en donde se menciona que la calidad de los alimentos donados por el BAP son buenos porque los alimentos son “rescatados” cuando siguen siendo aptos para el consumo humano.

Los ítems de la encuesta para esta dimensión son 3.7, 3.8, 3.16 y 3.17.

- 3) Pertinencia: se estudió el grado de valoración por parte de las organizaciones beneficiarias con respecto a que si las donaciones entregadas por el BAP responden a la cantidad y tipos de alimentos que requieren.

Este aspecto se relaciona con la cuarta hipótesis, en donde se señala que los alimentos donados por parte del BAP logran poca pertinencia, es decir, una poca adecuación entre lo que dona el Banco (tipo y cantidad de alimentos) con respecto a las necesidades alimenticias de los albergues debido a que el Banco dona según los excedentes de alimentos que recoge, y estos últimos no necesariamente coinciden con la cantidad y tipo de alimentos que los albergues beneficiados necesitan.

Los ítems de la encuesta para esta dimensión van del 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.20, 3.21, 3.23, del 4.1 al 4.9 y del 4.11 al 4.14.

- 4) Sostenibilidad: se estudió si los albergues pueden satisfacer sus necesidades alimenticias sin necesidad de las donaciones del BAP.

Este aspecto se relaciona con la quinta hipótesis, en donde se indica que debido al modelo de ayuda del BAP los albergues no logran ser sostenibles, es decir, no pueden mantener los beneficios alimentarios que les da el Banco si esta última entidad les dejase de donar porque el BAP se limita solamente a entregarles alimentos, y no en desarrollar actividades que aporten a su sostenibilidad.

Los ítems de la encuesta para esta dimensión van del 5.1 al 5.4.

La razón por la cual se optó por la encuesta es porque se trata de una herramienta que posibilita el planteamiento de preguntas con el fin de recolectar información estructurada sobre la población que se está estudiando, y con ello se puede generar datos de tipo cuantitativos y preguntando de manera estructurada, enmarcándose esta herramienta en la sistematización del autoinforme de los que participan, y en donde se permite estandarizar las preguntas y las respuestas, observándose así las variaciones en las contestaciones entre las personas (Meneses & Rodríguez, 2011).

Como ya se mencionó anteriormente, las variables seleccionadas en la encuesta por cada indicador derivan de los conceptos de este último, y en donde se pudieron conocer estas variables por la propia experiencia de haber participado en el proceso de entrega de alimentos para las representantes de comedores populares de Pamplona Alta en el 2018, además de haber entrevistado a cuatro coordinadores de organizaciones beneficiarias del BAP ese mismo año (uno de Jesús María, uno de Villa María y dos de Pachacamac), en donde se les consultó sobre todos los factores existentes por cada indicador para el recibimiento de las donaciones por medio de entrevistas semiestructuradas.

A continuación se explica cada variable que ha sido utilizado para los resultados de la presente investigación:

4. Tabla. Indicadores, variables, conceptos e ítems.

Indicadores	Variables	Conceptos	Ítem en la encuesta
Eficacia	¿Cómo recibe las donaciones?	Deben seleccionar cómo reciben los alimentos por parte del BAP.	2.1.
	Distancia para el recojo de alimentos.	El grado de dificultad por la distancia que hay hasta el punto donde deben recoger los alimentos.	2.2.
	Tiempo hasta ir al lugar de recojo de alimentos.	El grado de dificultad por el tiempo que gastan para ir hasta el punto de recojo de los alimentos.	2.3.
	Conseguir el transporte para el recojo de alimentos.	El grado de dificultad para conseguir el transporte que los lleve al punto de recojo de alimentos y los traiga de vuelta.	2.4.
	Gasto en el transporte.	El grado de dificultad para asumir los costos monetarios para ir y regresar de los puntos de recojo de alimentos.	2.5.
	Personal para el recojo.	El grado de dificultad para conseguir personas que apoyen en el recojo de alimentos.	2.6.
	Demora para la entrega de los alimentos.	El grado de dificultad en esperar el tiempo que se demoran en los puntos de donación para entregarles los alimentos.	2.7.
	Costo del seguro.	El grado de dificultad para pagar el seguro que deben tener para poder recoger los alimentos en los puntos de donación.	2.8.
	Vestimenta para el recojo.	El grado de dificultad para tener la vestimenta exigida en cada recojo de los alimentos.	2.9.
	Coordinación para el recojo.	El grado de dificultad para coordinar con el BAP para hacer el recojo de los alimentos.	2.10.
	¿Siente que los alimentos donados compensa el gasto invertido (tiempo y/o dinero)?	Si los que les dona el BAP en cada entrega compensa el gasto en tiempo y dinero que deben hacer para recoger esos alimentos.	2.11.
Eficacia	En ahorro de dinero a la organización por no tener que comprar alimentos.	El grado de aporte de las donaciones del BAP para hacerles ahorrar dinero al no tener la necesidad de comprar esos alimentos.	3.14.
	Sobre la fecha de caducidad de los alimentos que recibe.	El grado de satisfacción sobre la fecha de caducidad de los alimentos que les son donados del BAP.	3.7.
	Calidad de los productos.	El grado de satisfacción sobre la calidad de los alimentos donados del BAP.	3.8.

	Combatir el hambre.	El grado de aporte para combatir el hambre en su organización gracias a las donaciones del BAP.	3.9.
	Luchar contra la anemia.	El grado de aporte para combatir la anemia en su organización gracias a las donaciones del BAP.	3.10.
	Contra la desnutrición.	El grado de aporte para combatir la desnutrición en su organización gracias a las donaciones del BAP.	3.11.
	Mejorar el estado físico de los beneficiarios.	El grado de aporte para que puedan realizar esfuerzos físicos los beneficiarios de su organización gracias a las donaciones del BAP.	3.12.
	Contra la malnutrición.	El grado de aporte para combatir la malnutrición de manera general las donaciones del BAP a su organización.	3.13.
	Frecuencia de recibimiento de productos ya vencido.	Frecuencia de tiempo que reciben alimentos que ya caducaron.	3.16.
	Cantidad de productos vencidos por cada recojo.	Cantidad de productos vencidos que reciben en cada recojo de alimentos.	3.17.
Pertinencia	¿Cada cuánto tiempo recibe donaciones del BAP?	Frecuencia de tiempo en que reciben cada donación del BAP.	3.1.
	¿Cuántos días les dura cada donación?	El tiempo que les dura consumir los alimentos donados del BAP por cada donación.	3.2.
	Frecuencia de recibimiento de donación de los alimentos.	El grado de satisfacción sobre la frecuencia de tiempo que reciben cada donación del BAP.	3.4.
	Sobre los tipos de productos recibidos.	El grado de satisfacción sobre los tipos de alimentos que reciben del BAP.	3.5.
	Cantidad recibida.	El grado de satisfacción sobre la cantidad de alimentos que reciben del BAP.	3.6.
	¿Logran consumir todo lo que se les dona del BAP?	Responder si consumen la totalidad de alimentos que les son donados del BAP.	3.20.
	¿Considera que las donaciones que recibe del BAP son?	Seleccionar si las donaciones del BAP son productos variados o repetitivos entre cada entrega de alimentos.	3.21.
	Orden de las organizaciones que más les donan alimentos.	Ordenar de mayor a menor las organizaciones que más les donan alimentos a sus albergues.	3.23.
	Carnes (pescado, carne de res, pollo, etc.)	El nivel de relación que hay entre lo que le aporta el BAP en carnes con lo que requiere.	4.1.
	Verduras.	El nivel de relación que hay entre lo que le aporta el BAP en verduras con lo que requiere.	4.2.
	Frutas.	El nivel de relación que hay entre lo que le aporta el BAP en frutas con lo que requiere.	4.3.
	Menestras.	El nivel de relación que hay entre lo que le aporta el BAP en menestras con lo que requiere.	4.4.
	Cereales (trigo, maíz, arroz, quinua, etc.).	El nivel de relación que hay entre lo que le aporta el BAP en cereales con lo que requiere.	4.5.

	Lácteos.	El nivel de relación que hay entre lo que le aporta el BAP en lácteos con lo que requiere.	4.6.
	Cantidad de productos innecesarios que recibe (golosinas, dulces, etc.).	El nivel de productos que no requiere para una alimentación saludable que les dona el BAP.	4.7.
	¿Cuánto de los productos donados por el BAP se adecúan a sus necesidades alimenticias?	En términos generales, de todo lo que les da el BAP en cada donación ¿cuánto de esos productos se adecúan a sus necesidades alimenticias?	4.8.
	¿Cuáles son sus necesidades más urgentes?	Ordenar de mayor a menor las necesidades más urgentes que deben cubrir en la organización.	4.9.
	¿Tienen beneficiarios con desnutrición?	Responder si hay o no beneficiarios de su organización con desnutrición, y si la respuesta es afirmativa indicar cuántos son.	4.11.
	¿Tienen beneficiarios con anemia?	Responder si hay o no beneficiarios de su organización con anemia, y si la respuesta es afirmativa indicar cuántos son.	4.12.
	¿Tienen beneficiarios con diabetes?	Responder si hay o no beneficiarios de su organización con diabetes, y si la respuesta es afirmativa indicar cuántos son.	4.13.
	¿Tienen beneficiarios con obesidad y/o sobrepeso?	Responder si hay o no beneficiarios de su organización con obesidad y/o sobrepeso, si la respuesta es afirmativa indicar cuántos son.	4.14.
Sostenibilidad	¿Cómo es que consiguen su financiamiento?	Indicar los modos en que se financia la organización	5.1.
	¿Antes de recibir donaciones del BAP podían cubrir todas sus necesidades alimentarias?	Responder si antes de recibir las donaciones del BAP podían cubrir la totalidad de alimentos que requieren en la organización.	5.2.
	¿Si el BAP les dejase de donar igual podrían cubrir todas sus necesidades alimentarias?	Responder si en caso de que el BAP ya no les donara si podrían seguir cubriendo sus necesidades alimenticias.	5.3.
	¿En qué usan lo que ahorran en alimentos que les da el BAP?	Responder en qué usan el dinero que ahorran por las donaciones del BAP.	5.4.

Ahora se procede a señalar las opciones de la escala Likert en las preguntas donde se utiliza esta escala en la encuesta, puesto que como ya se indicó anteriormente hubo preguntas en la encuesta que no eran con escala, sino de marcar opciones o completar datos.

5. Tabla. Escala e ítems.

Escala	Ítem de la encuesta
1."No hay problema" 2."Poco problema" 3."Regular" 4."Mucho problema" 5."Totalmente problemático"	Del 2.2. al 2.10.
1."No está satisfecho" 2."Insatisfecho" 3."Ni satisfecho ni insatisfecho" 4."Satisfecho" 5."Totalmente satisfecho"	Del 3.4 al 3.8.

1."Nada" 2."Poco" 3."Regular" 4."Mucho" 5."Totalmente"	Del 3.9 al 3.19 y del 4.1. al 4.8.
--	------------------------------------

Algo para indicar es que en el indicador de eficacia cuando se les consulta sobre el aporte del BAP según sus requerimientos (del ítem 4.1 al 4.8) se señaló a los encuestados que cada alternativa representa una cantidad aproximada de lo que reciben del BAP según lo que requieren –nada: 0 %; poco: el aporte es de alrededor de un cuarto de sus requerimientos; regular: reciben aproximadamente la mitad de sus necesidades; mucho: más de la mitad de lo que requieren; y totalmente: 100 %- . Esto es así porque solamente se hace referencia a la cantidad, no a otros factores.

Esto significa que los que marcaron “regular” es porque necesitan de alrededor del doble de lo que reciben, cuestión que se les preguntó cada vez que marcaron esa opción y todos respondieron afirmativamente, mientras que los que respondieron la alternativa de “mucho” señalaron que requieren aproximadamente de un cuarto más de alimentos de lo que actualmente el BAP les dona, algo que también fue corroborado cada vez que marcaron esa opción, al igual de los que marcaron “totalmente”, expresando que el BAP les cubre el 100% de sus necesidades en el tipo de alimento que se le consultó. Ante ello, las únicas respuestas que se han desarrollado en esta sección con entrevistas por el interés de la investigación son los que marcaron nada o poco.

12. Resultados

12.1 Descripción del Banco de Alimentos del Perú

El Banco de Alimentos del Perú (BAP) es una organización sin fines de lucro que inicia labores en el 2014. La idea surgió cuando Siomi Lerner Ghitis viajó a Madrid y escuchó a la amiga de su hija lamentarse porque cada noche tenía que tirar alimentos en buen estado de la cafetería donde trabajaba, por lo que Siomi trajo la idea de recoger los excedentes para entregarlos a las personas necesitadas. La marca del Banco de Alimentos Perú ya existía por una monja y un ingeniero que donaban de manera esporádica, por lo que se reunió con ellos y con empresarios de grandes empresas, con lo que juntos dieron inicio a esta organización social (Gallegos, 2018).

Como señala la gerente general del BAP, Daniel Osores, lo que hacen es luchar contra el hambre y el desperdicio de alimentos. “Hay muchísimos alimentos que se desechan pero están en perfecto estado; por ejemplo, alimentos que están cerca a su fecha de vencimiento pero que todavía no han vencido y están aptos para el consumo pero todos esos alimentos se desechan, entonces lo que hace el Banco de alimentos es trabajar en alianzas con distintas empresas, supermercados, mercados mayoristas, empresas agroexportadoras, campos de cosechas, entre otros para recuperar esos alimentos y distribuirlos a las poblaciones vulnerables que no tienen acceso a la alimentación”.

En su primer año de funcionamiento, en el 2014, pudieron rescatar 98 toneladas de alimentos representando un valor de 556.000 soles y beneficiando a 66.258 personas a través de 41 organizaciones benéficas; en el 2015 fueron 161 toneladas, alcanzando los 635.000 soles en alimentos recuperados, con lo que ayudaron a 70.062 personas de 44 centros beneficiarios; en el 2016 recuperaron 861 toneladas representando 5.962.000 soles, con lo que ayudaron a 86.254 personas de 95 entidades benéficas; en el 2017 alcanzaron la cifra de 2.705 toneladas con un valor de 12.352.000 soles, con lo que se benefició 102.444 personas de 114 entidades sociales; y por último, en el 2018 fue de 1.953 toneladas, con lo que pudieron colaborar con la alimentación de 138.267 personas de 98 organizaciones benéficas (Osores, 2018) (BAP, 2019) (BAP, 2018).

Los productos que rescata el BAP son los que están próximos a vencer, que son descartados por errores de envasado, si no cumplen con alguna especificación o porque sobraron de promociones de corta duración (Osores, 2018). El Banco recibe las donaciones a través de tres fuentes: 1) por medio de las donaciones que realizan los benefactores por medio de la página web; 2) las que realizan las empresas –tanto nacionales como extranjeras–; y por último, 3) por campañas específicas que realizan, como la cena benéfica que hacen cada año, y que es su principal actividad para captar fondos (Bacigalupo, Estrella, Soza, & Yoshikawa, 2019).

Entre las campañas que realiza el BAP están:

- 1) Producto solidario: se escoge un producto de manera temporal para etiquetarlo como “producto solidario” y por cada unidad vendida se destina un porcentaje al Banco. En el 2018 fueron los fideos de Don Vittorio en Tottus, duró alrededor de un mes y pudo recaudar un aproximado de 150.000 soles.

- 2) Donación por planilla: a través del correo electrónico se invita a trabajadores que hagan una donación mensual al BAP descontándolo de su pago, mientras que otros se hacen voluntarios.
- 3) Cena benéfica: se realiza cada año, usualmente en el mes de noviembre, y se trata de un evento en donde el BAP expone sus logros para poder incentivar a las empresas a que sigan donando a la entidad. El costo por persona es de 350 soles y asisten alrededor de 200 individuos.
- 4) Convenios con universidades extranjeras: por medio de un pago, los estudiantes pueden realizar una visita guiada a las organizaciones que el BAP ayuda.
- 5) Voluntariado corporativo: el Banco realiza la gestión necesaria para posibilitar que trabajadores de empresas puedan ser participar como voluntarios en las actividades de la entidad.
- 6) Del Campo a tu Mesa: se trata de rescatar alimentos en cada puesto del Mercado Mayorista de Lima.
- 7) Recuperación del Agro: esta campaña busca recuperar frutas y verdura del mismo campo.
- 8) Combatiendo la anemia: entrega de chocolates fortificados con hierro y dar charlas informativas a los padres.
- 9) Transformación de productos: convertir los alimentos recuperados en productos envasados, como por ejemplo, las frutas y verduras rescatadas en sopas deshidratadas y fortificadas con una duración de hasta 2 años (Osores, 2018) (BAP, 2018) (Bacigalupo, Estrella, Soza, & Yoshikawa, 2019).

En cuanto a los donadores, el Banco cuenta con el apoyo de MUNA&CO y Nutriedúcate para asesorías nutricionales, estas consultoras apoyan en el levantamiento de datos de las organizaciones sociales beneficiadas con el objetivo de conocer el estado en que se encuentran; y por otro lado, para concientizar y educar a las entidades beneficiadas en el mejoramiento de su desempeño en cuanto a sus cocinas, limpieza y aseo con el fin de que estén aptas para recibir y preparar los alimentos (Osores, 2018).

En total, cuentan con un aproximado de 96 empresas donantes, la mayoría lo hacen con alimentos, pero otros con servicios (Bacigalupo, Estrella, Soza, & Yoshikawa, 2019); a cambio, las entidades reciben un certificado de donación con lo que pueden deducir impuestos gracias a la Ley 30498, exactamente pueden reducir el 10% de la utilidad neta o el 1.5% de

las ventas (BAP, 2018). Pero incluso con la deducción impositiva Yoshiro señala que es más barato quemar los excedentes que donarlos, dice:

“En general (es más barato que donar), porque recuerda que lo que devuelve un certificado de donación es mínimo, no es que te devuelva el costo total del producto, mientras que la logística y todo eso, no creo que el costo sea una variable real. Al final, lo que importa es el tema de imagen, es un tema de responsabilidad y esos son los beneficios reales de una empresa grande que realmente nota y le da relevancia, termina siendo un plus. Ahora, las decisiones a ese nivel sí se toma en gerencia”.

Hay tres principales donadores de alimentos: las empresas, los supermercados y el mercado mayorista que explica Daniela Osoreo:

- 1) “Donaciones que vienen de las empresas donantes, que son empresas que comercializan o producen alimentos. Nosotros vamos con nuestros camiones y recogemos alimentos de las empresas y lo llevamos de frente al almacén o a las organizaciones, depende de cuánto recojamos, o las empresas mismas llevan al almacén los productos y de ahí nosotros los distribuimos a las organizaciones sociales con nuestro camión, o las organizaciones sociales se acercan a nuestro almacén y lo recogen”.
- 2) “Los supermercados: tenemos más de 100 tiendas de supermercados con la que trabajamos, y ahí las organizaciones sociales se acercan a cada tienda con un horario y una ruta, y recogen los alimentos que el supermercado no logró vender y que ya no puede dejarlos en sus góndolas”.
- 3) “Mercado Mayorista: tenemos trabajadores del Banco y un grupo de voluntarios que están de lunes a sábado recogiendo en los puestos del mercado mayorista, los productos los llevan a un almacén que tenemos en el mismo mercado mayorista y las organizaciones sociales se los llevan a sus respectivas organizaciones”.

Para profundizar sobre este tema es que se entrevistó a Yoshiro Estrada, quien laboró en dos empresas donantes al BAP: Alicorp y Molitalia.

Sobre ello, cuenta sobre los productos que se donaban en Molitalia:

“Todos son productos que se donaban por dos motivos: por una solicitud propia del Banco, a veces tenían campañas el propio Banco y a veces no llegaban a recaudar con los socios estratégicos que tiene la cantidad de alimentos que necesitaban y necesitaban potenciarlos con otros productos y se comunicaban con nosotros, con el área de calidad o conmigo de frente para solicitar productos para hacer donaciones. Y la segunda era cuando nosotros teníamos productos de pronto vencimiento o cuando había algún problema con el empaque era una de las opciones que manejábamos para mover el producto y no quemarlo”.

Sobre el origen de los productos por solicitud del Banco, indica que:

“...ya estaba en nuestro stock, no era que destinábamos producciones específicas para temas de donación... eran productos que ya teníamos en el almacén no era producción nueva”.

En el caso de Alicorp era por:

“Flujo de ventas, normalmente por el flujo de ventas; y también hay temas como algún lote donde se produjo alguna falla, el mal etiquetado. Cuando hubo por ejemplo el tema del octógono hubo muchos productos que se tuvo que rehacer, y era el momento que productos que no encajaban con esta nueva normativa se donara”

Además, también indica que en Molitalia eran donaciones puntuales, en cambio en Alicorp sí había un convenio.

“Ahí (en Alicorp) sí era un proceso regular; de hecho ahí, en el tiempo que estuve ahí, se hizo el convenio con el Banco de Alimentos donde el excedente se iba con ellos, se gestionaba directamente. Teníamos las donaciones programáticas que era por excedente igual antes de ese convenio y las específicas por campañas, como socio del Banco de Alimentos”.

Pero indica que en Molitalia “sí se propuso hacer el convenio pero eso lo manejaba quien te habla y el jefe de compras de supply, íbamos a hacer un convenio para justamente enviar todo lo que es productos de pronto vencimiento, pero lamentablemente él se fue, yo me fui y quedó en nada”. Además, también dice que “nosotros trabajamos más de la mano con el SEP, Soluciones Empresariales contra la Pobreza y ellos trabajaban con Indeci, con ellos se trabajaba bastante, en el 2019 se donó un montón de harinas fortificadas a Indeci por un tema

de relacionamiento, pero como te comento yo prefería donarle al BAP pero ya era un tema de gerencia”.

La diferencia de que no sea por convenio como en Alicorp es que:

“Era más por oportunidad, más por lotes que tenían empaque incorrecto, el tema de donaciones de avena que eran muchas toneladas, que en soles (en una ocasión) habrá sido medio millón en avena fue porque la presentación de la avena era de 125 me parece y la real era de 100, entonces no se podía vender, por lo que se realizó toda esa donación específica pero fuera de eso no era que había una donación programática, estructurada y con una estrategia detrás que te permitía un relacionamiento diferente. Esa estrategia era algo que no lo estábamos viendo todavía”.

Sobre los productos que más frecuentemente se donaban señala que en Molitalia eran:

“Productos de primera necesidad: fideos, atún, avena eran lo que más solicitaban; y de ahí, cuando nosotros donábamos de nuestra propia producción porque se vencía era temas de confites por ejemplo, galletas, que se movían también”.

Mientras que en Alicorp eran, principalmente:

“Fideos, atún y aceites, olios”.

En cuanto a la forma en que se donaban los productos por parte de Molitalia, habían tres maneras: la propia empresa los llevaba a los almacenes del BAP, personas del Banco lo recogían y en ciertas ocasiones las organizaciones beneficiarias del Banco eran quienes iban a recoger, pero lo más frecuente era que los propios integrantes del BAP lo recogieran. Mientras que en Alicorp solamente había una sola manera, que era el envío por parte de la empresa con sus propios camiones a los almacenes del Banco de Alimentos.

El BAP cuenta con 30 trabajadores y alrededor de 100 voluntarios que se desempeñan en las siguientes áreas:

- 1) El área comercial: se divide en dos, el primero se encarga de captar a los donantes; de reunirse con ellos, gestiona los documentos que necesitan, sus informes de trazabilidad

y se encarga de organizar el voluntariado corporativo -que se trata de actividades de voluntariado con los trabajadores de las empresas donantes-; y el otro, es el Fun Racing, que se encarga de realizar proyectos para obtener ingresos de dinero para el funcionamiento del BAP.

- 2) El área logística: tiene como fin hacer llegar las donaciones a las organizaciones beneficiarias y coordinar las entregas y asignaciones. Es decir, se encarga de manejar todo el tema de recojo, envío, almacén, el tema de los camiones, del transporte, todo el tema documentario (las facturas, las guías, todos los documentos que entregan las empresas a la hora de hacer las donaciones del producto).
- 3) Gerencia social: su función consiste en la evaluación, seguimiento y afiliación de las organizaciones sociales; además de todo lo referente al contacto directo con los beneficiarios.
- 4) Administración y finanzas: se encarga de la administración interna del BAP, como en la planificación y monitoreo del presupuesto anual, además de preparar todos los documentos que se tenga que generar para entregarle a los donantes y a las organizaciones finales. La entidad ha sido auditada por la firma Ernst & Young.
- 5) Coordinación de voluntariado: se encarga de captar a los recursos humanos para realizar actividades, además de asignarles las tareas que deben hacer.
- 6) Área de proyectos: se encargan de planificar y realizar todos los proyectos que realiza el BAP antes mencionados. Se encargan de hacer todo el planteamiento y realizar toda la operación desde el inicio del proyecto.
- 7) Comunicación y Marketing: se encarga principalmente del manejo de las redes sociales; como por ejemplo, para la difusión de las actividades del BAP a través de los medios (redes sociales, página web, etc.) y del manejo de las campañas de marketing.

12.2 Gerencia social

En el presente trabajo se interesa ahondar en la área de gerencia social. El primer trabajo que hace este sector es el proceso de selección de las organizaciones que van a ser beneficiarias de la red del BAP. Para ello, las entidades deben cumplir con los siguientes requisitos:

- 1) Ser una organización que beneficia a población vulnerable con inseguridad alimentaria.

- 2) Ser una institución que brinda servicio alimentario desde por lo menos dos años y que tengan un presupuesto para hacerlo.
- 3) La entidad debe tener algún tipo de inscripción en algún registro (Municipalidad, SUNAT, etc.), si es que es un caso excepcional se aceptan cartas de otras organizaciones avalando el servicio que brinda la organización solicitante.

Una vez que cumplen con esos requisitos comienza el proceso de la afiliación. Para ello, las organizaciones deben llenar el formulario de inscripción que lo pueden descargar en la página web del BAP junto con un cuadro de detalle que sirve para detallar programas o anexos de la entidad. Luego se pacta una cita para poder hacer una evaluación in situ, a veces se le avisa a la institución que se le va a hacer la visita, pero no se le dice la hora exacta ni el día para que no haya algún tipo de preparación que puedan encubrir algunos aspectos que quieran reflejar en la ficha pero que no sean reales.

La evaluación consta de seis pasos:

- 1) Evaluación de la ficha de inscripción y de la veracidad de la documentación.
- 2) La información de la ficha de inscripción pasa a la base de datos.
- 3) Se realiza una visita en el local donde se brinda el servicio social.
- 4) Se explica la carta de compromiso.
- 5) El representante legal de la organización se reúne con el gerente del BAP para firmar dicha carta.
- 6) Se incorpora el código de la organización a la red de beneficiarios del BAP y su situación ya es activa.

Después de que la organización ya pertenece a la red de beneficiarios del BAP hay tres tipos de visitas que el Banco realiza:

- 1) Visita inicial: es la que se realiza en el paso 3 de la evaluación. Es para corroborar que los datos proporcionados sean correctos en cuanto a las condiciones del lugar y al servicio.
- 2) Visita sorpresa: se realiza sin previo aviso para corroborar que los alimentos donados por el BAP se estén entregando de manera adecuada.

- 3) Visita programada: es de mantenimiento, es para corroborar si siguen la misma cantidad de beneficiarios que se inscribieron y si la cocina se encuentra en buenas condiciones. Es por esta razón que a veces se hace con nutricionistas.

Una vez que la evaluación haya sido positiva se le entrega la carta de compromiso, donde se detalla todos los compromisos que tiene la organización con el BAP, en donde la entidad tiene que firmar y con eso se concluye la afiliación de la organización a la red. En este punto las instituciones se comprometen a hacer uso responsable de las donaciones, lo cual implica varios factores, como la manipulación de alimentos para no poner en riesgo a la población atendida, que no vendan las donaciones y la actualización de datos –sobre esto último, si la organización registra una cantidad de beneficiarios ellos tienen que avisar si es que hubo un cambio drástico en el número, tanto la disminución como el aumento, porque el Banco se guía mucho de ese factor para asignar las donaciones-.

Otra función de la gerencia social del BAP es la de decidir a qué organización debe ir cada donación. Una vez que logística tiene la información de las donaciones que el BAP va a recibir, es la gerencia social la que decide a qué entidad darle esa donación, este es el punto en el que se enfoca la presente investigación.

Cabe señalar que el BAP tiene tres formas de entregar los alimentos:

- 1) Las organizaciones sociales deben recoger las donaciones en almacenes. Estas son de las empresas Esmeralda Corp. y RANSA, que tienen una alianza con el Banco. Las dos empresas mencionadas donan la mitad de sus servicios de almacén y transporte; la otra mitad es asumido por el Banco de Alimentos (Bacigalupo, Estrella, Soza, & Yoshikawa, 2019).
- 2) Las propias entidades beneficiarias recogen los productos en los supermercados que les donan. Esto se conoce como cross-docking, lo que significa que las organizaciones no pasan por ningún almacén, sino directamente en los puntos de donación. Esto ahorra costos y tiempos en la logística del BAP.
- 3) Entrega de las donaciones a través del camión del BAP, lo que significa que el propio Banco entrega los productos donados y los distribuye a través del vehículo que tienen a la dirección de las organizaciones. El Banco solamente ha contado con un solo camión para esta

función, el cual lo poseen gracias a una donación del extranjero. Es refrigerado y tiene capacidad para dos toneladas de alimentos (Osores, 2018), recién desde el 2019 es que tiene dos. Cabe indicar que el Banco no solamente entrega alimentos a sus beneficiarios, sino también provee capacitaciones, preparación de comidas, talleres de reciclaje y apoyo en el mantenimiento de las instalaciones y de las áreas verdes (Osores, 2018).

En cuanto al proceso de asignación de los alimentos la área evalúa qué producto es, cuánto tiempo de vida útil le queda y la cantidad del mismo. Según esos tres criterios decide si se va a almacenar o si se va a realizar la entrega de manera directa, además de determinar a quién se va a hacer entrega de esas donaciones. También miden la asignación según la población a la que se le va a destinar esos productos, dónde están ubicados, edades y hasta sexo. El motivo es que no solo donan comida, sino también otros artículos como papel higiénico, pañales, toallas higiénicas, etc.

Los beneficiarios que recogen los alimentos deben cumplir con ciertos requisitos para poder hacerlo:

- 1) Para recoger en almacén deben ir con un chaleco y un seguro de trabajo y riesgo (SCTR).
- 2) Para supermercados depende de cuál sea, puesto que cada empresa pide distintas exigencias según sus normas, pero en general les solicitan cumplir con un uniforme limpio, un camión limpio, las jvas y los coolers también limpios. Hay entidades que piden más cosas, como por ejemplo Makro, que solicita que los beneficiarios recojan con botas de seguridad y el seguro contra el trabajo y riesgo (SCTR). En cuanto a los requisitos de seguridad el BAP lo incluye en la capacitación a las organizaciones, en donde se les explica sobre todo que tengan actitudes preventivas contra riesgos. En lo que se refiere al vehículo que van a usar el Banco debe registrar exactamente cuál van a utilizar, además de cerciorarse que tenga SOAT.
- 3) Si reciben del camión no hay ninguna exigencia.

Se debe resaltar que la presente investigación no abarca la función de la gerencia social, puesto que las visitas que realiza son solamente para verificación de cumplimiento, no para conocer la satisfacción de las organizaciones beneficiarias sobre la labor que está cumpliendo el Banco.

Como lo señala Evelyn Iparraguirre ante la pregunta si es que las visitas eran exclusivamente de supervisión:

“Sí, de supervisión para ver el tema de las cocinas y para ver que se esté brindando al personal quién es el Banco de Alimentos, cuál es la cadena y toda esta parte de las entregas, del cumplimiento de la utilización de los alimentos, como una pequeña capacitación. Sí las visitas eran de supervisión”.

Sobre los aspectos que verificaban indica que:

“Que tuvieran refrigeración que estuviera a cierta temperatura porque a veces se les entregaba carne, entonces tenía que estar a cierta temperatura, tenían que cumplir que estuviera funcionando esa máquina porque si en la supervisión se detectaba que la máquina no estaba funcionando se les daba todo menos carne hasta que pudieran cumplir con esta parte de la conservación.

La cocina también se supervisaba, que las olla no estuvieran totalmente desgastadas, entonces ahí también se supervisaba que cumplieran con el tema de salud. La fecha de caducidad que ya te indiqué, el almacén que esté limpio y también se le preguntaba a cualquier integrante de la institución si sabían qué era el Banco de Alimentos, entonces cuando ellos contestaban o no podíamos saber si el personal les habían indicado esta parte, que era importante, que todas las personas que estuvieran allí supieran de dónde llega los alimentos, por lo que se hacía preguntas a cualquier persona”.

12.3 Albergues

Los nueve albergues de los distritos de Cercado de Lima, Pachacamac y Lurigancho-Chosica que reciben donaciones del BAP benefician a 3.412 personas en total.

12.4 Eficiencia

Hay dos formas en que las organizaciones reciben las donaciones:

- 1) La misma organización va hasta el supermercado, mercado mayorista y/o almacén para recibir las donaciones.

- 2) Los alimentos son traídos por los camiones del BAP a la misma organización beneficiaria.

El BAP solo cuenta con dos camiones, así que es imposible entregar a través de este vehículo todas las donaciones a todas las organizaciones. Entonces, como una de sus medidas de eficiencia en la entrega de alimentos, el Banco coordina con los donantes y hace que las propias organizaciones recojan los alimentos en los puntos directos de donación.

La hipótesis para este indicador es el siguiente:

La estrategia de entrega de alimentos por parte del BAP condicionan la eficiencia en la provisión de alimentos a los albergues debido a que los beneficiarios deben asumir los costos en transporte, tiempo, requisitos (conseguir el transporte, personal para recoger, el seguro y la vestimenta) y coordinaciones operativas para el recojo de alimentos; ya que, estos últimos no son enviados a sus sedes.

Basado en las respuestas del ítem 2.1 de la encuesta, dos de los albergues estudiados obtienen las donaciones exclusivamente recogiendo de los lugares (B y G), mientras que seis deben recoger pero además reciben de los camiones del BAP (A, D, E, F, H, I) y solamente una organización, recibe exclusivamente de los camiones (C).

6. Tabla. Modalidad de recepción de las donaciones y frecuencia

	Modalidad de recepción de las donaciones	Frecuencia
A	Reciben de los camiones y recogen en supermercado, mercado mayorista y almacén.	Dos veces por semana recogen y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.
B	Recojo en supermercado y mercado mayorista	Tres veces por semana.
C	Reciben exclusivamente de los camiones	Cada dos meses.
D	Reciben de los camiones y recogen en supermercado, mercado mayorista y almacén.	Recogen dos veces a la semana y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.

E	Reciben de los camiones y recogen en supermercado, mercado mayorista y almacén.	Recogen una vez al mes y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.
F	Reciben de los camiones y recogen en almacén.	Recogen cuatro veces al mes y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.
G	Recojo en el supermercado	Una vez por semana.
H	Reciben de los camiones y recogen en supermercado.	Tres veces por semana recogen y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.
I	Reciben de los camiones y recogen en supermercado, mercado mayorista y almacén.	Dos veces por semana recogen y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.

La frecuencia del recojo en supermercados es algo constante, mientras que la entrega de donaciones por los camiones del BAP es más esporádico debido a las múltiples organizaciones que se tienen que atender con solamente dos carros. Además, debido a que el recojo en el mercado mayorista y en el almacén son pocas veces, la investigación se centra en la recolección que hacen los albergues en los supermercados.

Román explica que todos los supermercados tienen mermas, que son productos que han perdido valor comercial por lo que no se pueden comercializar, de estas mermas hay algunos que ya no se pueden utilizar; por ejemplo, si el producto ya expiró. Pero hay otros que sí son aptos para el consumo humano; por ejemplo, si vence el mismo día o es sacado por renovación de stock, entonces todos los supermercados realizan un inventario todos los días, las mermas que todavía sirven son alistadas para ser entregadas.

Román también indica cómo es la asignación de las organizaciones en la forma cómo recogen las donaciones. Señala que se basan en una base de datos que tienen, en donde la gerencia social se encarga de visitar y recopilar información sobre la entidad. Para poder recoger deben

cumplir con ciertos requisitos: tener jvas limpias y utilizables para poner los alimentos, un cooler o similar para mantener la cadena de frío si les dan productos perecibles como yogurt, carne y similar; y por último, deben conseguir un transporte para poder ir a los puntos de recojos.

Cabe señalar que las nueve organizaciones dan a sus albergados las cinco comidas al día (desayuno, merienda, almuerzo, lonche y cena) los siete días de la semana (algo corroborado por las conversaciones informales con los beneficiarios). Los alimentos que reciben por las donaciones del BAP consiste en frutas, verduras, fideos, embutidos, panes, sal, azúcar, menestras, arroz, salsas para pastas, tortas y golosinas (caramelos, galletas, chocolates, etc.). Esto es lo que reciben todos los albergues, solo varía en la cantidad.

Sobre los puntos que el BAP ahorra costos para entregar las donaciones y que los albergues podrían tener dificultades para asumirlos es la distancia del recojo, el tiempo invertido para ir hasta el lugar, conseguir el transporte para recoger las donaciones, el gasto para transportarse, conseguir el personal que colabore en el recojo, demora en la atención en los puntos de la entrega de las donaciones, el costo del seguro de trabajo y riesgo (SCTR) para las personas que recogen (una parte del costo lo abarca el BAP), la vestimenta para el recojo y la coordinación con el BAP para el recojo de los alimentos.

7. Tabla. A1. En cuanto a la distancia del recojo (ítem 2.2 de la encuesta)

	Número de albergues
No hay problema	3 (C, E y H)
Poco problema	2 (A y D)
Regular	3 (B, G e I)
Mucho problema	1 (F)
Totalmente problemático	0

Dos de las tres organizaciones recogen sus donaciones fuera de los distritos donde se ubican (E y H), pero señalan no tener problema con la distancia de recojo porque tienen vehículo propio. El otro albergue (C) que indica no tener problema es porque recibe solo y exclusivamente por el camión del BAP, por lo que obtienen las donaciones en la puerta de su organización.

De los dos albergues que tienen poco problema, ambos también cuentan con carro propio.

Uno de ellos (A) indica no tener problemas en ir hasta el lugar de recojo pero sería bueno que también se le incluya puntos en el mismo Lurigancho-Chosica y en Ate. El otro albergue (D) señala que los lugares de recojo no están en el mismo distrito pero son relativamente cerca.

De los tres albergues que tienen regular problema, dos de ellos no tienen vehículo (B y G) y el otro sí (I). A pesar de la distancia las tres organizaciones indican que están satisfechos en los lugares de recojo porque están complacidos con las donaciones; en cambio, si recibieran en el mismo distrito o cerca de ahí no obtendrían muchos alimentos porque los supermercados en las zonas cercanas son muy pequeños.

Cabe indicar que si las organizaciones pidieran un cambio en el lugar de recojo por el problema de la distancia el BAP sí los reasignaría, como lo realizó con la organización B. Este albergue solicitó al Banco de Alimentos un lugar cercano porque recibían en Surquillo, a pesar de estar satisfechos con las donaciones que tenían –tanto en calidad, cantidad y tipos de productos-, la distancia era muy lejana para ellos, así que se les asignó un supermercado en el mismo distrito de Lurigancho-Chosica pero el problema fue que comenzaron a recibir muy poco, solamente una java porque el súper era muy pequeño, no comercializaban con muchos productos; por lo que les sobraba muy pocos alimentos. Ante esto, conversaron de nuevo con el BAP y se les reasignó a otro lugar que también se encuentra cerca pero ahora sí reciben una cantidad satisfactoria.

El albergue que señala tener mucho problema (F) no tiene vehículo. Indica que las distancias donde debe recoger son muy lejanas y el principal problema deviene porque justamente no tiene transporte propio.

A pesar de los problemas que puede haber por la distancia, todas las organizaciones señalan que las donaciones compensan el trecho recorrido, por lo que están satisfechos en el lugar donde se les asigna.

Sobre la asignación de la distancia Román señala que ellos tienen rutas establecidas de supermercados que están cerca unos de otros, entonces arman grupos por zonas geográficas y dan esas rutas a las organizaciones para que recojan.

Además, sobre el pedido de cambios de puntos de recojo dice que:

“Era un problema porque la mayoría de supermercados estaban en Lima centro: Miraflores, San Isidro, La Molina, Surco, San Borja y por ahí Santa Anita; y solo teníamos un supermercado al sur, digamos en el cono sur, y unos cinco supermercados en Lima Norte. Pero las organizaciones eran lo contrario, al centro de la ciudad había pocas y en la periferia de la ciudad había un montón de organizaciones con pocos supermercados. Igual, se le hablaba con la organización, le decíamos que teníamos una ruta de supermercados disponibles pero era hasta el centro, vas a recoger tanta comida, te conviene o no te conviene tener los recursos para. Pero las organizaciones decían que tenían un supermercado a la vuelta ¿por qué no puedo recoger ahí? Pero esos supermercados lastimosamente no trabajaban con el Banco de Alimentos”.

Sobre la decisión de cambiar o no los puntos de recojo señala que:

“Veíamos caso por caso, para mí era un rompecabezas por eso justamente era la complejidad del programa, yo tenía que estar siempre atento, qué organizaciones cambiaban, qué organizaciones disponía, qué organizaciones cumplían, era un tema de ver caso por caso, situación por situación”.

En cuanto al tratar siempre de establecer puntos de acopio cercanos a las organizaciones es algo que es corroborado por Evelyn, quien dice:

“Se procuraba que los supermercados o los sitios donde eran los lugares de acopio, donde ellos recogían los alimentos, sea cerca a la zona; por ejemplo, un albergue que estaba en Ventanilla no iba a ir hasta San Isidro a recoger, se les brindaba los supermercados que estén cerca a los distritos, que estén cerca a la zona, eso es lo que priorizaba por zonas, por distritos, para que no sea muy lejano”.

8. Tabla. B1. En lo que respecta al tiempo en ir hasta el lugar del recojo. (ítem 2.3 de la encuesta)

	Número de albergues
--	---------------------

No hay problema	4 (A, C, E y H)
Poco problema	2 (D e I)
Regular	1 (G)
Mucho problema	2 (B y F)
Totalmente problemático	0

Tres de las cuatro (A, E y H) organizaciones que no tienen problema con el tiempo que se demoran en ir hasta el punto de recojo se debe a que se organizan bien para no tener urgencias que deban hacer en su albergues durante el tiempo que van y vienen de los puntos de recojo; incluso, una de las organizaciones (H) contrata a una movilidad para recoger en los puntos que se demoran mucho porque están muy lejos. El otro albergue (C) recibe exclusivamente del camión del BAP, así que su demora principal se encuentra en organizar los alimentos recibidos.

De los que tienen poco problema, uno de los albergues (D) indica que se debe al tráfico, eso les quita tiempo, además del pico y placa. El otro (I) señala que se debe a que su albergue no se encuentra en un punto céntrico, están en la periferia, así que se demoran en ir hasta los puntos de donación porque estos últimos sí se encuentran en lugares céntricos.

El albergue que señala tener regular problema (G) indica que esto se debe porque su beneficiarios requieren mucha atención. Cabe señalar que todos sus receptores son de 0 a 6 años, y la mayoría son lactantes (0-2 años), por lo que siempre requieren el mayor personal disponible cuidando en todo momento.

De los dos albergues que señalan tener mucho problema, uno de ellos (B), indica que se debe porque uno de sus puntos de recojo es lejos y casi todos sus albergados son menores de edad, principalmente de 6 a 12 años, por lo que requieren de mucha atención y tienen poco personal; así que, siempre requieren que el poco personal disponible esté en el albergue el mayor tiempo posible. La otra organización (F) indica que los lugares de recojo son lejos, por lo que se demoran en ir hasta el lugar.

A pesar de los problemas que podrían tener por el tiempo que demoran hasta ir a los lugares de recojo, todos los albergues señalan que las donaciones compensan el tiempo invertido.

Sobre ello, Evelyn indica que si el BAP pudiera tener más movilidades para tener la entrega de alimentos entonces podría llegar a más instituciones, más rápido y a organizaciones ubicadas en lugares alejados para que los productos que están a punto de expirar lleguen en mejores condiciones y los puedan consumir más rápido:

“En la entrega de alimentos es tener más movilidad porque si el Banco quiere llegar a más instituciones debe contar con este tipo de movilidad, que ya tenga los implementos porque a veces algunas organizaciones o comedores populares, ellos por ejemplo, era chiquitos y tenían menos recursos que otros, entonces era más difícil que pudieran conseguir movilidad, entonces el Banco de Alimentos provee de esa movilidad sería más fácil que los alimentos que están a punto de expirar lleguen en buenas condiciones a los sitios más alejados, donde necesitan más y van a consumirlos más rápido porque este tema de la caducidad también es un tema que se estaba viendo”.

Sobre ello, la gerente general, Daniela Osore, ya indicó que desde el 2019 se aumentó un camión en la entrega de alimentos, ahora el BAP cuenta con dos flotas en vez de una.

9. Tabla. C1. En conseguir el transporte para el recojo de alimentos (ítem 2.4 de la encuesta)

	Número de albergues
No hay problema	5 (A, C, D, H e I)
Poco problema	3 (B, E y G)
Regular	0
Mucho problema	1 (F)
Totalmente problemático	0

Las cinco organizaciones que señalan no tener problema con conseguir transporte tienen vehículos propios. De hecho, uno de ellos (C) no tiene la necesidad de usarlo porque recibe exclusivamente del camión del BAP.

De las tres organizaciones que tienen poco problema, una de ellas (E) sí tiene vehículo pero lo utilizan para varias actividades, por lo que a veces tienen dificultades porque tienen que reorganizar su agenda para tener disponible el carro cuando deben recoger las donaciones.

Los otros dos albergues (B y G) no tienen coche propio pero sí tienen una persona conocida que se comprometió a hacerles el taxi cuando requieren recoger las donaciones. Por lo que ya tienen asegurado la disponibilidad del taxi para ir hasta el punto de recojo de la donación cada vez que lo necesitan.

La organización que tiene mucho problema con conseguir transporte (F) no tiene vehículo propio ni una persona que se haya comprometido en brindarles el servicio cuando deben recoger las donaciones; ante esto, deben ir a la calle y buscar un taxi que pasa, deben explicarle por qué lo necesitan y esperar que el taxista acepte.

Evelyn dice:

“Cuando estaba ahí me comentaron y me llegaban algunos correos para contestar que no tenían ellos una movilidad para poder recoger, porque como tiene que ser un camioncito o algo así, el Banco de Alimentos sí tiene pero no podía abastecer a todos, por lo que les pedían que tuvieran como mínimo un carro con algunas especificaciones. Por ejemplo, si les entregaban carnes o leche o cosas que se vayan a despreciar rápido entonces sí tenían que tener como una cadena de frío para que se pueda conservar mejor, entonces esas especificaciones sí se les brindaban a ellos y que también las personas que vayan a recoger, que va a cargar, también cumplieran con sus implementos, entonces todas esas cositas tenían que cumplir para que el Banco les pudiera entregar los alimentos”.

También agrega:

“Ellos (los albergues) buscaban (el transporte), y si es Banco de Alimentos tenía la disponibilidad de la movilidad les ayudaban con eso, pero si no ellos buscaban, pero sí hubo casos donde la persona que iba a recoger no pudo conseguir la movilidad pero esos alimentos igual se daban a otros albergues que estuvieran más cerca de la zona para poder recogerlos”. Román señala sobre los problemas de conseguir vehículos que al final todos lo logran obtener -algo que ocurre con todos los albergues de la presente investigación- y que siempre tenían a

algún conocido para usar taxi; pero al no tener un vehículo grande se le daba una ruta chica de supermercados, caracterizado por uno o dos, máximo tres, para que pudiera entrar todo en el taxi.

10. Tabla. D1. En cuanto al gasto para el transporte para el recojo de las donaciones (ítem 2.5 de la encuesta)

	Número de albergues
No hay problema	2 (C y E)
Poco problema	5 (A, B, D, H e I)
Regular	0
Mucho problema	2 (F y G)
Totalmente problemático	0

De las dos organizaciones que no tienen problema con gastar por transporte, uno de ellos (C) es quien recibe exclusivamente por el camión del BAP, la otra (E) tiene recursos por actividades económicas que desarrollan, por lo que no tienen inconvenientes de solventar el gasto de la gasolina, que es de 120 soles al mes aproximadamente, mientras que el ahorro mensual que les produce los alimentos que reciben es de alrededor de 1.000 soles. Se trata del mismo albergue que no tiene ningún problema con el tiempo y la distancia para el recojo de las donaciones de alimentos.

De los que tienen poco problema, cuatro de los cinco albergues (A, D, H e I) cuentan con chofer y vehículo propio; así que, el gasto se debe a la gasolina. Y el que no tiene carro (B) dispone de una persona conocida que les hace el taxi por la mitad del precio normal. El gasto promedio de las cinco organizaciones para el recojo es de 4.950 soles mensuales, pero señalan que las donaciones compensan ese gasto; en promedio, gracias a los alimentos donados, ahorran 28.100 soles mensuales; es decir, un poco más de cinco veces el gasto en transporte.

Las dos organizaciones que tienen mucho problema no cuentan con vehículo propio, aunque una de ellas (G) tiene una persona comprometida para hacerles el taxi cuando lo requieran a un precio módico pero la dificultad está en que tienen muchos gastos en su albergue porque atienden a niños de 0 a 6 años, por lo que requieren todo el dinero disponible para pañales,

leche, etc. El otro albergue (F) debe tomar un taxi de la calle y los taxistas no les hacen mucha rebaja al precio.

Ambas gastan 400 soles al mes para recoger las donaciones, mientras que su nivel de ahorro gracias a esos alimentos recibidos es de 1.300 soles mensuales; por lo que también señalan que las donaciones compensan el gasto.

En lo que se refiere por cada albergue: A gasta entre 1.200 a 1.500 soles mensuales en recoger las donaciones y ahorra gracias a estas últimas entre 3.000 y 4.000 soles al mes, es decir, tiene un ahorro neto de entre 1.800 a 2.500 soles mensuales; B gasta 200 soles al mes aproximadamente y ahorra 600 soles aprox. por las donaciones, por lo que su ahorro neto es de 400 soles al mes aprox., C no gasta en recoger las donaciones porque reciben solamente por el camión y ahorran mensualmente 600 soles al mes aproximadamente por las donaciones recibidas; D gasta un aproximado de 800 soles mensuales para recoger las donaciones y ahorra alrededor de 10.000 soles mensuales por estas, siendo un ahorro neto de alrededor de 9.200 soles al mes; E gasta 120 soles aproximadamente al mes y ahorra 1.000, por lo que tiene un ahorro neto de 880 soles al mes aprox., F gasta alrededor de 200 soles al mes y ahorra un aproximado de 800 soles, por lo que tiene un ahorro neto de 600 soles; G gasta 200 soles al mes y ahorra 500 soles mensuales, un ahorro neto de 300 soles; H gasta 600 soles mensuales y ahorra 2.000, un ahorro neto de 1.400 soles mensuales; y por último, I gasta 2.000 soles al mes y ahorra 12.000 soles mensuales, un ahorro neto de 10.000 soles.

Sobre los problemas de costos Román indica que no sabía sobre ello puesto que las organizaciones eran las encargadas de asumirlo, pero que si alguna no podía costearlo igual recibían a través del camión del BAP.

Evelyn señala su experiencia sobre este tema:

“Escuché una vez que para el recojo de unos productos no se sabía a quién donar porque a la institución que se quería donar no tenía la movilidad, no había quién les dé el tema de la gasolina. Entonces hay muchas veces donde no tienen y el Banco de Alimentos no tiene el recurso para poder entregarlo, entonces se gestionaba de otra forma para que otra institución sea beneficiada, esos alimentos no se quedan sin ser recogidos, tratan de que alguno sean beneficiarios”.

11. Tabla. E1. Para conseguir personal de apoyo para el recojo de alimentos (ítem 2.6 de la encuesta)

	Número de albergues
No hay problema	4 (A, E, H e I)
Poco problema	2 (B y C)
Regular	3 (D, F y G)
Mucho problema	0
Totalmente problemático	0

Los cuatro albergues que no tienen problema con conseguir personal para el recojo de los alimentos cuentan con chofer de la institución, además de tener la capacidad de contar con algunos de su personal para que apoye al chofer en los recojos.

Pero hay uno de ellos (H) que ha tenido que renunciar al recojo de donaciones en el mercado mayorista porque no les alcanza el personal. Para el recojo en supermercados cuenta con un profesor del mismo albergue que los apoya para acompañar al chofer, pero según señala la directora, pedirle que también vaya al mercado mayorista ya sería demasiado. Por lo que están buscando voluntarios para poder realizar el recojo de las donaciones en el mercado mayorista.

Uno de los dos albergues que tienen poco problema (C) es quien recibe exclusivamente del camión del BAP, el problema con ellos es que quisieran que se les avisara con un poco más de anticipación para encargar a una persona que se quede en el lugar esperando a que llegue el camión con la donación para que pueda hacer la descarga de manera inmediata. La otra organización (B) tiene poco personal pero su mismo amigo que les hace el taxi consigue personas para el recojo, el problema sería cuando este amigo ya no los apoye, entonces tendrían que pedir a otros amigos, familiares, vecinos, etc.

Las tres organizaciones que tienen regular problema cuentan poco personal, por lo que es difícil encontrar quién pueda ayudar. Dos de las tres organizaciones (F y G) solamente cuentan con personal mujer, así que es complicado acompañar y cargar las javas, por lo que deben recurrir a voluntarios, el problema radica cuando no hay voluntarios disponibles para ayudar, entonces debe ir la propia directora de cada institución.

La otra institución (D) tiene que pedir a sus propios beneficiarios si alguno tiene disponibilidad para colaborar, pero a veces ninguno puede, por lo que tiene que ir el chofer solo.

Sobre ello, Román indica que existe el programa de rescate a supermercados, que consiste en que voluntarios van en coordinación con los beneficiarios y los encargados de almacén de las tiendas para poder rescatar alimentos; es decir, voluntarios del BAP yendo a una hora determinada a los puntos de recojo para poder cargar las mermas y ayudar a entregarlas a los beneficiarios. El problema radica en la extensión del programa, debido a las limitantes de voluntarios y sus tiempos es que no se pueden hacer para todos los beneficiarios; ante ello, solamente abarcan a alrededor de 20 supermercados.

12. Tabla. F1. Sobre la demora en la atención para la entrega de las donaciones (ítem 2.7 de la encuesta)

	Número de albergues
No hay problema	3 (B, C y H)
Poco problema	4 (A, E, F y G)
Regular	0
Mucho problema	0
Totalmente problemático	2 (D e I)

Las tres organizaciones que no tienen problema con el tiempo de espera señalan que en todos los lugares donde recogen no esperan mucho tiempo, por lo que no hay dificultad al respecto. Todo ya está organizado para que ellos simplemente vayan y recojan. Solamente una de las instituciones (H) indica que tuvo ese problema pero fueron en contadas oportunidades, unas cinco veces en total.

De los cuatro que tienen poco problema, uno de ellos (A), indica que en algunos supermercados los hacen esperar porque hay cambio de turno o porque las personas encargadas en entregarles las donaciones han salido para almorzar, así que tienen que esperar dos horas, aproximadamente.

El otro albergue (G) indica que al principio tenían problemas con el tiempo de espera pero después se solucionó gracias a que el jefe del supermercado se percató de esto, así que gestionó para que no vuelva a pasar. La tercera organización (F) señala que no tiene problemas con el tiempo de la demora, su principal dificultad está en conseguir la movilidad. La cuarta organización (E) que tiene poco problema indica que cuando van a recoger también hay otras organizaciones que están haciendo lo mismo, así que deben esperar, señala que deberían poner fechas a cada grupo para que no se acumulen. Además, dice que hay tres lugares que en varios momentos los hacen esperar entre dos a tres horas, por lo que a veces se pasa la hora de recojo y se tienen que regresar sin nada.

Uno de los dos albergues que indica tener total problema con la demora (D) señala que en tres puntos de recojo los hacen esperar mucho tiempo, hay veces donde llega hasta dos horas. Incluso, antes recogían los sábados, pero uno de los puntos los hacía esperar mucho tiempo, entonces llegaban tarde al otro punto de recojo que tenían que ir después, por lo que el donante se quejaba asumiendo que no tenían interés por las donaciones, así que se les dejó de donar en ese punto.

La otra organización (I) que señala tener total problema indica que se debe por un punto donde recogen una vez a la semana donaciones y que los hace esperar entre tres a cuatro horas.

Sobre esto, Román indica que siempre tuvieron problema con ello, él explica que es por una falta de sensibilización por parte del personal. Menciona que al:

“Operario de los supermercados no le pagan por seleccionar el alimento, antes el trabajo del empleado era merma y listo, todo a la basura. Y ahora, se tiene que hacer el trabajo de hacer una pre selección, de esperar a la persona, de ver, entonces era un trabajo extra para la persona que trabajaba dentro del supermercado, entonces muchos no lo veían de muy buena gana”.

Pero eso no es todo, también señala que cierto personal daba de manera despectiva las donaciones a los beneficiarios:

“Sienten que te están regalando la comida entonces sienten como que si te estuvieran dando limosna o una cosa así. Obviamente los supermercados no lo veían así porque reciben un certificado de donación que luego los ayudaba tributariamente a deducir impuestos, pero eso no llegaba hasta abajo; entonces una de las partes de este programa era ir a los supermercados a concientizar a los trabajadores”.

Ante ello, indica que se realiza un fuerte trabajo de sensibilización para que esos trabajadores puedan ver que esa labor extra que hacen en verdad es para generar un impacto positivo en personas necesitadas, pero el problema radica en que los supermercados tienen una alta rotación de personal, por lo que todo depende principalmente del contacto humano; por ejemplo, hay organizaciones que entablan amistades con las personas encargadas de darles las donaciones, por lo que el proceso se hacía rápido, simple y sin muchos problemas. Pero, posteriormente, el contratiempo volvía a pasar cuando cambiaban de personal, entonces el empleado nuevo no entendía por qué se hacía ello, ya que no lo capacitaban ni le explicaban, por lo que podía tener roces con los beneficiarios que iban para recoger.

Sobre este problema cuenta lo siguiente:

“Tuve casos donde me llamaban y me decían que estaban hace tres horas esperando y todavía no me atienden, porque de todas maneras, el almacén y la logística que tiene un supermercado es una cosa compleja. A veces, tienes dos camiones que están desembarcando antes que tú, entonces obviamente, le van a dar prioridad a los productos que está llegando. Entonces, eso era lo más complejo del programa”.

Es por este motivo que realizan charlas. Dice que:

“Cada supermercado tiene una pequeña sala de junta, también espacios donde se pueden juntar, entonces nosotros íbamos a cada supermercado a visitar y le pedíamos al gerente de la tienda que a las personas implicadas en todo este proceso de recuperación de alimentos que por favor vinieran con nosotros una media hora, una hora, para hacer una charla donde les explicábamos qué era el Banco de Alimentos, les explicábamos un poco más a detalle sus funciones; por ejemplo, qué comida podían donar y qué comida no, digamos las verduras, cuáles eran las verduras que aceptábamos y que no aceptábamos, que la comida sea regalada no significa que podíamos aceptar cualquier producto”.

Prosigue diciendo:

“Entonces, hacíamos capacitaciones para que tanto los receptores como los donantes sepan bien cuáles son los productos que pueden y no pueden recibir. Invitábamos a esas charlas a los representantes de las casas hogar para que esas demás personas puedan mostrar a los chicos cuál era el impacto de su trabajo. Y así, tratábamos de ir a todos los supermercados, tratando de concientizar un poco a la gente”.

Sobre la frecuencia de las charlas indica que:

“Dependía mucho, por ejemplo, había un supermercado que en ocho meses habríamos ido dos a tres veces porque el gerente de la tienda nos pedía porque quería que el programa saliera adelante y entonces quería capacitar a sus chicos. Creía en el programa, entonces él mismo nos lo pedía entonces nosotros gustosos íbamos.

Si veíamos que un supermercado estaba más o menos normal no lo precisábamos, si veíamos que un supermercado había problemas o que se demoraban mucho en atender o algo así, pues a ese supermercado íbamos porque cada supermercado era un mundo aparte porque mucho dependía del jefe de tienda. Lo importante era meterse al bolsillo al jefe de tienda, me refiero meterse al bolsillo a ganártelo, a que el jefe de tienda crea en el programa porque si el jefe de tienda cree en el programa cada vez que hay una persona una nueva lo va a capacitar, le va a pedir a sus colaboradores, que es la orden de su jefe que es su trabajo y le da la importancia del caso.

Yo me acuerdo que había un jefe de tienda que era de un supermercado excelente, muy bueno, que donaba bien, era puntual, luego a él lo trasladaron a otro supermercado, y apenas lo trasladaron él nos pidió que llegáramos a capacitar y fue una cuestión de semanas, de lo que ese supermercado con ese jefe de tienda subió un 180%, de lo que donaban dos javas empezó a donar 15 javas tres veces por semana y fue inmediato y se mantuvo. Y el otro supermercado, donde antes estaba ese jefe de tienda, bajó. Entonces depende mucho de la voluntad del jefe de tienda y que crea de verdad en el proyecto”.

También indica que no llegaron a todos los supermercados donantes, solamente a algunos y que principalmente todo fluía bien cuando convencían al jefe de tienda.

Sobre ello, dice:

“sí, es la única forma. Es la mejor forma más efectiva”.

Otro problema relacionado a la demora era que a veces ni siquiera atendían a los beneficiarios.

Román dice que:

“Lo que pasaba, y pasaba muy frecuente era que a través de una llamada me decían (las organizaciones beneficiarias) Román, estamos dos horas acá, o que estaban una hora acá y que no me atienden. Entonces, yo le decía anda al siguiente supermercado porque, no era solamente que no le daban la comida, sino que no lo atendían”.

Con las empresas que hacían eso él los registraba en un cuadro de reportes e incidencias, y si se repetía con un mismo supermercado varias veces intervenía.

Dice:

“Llamábamos a la persona encargada dentro del supermercado, tratábamos de ver qué pasaba, de hablar porque o sino es gasto de tiempo y de recursos pasar por ese supermercado si no está entregando nada, y ahí entrábamos con las capacitaciones, lo tratábamos de arreglar”.

Según explica, esto ocurría por una falta de voluntad de los trabajadores, tenían una falta de sensibilización. Felizmente señala que después que intervenía recapacitaban y nunca tuvo que descartar ningún punto de donación.

Expresa que:

“A veces no eran charlas, a veces solamente bastaba con que se comunicara con el jefe de tienda, una llamada con el jefe de tienda. A veces, era tanto así que llamaba al jefe de tienda

para saber qué estaba pasando y me respondían sorprendidos: ¿cómo? ¿había un programa de recojo de alimentos? Es decir, el jefe de tienda no estaba ni enterado porque rotan, duran poco; entonces, el jefe de tienda no estaba ni enterado de este programa”.

También agrega que:

“Hablando a nivel macro, la entrega de alimentos antes se veía un poco como caridad, a partir de la ley que se sacó en el 2017 (deducción de impuestos por parte de los donantes) ya se vio como algo sustentable. Yo dono alimentos, la gente que necesita come y la compañía que dona los alimentos con esta nueva ley puede tener realmente beneficios tributarios por la donación que han hecho. Entonces, es un ganar por ganar, todos ganan. Entonces, poco a poco, las empresas comienzan a mirar la donación de alimentos con otros ojos. Si una empresa institucionaliza las donaciones de alimentos todo funciona porque ya está como parte de la cultura corporativa, por lo que ya capacitan para eso, el Banco de Alimentos ya no tiene que ir, sino que la misma empresa capacita”.

13. Tabla. G1. El costo del seguro (ítem 2.8 de la encuesta)

	Número de albergues
No hay problema	6 (B, C, D, E, H e I)
Poco problema	1 (A)
Regular	0
Mucho problema	2 (F y G)
Totalmente problemático	0

Las seis organizaciones que señalan no tener problema con el seguro se debe a que cuentan con el dinero del pago, no es mucho dinero para ellos.

El albergue que tiene poco problema (A) indica que se debe a que su organización da el servicio completamente gratuito, por lo que no pide ningún pago a sus beneficiarios, esto hace que todo gasto les genere un poco de dificultad.

De las dos instituciones que señalan tener mucho problema, una de ellas (F) indica que se debe a que no tienen una persona fija para recoger las donaciones, buscan a cualquier taxista

de la calle, por lo que pagan el seguro para esa persona, y la próxima vez a otra; y así sucesivamente.

La otra institución (G) indica que se trata de algo meramente económico. Hay que señalar que es una organización que se sostiene a través de donaciones, por lo que cualquier gasto les es difícil asumir, además que todos sus beneficiarios son niños de 0 a 6 años, así que deben comprar productos de primera necesidad para ellos, que para el presupuesto de la organización es bastante dinero.

Sobre ello Román indica que el seguro SCTR son para las personas que van a recoger a los almacenes centrales de los supermercados, las que no cuentan con ello el BAP los ayuda a pagarlo.

14. Tabla. H1. Vestimenta para el recojo (ítem 2.9 de la encuesta)

	Número de albergues
No hay problema	8 (A, B, C, D, E, F, H e I)
Poco problema	1 (G)
Regular	
Mucho problema	
Totalmente problemático	

Los 8 albergues que no tienen problema con la obtención de la vestimenta para el recojo es porque ellos ya poseen esas prendas, así que no tienen ninguna dificultad en conseguirla. Mientras que la única organización que tiene poco problema señala que quien antes recogía los alimentos no le entraba el casco que tenían en la cabeza, así que no se lo ponía.

15. Tabla. I1. Coordinación para el recojo de alimentos (ítem 2.10 de la encuesta)

	Número de albergues
No hay problema	7 (A, B, D, E, G, H e I)
Poco problema	1 (C)
Regular	1 (F)

Mucho problema	
Totalmente problemático	

En el caso del albergue que tiene poco problema (C) es porque quisiera que se les avise con un poco más de anticipación cuando van a recibir la donación para asignar a alguien para que se quede esperando para cargar los alimentos. Mientras que la institución que señala tener regular problema (F) indica que se debe a que por temas de movilidad habían veces donde no podían recoger donde se les había asignado y por eso ya no los seguían llamando para decirles dónde podrían recoger después.

Sobre esto último, Román ya indicó que la asignación de los puntos de recojo por parte de los albergues ya está programado, si uno de ellos no puede recoger en donde le toca entonces debe solicitar un cambio de lugar pero para que se acepte debe pasar un proceso que no es inmediato, sino que se revisa caso por caso. Es por esta razón que a F no se le asigna inmediatamente otro punto donde puedan recoger si es que no pueden hacerlo en donde se les había asignado en un primero momento.

Sobre si falta personal para que se pueda coordinar de una manera más efectiva, Evelyn señala:

“Sí, claro, habían correos que se tenían que resolver o cuando mandaban a las instituciones que había un lote para recoger y estaban interesados, no leían el correo y el tiempo apremiaba, entonces se tenía que llamar directamente para preguntar, para consultar, entonces eso también toma tiempo, el estar llamando y consultando quién tiene la movilidad porque a veces decían (los donantes) que tenían donación pero tenían que recogerlo hoy, se tenía que ver a qué institución, que tuviera la movilidad disponible, para hacerle la entrega”.

16. Tabla. J1. ¿Siente que los alimentos donados compensa el gasto invertido (tiempo y/o dinero)? (ítem 2.11 de la encuesta)

	Número de albergues
Sí	9
No	0

17. Tabla. K1. El ahorro en dinero que tienen por no tener que comprar alimentos gracias a las donaciones del BAP. (ítem 3.14 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	
Poco	
Regular	2 (E y G)
Mucho	1 (F)
Totalmente	6 (A, B, C, D, H e I)

Los albergues que señalan que es regular (E y G) ahorran 1.500 soles al mes por las donaciones del BAP, mientras que F, quien indica que es mucho, ahorra 800 soles en ese mismo lapso de tiempo. Por otro lado, los que dijeron que es “totalmente” suma la cantidad de 28.100 soles cada mes.

Si es que se divide cada una de esas cifras con la cantidad de organizaciones se tendría que los que señalan que es regular es 750 soles per cápita; mucho sería 800; y por último, totalmente, 5.620. Lo que se comprueba la lógica de que la cifra per cápita aumenta a medida que la escala de satisfacción sea mayor.

12.5 Eficacia

Esta parte se asocia con la segunda hipótesis, que señala que los alimentos entregados por parte del BAP aportan de manera limitada a la eficacia en reducir y/o eliminar el hambre, la anemia y la desnutrición de los beneficiarios de los albergues debido a que los excedentes alimenticios que son “rescatados” por el Banco para luego ser entregados como donaciones a estas organizaciones raramente coinciden con los alimentos específicos que son requeridos para poder solucionar los problemas de malnutrición antes mencionados.

Sobre el cumplimiento de los objetivos del BAP, la pregunta fue el aporte que tiene este en su institución para:

18. Tabla. A2. Combatir el hambre (ítem 3.9 de la encuesta)

	Número de albergues
--	---------------------

Nada	
Poco	
Regular	3 (C, E y G)
Mucho	4 (D, F, H e I)
Totalmente	2 (A y B)

Las tres organizaciones que señalan que el aporte es regular (C, E y G) se debe a que quisieran recibir en mayor cantidad y con mayor frecuencia las donaciones. Cabe recordar que C y E son los albergues que recogen donaciones con menos frecuencia de todos los institutos estudiados; el primero, lo hace cada dos meses; mientras que el segundo, una vez al mes. En el caso de G, tiene la misma frecuencia que F (quien marcó mucho), pero a diferencia de este último G no recibe por el camión del BAP ni siquiera de manera intermitente.

El mismo argumento es lo que señalan los albergues que indican que el aporte es “mucho” para poder marcar “totalmente”. Es decir, que las donaciones sean con mayor frecuencia, en mayor cantidad, y sobre todo, en el tipo de alimentos, porque hay cierta comida que ellos requieren y que no les llega o les llega muy poco a través de las donaciones; por ejemplo, carne.

19. Tabla. B2. Luchar contra la anemia (ítem 3.10 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	
Poco	
Regular	1 (G)
Mucho	5 (C, D, E, F e I)
Totalmente	3 (A, B y H)

G señala que es regular porque requieren de ciertos alimentos que no llegan a través del BAP, específicamente para el combate de la anemia es por la necesidad de carnes. Sobre esto, la directora señala que:

“Sobre las carnes nos piden sangrecita, que es lo que se da a los niños contra la anemia, carne de res, pescado y pollo”.

Los albergues que cuentan con beneficiarios con anemia son: C con 3 beneficiados; D también con 3; F con 4; G con 8 y H con 3. Se puede observar que G es la organización con mayor cantidad de albergados con anemia y es la que le dio el peor puntaje al BAP (regular) sobre su labor para solucionar este problema.

Sobre esto, Mary E. Penny señala que:

“De los micronutrientes, el que tiene ahora más interés es el hierro porque es necesario para mantener el tejido magro y la sangre; por lo que uno de los resultados de una deficiencia en hierro es la anemia. Un problema con el hierro es que no siempre se aprovecha, es más fácil absorber el hierro cuando viene de un alimento que cuando es del sulfato ferroso o similar, se absorbe pero no cubre tanto... la anemia parece que no está mejorando (en el Perú), hay una prevalencia grande de niños menores de 5 años con este problema, si no me equivoco aproximadamente el 42% sufre de anemia infantil en el país; por lo que eso ahora se ha convertido en el gran reto”.

20. Tabla. C2. Contra la desnutrición (Ítem 3.11 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	
Poco	
Regular	1 (E)
Mucho	5 (C, D, F, G e I)
Totalmente	3 (A, B y H)

El albergue E indica que están satisfechos pero que les gustaría recibir carnes de vez en cuando, más menestras y algo de frutas.

Los albergues que cuentan con beneficiarios con desnutrición son: C con 3 personas; F con 15 y H con 3. Estas tres organizaciones son las que también tienen albergados con anemia, con lo que se ve el serio problema que tienen con la alimentación.

Sobre este tema, Mary E. Penny indica que uno de los mayores efectos por este problema que ha observado más en el país es:

“El bajo crecimiento. Se debe ver la dieta y si hay una adecuada diversidad, probablemente tenga suficientes calorías pero no tengan suficientes micronutrientes, del cual el hierro es uno pero no es el único”.

21. Tabla. D2. Mejorar el estado físico de los beneficiarios (ítem 3.12 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	
Poco	
Regular	
Mucho	(C, D, E, F y G)
Totalmente	(A, B, H e I)

El hecho de que en todos los casos expresan que las donaciones a través del BAP ayuda a mejorar el estado físico de los beneficiarios en mucho o totalmente se debe a que aprecian los alimentos que reciben.

Por ejemplo, G señala que:

“Lo de la desnutrición son por los carbohidratos sobre todo, el arroz, los fideos, todas las menestras que llegan, todo eso se colabora muchísimo y eso es lo que mejora el estado físico de los chicos”.

Mientras que C dice que:

“Para combatir la anemia y desnutrición los productos del BAP que más han ayudado son el queso, pescado, yogurt, las menestras, el hígado, huevo”.

Sobre esto, Mary E. Penny señala que:

“Tengan mucho cuidado (las organizaciones sociales relacionadas a temas alimenticios) en que estén dando los alimentos que faltan y que no contribuye a la falta de diversidad. Por ejemplo, si están entregando arroz y que en la realidad las personas no están con deficiencias calóricas, entonces no están haciendo algo bueno. También deben preocuparse de que se están adecuando a las deficiencias específicas que tiene la población, además de respetar la cultura de las personas, no se le puede dar carne a un vegetariano, no se le puede forzar a las personas a comer cosas. También el hecho de que no están agregando el problema de sobrepeso, obesidad... Tienen que ser conscientes de los déficits de la población, deben ser conscientes de cuáles son las dietas de las personas a las que se está donando y que no estoy empeorando, por ejemplo, dando más calorías y no necesariamente adecuando a las necesidades de micronutrientes, porque estos últimos son más deficientes”.

También indica que hay tres factores que determinan lo que se come:

- 1) Oportunidad (se come según donde uno se encuentra y lo que haya disponible)
- 2) Costo
- 3) Lo que nos gusta

Señalando que:

“Por el estilo de vida que muchos tenemos terminamos comiendo cosas que no son tan nutritivas”.

Así que, esos tres elementos son claves para mejorar la nutrición de los beneficiarios.

22. Tabla. E2. Contra la malnutrición (ítem 3.13 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	
Poco	
Regular	1 (G)
Mucho	4 (C, D, E y F)
Totalmente	4 (A, B, H e I)

Lo del G es regular porque reitera que necesita que se les de carnes, algo que no reciben del BAP. Los demás señalan que aporta en mucho o totalmente porque de nuevo, valoran los alimentos que se les dona.

Rita Reyes indica que:

“Actualmente en nuestro país tenemos dos caras de la moneda, el problema de malnutrición por deficiencia, como la desnutrición crónica y anemia, lo que afecta al niño, no solo en el crecimiento, en la talla y estatura, sino también al desenvolvimiento de ellos en clase, al desempeño escolar, a que se mantenga despiertos y activos, a que se desarrollen de manera adecuada. Pero también, por el otro lado, se tiene la malnutrición por exceso, que cada vez está creciendo más, tienes el sobrepeso y la obesidad, que la tendencia nos indica que va a ir incrementando en los próximos años; y esto básicamente por los cambios en el estilo de vida, a la vida más apresurada, a una mayor cantidad de productos procesados que consumimos. Entonces, tanto el problema de malnutrición por deficiencia, como el de por exceso, lo que hacen es mellar la salud de la persona, es afectar de alguna manera la calidad de vida de la persona. Tienes por un lado a un niño con problemas para atender en clases o para mantenerse despierto durante una jornada escolar; por otro lado, tienes un niño con sobrepeso, que a final de cuentas no va a estar tan activo, que va a sufrir de bullying en la escuela, su autoestima va a ser perjudicada, y este problema va a seguir incrementándose, y no solo afecta a la persona, sino también a la familia. Yo siempre digo que los problemas de malnutrición le cuesta a las familias peruanas en general porque es la familia al final la que se ve perjudicada con un padre o hermano diabético, con problemas cardiovasculares, que al final son enfermedades que te pueden ir deteriorando demasiado tu calidad de vida.

Cuando hablamos de problemas nutricionales, estamos hablando de todos los problemas que terminan afectando la salud del capital humano de nuestro país y si la salud se afecta, definitivamente tú no estás en condiciones adecuadas para poder desarrollar y desarrollarnos como país. Yo creo que en este momento es importante que miremos estos dos problemas”.

Mary E. Penny indica sobre la posibilidad de que una persona pueda no tener problemas en peso, talla, edad o anemia pero igual tener problemas de nutrición que:

“Sí, podría ser; por ejemplo, podría ser que alguien tenga deficiencia de calcio, zinc, vitaminas, que es algo que no medimos. Por ejemplo, cuando solo damos sulfato ferroso no estamos corrigiendo las demás cosas, pero nosotros no solo hacemos eso, estamos aconsejando dietas. Además de esto, personalmente creo que los multimicronutrientes son una manera mejor de resolver el problema”.

Ante ello, Sandra Cusirramos indica que:

“Se debe pesar, tallar y (realizar) una consulta con el médico, donde el médico ordena su perfil lipídico, donde se pueden ver; por ejemplo, si se tiene el colesterol elevado, entre otras cosas”.

Esta parte de eficacia es sobre la tercera hipótesis, que indica que la calidad de los alimentos donados por el BAP son buenos porque los alimentos son “rescatados” cuando siguen siendo aptos para el consumo humano.

23. Tabla. F2. Sobre la fecha de caducidad de los productos que reciben (ítem 3.7 de la encuesta)

	Número de albergues
No está satisfecho	1 (B)
Insatisfecho	
Ni satisfecho ni insatisfecho	1 (D)
Satisfecho	5 (C, E, F, H e I)
Totalmente satisfecho	2 (A y G)

El albergue que no está satisfecho (B) indica:

“Sobre la fecha de caducidad sí estoy algo inconforme porque a mí me da miedo sobre todo las menores de 10 años para abajo me da miedo darles productos vencidos. Yo sé que por ahí el producto dura un poco más, pero no puedo arriesgar, estando en un albergue para niñas no puedo arriesgar. Entonces el producto vencido lo consumen mayormente las más grandecitas o el personal.”

El que está ni satisfecho ni insatisfecho (D) señala que han sido contadas veces que han recibido alimentos caducados, pero que hubo ocasiones donde estaban en muy mal estado, como carnes de color verde, que le tomaron fotos y se lo enviaron al BAP para que observen el estado de esos alimentos.

De los que están satisfechos, el C dice que es por el pescado:

“En el caso del pescado al toque debe entrar al frío porque Chosica es un lugar caluroso”.

El albergue E señala que:

“No hemos recibido productos vencidos, sino que faltan dos días y debemos correr, consumirlos rápidamente y ahí corremos un poco más. Eso habrá sido, en el año (2019), dos veces pero sí me avisan”.

La institución F dice:

“No hemos recibido productos vencidos. Tiene la diferencia de dos a tres días, pero vencidos no”.

El albergue H dice que:

“Básicamente recibimos toda la alimentación y vemos la fecha de vencimiento y la vamos distribuyendo. Por ejemplo, nosotros hacemos las compras quincenales de alimentación, lo que es arroz, azúcar, todo; entonces, por ejemplo, ya hemos comprado hasta este quince. Por ejemplo, compramos quincenal 250 kilos de arroz, entonces lunes, miércoles y jueves que va llegando (las donaciones del BAP) voy entregando y voy sumando, si he recogido en el día 50 kilos, entonces compramos la diferencia. Tratamos estar atentos a la fecha de vencimiento... No tenemos problemas con productos que van a caducar próximamente, es muy poco. Como le digo, hacemos la distribución, en el tema del pan llegan X, hemos habilitado dos conservadoras para que puedan durar más tiempo y con el calor no sea perecedero y le encargamos al educador que sea el que lo distribuya. Lo que es el pan ya saben y lo que es el keke y eso que se vence al día siguiente, lo que se puede guardar, el pan de molde que se puede guardar por dos a tres días más. Ya sabe todo el mundo el manejo de los alimentos”.

La organización I dice:

“Los que son muy perecibles, normalmente, lo que son panes, tortas, nos lo dan cuatro a cinco días en su proximidad a la fecha de caducidad, pero con tantos niños eso no dura ni dos días. No tenemos ningún problema con eso. Siempre llegamos a consumir antes de la fecha”.

El hecho de que los alimentos donados estén cerca a su fecha de caducidad es porque uno de los principales motivos de la donación de los excedentes es justamente por la proximidad de la fecha en que van a caducar. Esto lo indica Yoshiro cuando señala que tanto en Alicorp como en Molitalia uno de los motivos por los que se donaba al BAP era por ser productos de pronto vencimiento.

Román expresa que no recibía quejas por la caducidad de los productos, más bien era lo contrario, las propias organizaciones le pedían poder llevarse alimentos que ya habían expirado. Dice que:

“Todo lo contrario, teníamos que luchar y se lo explicábamos al albergue, en algunas ocasiones el albergue decía: ¡Ay pero no importa!, es decir, la comida ya estaba vencida y el albergue decía que no importa que yo me lo llevo, porque así es la necesidad. El albergue me decía -pero Román yo veo que botan un montón de carne- porque cuando iban a recoger los alimentos, en el momento de la entrega de la merma ellos entregan lo que tienen que entregar y botan lo que tienen que botar, entonces, los albergues se daban cuenta que justamente en ese momento botaban comida y me decían: -no entiendo por qué no nos dan esa comida-; y yo les decía, -si no se los están dando es porque no cumplen con los criterios necesarios para que sean comestibles para que no les haga daño-, y ellos decían: -pero ni importa, nosotros lo hervimos, que nos den esa comida-. Pero no”.

Continúa diciendo:

“De hecho, habían supermercados que sí eran bastante rigurosos con esto y nosotros le repetíamos y le repetíamos y le repetíamos que la comida que vence el mismo día sí se puede porque esa comida sí la pueden utilizar el mismo día, llegas al albergue y la repartes; pero comida ya vencida estaba estrictamente prohibido, y al contrario, las organizaciones siempre

querían llevarse que tenían un día de vencido, dos días de vencido y siempre se les explicaba que eso no era posible”.

Evelyn concuerda con lo dicho con Román sobre los beneficiarios que pedían utilizar los productos ya caducados. Basada en su experiencia ella pudo corroborar que las organizaciones beneficiarias sí tenían productos que no los habían consumido previo a su fecha de caducidad, sino que los habían guardado para poder comerlos pasado ese tiempo. Por lo que no hay una conciencia real sobre el problema. Entonces esto era algo que le preocupaba, dice al respecto:

“... este tema de la caducidad también es un tema que se estaba viendo porque lo consulté con amigas que son ingenieras alimentarias que este tema justamente de la fecha de caducidad para todos los alimentos se maneja diferente, no es lo mismo para todos.

Por ejemplo, se decía que podía durar un día, dos días más (de la fecha de caducidad) pero es de acuerdo a las harinas o cosas así, o las gaseosas también pueden durar un poco más de la fecha de vencimiento que indica, pero hay tipos de alimentos que más de un día ya no porque era un tema más delicado, y ahí faltaba, me acuerdo que lo propuse, faltaba hacer mayor énfasis en capacitar a las instituciones respecto a esto porque uno de los albergues que visité tenían productos que ya habían vencido, entonces se les explicaba y se les hacía la recomendación, el hincapié en por qué debían de consumirlo antes, en la fecha que se les estaba entregando, no era para almacenar”.

También indica:

“Para mí es incidir mucho en las capacitaciones a las personas a quienes se les entrega los alimentos, era un punto en el cual yo me quedé intrigada, qué pasa si ellos no obedecen este cumplimiento; al final, van a salir perjudicados, pueden consumir un producto que ya no tiene sus propiedades nutricionales, sino que a la larga les puede dañar el estómago.

Esta parte de enfatizar qué alimentos podían consumir después de su fecha o hasta qué punto podían tener para la fecha de consumo faltaba reforzar, sí propuse que lo mejoraran. Se tiene que hacer una tabla de lo que se les dona y saber hasta qué fecha lo pueden consumir, como una infografía para informar”.

24. Tabla. G2. Sobre la calidad de los productos (ítem 3.8 de la encuesta)

	Número de albergues
No está satisfecho	
Insatisfecho	
Ni satisfecho ni insatisfecho	1 (B)
Satisfecho	4 (D, F, G, E e I)
Totalmente satisfecho	3 (A, C y H)

Sobre la organización que señala que está ni satisfechos ni insatisfechos (B) dice que:

“Sobre la calidad que recibimos del Banco de Alimentos no hay problemas salvo el tema de la caducidad. De todas las veces que recibimos siempre hay productos que vencen al día siguiente o a los dos días, es muy poco (tiempo). Productos vencidos no hemos recibido pero a veces la diferencia es por 24 horas; yo diría que es el 50%”.

Sobre los albergues que están satisfechos, todos dicen que está bien, los únicos casos distintos son el del D e I, el primero señala que:

“A veces tenemos complicaciones con una tienda en específico, hay cosas que mandan que están medias aplastadas, nosotros tenemos cierta incomodidad. A veces está aplastado, cortado y ese tipo de cosas”.

Mientras que el I aduce algo similar:

“Hemos tenido problemas mínimos con productos que tienen alguna abolladura, con algún enlatado que tiene alguna abolladura o algún producto lácteo que tiene alguna rajadura, es más, no lo recibimos, lo dejamos y lo marcamos que no lo hemos recibido porque no están en buen estado porque dentro de las pautas que nos dan el Banco de Alimentos es que no se reciba esos productos que no están en buen estado, pero es mínimo ese problema”.

Como se puede observar el problema no está en la calidad de los alimentos, sino con la caducidad y estado de los envases de los productos que son donados. Sobre este tema, la nutricionista Mary E. Penny señala que:

“Hemos visto que en el Perú el problema de deficiencia calórica; es decir, hambruna, que no hay suficiente para comer no es muy común, lo que es muy común es la calidad de la dieta, y cuando hablamos de la calidad de la dieta, una de las cosas que nos preocupamos es por los micronutrientes”.

Román señala que dan charlas a los beneficiarios para que reciban solamente productos de calidad:

“Todo el tiempo, yo tenía charlas con ellos, no me acuerdo bien la periodicidad de las charlas pero sí todo el tiempo. No solo pedíamos que estén los representantes de los albergues sino lo más importante eran las personas que iban a hacer el recojo, a esas personas era muy importante capacitarlos, y también en enseñarles en habilidades blandas, en cómo hacerse amigo de las personas del supermercado. Capacitábamos mucho y visitábamos todo el tiempo a los beneficiarios”.

Sobre la pregunta si esas charlas funcionaban o no, él responde que:

“Sí, sí era efectivo. Se les explicaba bien, entendían, era difícil pero sí era efectivo. En el tema de donación por lo menos tenías que tener un equipo de sensibilización, yo creo que sí es bastante importante porque sí funciona, lento pero sí funciona. Al principio no usaban ni siquiera chalecos, se trata de profesionalizar el recojo de alimentos en general y hacerles entender a las personas que para que las donaciones sigan creciendo hay que cumplir eso porque mientras más cumplamos, mientras más organizados nos vean más cosas se van a poder sacar, más cosas van a poder salir, y sí, sí funcionaban bastante las charlas”.

En cuanto su opinión si las donaciones eran de calidad, señala que:

“La calidad yo creo que era buena en el sentido de que los productos eran buenos, nosotros por ejemplo teníamos donaciones del María Almenara, entonces teníamos beneficiarios que comían pasteles del María Almenara, ni yo comía tantos pasteles del María Almenara como los beneficiarios. En ese sentido, yo creo que calidad de las donaciones sí era bastante buena”.

25. Tabla. H2. Frecuencia y cantidad de productos vencidos (ítem 3.16 y 3.17 de la encuesta)

Frecuencia

	Número de albergues
Nada	4 (A, C, G e I)
Poco	3 (D, E y H)
Regular	1 (F)
Mucho	1 (B)
Totalmente	

Cantidad (ítem 3.17 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	4 (A, C, G e I)
Poco	3 (D, E y H)
Regular	1 (F)
Mucho	1 (B)
Totalmente	

La organización que señala que es mucho (B) indica que no han recibido productos vencidos pero que en ocasiones alrededor de la mitad del total de alimentos del recojo caducan en un día. Señala lo siguiente:

“De todas las veces que recibimos siempre hay productos que vencen al día siguiente o a los dos días, es muy poco (tiempo). Productos vencidos no hemos recibido pero a veces la diferencia es por 24 horas; yo diría que es el 50%”.

F, quien señala que es regular, indica que no han recibido vencidos pero que el tiempo para que caduque es de dos a tres días. La directora dice que:

“No hemos recibido productos vencidos. Tiene la diferencia de dos a tres días, pero vencidos no”.

De los que mencionan que es poco, D dice que:

“A lo largo del 2019 ha sido contadas las veces que hemos recibido productos vencidos, como 5 veces que habrán venido tres productos. Hemos enviado fotos de la carne verde”.

E expresa que:

“No hemos recibido productos vencidos, sino que faltan dos días y debemos correr, consumirlos rápidamente y ahí corremos un poco más. Eso habrá sido, en el año (2019), dos veces pero sí me avisan”.

Por último, H señala que:

“Casi nunca hemos recibido productos ya vencidos, poquitísimo. Si es el 1 por ciento es mucho porque mayormente tienen dos días, en el peor de los casos, es decir, muy poco. Chequeamos mucho la fecha de vencimiento”.

Una explicación de que hayan productos vencidos la da Román cuando dice que el Banco de Alimentos solamente trabaja con mermas porque es el pilar de la institución, no comprar ni fabricar, solamente rescatar. Algo que es corroborado con lo que señala Yoshiro sobre el origen de las donaciones, la mayoría de los productos entregados se debe a que están a punto de caducar.

12.6 Pertinencia

Se le preguntó a los albergues según la cantidad que necesitan, cuánto aporta el BAP en sus cubrir esas necesidades. Al respecto, Román señala que el BAP sí adecúa según cantidad las donaciones con las necesidades de los albergues, procurando siempre que sea de la manera más equitativa posible, pero resalta que es:

“Difícil porque las organizaciones beneficiarias no solamente reciben del Banco de Alimentos, no puedes saber a ciencia cierta de quién más recibe, es un tema de criterios, tú tienes que ir, visitar, ver y hacer toda una idea de qué tan necesitada está la organización o no. No puedes saber si es una organización en estera pero les llega alimentos y les llega

alimentos. No hay forma cómo el Banco de alimentos tenga el control de cuántas partes le llega a esa organización”.

Esta parte se relaciona con la cuarta hipótesis, que dice que los alimentos donados por parte del BAP logran poca pertinencia, es decir, una poca adecuación entre lo que dona el Banco (tipo y cantidad de alimentos) con respecto a las necesidades alimenticias de los albergues debido a que el Banco dona según los excedentes de alimentos que recoge, y estos últimos no necesariamente coinciden con la cantidad y tipo de alimentos que los albergues beneficiados necesitan.

26. Tabla. A3. Frecuencia y duración de donaciones. (ítem 3.1 y 3.2 de la encuesta)

	Frecuencia de recojo de alimentos	Duración por cada donación
A	Dos veces por semana recogen y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.	1 día
B	Tres veces por semana.	1 semana
C	Cada dos meses.	7 a 10 días
D	Recogen dos veces a la semana y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.	3 días
E	Recogen una vez al mes y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.	2 días
F	Recogen cuatro veces al mes y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.	2 o 3 días
G	Una vez por semana.	1 semana
H	Tres veces por semana recogen y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.	2 a 3 días

I	Dos veces por semana recogen y las donaciones por los camiones del BAP son intermitentes.	6 días
---	---	--------

Sobre los productos que reciben los albergues a través del BAP.

27. Tabla. B3. Frecuencia de recibimiento de los alimentos (ítem 3.4 de la encuesta)

	Número de albergues
No está satisfecho	
Insatisfecho	
Ni satisfecho ni insatisfecho	1 (F)
Satisfecho	5 (B, C, D, E y G)
Totalmente satisfecho	3 (A, H e I)

El albergue que señala no estar ni satisfecho ni insatisfecho sobre la frecuencia del recojo de las donaciones (F) indica que su ideal es que sea dos veces por semana. Actualmente recogen cuatro veces al mes (una vez por semana) pero hay casos en donde pasan hasta dos semanas y no reciben nada e incluso en ciertos momentos ha pasado un mes sin recibir ninguna donación, y el problema radica en que el BAP les piden que hagan un aporte mensual, entonces hubo casos donde han aportado para el mes pero en ese periodo de tiempo no han recibido ninguna donación. Ante ello, señala que han pedido para que les rebaje un poco ese aporte porque al principio no los beneficiaba, pagaban pero no recibían donaciones. Sobre esto, Daniela indica que el aporte solidario es bastante mínimo y que la cantidad de basa según cada albergue, según cuántas personas beneficia la organización y cuántos alimentos recibe. Ante ello, sí se puede gestionar para reducir el aporte como en el caso mencionado (F).

Sobre los que están satisfechos todos indican que no están totalmente satisfechos porque podrían asignarles con más frecuencia debido a las necesidades que tienen sus beneficiarios, el único que señala tener un problema fuera de eso es la organización B, que indica que la frecuencia está bien pero que en vez de que sean días seguidos (lunes, martes y miércoles) pudiera ser más separado, por ejemplo, lunes, martes y viernes para que se acumule un poco más de donaciones entre el martes y el viernes.

Sobre este tema Román indica que:

“Todos los albergues siempre piden más frecuencia, la necesidad es grande. Casi todos nos pedían más frecuencia, se nos complicaba porque las donaciones eran limitadas y les asignábamos de acuerdo a nuestras posibilidades y de acuerdo a las necesidades de cada albergue”.

Sobre los aumentos de las frecuencias a los albergues que los solicitaban dice que:

“Nosotros teníamos todo un sistema de cuadro de mérito donde si bien a veces el supermercado fallaba; a veces, los albergues, los beneficiarios fallaban: llegaban tarde, no se comunicaban o cosas así; sobre todo, llegaban tarde o simplemente un día no estaba porque no pudo o no llevaban su jvas limpias o no llevaban su cooler.

Entonces, como es un programa unificado la falta de uno de los beneficiarios afecta a todo el programa. Entonces, una vez al mes me reunía con todos los representantes de los beneficiarios a explicarles que lleven su chaleco, que lleven su identificación, que lleven sus cartillas, que lleven sus jvas, que lleven el cooler. Tenían que cumplir con esto.

Yo sí estaba un poco pendiente para saber cuáles eran las organizaciones que cumplían con todo el proceso y a las que no luego se las ponía en evaluación si se decidía si es que se daba oportunidad a alguna organización nueva que sí esté dispuesta a conciencia a cumplir con todos los requisitos. Y así iban rotando, y algunas organizaciones se les daba un poco más porque se le veía que sí podían cumplir y que sí tenían la necesidad, entonces era todo un tema de criterios que teníamos que considerar”.

28. Tabla. C3. Sobre los tipos de productos recibidos (ítem 3.5 de la encuesta)

	Número de albergues
No está satisfecho	
Insatisfecho	1 (B)
Ni satisfecho ni insatisfecho	1 (G)
Satisfecho	4 (D, E, F y H)

Totalmente satisfecho	3 (A, C e I)
-----------------------	--------------

La directora de la organización insatisfecha (B) señala:

“Me gustaría recibir productos de aseo, lo que es shampoo, lejía, detergente, cosas así; y en el caso de alimentos, puntualmente, me gustaría recibir pollo, alguna carne, pescado que es tan nutritivo, quinua, avena que consumimos bastante, otro sería atún...”.

Sobre el albergue no está ni satisfecho ni insatisfecho (G) señala que es porque necesitan ciertos alimentos que ellos no pueden llevar de los supermercados donde recogen a pesar que están disponibles para la donación; por ejemplo, una vez había comida para perros, y como en la organización tienen estos animales, pidieron para ver si se los podían dar, pero el personal del supermercado señaló que debía autorizarlo el BAP, y como no tenían esa autorización no se lo dieron. Además, también requieren más frutas y verduras, hablaron con la gerencia social del Banco pero quedaron en avisarles. Sumado a ello, requieren ciertos productos específicos que no reciben, por ejemplo, necesitan alimentos sin gluten porque hay una persona celiaca, como también alimentos sin lactosa, puesto que albergan a dos beneficiarios que son intolerantes a la lactosa, y nunca reciben donaciones sobre eso, por lo que deben comprar.

La organización D indica que para estar totalmente satisfechos deberían recibir útiles de limpieza y cárnicos, lo que consideran que si se cumple sería más que bueno. El albergue E señala que quisieran que les llegara distintas carnes; por ejemplo, pollo, expresa que eso sería lo único, pero que todo los demás está bien aunque también desearían que les llegaran útiles de limpieza, recuerda que una vez les llegó detergente y les hizo muy bien, les duró, pero que desde ahí ya no han recibido útiles de aseo de nuevo. La institución F indica que para estar totalmente satisfechas deberían recibir frutas y verduras, que son alimentos que nunca les ha llegado.

Mientras que el albergue H remarca que quisieran recibir más frutas y verduras porque indican que sería muy importante debido a la población que atienden, con lo que les podrían dar una alimentación balanceada. De hecho, ellos tienen la posibilidad de poder tenerlos porque el BAP les dio la posibilidad de recibir comestibles del mercado mayorista, pero el problema es que no pueden hacerlo porque les falta personal para hacer el recojo en ese lugar.

La directora señala:

“El problema es que cómo se financia (el albergue), con recursos propios, solamente tenemos personal operativo para la atención de los chicos y el personal administrativo, que es muy poco, podríamos recurrir a los voluntarios pero actualmente tenemos voluntarios extranjeros, mayormente de Alemania, pero son chicos jóvenes, de 18 a 21 años, inclusive no conocen las zonas y sería muy peligroso para ellos ir a recoger, por eso estamos tratando de incentivar el voluntario nacional, una vez que podamos conseguir este voluntario que es un poco difícil porque normalmente el voluntario nacional le dedica los fines de semanas, en el día está estudiando o trabajando, esa es nuestra limitación para poder recoger lo que es el mercado mayorista. Estaríamos encantado de hacerlo... Para recoger en el mercado mayorista se necesita no solamente al chofer, tiene que ir una persona adicional, ya nos pasó cuando recogimos una mercadería del PCA (Programa de Complementación Alimentaria) donde justo no había quién lo apoye, mientras que el chofer estaba en otro lado se metieron al carro y se llevaron lo que ya estaba ahí; y también tenemos problemas con la pérdida de los ómnibus, una vez nos robaron una camioneta chica. Tratamos en lo posible que hayan dos personas.... En el mercado mayorista sería por un tema de seguridad y que también haya dos personas para que alguien pueda cargar” –finaliza.

Sobre si los albergues les pedían ciertos tipos de alimentos, Evelyn responde:

“Sí, cuando estábamos donde había niños era el tema de la leche o proteínas, yogurt, temas que puedan reforzar su alimentación. Cuando fuimos a un comedor popular pedían verduras, carnes, cosas así, cosas más específicas para un almuerzo; mientras que en los albergues de niños era desayuno, o media tarde, una frutita o un postre, pero en los comedores era cosas para el almuerzo y la cena nada más”.

Román dice sobre esto que:

“Nosotros batallamos mucho para que los supermercados nos puedan dar carnes, helados y ese tipo de cosas que son caras, benefician mucho y que son bastantes necesarias. Nosotros coordinamos todo eso con los supermercados...”.

También agrega que:

“Lo de la donación es un tema de sentarse con las personas de los supermercados y que también donen, por ejemplo, artículos de aseo, ese tipo de objetos lo puedan donar. Con algunos se lograba con algunos no, era un tema de conversación. Hubieron supermercados que sí llegaron a comenzar a donar todo tipo de cosas, material de aseo, por ejemplo, etc., etc., etc. Mientras que otros nunca lo hicieron, era ya una política de la empresa”.

Cabe indicar que las donaciones son por lo que existe en stock de las empresas donantes, no es que se produzcan productos para satisfacer esas necesidades, como lo indica Yoshiro:

“...ya estaba en nuestro stock, no era que destinábamos producciones específicas para temas de donación. Cuando una empresa hace producción destinada a alguna causa benéfica, organización, probablemente viene desde marketing de alguna campaña en específico, pero en este caso eran productos que ya teníamos en el almacén no era producción nueva”.

También se debe recordar que el BAP ejecuta campañas antes mencionadas para poder tener mayor cantidad y tipos de alimentos; por ejemplo, “Del campo a tu mesa” y “Recuperación del Agro” para poder tener más frutas y verduras, “Combatiendo la anemia” donde se dona chocolates fortificados con hierro y “Transformación de productos” con el objetivo de entregar productos envasados.

29. Tabla. D3. Cantidad recibida (ítem 3.6 de la encuesta)

	Número de albergues
No está satisfecho	
Insatisfecho	1 (B)
Ni satisfecho ni insatisfecho	
Satisfecho	5 (C, D, E, F y G)
Totalmente satisfecho	3 (A, H e I)

En el caso del albergue insatisfecho (B) señala que para estar totalmente satisfecho requeriría de recibir alrededor del triple de frutas, el doble de lácteos y mucha más carne de pescado, en donde recalca que ha llegado muy poco sobre esto último.

Sobre el tema de las frutas dice:

“En el caso de las frutas yo diría el triple porque frutas tengo que mezclarlas, algunas les toca naranjas, a otras manzanas”.

Sobre el los lácteos señala:

“En el caso de los lácteos como el yogurt yo diría que el doble porque consumimos yogurt el día que llega, el día siguiente, el otro día y ya no tenemos, no es que me dure siempre. Como también me ha llegado productos que sí, como la otra vez que me llegó mucha gaseosa, entonces como son niñas tampoco les puedo dar gaseosa todos los días, el doctor me lo prohíbe. Entonces, aprovechamos el sábado, domingo, fin de semana ahí pueden tomar su gaseosa”.

Sobre la carne de pescado, expresa lo siguiente:

“Casi no hemos recibido atún, el pescado es que tan bueno para las chicas, nos ayudaría recibir algo”.

Sobre las organizaciones satisfechas, la C señala que:

“Nos ayudaría en la nutrición del adulto mayor recibir una mayor cantidad si fuera posible de pescado, leche y queso”.

El albergue D indica que antes, específicamente:

“Los sábados venían los útiles de limpieza, eso es lo que extrañamos, los útiles de limpieza, detergentes, Poet que venía bastante, papel higiénico”.

La organización E expresa que la cantidad de las donaciones está bien pero que les gustaría que les aumentaran la frecuencia de alimentos hasta tres veces al mes para tener mayor cantidad de alimentos. Dice:

“Con eso cubriríamos más casas porque a veces llega, por ejemplo, para tres, cuatro o cinco casas; lo que sucede es que nosotros rotamos las casas, si viene bastante llega todas porque también contamos con un centro de rehabilitación en otro lugar, que es el más lejos” —expresó la directora.

La institución F señala que deberían recibir frutas y verduras, algo que en la actualidad es cero lo que les donan. La institución G también indica sobre recibir donaciones que actualmente necesitan pero no se les da, sobre todo, hacen referencia a lo que requieren los bebés, como por ejemplo, pañales.

Sobre esto Román dice que:

“Generalmente todo lo que estaba en la merma y era utilizable se lo podían llevar, pero el albergue no podía llegar y pedir, por ejemplo, quiero chocolates, no funciona así. Lo que se dona es la merma, lo que ha perdido su valor comercial”.

Esto es algo con lo que concuerda Evelyn:

“Es que en el Banco de Alimentos es un tema de que recogen una donación de productos que ya van a estar por vencer, pero no es un tema de que yo voy a donar más, si tengo más para donar ellos (los donantes) ven que si ya va a vencer, entonces ahí se les entrega”.

Yoshiro también señala lo mismo al decir que todo lo que donaban al Banco era del stock, no se producían productos nuevos para ese tipo de donación, sino los que estaban próximos a vencer o que tenían algún problema como mal empaquetado. Pero señala lo que se podría hacer para que las empresas donen más:

“Yo armaría una estrategia lineal de la cultura de la empresa, tienes que convencer a la empresa, y entender que cada empresa tiene una cultura y una forma de hacer las cosas, y orientar y transformar tu producto para que sea atractivo para ellos. Alinearlos a su cultura, alinearlos a lo que necesitan y resaltar los beneficios. Al final, el tema de donación tiene que servir para la empresa. Sobre el tema social un link que vaya más allá y que se entienda los beneficios para ellos, explicarles bien, aterrizarlo, aterrizarlo a su cultura, a lo que buscan; y con eso, se puede enganchar bien a las empresas”.

Cabe recordar que Román indicó anteriormente sobre el caso de un jefe de tienda que gracias a que estaba convencido del programa de donación cuando se le cambió de local se comenzó a donar mucho más en ese lugar gracias a su gestión, mientras que donde se encontraba anteriormente bajó la cantidad. Entonces se puede ver que es muy importante el compromiso de los jefes de tiendas para lograr un aumento de la cantidad donada.

30. Tabla. E3. Si logran consumir todo lo que se les dona (ítem 3.20 de la encuesta)

Sí	7 (B, C, D, E, F, H e I)
A veces	2 (A y G)
No	

Sobre esto, el albergue que señaló que solamente a veces consumen todo lo que se les dona (A) señala que:

“A veces no consumimos todo lo que dona el BAP por la cantidad de alimentos porque, por ejemplo, un día te dan 70 panetones en una recolección pues no se consume 70 panetones en una semana, es imposible, entonces cuando excede lo que consumimos buscamos la manera de ayudar a otras personas que tienen necesidad. Esto ocurre una vez al mes, tampoco es tanto”.

En el caso de G se debe a que dentro de las donaciones reciben golosinas y gaseosas, entonces por un tema de salud para los chicos no se les da toda esa cantidad, por lo que dosifican. Como señaló la propia encargada, en cuanto a las golosinas no tiene problemas en guardarlos para servirlos tiempo después puesto que la fecha de vencimiento de este tipo de productos son lejanos.

31. Tabla. F3. Considera que las donaciones que recibe del BAP son (ítem 3.21 de la encuesta):

Variadas	8 (B, C, D, E, F, G, H e I)
Muy repetitivas	2 (A y G)

El albergue G señala que son ambos porque en general son variadas, pero indicó que solamente en pan y dulces son muy repetitivas; mientras que A dijo que en ocasiones les llega mucha azúcar, arroz y pasta; y también pidió si les pudiera llegar un poco más de carne. Sobre la variedad de los alimentos, Mary E. Penny señala que:

“Para tener una buena dieta se necesitan tener dos cosas: diversidad y balance, no hay ningún alimento que sea completo. Entre esa diversidad hay un aproximado de 15 tipos de alimentos que faltan en la dieta peruana en general. No faltan los carbohidratos –nunca falta la papa, el arroz, el pan, fideos- , lo que faltan son frutas y verduras, sobre todo el consumo de verduras, que es muy bajo. Lo otro que falta son los alimentos de fuente animal, lo que es carne roja, menudencia. En donde se tiene más hierro es en el hígado, porque es ahí donde el animal está almacenando el hierro para darles a sus hijos”.

Sobre la pregunta si el BAP hizo algo para que haya mucha variedad Román responde que:

“Sí, claro. Por ejemplo, lo de las carnes fue todo un tema porque al principio ningún supermercado no quería donar carne porque tenían miedo por la cadena de frío, al final te enfermas y el que donó fue el supermercado y puede haber un problema para ellos. Entonces, eran muy reacios en donar carnes y congelados y ahí es donde justamente nosotros implementamos lo de los coolers, hicimos un seguimiento para que los coolers pudieran funcionar, que todas las organizaciones tengan coolers”.

Continúa diciendo que:

“Nosotros le pedíamos a los supermercados, le hablábamos en las capacitaciones que si tenían carne no lo boten, si tienen tal no lo boten, que en verdad las organizaciones necesitan de todo no solamente frutas y verduras”.

En cuanto a la repetición de algún producto indica lo del pan:

“Algo que las organizaciones siempre tenían era pan porque el pan siempre rota bastante porque no podía estar más de 6 horas en el mostrador. Entonces tenían (las organizaciones) un montón de pan, entonces las organizaciones se las ingeniaban qué hacer con el pan, lo molían

para hacer apanado, otros hacían pudín, ya veían la forma de cómo ver eso. También hicimos un par de charlas de cómo aprovechar al máximo los alimentos que uno tiene”.

32. Tabla. G3. Orden de las organizaciones que más les donan alimentos (ítem 3.23 de la encuesta)

A	1. Recursos propios 2. BAP 3. Caritas
B	1. Recursos propios 2. Municipalidad 3. BAP
C	1. Recursos propios 2. Caritas 3. BAP 4. Municipalidad
D	1. BAP 2. Municipalidad de Lima 3. Recursos propios 4. Donaciones de personas 5. Parroquia
E	1. Supermercado 2. BAP 3. Recursos propios
F	1. Recursos propios 2. BAP
G	1. ONG 2. BAP 3. Donaciones de particulares 4. Una misión
H	1. Recursos propios 2. BAP 3. Programa de Complementación Alimentaria

	4. Empresa de pollo 5. Parroquia
I	1. BAP 2. Programa de Complementación Alimentaria 3. Recursos propios

Como se puede observar, en todas las organizaciones el BAP se encuentra en las tres primeras entidades que más donaciones les dan en cuanto a alimentos. Esto muestra la importancia de la ayuda que realiza el Banco frente a las otras entidades.

Sobre esto, Román opina que esto se debe a:

“Que se está haciendo una buena gestión”.

Mientras que Daniela dice que:

“Para eso trabaja el Banco, esa es nuestra misión, cuánto quisiéramos llegar a las personas más vulnerables, no solamente en Lima sino a las diferentes regiones del Perú, donde hay mucho menos acceso a la alimentación, mucho menos acceso a llegar a esas zonas, ese es nuestro objetivo y para eso trabajamos, para ayudar a miles de personas, y mientras que lleguen más alimentos nosotros podríamos hacer mayores donaciones de productos”.

33. Tabla. H3. Carne (ítem 4.1 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	4 (B, E, G y H)
Poco	3 (C, F e I)
Regular	1 (D)
Mucho	1 (A)
Totalmente	

El albergue B indica que requieren de 8 kilos de pescado, 6 kilos de carne de res, 8 kilos de pollo y 20 latas de atún a la semana para poder darles de comer a cada beneficiario cinco veces de comida con carnes cada semana, que indica que es lo recomendable para ellos.

El albergue E solamente señaló que están satisfechos pero:

“Nos gustaría que venga un poquito variado de carnes, pollo eso es lo único, el resto está todo bien”.

El albergue G dijo que requieren de embutidos para desayunos y lonches, además de 2 veces a la semana 5 kilogramos de pescado, 9 kilogramos de sangrecita a la semana y de 7 a 8 pollos quincenales. En esa misma línea, H expresó que requiere de 20 kilogramos de cerdo, 30 kilogramos de pescado, 50 kilogramos de carne de res y 100 kilogramos de pollo cada quince días cada uno.

En promedio, los albergues que señalaron poco (C, F e I) requieren que se les done entre 70 a 75 kilos de cada tipo de carnes por semana para poder abastecer sus necesidades. El tipo de carnes que requieren son pescado, pollo y carne de res.

Sandra Cusirramos indica que:

“Se pueden reemplazar (las carnes) por alimentos del reino vegetal pero se deben combinar para tener el balance deseado. Pero la calidad es distinta. Ahora, el problema con las carnes es la cantidad de residuos que quedan producto de su metabolismo, si hay una sobrecarga de tu cuerpo va a haber un exceso de ácido úrico, que va a llevar a un problema de hiperuricemia, que se llama la Gota. El problema es cuando no sabemos balancear, todo en exceso es malo”.

Sobre el tema Evelyn indica que:

“Generalmente me decían que no había mucho, en el tema de carnes no era un producto que te entregaran siempre, entonces ellos (el Banco) trataban que cuando entregaran carnes ir rotando de instituciones para que todas alguna vez se vean beneficiadas con este tipo de productos”.

Mientras que Román ya mencionó anteriormente que ellos hablaron con supermercados para que donaran más productos como las carnes pero que eso dependía de la política de cada supermercado, algunos lo hicieron y otros no.

34. Tabla. I3. Verduras (ítem 4.2 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	3 (F, G y H)
Poco	1 (C)
Regular	2 (A y E)
Mucho	2 (D e I)
Totalmente	1 (B)

De las organizaciones que no reciben nada, F dice que:

“Prioridad para recibir estarían las frutas y las verduras porque pensando en la gente que viene durante el día y las chicas de la casa de acogida entonces sí, hay un consumo excesivo de esto, de las frutas y las verduras pero en realidad nunca nos ha llegado esto. Es que en este momento lo que influye es que no contemos con la movilidad para que nosotras podamos participar de ese recojo”.

G señaló que:

“De las verduras que más requerimos es zapallo, zanahoria, espinaca, betarraga, choclo, papa, cebolla, cilantro y tomate para los guisados”.

Mientras que H indica que requiere de tomate, papa y demás verduras que les pueda servir para poder hacer sopas y ensaladas, lastimosamente como no reciben lo tienen que comprar.

En lo que respecta al albergue que señaló como poco (C) indicó que requieren de 25 kilos a la semana de verduras, principalmente de espinaca, tomate y papas.

(Algo que quisiera señalar es que el tomate es una fruta no una verdura, pero los entrevistados respondieron eso, por lo que lo transcribo como ellos lo indicaron.)

35. Tabla. J3. Frutas (ítem 4.3 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	(E, F, G y H)
Poco	(B, C e I)
Regular	(A)
Mucho	(D)
Totalmente	

Sobre los albergues que no reciben nada de frutas, E indicó que las frutas son su tercera prioridad, primero están las menestras y después las carnes. F señaló que las frutas son su prioridad junto con las verduras, pero que no han recibido hasta ahora, el problema radica en que no tienen movilidad para recoger.

G dice que de frutas requiere:

“Plátano, manzana, mandarina, granadilla, mango, manzana, uvas”.

En esa misma línea, H señaló que requiere de cítricos como naranjas, piñas, etc., además de papaya, maracuyá, carambola y hierbas para poder hacer jugos.

En el caso de los albergues que señalaron que es poco, B dijo que requieren del triple de donaciones de frutas que reciben del BAP; C indicó que requiere que les donen 50 kilos a la semana; mientras que I dijo que requieren más donaciones de cítricos, manzanas y plátanos porque son el tipo de frutas que más manejan.

Sobre esto, Rita Reyes indica que:

“Años atrás no teníamos de pronto estos problemas de sobrepeso y obesidad, y era porque nos basábamos en una dieta más elaborada de casa, hay cosas que hoy en día se están perdiendo, más allá de contar que son importantes las calorías, los macronutrientes; antes teníamos mayor acceso al consumo de frutas y verduras, que hoy en día por lo rápido que es la vida, los chicos de pronto ya no la consumen. Hoy en día, en vez de consumir una naranja, consumen

una cajita de néctar de naranja que finalmente tiene solo un poquito de naranja y más colorantes, dulces y azúcares”.

36. Tabla. K3. Menstras (ítem 4.4 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	
Poco	2 (C y F)
Regular	7 (A, B, D, E, G, H e I)
Mucho	
Totalmente	

C indicó que requieren de que se les done un poco más de 150 kilos al mes de menstras. Mientras que F dijo que requerirían del triple de lo que reciben de donaciones de menstras para poder cubrir sus necesidades.

37. Tabla. L3. Cereales (ítem 4.5 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	1 (B)
Poco	2 (C y F)
Regular	3 (A, D y E)
Mucho	4 (G, H e I)
Totalmente	

B señala que de cereales requiere de un aproximado de 15 kilos a la semana para que se les done. Por otro lado, C indica que, al igual que en las menstras, requieren de más de 150 kilos a la semana; mientras que F, al igual que en su respuesta con las menstras, necesitan del triple de donaciones de este tipo de alimento.

38. Tabla. M3. Lácteos (ítem 4.6 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	
Poco	(C y G)
Regular	(E, F y H)
Mucho	(A, D e I)
Totalmente	(B)

En cuanto a los que marcaron poco, C señala que necesitan 18 litros diarios de leche y 3 huevos cada día para cubrir totalmente sus necesidades. Mientras que G indica que requieren de 180 huevos a la semana, pero también que les donen más queso, yogurt y 12 latas al día de leche.

Sobre este tema, Sandra Cusirramos indica que:

“La leche es importante, si hablamos de calidad, tanto la leche como sus derivados aportan de proteínas, calorías, como la lactosa, que te da azúcar, energía. Además, tiene grasa, calcio y vitamina de tipo liposoluble. Pero nuestra biología no está preparada para digerir, por lo que si se consume al menos un lácteo a pesar de que pasen los años, el organismo crea una enzima que ayuda a procesar esa lactosa, pero si uno pierde la frecuencia de la ingesta, el cuerpo también se va olvidando la necesidad de procesarla, por lo que ocurre lo que conocemos como intolerancia a la lactosa”.

Ahora, si es que los albergues no pueden conseguir lácteos para obtener el calcio, entonces pueden obtenerlo en el reino vegetal.

Sobre esto, Sandra Cusirramos señala que:

“Todos los alimentos tienen algo de calcio, nuestras prácticas alimentarias y nuestra formas de combinar hacen que nuestro alimentos tengan algo nutritivo y otra no, que se llama antinutrientes. Puede haber otros alimentos, pero el balance debe ser bueno”.

Incluso dice que:

“En el Perú, las mejores fuentes de calcio, antes de llegar al ganado vacuno, es la quinua, quiwicha, cañihua, ajonjolí”.

39. Tabla. N3. Cantidad de productos innecesarios que reciben (golosinas, dulces, etc.)
(ítems 4.7, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	2 (F y H)
Poco	3 (A, C e I)
Regular	4 (E)
Mucho	5 (B, D y G)
Totalmente	

De los que dicen que es mucho, B indica que:

“Me dan demasiadas golosinas entonces no les puedo dar todos los días dulce, a veces nos dan exceso de golosinas. El exceso lo tenemos guardado para una fiesta, un cumpleaños, aprovechamos para celebrarles su cumpleaños y les repartimos”.

D señala que:

“El tema de las golosinas lo restringimos, lo controlamos. Lo que queda a veces lo donamos. Gaseosas también han llegado, y han llegado bastante”.

Mientras que G expresa que:

“Las golosinas sobran mucho así que se la regalamos a las personas mayores (hace referencia a las cuidadoras, trabajadores, voluntarios, etc.), o por ejemplo, cuando hay un cumpleaños de los hijos de alguno de ellos, ahí se lo regalamos si es que sobra. De la cantidad de golosinas que donan nos sobra un tercio”.

Cabe señalar que los albergues que tienen beneficiarios con diabetes son: C con 7 personas y F con 3. En un gran acierto, son los que reciben poco y nada, respectivamente, de golosinas.

Mientras que por el otro lado, las instituciones que poseen albergados con sobrepeso y/o obesidad son: C con 5 personas, D con 3, F con 3 y H con 6. De estas organizaciones, D es el único que recibe muchas golosinas. Además, se debe resaltar el hecho que tanto C como F repiten, tienen beneficiarios con problemas de diabetes y de sobrepeso y/o obesidad.

Sobre esto, la nutricionista Sandra Cusirramos señala que el azúcar hace bastante daño y que derivan en problemas como el sobrepeso y la diabetes, pero que sí se pueden dar si es controlado.

Señala que:

“En Qali Warma dan, en ciertas ocasiones, refrescos envasados, productos procesados. A mi manera de ver es una alternativa, siempre y cuando, se verifique que estos productos industrializados cumplan otras condiciones, por ejemplo, los tipos de azúcares que se va a usar, las cantidades. Pero otro problema es que como ya nos hemos acostumbrado al dulce, nuestros umbrales de sensibilidad ya han cambiado, entonces se requiere más azúcar para sentir un sabor diferente; por lo tanto, para sentir que lo que comemos sea más placentero se requiere cada vez mayores cantidades de azúcar.

Dar como alimentos en un programa social lo que son dulces no es nada saludable, afecta lo que llamamos las curvas de tolerancia de la glucosa, hay tantos niveles de azúcar en el cuerpo que el tiempo del metabolismo fisiológicos no va a ser suficiente para poder procesar esta azúcar; y finalmente, se va a mantener en la sangre, lo que conlleva a tener diabetes...

Cuando tú le das a un niño alimentos con altos niveles de azúcar estás bloqueando su sensación de hambre y dejan de comer la cantidad que deben comer. Probablemente en estos niños haya sobrepeso porque el excedente de azúcar o carbohidratos refinados se almacena en forma de grasa y probablemente tengan anemia”.

Mientras que Mary E. Penny indica que:

“No te dan ventajas nutricionales (las golosinas), no te aporta nada. Si se consume poco no es un gran problema. Donde se consume más calorías que son del tipo que solamente dan calorías son las bebidas azucaradas, y en el Perú hay dos principales fuentes, una de ellas son las coca colas y esas cosas, pero la mayoría se encuentran en la limonada, chicha morada y

similares que se hacen en casa porque crean un paladar dulce. Cuando nace el bebé lo hace con un paladar dulce, la lactancia materna está llena de lactosa, que tiene un sabor dulce, entonces cuando empieza a comer sus alimentos lo que al bebé más le gusta son los dulces, por lo que empieza a tener un paladar dulce, en el futuro puede traer problemas como sobrepeso y obesidad”.

Evelyn indica al respecto que buscaban según el tipo de organización que mejor pudiera recibir estos productos cuando tenían:

“...por ejemplo, si era una institución de adolescentes se les podía donar algunos dulces, dependía qué tipo de institución era. Me acuerdo que una vez llamaron e indicaron que tenían un lote de golosinas que están por vencer, recuerdo que eran chicles, galletas, golosinas. Entonces ¿a qué institución se lo enviamos? Recuerdo haberle dicho que se verifique a qué institución se le podía entregar ese tipo de alimentos, como te decía, no a todos se les entrega eso o en menor medida se le va repartiendo (a varias instituciones)”.

40. Tabla. O3. ¿Cuánto de los productos donados por el BAP se adecúan a sus necesidades alimenticias? (ítem 4.8 de la encuesta)

	Número de albergues
Nada	
Poco	
Regular	(G)
Mucho	(B, C, D, E, H e I)
Totalmente	(A y F)

Quien marcó regular (G) indica que su respuesta es por la cantidad de golosinas que reciben, los cuales restando el total que consumen, alrededor de un tercio les termina sobrando. Además que, como todos sus beneficiarios son de 0 a 6 años, requieren de lácteos, algo que viene poco. También señala que en las donaciones les llega muchos productos procesados y algunos de ellos no se les puede servir a sus albergados porque son muy chicos, en cambio, requieren de carnes, frutas y verduras que son alimentos que no les llega.

Sobre este tema, Rita Reyes indica que para tener una alimentación nutritiva:

“La alimentación básicamente responde a las necesidades de la persona, a lo que la persona requiere y van a haber diferencias dependiendo del grupo etario que se encuentra la persona, dependiendo de la actividad física de la persona que realiza, también depende del tamaño, el peso, etc. (adecuación). Hay varios indicadores, parámetros que te van a ir ayudando a establecer una dieta diaria”.

Sobre ello Román señala que es difícil adecuar los tipos de alimentos con las necesidades de los albergues porque no se sabe qué se va a llegar por lo mismo que se trabaja con mermas. Dice:

“Nosotros no sabemos justamente por la propia naturaleza de un banco de alimentos, no sabes qué te va a llegar. Por ejemplo, un mes solamente hay papas, un montón de papas y nadie dona más que solamente papas, entonces tienes que donar papas... calidad en cuanto al balance nutricional siempre en un Banco de Alimentos va a ser un problema porque no sabes qué te van a donar”.

Sobre esto Daniela indica que:

“Nosotros en general tratamos de que nos donen todo tipo de alimentos, obviamente que no hayan vencido, entonces es trabajar con el agro, el mercado mayorista, de hecho ahora estamos viendo trabajar con otro mercado mayorista también porque la idea es llegar a la mayor cantidad de alimentos y evitar que se desechen”.

Evelyn indica:

“Para su inscripción ellos (las instituciones beneficiarias) llenaban un formato donde ahí ellos ponían qué tipo de alimentos querían que se les done, entonces se verificaba con lo que ellos pedían con el tipo de situación que era”.

Además, agrega que también se consideraba el grupo etario, la cantidad de los beneficiarios en las organizaciones y que cumplieran con los requisitos para el recojo (vehículo, vestimenta, etc.). Por ejemplo, si no tenían un buen sistema de refrigeración, entonces no se les daba carnes.

41. Tabla. P3. ¿Cuáles son sus necesidades más urgentes? (ítem 4.9 de la encuesta)

A	1. Alimentos 2. Productos para bebés 3. Material de construcción 4. Pintura
B	1. Alimentación 2. Productos de aseo 3. Medicina
C	1. Alimentos 2. Pago al personal 3. Pañales, útiles de aseo personal y limpieza 4. Medicina 5. Distintas compras
D	1. Alimentos 2. Pago de profesionales 3. Servicios (luz, agua, teléfono) 4. Útiles de aseo 5. Mantenimiento
E	1. Servicios de agua y luz 2. Farmacia – alimentos 3. Útiles de limpieza
F	1. Alimentos 2. Vestuario 3. Útiles de higiene y limpieza 4. Medicamentos
G	1. Leche de fórmula 2. Pañales 3. Medicinas 4. Frutas, verduras y lácteos 5. Carnes 6. Transporte

H	1. Alimentación 2. Salud 3. Higiene 4. Vestimenta 5. Útiles escolares
I	1. Alimentos 2. Productos de limpieza 3. Infraestructura 4. Medicinas

Como se puede observar, en todos los albergues la alimentación es una de sus necesidades más urgentes que tienen. Lo que muestra que la labor del BAP es importante al ocuparse justamente de esa urgencia que tienen.

12.7 Sostenibilidad

Esta parte se asocia a la quinta hipótesis, que señala que debido al modelo de ayuda del BAP los albergues no logran ser sostenibles, es decir, no pueden mantener los beneficios alimentarios que les da el Banco si esta última entidad les dejase de donar porque el BAP se limita solamente a entregarles alimentos, y no en desarrollar actividades que aporten a su sostenibilidad.

42. Tabla. A4. Modos en que consiguen su financiamiento (ítem 5.1 de la encuesta)

A	Venta en bazares donde ponen a la venta muebles que fabrican ellos mismo.
B	Donaciones y el apoyo de los fundadores holandeses.
C	Donaciones, eventos (polladas, rifas y tómbolas) y ventas de donaciones (ropa, adornos, muebles, monederos, carteras, etc.).
D	Proyectos de donación, talleres de emprendimiento (costura, manualidades, celiografía y sublimado) y eventos (polladas y rifas).
E	Empresa audiovisual, venta de muebles, alquiler de centros de convenciones y campañas de ayuda.
F	Postulación a proyectos internacionales.
G	Por donaciones

H	Ventas de productos que realizan en los cursos de talleres y donaciones de empresas y personas naturales.
I	Donaciones de privados y el director financia lo que falta.

Sobre esto Román señala que no estaba dentro del plan apoyar a las actividades productivas que tienen los albergues, pero igual se los apoyaba en lo que podían, a pesar que no era una prioridad del BAP, ni algo planeado.

Sobre en qué específicamente se los apoyaba señala que:

“Por ejemplo, tenían una chocolatada o algo así, en Navidad nosotros hacíamos bastantes donaciones a todos, pero sobre todo a los albergues que tenían niños y nos dividíamos porque nos pedían compartir con ellos. Entonces decíamos el viernes hay chocolatada en tal albergue, entonces tú y tú van. Y ahí ayudábamos a organizar las chocolatadas para los chicos, por ejemplo, tenían donaciones de regalos, entonces ayudábamos a repartir los regalos a los niñitos y organizar todo esto. Es más, en mi caso una vez terminé siendo animador porque no había quién animar a los chicos, quién los sentara y todo eso. Entonces sobre ese tema terminábamos de apoyar en actividades que eran puntuales”.

43. Tabla. B4. ¿Antes de las donaciones del BAP podían cubrir todas sus necesidades alimentarias? (ítem 5.2 de la encuesta)

Sí	(C, G y H)
A veces	(A, E, F e I)
No	(B y D)

Los que marcaron que “no” y “a veces” señalaron que lo que hacían en esa situación era pedir donaciones donde se pudiera y servir una menor cantidad y diversidad de alimentos de lo que pueden hacerlo actualmente por las donaciones del BAP.

Por ejemplo, de los que marcaron que “no”, B señala que:

“Antes de las donaciones del BAP no podíamos cubrir nuestras necesidades alimenticias, por ejemplo, la cena, hacíamos sopa o un lonche ligero, en cambio, ahora sí ya podemos cocinar

para mañana y noche, al menos en el caso de las internas. Teníamos que hacer eso, más o menos, entre cuatro a cinco días, teníamos que hacer un lonche nomás, una chocolatada, algo así, con pan, nada consistente. Ahora sí, con el Banco de Alimentos me permite cocinar para la mañana y para la tarde porque ellas cenar a las 6 de la tarde”.

Mientras que D indica que antes de las donaciones del BAP trabajaban con proyectos de ONGs, se beneficiaban de las donaciones de la generosidad de la gente, iban a la parada para pedir donaciones, en donde solamente les daban productos no perecibles.

44. Tabla. C4. ¿Si el BAP les dejara de donar igual podrían cubrir todas sus necesidades alimentarias? (ítem 5.3 de la encuesta)

Sí	
No	(A, B, C, D, E, F, G, H e I)

Como se puede observar hay una gran dependencia por parte de las organizaciones de las donaciones del BAP para poder cubrir sus necesidades alimenticias.

Sobre la existencia de una graduación en donde los albergues egresen de la ayuda que les da el BAP Román indica que:

“No, y lo veo difícil porque en el albergue siempre llegan más personas, la necesidad es muy grande”.

Además, agrega que:

“Un Banco de alimentos por su modelo es un ente asistencialista. Si tú quieres analizar cómo funciona un Banco de alimentos es asistencialista, el Banco de alimentos lo que tiene que hacer es rescatar alimentos y distribuirlos de la mejor manera, no es lograr la sostenibilidad de un albergue. La idea del Banco de alimentos es que el albergue es que en algún tiempo se puedan hacer sustentables y sostenibles, o al menos darles una base para que puedan mejorar los servicios”.

Sobre la existencia de una graduación de beneficiarios Daniela dice que:

“No (hay), si se saca a alguien es por alguna falta, no lo sacamos porque sí. Tiene que ser una falta grave para sacarlo”.

Sobre las faltas graves para que una organización beneficiada sea sacada de la red del Banco, Evelyn señala:

“Hubo instituciones que habían puesto más población pero cuando se visitaba no había esa población, entonces era ese tema o también por la comercialización de las donaciones”.

Además, agrega que:

“Dependía de la situación para pedir su baja. La idea del Banco de Alimentos es que estos productos se puedan consumir en los momentos apropiados, si esta institución aún requería y cumplía con todos los requisitos se les brindaba, a menos que hubieran una escasez de alimentos y más instituciones, entonces ahí sí creo que deberían evaluar lo otro (graduación); por otro lado, todavía se abastecía a las instituciones que ellos tenían con los alimentos que las empresas les estaban donando, sí llegaban a todas.

Lo que sí es que estaban buscando a más instituciones que les donaran, por eso estaba buscando porque habían más instituciones que estaban solicitando la ayuda del Banco de Alimentos, se estaba haciendo más conocido, por lo que más instituciones estaban solicitando su ayuda de ellos, entonces ahí va a haber un punto donde van a haber más instituciones que alimentos para donar”.

45. Tabla. D4. ¿En qué usan lo que ahorran en alimentos por las donaciones del BAP?
(ítem 5.4 de la encuesta)

A	Mantenimiento de la infraestructura.
B	Infraestructura, salud (consultas médicas), higiene y farmacia.
C	Salud, higiene, farmacia, pañales y jabón líquido.
D	Infraestructura, servicios básicos, educación, leches maternizadas y pago de personal.

E	Infraestructura del comedor.
F	Vestimenta y limpieza.
G	Principalmente en salud, pero también en infraestructura, vivienda, servicios básicos, educación, higiene, farmacia, combustible, vestimenta, entretenimiento y alimentos.
H	Salud y mantenimiento.
I	Infraestructura, vivienda, servicios básicos, educación, salud, higiene, farmacia, combustible, vestimenta, entretenimiento y alimentos.

Como se puede observar, los ahorros que generan las donaciones del BAP ayudan a que los albergues puedan utilizar dinero para sus otras necesidades, pero ninguno son en proyectos productivos para buscar la autofinanciación.

Sobre ello, Román indica que:

“Nosotros sí teníamos casos donde muchos albergues gracias al ahorro que tenían en comida podían poner piso, podían mejorar el aula, nos decían que con la ayuda que les dábamos podían reinvertir ese dinero que iban a gastar en comida en otros tipos de cosas, de esos casos sí teníamos pero no lo teníamos mapeado ni nada porque yo siento que no era la actividad principal del Banco de Alimentos”.

12.8 Opiniones sobre la gestión social del BAP

Sobre su opinión de la gestión social del BAP, Román responde que:

“Es muy rescatable porque tú ves, tú escuchas los números del Banco de Alimentos, somos uno de los pocos Bancos de alimentos, uno de los pioneros, en no tener almacenes. Creo que en otros países los bancos de alimentos tienen un almacén, la logística es totalmente diferente, nuestra logística es mucho menos tradicional, mucho más fácil, es recontra ágil. Cuando nosotros teníamos una donación ya sabíamos a quiénes se la íbamos a donar porque el hecho de no tener ese almacén que al principio era una debilidad se convirtió en una fortaleza porque el método de trabajo es diferente a otros bancos de alimentos del mundo.

Básicamente es esto, tú tienes duraznos o una gran donación de papas y antes de poder recibir la donación, como no tienes almacén, ya sabes quién va a ser tu destinatario y a quién le vas a dar, entonces tú ya vas a recoger la donación sabiendo a dónde va a llegar, entonces eso te da cierta agilidad y la práctica constante de este método te permite rescatar más ágil.

Tú (el Banco de alimentos) ya sabes qué organización tiene qué recursos, por ejemplo, las organizaciones tenían camioncitos, entonces tú te apoyas en la organización logística de cada organización; y el hecho que, ese era un tema constante ya más o menos tienes mapeado todas las organizaciones y cuáles son sus capacidades y eso creo que te da una capacidad de respuesta bastante ágil frente a donaciones nuevas y donaciones grandes que puedan haber. Yo me acuerdo cómo el Banco de alimentos en cuestión de horas se organizaba a 7 u 8 organizaciones para rescatar una donación importante grande”.

Sobre lo mismo opina Yoshiro Estrada, quien dice que:

“...era mi organización preferida (el BAP) para donar porque no tenía la burocracia que tenían otras ONGs, donarles al Indeci, por ejemplo, era un dolor de cabeza, pero con ellos no y aparte te daban (el BAP) el tracking y todo tipo de cosas que lo hacía sumamente sencillo de manejar. Con ellos como institución el proceso era más rápido de lo que era con otras instituciones, incluso el certificado de donación que normalmente te solicitan te lo podían dar el mismo día o al día siguiente, era súper rápido”.

Indicando que sus razones son que:

“El BAP te daba certificado (de donación) bastante rápido, permitía donar productos de pronto vencimiento con 15 días de antelación porque tienen una capacidad de moverlo súper rápido, además de la posibilidad de que lo recogieran, no tendríamos que gestionar el tema de transporte, tiempo; y además, te hacían tu post en redes sociales agradeciendo, eso es un plus; y por último, es que te daban el tracking hacia dónde estaba, te llegaba un informe donde te decía dónde fue (la donación) con fotos y todo, lo que era muy completo y era visualmente muy atractivo, sobre todo para gerencia que este tema usualmente lo ve como deshagámonos del productos que está a punto de vencer y no entiende el impacto que puede generar, entonces eso ayudaba bastante”.

En general, su opinión sobre la gestión del BAP es que:

“En las organizaciones que he trabajado en el tema de donaciones me parece súper rápido, eficiente, pasan a recibir los productos y te dan el tracking, que no te lo dan tan fácil otras organizaciones. Entonces, estructuralmente me parece súper bueno”.

Además, agrega que:

“Siempre la relación fue muy cordial y que considero que es una muy buena organización, y personalmente, como siempre trabajo en estas áreas de sostenibilidad (alude a las áreas de las empresas donde trabajó), de donaciones, es mi point para donaciones fijas para temas de alimentos”.

Entonces, se le pregunto que si entrara a una empresa para donar alimentos ¿la primera organización que se te viene a la mente es el BAP?, a lo que respondió:

“De todas maneras. Es la organización que la tengo en la punta de la lengua, después de eso tendría que ver la estrategia de la compañía...Entonces, debe haber una estrategia detrás, pero claro, el BAP es una organización que lo tendría en la punta de la lengua”.

Sobre esa misma línea, Evelyn Iparraguirre dice:

“Bien (la gestión social del BAP), pero faltaba manos porque hay una parte en la cual apoyé, que justamente era la supervisión en la parte de los alimentos porque muchos de estos alimentos tienen entre 1 o 2 días para vencer, o en el mejor de los casos un poquito más, por lo que esta parte era delicada, y como se tenía que estar viendo o verificando que realmente se esté consumiendo los productos, entonces ahí sí faltaba manos para poder ir porque una cosa es ir allá, a los sitios a supervisar y otra es encargarse de los papeleos dentro de la oficina, entonces sí faltaba manos para mejorar este tema”.

Sobre otro aspecto que debería mejorar el Banco, señala:

“El tema de los voluntarios, creo que hay bastante gente interesada en poder apoyar y el tema es cómo acoplar su tiempo para poder apoyarlos y brindar toda esa cartera de ayuda, mostrar más en qué temas puedes apoyar al Banco de Alimentos. Hay algunas personas que sí le gusta

ver esta parte de ir a los sitios, a los supermercados, en visitar en que se les esté entregando el producto y todo, pero también puede haber otras personas que estén interesadas en ir a los sitios a visitar también, y eso requiere de personal de voluntario, y entonces ahí faltaba eso, esa parte, cómo guiarlos, si bien había una persona, pero solamente era él que veía eso”.

13. Conclusiones

Los camiones del BAP entregan alimentos de manera intermitente, y la organización que solamente recibe alimentos a través de ellos es la que menos frecuentemente obtiene donaciones, lo cual sugiere una necesidad de aumentar la cantidad de vehículos para la entrega de alimentos. El BAP sí ha hecho intentos para remediar esto al aumentar el número de vehículos para la entrega de donaciones, pasando de uno a dos. Por otro lado, la mayoría de donaciones (y las más frecuentes) proviene del recojo en supermercado, por lo que es un acierto haber hecho convenios con ellos para la entrega de los productos.

En lo que respecta a la primera hipótesis, de que la estrategia de entrega de alimentos por parte del BAP condicionan la eficiencia en la provisión de alimentos a los albergues debido a que los beneficiarios deben asumir los costos en transporte, tiempo, requisitos (conseguir el transporte, personal para recoger, el seguro y la vestimenta) y coordinaciones operativas para el recojo de alimentos; ya que, estos últimos no son enviados a sus sedes; se muestra que:

Los albergues que tienen carro propio o que reciben de los camiones del BAP son los que menos problemas tienen con las distancias largas para recibir productos. Este es un hallazgo relevante porque los puntos de recojo suelen ser distantes, considerando que los supermercados con mayores excedentes están en las zonas céntricas de Lima, mientras que la mayoría de organizaciones beneficiarias están en las periferias; sin embargo, los envíos de donaciones desde puntos distantes compensan esta brecha. Sumado a ello, si algún albergue desea cambiarse de lugar de recojo sí lo puede hacer, solamente debe comunicarlo al Banco, y este lo analizará caso por caso.

Sobre el tiempo de demora hasta ir al lugar de recojo, se puede observar que hay problemas por el tráfico y la distancia; pero, sobre todo, por la falta de personal de los albergues, principalmente los que cuidan a menores de edad, para poder recoger y cuidar a sus

beneficiarios al mismo tiempo. En ese sentido, podría, ser necesario crear un programa de voluntarios para que hagan ese trabajo durante el tiempo que se recogen las donaciones.

La dificultad para conseguir vehículo para el recojo de donaciones, por parte de los albergues, se da cuando no tienen transporte propio o cuando tampoco poseen a una persona conocida que esté comprometida con ellos para hacer esa labor cada vez que lo requieren. A pesar de ello, todos los albergues de la presente investigación sí logran conseguir vehículos para el recojo, aunque sería un gran aporte que se les apoye económicamente a los que carecen de vehículos propios, puesto que sus costes son mayores de los que sí lo poseen. Justamente los que tienen menos dificultades en asumir los costos de transporte para el recojo de los alimentos son los que tienen vehículos propios. Sin embargo, incluso si alguno de los albergues enfrenta ese problema, lo ahorrado en alimentos producto de las donaciones es mayor que los costos que debe asumir, por lo que terminan compensando. En general, lo gastado mensualmente por los nueve albergues para recoger las donaciones es de 5.470 soles al mes aproximadamente, mientras que lo ahorrado gracias a las donaciones es de alrededor de 31.000 soles al mes; por lo que el ahorro neto de los nueve albergues sería de 25.530 soles al mes.

El promedio de espera de los albergues que mencionan tener problemas con el recojo de alimentos es de entre 2 y 3 horas. Román, por ejemplo, confiesa que sí es una dificultad con la que tuvo que lidiar constantemente, por lo que se decidió hacer charlas para sensibilizar a las personas encargadas de la entrega de las donaciones, concluyendo que todo fluye en cuanto el jefe de tienda realmente se compromete con este accionar. Así, convencer a los jefes de tiendas de este programa es clave para facilitar la entrega de las donaciones de los supermercados.

En cuanto al pago del seguro, no es un problema para la mayoría de albergues, pero si les fuera dificultoso tienen la posibilidad de solicitar no recibir en los almacenes o de negociar con el BAP para que esta última entidad asuma una mayor parte del pago del seguro. Sobre la vestimenta, es lo que menos problemas implica para todos los albergues porque ya la tienen, así que no lo deben de conseguir.

En cuanto a la coordinación para el recojo de alimentos, es necesario que haya más personal en el área de gerencia social para que la comunicación sea más fluida, puesto que solamente

hay una sola persona en el área que se ocupa de varios beneficiarios, lo que hace dificultosa la tarea de atender todas las demandas. Para que los bancos de alimentos funcionen correctamente debe existir un esfuerzo concertado entre los participantes de la cadena de alimentos (para posibilitar el intercambio de información y distribución sobre los excedentes) y de las personas que gestionan los bancos, que en su mayoría son voluntarios. Pero también se requiere de la participación voluntaria de gente con otras especialidades; como por ejemplo, para la logística, tecnología y servicios jurídicos (HLPE, 2014).

La segunda hipótesis señala que los alimentos entregados por parte del BAP aportan de manera limitada a la eficacia en reducir y/o eliminar el hambre, la anemia y la desnutrición de los beneficiarios de los albergues debido a que los excedentes alimenticios que son “rescatados” por el Banco para luego ser entregados como donaciones a estas organizaciones raramente coinciden con los alimentos específicos que son requeridos para poder solucionar los problemas de malnutrición antes mencionados. En cuanto a esta se ha encontrado que:

Los hallazgos indican que el BAP es considerado muy efectivo en combatir el hambre, la anemia, la desnutrición, la malnutrición y en mejorar el estado físico de sus beneficiarios, y los alimentos que donan son apreciados por quienes lo reciben; se puede ver que las organizaciones que más frecuente reciben productos del Banco son las que mejor los puntúan sobre estos aspectos. Sin embargo, en general, el Banco de Alimentos requiere aumentar las frecuencias, cantidades, y brindar ciertos tipos de comestibles, principalmente carnes, para que su objetivo sobre este tema se cumpla totalmente. Justamente sobre los tipos de productos que entrega el Banco, lo más evidente es que la entidad no entrega muchas carnes, es lo que menos sobra en las entidades donantes, pero, como menciona Román, sí se hace el intento de conversar con estos últimos para que les donen este tipo de alimento. Estos programas de distribución de alimentos entre los niños que más lo necesitan tienen gran arraigo en la población. Se acepta que, con algunos cambios, reajustes y control, llegarán a significar un elemento de mucha importancia en la nutrición de la población peruana (Pollitt, 2002). Algo que es corroborado con la presente investigación.

La tercera hipótesis es que la calidad de los alimentos donados por el BAP son buenos porque los alimentos son “rescatados” cuando siguen siendo aptos para el consumo humano. Sobre esto:

Las donaciones vencidas son casi nulas, incluso los albergues reciben capacitaciones para no aceptar aquellos productos, pero los alimentos recibidos que están a poco tiempo de caducar sí son algo bastante común, debido a que una de las principales razones de su donación es justamente que ya van a caducar próximamente. La preocupación por la calidad de los alimentos se relaciona principalmente por el breve tiempo que falta para la caducidad de los productos, sin embargo, se concluye que la calidad de las donaciones que se realizan a través del BAP es buena porque no hubo quejas sobre ese aspecto, excepto por contadas ocasiones, como el de las carnes verdes.

La cuarta hipótesis es que los alimentos donados por parte del BAP logran poca pertinencia, es decir, una poca adecuación entre lo que dona el Banco (tipo y cantidad de alimentos) con respecto a las necesidades alimenticias de los albergues debido a que el Banco dona según los excedentes de alimentos que recoge, y estos últimos no necesariamente coinciden con la cantidad y tipo de alimentos que los albergues beneficiados necesitan. Sobre esto:

Los tipos de productos que los albergues más solicitan son alimentos de origen animal (carne roja y pollo, principalmente), útiles de limpieza, frutas y verduras. El problema radica en que el Banco solamente dona según los excedentes existentes, por lo que los tipos de productos disponibles se limitan a eso; a pesar de ello, sí hablan con los supermercados para poder hacer que les donen más de ciertos productos, pero la decisión final depende de los donantes. Además, el BAP realiza campañas para poder obtener más alimentos y de distintos tipos. La sugerencia que está ligada a esto último es que el Banco pueda seguir desarrollando actividades lucrativas que le permitan tener fondos para poder comprar alimentos que los beneficiarios requieren, pero que no se les puede dar porque no son donados, además de que los ingresos les servirían para cubrir sus costos operativos.

Es difícil de lograr la perfecta adecuación de los tipos de alimentos donados por el Banco a las necesidades alimenticias de los albergues, porque al trabajar solamente con mermas es difícil que coincidan regularmente esos excedentes con lo que cada albergue requiere. A pesar de ello, el BAP tiene criterios para asignar los productos a sus beneficiarios para hacer que estén los más adecuados posibles.

En lo que respecta a la cantidad, los albergues piden que se les done más cantidad de alimentos, pero el problema es que todas esas donaciones son del stock excedente de cada

empresa, por lo que es complicado aumentar el volumen. Lo que se podría realizar al respecto es crear una estrategia de marketing para promoverlo, además de tratar de comprometer a los jefes encargados de las donaciones.

En cuanto a la cantidad asignada en las donaciones, se puede observar que el Banco sí hace un buen trabajo al respecto de asegurar su consumo, puesto que casi todos consumen todo lo que se les dona, y en los dos únicos casos que señalaron “a veces” son mínimos los excedentes que tienen. Esto demuestra que sí tratan de asignar calculando la cantidad de las donaciones con el número de beneficiarios que tiene la organización, tratando que coincidan. Además, la mayoría de las donaciones del BAP son variadas, algo positivo para tratar de aportar en una dieta balanceada de los albergues, pero sí hay ciertos productos que se repiten mucho, principalmente pan y dulces.

La quinta hipótesis es que debido al modelo de ayuda del BAP los albergues no logran ser sostenibles, es decir, no pueden mantener los beneficios alimentarios que les da el Banco si esta última entidad les dejase de donar porque el BAP se limita solamente a entregarles alimentos, y no en desarrollar actividades que aporten a su sostenibilidad. Sobre esto:

En lo que respecta a sostenibilidad de los albergues, el BAP podría aportarles apoyando el desarrollo de actividades productivas, de manera que puedan obtener ingresos y ya no dependan solamente de las donaciones. Para ello es necesario que hagan más alianzas con entidades para lograr este fin. Con esto se podría introducir un proceso de graduación para los beneficiarios, en donde egresen una vez que sean sostenibles, y con ello el Banco pueda ayudar a nuevos beneficiarios que lo necesiten.

En conclusión, en lo que respecta a la eficiencia del programa del BAP se puede ver que sí lo es porque el Banco administra de manera rápida las donaciones a través de su estrategia del cross docking, y en todos los casos los beneficiarios han indicado que los alimentos que reciben compensan los costos que invierten para obtenerlos, por lo que el Banco cumple con entregar las donaciones ahorrando costos. En cuanto a la eficacia, el BAP debe donar más cantidad a cada albergue y adecuar mejor los alimentos que dona con las necesidades nutricionales de los beneficiarios, algo que es complicado puesto que el Banco solo trabaja con excedentes, y no compra los alimentos, pero en general sí hay una alta valoración de los albergues en el aporte que tiene el BAP en el combate contra el hambre, la desnutrición y la

anemia. En cuanto a la calidad de las donaciones se encuentra que es buena, puesto que solamente en contados casos los alimentos no fueron aptos para el consumo humano. En lo que respecta a la pertinencia, es necesario que el BAP aumente ciertos alimentos que los albergues requieren y que casi no reciben del Banco, siendo la carne el caso más evidente de esto. En cuanto a la sostenibilidad, se puede concluir que no lo es, puesto que el BAP no realiza ninguna acción para que los albergues puedan seguir gozando de los beneficios de la entrega de alimentos sin su intervención.

14. Bibliografía

- ABACO. (2019). *Informe de gestión ABACO 2018*. Bogotá: Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia.
- Abate, J. (2013). *Comida que se bota: el escándalo de los alimentos que terminan en la basura*. Santiago: Universidad de Chile. Memoria de título conducente al Título de Periodista.
- ABISA, & Comunidad Andes y Paraguay. (2015). *Informe sobre el derecho a la alimentación en el Perú. El caso de comunidades en Loreto, Lima y el Cusco*. Lima: SPDA.
- AECOC. (2017). *Guía de seguridad alimentaria para bancos de alimentos*. Barcelona: Asociación de Fabricantes y Distribuidores.
- Aguilar, G. (2019). Responsabilidad social corporativa en las pérdidas y desperdicios de alimentos en México. *Cadernos Prolam/USP*, 17(3), 168-197.
- Agustín, A., & Derqui, B. (2016). Despilfarro insostenible. *Distribución y Consumo*, 2(142), 22-25.
- Alcázar, L. (2012). *Impacto económico de la anemia en el Perú*. Lima: GRADE Y Acción Contra el Hambre.
- Alfonso, Ó. (2016). *Observatorio hambre cero: el diseño de instituciones contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Documento de trabajo N° 54*. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.
- Algaba, A., Cerezuela, C., Pérez, M., & Valero, M. (2016). *Somos Banco de Alimentos. Trabajo de Investigación*. Madrid: Centro Educativo Fuenllana.
- Álvarez, J. (2013). Pobreza y exclusión social. En A. Sánchez, *Resultados de la Encuesta del Programa de Distribución del Banco de Alimentos de Sevilla* (págs. 10-13). Sevilla: Fundación Banco de Alimentos de Sevilla.

- Álvarez, L. (2019). Desnutrición infantil, una mirada desde diversos factores. *Investigación Valdizana*, 13(1), 15-26.
- Andrade, C., Briones, L., de los Ángeles Dreher, M., Linares, D., Navarrete, V., Santos, D., & Sellán, K. (2015). *Campaña social Banco de Alimentos -Diakonía-. Trabajo*. Guayaquil: Universidad Casa Grande.
- Aráoz, M. R. (2013). Prólogo de Mercedes R. Aráoz. En CIDE, *Fortaleciendo la Gestión para Resultados en el Desarrollo en México: Oportunidades y Desafíos* (págs. 5-6). México D. F.: CIDE.
- Armiño, K. P. (2014). Erosion of rights, uncritical solidarity and food banks in Spain. En G. Riches, & T. Silvasti, *First world hunger revisited. Food charity or the right to food?* (págs. 131-145). Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Ávila, J. (2014). Los dilemas del desarrollo: antropología y promoción en el Perú. En C. I. Degregori, *No hay país más diverso. Compendio de antropología peruana* (págs. 413-442). Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Ayuda en Acción, Cáritas española, ingeniería sin fronteras APD y Prosalus. (2010). *Hacia una gobernanza de la seguridad alimentaria*. Madrid: Prosalus.
- Baca, E., & Cornejo, C. (2013). Políticas públicas y presupuesto para la pequeña agricultura 2008-2013. En E. Toche, *Perú hoy, susurros desde Babel* (págs. 293-314). Lima: Desco.
- Bacigalupo, L., Estrella, R., Soza, D., & Yoshikawa, A. (2019). *Business Consulting - Banco de Alimentos el Perú. Tesis para obtener el grado de magíster en administración estratégica de empresas*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- BAMX. (2019). *Informe Anual 2018*. México, D. F. : Banco de Alimentos de México.
- Banco de Alimentos de Bogotá. (s.f.). *Banco de Alimentos de Bogotá*. Obtenido de <https://www.bancodealimentos.org.co/>
- Banco de Alimentos de Buenos Aires. (2019). *Reporte anual 2018*. Buenos Aires: Banco de Alimentos de Buenos Aires.
- Banco de Alimentos de Costa Rica. (2019). *Memoria 2017-2018*. San José: Banco de Alimentos de Costa Rica.
- Banco de Alimentos de Lisboa. (s.f.). *Banco de Alimentos*. Obtenido de <https://www.bancoalimentar.pt/bancos/lisboa/>
- Banco de Alimentos de Madrid. (2019). *Memoria anual 2018*. Madrid: Banco de Alimentos de Madrid.

- Banco Mundial. (2016). *Poverty and Shared Prosperity 2016: Taking on Inequality*. Washington D.C.: Banco Mundial.
- BAP. (2018). *Banco de Alimentos del Perú*. Obtenido de <https://bancodealimentosperu.org/>
- BAP. (2019). *Resultados 2018*. Lima: Banco de Alimentos del Perú.
- Barco, H. (2013). El proyecto piloto “Redistribución de alimentos en la ciudad de Sevilla. En A. Sánchez, *Resultados de la Encuesta del Programa de Distribución del Banco de Alimentos de Sevilla* (págs. 24-39). Sevilla: Fundación Banco de Alimentos de Sevilla.
- Barker, D., Osmond, C., Golding, J., Kuh, D., & Wadsworth, M. (1989). Growth in utero, blood pressure in childhood and adult life, and mortality from cardiovascular disease. *British Medical Journal*, 298(6673), 564-567.
- Barzelay, M., & Cortázar, J. (2004). *Una guía práctica para la elaboración de estudios de caso sobre buenas prácticas en gerencia social*. Washington D.C.: INDES.
- Beaumont, M. (2016). *Gestión social. Estrategia y creación de valor*. Lima: PUCP.
- Bedoya-Perales, N., & Dal', G. (2021). Quantification of Food Losses and Waste in Peru: A Mass Flow Analysis along the Food Supply Chain. *Sustainability*, 13(5), 1-15 DOI: <https://doi.org/10.3390/su13052807>.
- Bejarano, J., & Becerra, L. (2011). Estandarización de los paquetes de asistencia alimentaria de la Fundación Banco Arquidiocesano de Alimentos FBAA de Bogotá D.C. *Revista de la Facultad de Medicina*, 59(1), 13-20.
- Bejarano-Roncancio, J., & Rivera-Torres, E. (2014). Determinación de la canasta básica de alimentos de la Fundación Banco Arquidiocesano de Alimentos de Bogotá. *Revista de la Facultad de Medicina*, 62, S11-17.
- Beltrán, A., & Seinfeld, J. (2009). *Desnutrición crónica infantil en el Perú: Un problema persistente. Documento de discusión*. Lima: Centro de Investigación de la Universidad del Pacífico.
- Beltrán, A., Castro, J., & Vásquez, E. (2017). *Hambre cero al año 2030 en el Perú ¿Cómo lograr el segundo objetivo de desarrollo sostenible? Una revisión estratégica de la seguridad alimentaria y nutricional*. Lima: Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas en Perú.
- Benavides, M. (2004). Educación y estructura social en el Perú: un estudio acerca del acceso a la educación superior y la movilidad intergeneracional en una muestra de trabajadores urbanos. En P. McLauchlan de Arregui, M. Benavides, & S. Cueto, *¿Es posible mejorar la educación peruana?: evidencias y posibilidades* (págs. 125-146). Lima: GRADE.

- Blacutt, M. (2013). *El desarrollo local complementario (un manual para la Teoría en Acción)*. Texcoco: Eumed.
- Blanco, A. (2016). Reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios bienestar social. Una relación posible. *Distribución y Consumo*, 2(142), 5-11.
- Bosom, C., Díaz, R., & Martínez, M. (2018). *El desperdicio alimentario. Una visión global y local de la problemática, legislación e iniciativas actuales. Trabajo para Máster en Globalización, Desarrollo y Cooperación*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Bourguignon, F. (2003). *The growth elasticity of poverty reduction: explaining heterogeneity across countries and time periods. Working Paper 28104*. Washington D.C.: Banco Mundial.
- Brenes, L. (2017). *Pérdida y desperdicio de alimentos*. San José: Ministerio de Agricultura y Ganadería. Escuela de Agronegocios Tecnológico de Costa Rica. FAO Costa Rica.
- Bucheli, K., & Cano, M. (2014). *Achica la Refri: campaña comunicacional para fomentar un consumo responsable y reducir el desperdicio de alimentos*. Quito: Universidad San Francisco. Tesis de Grado presentada como requisito para la obtención del Título de Licenciada en Comunicación Organizacional y Relaciones Públicas.
- Busse, P. (2014). La desigualdad en la hipertensión: una investigación formativa en comunicación y salud. En R. Barrantes, & P. Busse, *Salud, vulnerabilidades, desigualdades* (págs. 55-89). Lima: IEP.
- Bustamante, M., Afonso, A., & De los Ríos, I. (2018). Análisis exploratorio del desperdicio de alimentos en plato en comedores escolares en España. *LA GRANJA. Revista de Ciencias de la Vida*, 2(38), 20-42.
- Calderón, F. (2008). *Thinking on Development: Enfoques teóricos y Paradigmas del Desarrollo*.
- Calderón, M. (2019). Derecho a la alimentación y bancos de alimentos. Análisis de los bancos de alimentos a través del enfoque basado en derechos humanos. *Trabajo final de Máster en Estrategias y Tecnologías para el Desarrollo*, Universidad Politécnica de Madrid y Universidad Complutense de Madrid.
- Calero, C. (2011). *Seguridad alimentaria en Ecuador desde un enfoque de acceso a alimentos*. Quito: Flacso Ecuador y Ediciones Abya-Yala.
- Carretero, A. (2016). *¿Desechados por “Feos”? Nueva plataforma europea contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos*. Madrid: Publicaciones Jurídicas. CESCO.
- Castillo, L. d. (2016). *Normativa peruana sobre el derecho a la alimentación y a la seguridad alimentaria. Una revisión analítica*. Lima: Centro Peruano de Estudios Sociales.

- Castro, J. d. (1967). *Geopolítica del hambre*. Buenos Aires: Solar Hachette.
- Castro, S. (2012). Introducción . En I. E. Estratégicos, *Cuadernos de estrategia 161. Seguridad alimentaria y seguridad global* (págs. 10-23). Madrid: Ministerio de Defensa de España.
- CCA. (2017). *Caracterización y gestión de la pérdida y el desperdicio de alimentos en América del Norte. Informe sintético*. Montreal: Comisión para la Cooperación Ambiental.
- CCA. (2019). *Por qué y cómo cuantificar la pérdida y el desperdicio de alimentos: guía práctica*. Montreal: Comisión para la Cooperación Ambiental.
- CEPAL. (2019). *Panorama Social de América Latina, 2019* . Santiago: CEPAL.
- CIDETI. (2016). *Pérdidas y desperdicios cero, hambre cero. Diseño metodológico para la estimación del desperdicio de alimentos en la Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista y consumo en el hogar. Documentos técnicos*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones sobre desarrollo económico, territorio e instituciones.
- Cleva, M. T., & Casares, J. (2017). Pérdida y desperdicio de alimentos. Habitando los conceptos. *Distribución y Consumo*, 5, 14-30.
- Concha, F. (1989). *La desnutrición y sus efectos en el desarrollo del niño*. Lima: Fondo Editorial San Marcos.
- Conde, D., & Hidalgo, S. (2017). *Diseño de un sistema de gestión de desperdicios de alimentos para el Banco de Alimentos de Bogotá: en busca de un consumo responsable. Trabajo para la Facultad de Ingeniería*. Bogotá D.C.: Universidad Distrital Francisco José de Caldas.
- Confederación de consumidores y usuarios. (2015). *Responsabilidad social empresarial y desperdicio de alimentos*. Madrid: CECU.
- Coque, J., Gonzáles-Torre , P., & García Rodríguez, M. (2015). ¿Para qué sirve un banco de alimentos? Relaciones con sus entidades beneficiarias en una región del norte de España. *CIRIEC – España, Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*(83), 251-281.
- Coraggio, J. (1999). *Política Social y Economía del Trabajo. Alternativas a la política neoliberal para la ciudad*. Madrid: Miño y Dávila.
- Cordovillo, D. (2015). *Diseño de un plan de marketing basado en Fundraising para satisfacer las necesidades del Banco de Alimentos de Quito, institución sin fines de lucro de obtener más benefactores y voluntarios para su gestión de ayuda social*.

- Quito: Trabajo de titulación previo a la obtención del título de: Ingeniería Comercial en la Universidad Politécnica Salesiana.
- Cruz Roja Española. (2018). *Valoración del impacto del Fondo de Ayuda Europea para las personas más desfavorecidas (FEAD) en España, a través de la percepción de las personas beneficiarias, organizaciones y personal de gestión. Boletín sobre vulnerabilidad social número 16*. Madrid: Cruz Roja Española.
- Cujilema, J. (2018). *Pérdidas, desperdicios y hambre. Trabajo previo para la obtención del título magíster en periodismo*. Bogotá: Universidad del Rosario.
- Cujilema, J. (2018). *Pérdidas, desperdicios y hambre. Trabajo previo para la obtención del título magíster en periodismo*. Bogotá: Universidad del Rosario.
- Cusirramos, E. (27 de Octubre de 2018). (M. Kamichi, Entrevistador)
- Defensoría del Pueblo. (2018). *Intervención del Estado para la reducción de la anemia infantil: resultados de la supervisión nacional. Serie informes de Adjuntía - Informe de Adjuntía 012-2018-DP/AAE*. Lima: Defensoría del Pueblo.
- Delgado, J. (2018). Alimentación, cocina y biodiversidad: el origen del boom gastronómico del Perú. En L. Soler-Gómez, E. Toche, L. Zamalloa, & M. Zeballos, *Derecho a la alimentación en contextos de inseguridad y desigualdad. La Revista. Boletín N° 79* (págs. 63-73). Ginebra: Sociedad Suiza de Americanistas.
- Dellagi, K. (2010). *Logística solidaria con el "Banc dels Aliments". Proyecto fin de carrera*. Barcelona: UPCommons.
- Díaz, R. (2014). Apuntes sobre la ingesta de alimentos en el Perú. En R. Barrantes, & P. Busse, *Salud, vulnerabilidades, desigualdades* (págs. 25-53). Lima: IEP.
- Dirección de Agroalimentos. (2013). Ningún alimento debe ser desperdiciado. *RIA. Revista de Investigaciones Agropecuarias*, 39(3), 240-243.
- Duch, G. (2014). *No vamos a tragar. Soberanía alimentaria: una alternativa frente a la agroindustria*. Barcelona: Los Libros de Lince.
- Echevarría, J. I. (2011). La pobreza es multidimensional: un ensayo de clasificación. *Revista del departamento de Economía*, 91-126.
- Eguillor, P. (2017). *Pérdida y desperdicios de alimentos: diciembre de 2017*. Santiago de Chile: Oficina de Estudios y Políticas Agrarias.
- Eguillor, P., & Acuña, D. (2018). Acciones en Chile para evitar y disminuir las pérdidas y desperdicios de alimentos. En D. Acuña, A. Domper, P. Eguillor, C. Gonzáles, & I. Zacarías, *Manual de pérdidas y desperdicios de alimentos* (págs. 87-92). Santiago de Chile: 5 al día, INTA Universidad de Chile y Ministerio de Agricultura.

- Eguiluz, D. (2014). *Mejora de la Gestión del Banco de Alimentos de La Rioja. Trabajo fin de grado de administración y dirección de empresas*. La Rioja: Universidad de La Rioja.
- Eguren, F. (2015). Desarrollo rural, agricultura familiar y comunidades campesinas en el siglo XXI. En I. Mendoza, *Perú hoy, hacia otro desarrollo* (págs. 47-70). Lima: Desco.
- Enrico, C. (2014). *¿Por qué existe pobreza en el Perú?: la falta de espacios vitales y su relación con el desempleo, el subempleo y la miseria*. Lima: Editorial San Marcos.
- Escobar, A. (2007). *La invención del Tercer Mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo*. Caracas: Fundación Editorial el Perro y la Rana.
- Esquivel, F. (2004). ¿Qué es la gerencia social?: Definición de la categoría desde el análisis teórico-crítico. *Revista Prospectiva* N° 9, 41-53.
- ETH & NADEL. (2011). *Planificación y monitoreo en la gestión basada en resultados de proyectos y programas*. Zurich: Swiss Agency for Development and Cooperation.
- Evert, K., Barra, F., Vaccaro, J., & Medina, G. (2018). Al rescate de la comida: recetas para evitar el desperdicio de alimentos en casa. En D. Acuña, A. Domper, P. Eguillor, C. Gonzáles, & I. Zacarías, *Manual de pérdidas y desperdicios de alimentos* (págs. 71-85). Santiago de Chile: 5 al día, INTA Universidad de Chile y Ministerio de Agricultura.
- FAO. (12-13 de octubre 2009). *La agricultura mundial en la perspectiva del año 2050. Foro de expertos de alto nivel, como alimentar al mundo 2050*. Roma: FAO.
- FAO. (2003). *Programa de lucha contra el hambre. Enfoque de doble componente para la reducción del hambre: prioridades para la actuación a nivel nacional e internacional*. Roma: FAO.
- FAO. (2012). *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención*. Roma: FAO.
- FAO. (2013b). *Food wastage footprint. Full cost accounting: Final report*. Roma: FAO.
- FAO. (2013c). *Huella del despilfarro de alimentos*. Roma: FAO.
- FAO. (2013d). *Vigilar la pérdida y el desperdicio de alimentos es esencial para combatir el hambre*. Roma: FAO.
- FAO. (16 de Julio de 2014a). *FAO*. Obtenido de <http://www.fao.org/peru/noticias/detail-events/es/c/238947/#:~:text=En%20Per%C3%BA%2C%20a%20nivel%20de,desperdicios%20de%20alimentos%20en%20Am%C3%A9rica>
- FAO. (2014b). *Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos*. Roma: FAO.

- FAO. (2014c). *Las enormes pérdidas de alimentos a nivel mundial requieren una acción conjunta*. Roma: FAO.
- FAO. (2015a). *Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos*. Roma: FAO.
- FAO. (2017a). *El futuro de la alimentación y la agricultura. Tendencias y desafíos*. Roma: FAO.
- FAO. (2018a). *El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo. Fomentado la Resiliencia Climática en Aras de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición*. Roma: FAO.
- FAO. (2018c). *Género y pérdida de alimentos en cadenas de valor alimentarias sostenibles. Guía de orientación*. Roma: FAO.
- FAO. (2018d). *Trabajando por el hambre cero*. Roma: FAO.
- FAO. (2019). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos*. Roma: FAO.
- FAO, FIDA y PMA. (2016). *Objetivo hambre cero. El papel decisivo de las inversiones en la protección social y la agricultura*. Roma: FAO.
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. Protegerte frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía*. Roma: FAO.
- FAO, FIDA, UNICEF, PMA y OMS. (2018). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Fomentando la resiliencia climática en aras de la seguridad alimentaria y la nutrición*. Roma: FAO.
- FAO, OPS, WFP y UNICEF. (2019). *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2019. Hacia entornos alimentarios más saludables que hagan frente a todas las formas de malnutrición*. Santiago de Chile: FAO, OPS, WFP y UNICEF.
- FEBA. (2019). *Towards the Next Decade Together. FEBA Annual Report 2018*. Brussels: FEBA.
- Federación . (27 de Noviembre de 2019). *Banco de Alimentos*. Obtenido de <https://www.bancoalimentar.pt/quem-somos/pagina-noticias/noticias-federacao/campanha-de-recolha-de-alimentos-dezembro-2019/>
- Federación de Bancos de Alimentos de Andalucía, Ceuta y Melilla & Universidad Loyola Andalucía. (2015). *Banco de Alimentos. Perspectiva de Andalucía 2014*. Andalucía:

- Federación de Bancos de Alimentos de Andalucía, Ceuta y Melilla & Universidad Loyola Andalucía.
- Figuerola, A., Altamirano, T., & Sulmont, D. (1996). *Exclusión social y desigualdad en el Perú*. Lima: Organización Internacional del Trabajo.
- Forootan, N. (2014). *Impacto de la cooperación entre las empresas de alimentos y bebidas de Guayaquil y el Banco de Alimentos Diakonía. Trabajo de Investigación que se presenta como requisito previo a optar el Título de Ingeniera en Ciencias Empresariales*. Samborondón: Universidad Espíritu Santo.
- Franco, E. (2016). El desperdicio de alimentos: una perspectiva desde los estudiantes de administración de empresas de la UPS Guayaquil. *RETOS. Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 6(11), 51-64.
- Fundación Alicia & UAB. (2013). *¡Aprovechemos la comida! Una guía para reducir el despilfarro alimentario en el sector de la hostelería, la restauración y el catering*. Barcelona: Fundación Alicia & UAB.
- Fundación Banco de Alimentos de Sevilla. (2019). *Memoria de actividades 2018*. Sevilla: Fundación Banco de Alimentos de Sevilla.
- Galbraith, J. K. (1984). *El Nuevo Estado Industrial*. Madrid: Sarpe.
- Gallagher, V. (2014). *El verdadero costo de los precios bajos: la violencia de la globalización*. Buenos Aires: Grupo editorial Lumen.
- Gallegos, J. (29 de Abril de 2018). *Banco de Alimentos Perú*. Obtenido de <https://bancodealimentosperu.org/diario-la-republica-activistas-al-rescate-de-alimentos/>
- Gamoneda, J. (2016). *El despilfarro de alimentos y la UCM*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid.
- García, R., & García, M. (2010). *La gestión para resultados en el desarrollo. Avances y desafíos en América Latina y el Caribe*. BID.
- García-Cabo, A. (2016). Contribución de la Red de mercas a la reducción del desperdicio alimentario. *Distribución y Consumo*, 2(142), 12-14.
- Garzón, L., Mora, L., Parra, M., & Rivera, R. (2015). *Aportes del banco de alimentos a la seguridad alimentaria y nutricional como derecho. Una análisis desde el contexto institucional. Trabajo de grado para obtener el título de trabajadoras sociales*. Bogotá D.C.: Universidad La Salle.
- Gascón, J., & Montagut, X. (2015). *Banco de Alimentos. ¿Combatir el hambre con las sobras?* Barcelona: Icaria Editorial.

- Giddens, A. (1993). *Emile Durkheim. Escritos selectos: introducción y selección de Anthony Giddens*. Buenos Aires: Edición Nueva Visión.
- Gifra, J., & Beltrán, S. (2012). El derecho humano a la alimentación y al agua. En I. E. Estratégicos, *Cuadernos de estrategia 161. Seguridad alimentaria y seguridad global* (págs. 25-65). Madrid: Ministerio de Defensa de España.
- Giraldo, C., & Leiva, F. (2018). Acciones para evitar los desperdicios: planificación de la compra y almacenamiento. En D. Acuña, A. Domper, P. Eguillor, C. Gonzáles, & I. Zacarías, *Manual de pérdidas y desperdicios de alimentos* (págs. 51-60). Santiago de Chile: 5 al día, INTA Universidad de Chile y Ministerio de Agricultura.
- Giribets, M. (2011). *El saqueo de África. Algunas claves para entender lo que pasa*. http://resistir.info/livros/el_saqueo_de_africa.pdf.
- Gloria, C. (2018). Aporte nutricional de los alimentos que habitualmente se desperdician en el hogar. En D. Acuña, A. Domper, P. Eguillor, C. Gonzáles, & I. Zacarías, *Manual de pérdidas y desperdicios de alimentos* (págs. 29-35). Santiago de Chile: 5 al día, INTA Universidad de Chile y Ministerio de Agricultura.
- Gonzáles, J. (2014). *Emergencias alimentarias. Grecia, Portugal, España*. Barcelona: Icaria Editorial.
- Gonzáles, L. (2017). El desperdicio de alimentos en la UE: ¿Un problema sin solución? *Revista CESCO de derecho de consumo*(22), 132-146.
- González, N. (2011). *Control de mermas y desperdicios en almacén de condimentos de industria avícola*. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala. Trabajo de graduación.
- González, T., Márquez, M., Treviño, S., Gómez-Jauregui, J., & Pelcastre-Villafuerte, B. (2010). La capacidad de las organizaciones de la sociedad civil para mejorar la calidad de vida de los adultos mayores: un estudio cualitativo en zonas urbanas empobrecidas de México. *Salud Colectiva*, 6(2), 181-194.
- Gracia-Arnaiz, M. (2014). Comer en tiempos de “crisis”: nuevos contextos alimentarios y de salud en España. *Salud Pública de México*, 56(6), 648-653.
- GRAIN. (2012). *El gran robo de los alimentos. Cómo las corporaciones controlan los alimentos, acaparan la tierra y destruyen el clima*. Barcelona: Icaria Editorial.
- Granados, S., & Vásquez, R. (2018). Antecedentes de pérdidas y desperdicios de alimentos a nivel internacional y nacional. En D. Acuña, A. Domper, P. Eguillor, C. Gonzáles, & I. Zacarías, *Manual de pérdidas y desperdicios de alimentos* (págs. 13-26). Santiago de Chile: 5 al día, INTA Universidad de Chile y Ministerio de Agricultura.

- Greger, M. (2007). The long haul: risks associated with livestock transport. *Biosecurity and bioterrorism: Biodefense Strategy, Practice, and Science*, 5(4), 301–312.
- Guajardo, M., & Ojeda, B. (2018). Reciclaje de residuos orgánicos: cerrando el cielo. En D. Acuña, A. Domper, P. Eguillor, C. Gonzáles, & I. Zacarías, *Manual de pérdidas y desperdicios de alimentos* (págs. 103-107). Santiago de Chile: 5 al día, INTA Universidad de Chile y Ministerio de Agricultura.
- Gutiérrez, W. (2011). La desnutrición en la niñez en el Perú: Factores condicionantes y tendencias. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, 38(2), 396-397.
- Herrera, I., León, J., & Medina, S. (2006). Necesidades de evaluación de las organizaciones sociales. *Psychosocial Intervention*, vol 15, N° 1, 65-79.
- HLPE. (2012). *La seguridad alimentaria y el cambio climático. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial*. Roma: HLPE.
- HLPE. (2014). *La pérdida y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial*. Roma: HLPE.
- Huber, L., & Lamas, L. (2017). *Deconstruyendo el Rombo: Consideraciones sobre la nueva clase media en el Perú*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Hudson, U., & Messa, M. (2010). *Documento de posición sobre las pérdidas y desperdicios alimentarios*. Bra: Slow Food.
- Imhoff, D. (1996). Community Supported Agriculture: Farming with a Face on It. En J. Mander, & E. Goldsmith, *The Case Against the Global Economy: And for a Turn Toward the Local* (págs. 425-433). San Francisco, California: Sierra Club Books.
- INEI. (2019). *Evolución de la pobreza monetaria 2007-2018. Informe Técnico*. Lima: INEI.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. (2013). Pérdidas y Desperdicios. *Revista de Investigaciones Agropecuarias*, 23(3), 216.
- Inza-Bartolomé, A., & Lledó Sainz de Rozas, M. (2016). Caridad frente a residualización: Bancos de Alimentos en las ciudades vascas. En D. Carbonero, *Respuestas transdisciplinarias en una sociedad global. Aportaciones desde el trabajo social* (págs. 1-15). Logroño: Universidad de La Rioja.
- Kader, A. (2002). *Post-harvest technology of horticultural crops*. Oakland: University of California, Division of Agriculture and Natural Resources Publication 3311.

- Knight, J. (2011). Diseases and disorders associated with excess body weight. *Annals of Clinical and Laboratory Science*, 41(2), 107-121.
- Knoblock-Hahn, A., Murphy, A., Brown, K., & Medrow, L. (2017). Integrative nutrition and health models targeting low- income populations: A pilot intervention in three food banks. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 117(1), 128-131.
- Landín-Granvallet, L., Villagómez-Cortés, J., Rodríguez-Chessani, M., Barradas-Troncoso, D., & Bueno-Díaz, H. (2015). La asociación entre ONGs y Academia en la Lucha contra la Pobreza Alimentaria. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 36, 1211-1219.
- León, J., & Sugimaru, C. (2013). *Entre el estudio y el trabajo: las decisiones de los jóvenes peruanos después de concluir la educación básica regular. Avances de Investigación 11 Educación y Aprendizajes*. Lima: GRADE.
- Loma-Ossorio, F., & Lahoz, C. (2006). *El marco conceptual de la seguridad alimentaria*. Santiago: FAO.
- López, R., Ortega, I., & Sandoval, S. (2011). Sociedad civil y combate a la pobreza. Impacto nutricional y económico de la intervención de Banco de Alimentos de Hermosillo en la comunidad de Pesqueira, Sonora, México. *Polis*, 10(30), 141-162.
- Maldonado, M., & Moya, S. (2010). Posibles mejoras para paliar el hambre mediante el Banco de Alimentos de Mendoza. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 16(2), 98-104.
- Malpica, C. (1966). *Crónica del hambre en el Perú*. Lima: Francisco Moncloa Editores.
- Mansilla, J., Whittembury, A., Chuquimbalqui, R., Laguna, M., Guerra, V., Agüero, Y., . . . Alarcón, J. (2017). Modelo para mejorar la anemia y cuidado infantil en un ámbito rural del Perú. *Revista Panamericana de Salud Pública*, 41:e112, 1-8.
doi:10.26633/RPSP.2017.112
- María, P. S., & Mertens, A. (2014). *Gestión de la merma en el sector turismo de restaurantes*. México D.F.: Organización Internacional del Trabajo.
- Martínez, C., & Pedrón, C. (2010). Valoración del Estado Nutricional. *Protocolos de la AEP*, 313-318.
- Martínez, M., & Cáterin, J. (2017). Estado actual de los desperdicios de frutas y verduras en Colombia. *4to Congreso Internacional AmITIC 2017* (págs. 194-201). Popayán: AmITIC.
- Martínez, R., & Fernández, A. (2006). *Modelo de análisis del impacto social y económico de la desnutrición infantil en América Latina. Serie Manuales No 52*. Santiago de Chile: CEPAL-PMA.

- Martínez, R., & Palma, A. (2016). *Plan para la seguridad alimentaria, nutrición y erradicación del hambre de la CELAC 2025. Una propuesta para seguimiento y análisis*. Santiago de Chile: Naciones Unidas.
- Máttar, J., & Perrotti, D. (2014). *Planificación, prospectiva y gestión pública. Reflexiones para la agenda de desarrollo*. Santiago de Chile: CEPAL.
- Medina, J. (2012). Agrocombustibles y seguridad alimentaria. En I. E. Estratégicos, *Cuadernos de estrategia 161. Seguridad alimentaria y seguridad global* (págs. 217-251). Madrid: Ministerio de Defensa de España.
- Méndez, C., Yate, I., Roa, N., Reyes, M., Altube, L., & Delgado, G. (2018). *Incorporación de rutinas para la reducción de desperdicios de alimentos*. Lima: Observatorio de investigación ambiental. Lima. 13 junio del 2018. Documento de conferencia.
- Mendoza, A. (1994). *La niñez en el Perú. Desnutrición y déficit intelectual y físico. Cómo evitar el deterioro a las futuras generaciones*. Lima: Desa.
- Meneses, J., & Rodríguez, D. (2011). *El cuestionario y la entrevista*. Barcelona: Universitat Oberta de Catalunya.
- MIDIS. (2018). *Plan multisectorial de lucha contra la anemia*. Lima: MIDIS.
- Ministerio de Agricultura y Riego. (2015). *Plan Nacional de seguridad alimentaria y nutricional 2015-2021*. Lima: Comisión multisectorial de seguridad alimentaria y nutricional.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente . (2014a). *Catálogo de iniciativas nacionales e internacionales sobre el desperdicio alimentario*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. (2013). *Estrategia. Más alimento, menos desperdicio. Programa para la reducción de las pérdidas y el desperdicio alimentario y la valorización de los alimentos desechados*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. (2014). *Guía práctica para el consumidor: cómo reducir el desperdicio alimentario*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social. (2010). *Seguimiento a la gestión de la seguridad alimentaria en gobiernos regionales*. Lima: Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social.
- MINSA. (2012). *Un gordo problema. Sobrepeso y obesidad en el Perú*. Lima: Ministerio de Salud.

- MINSA. (2016). *Política nacional de inocuidad alimentaria (proyecto)*. Lima: MINSA.
- MINSA. (2017). *Plan nacional para la reducción y control de la anemia materno infantil y la desnutrición crónica infantil en el Perú: 2017-2021. Documento Técnico*. Lima: Ministerio de Salud.
- Morales-Pérez, R., & Mejía, A. (2016). La prevención de residuos de alimentos. Los casos de la Unión Europea y la Ciudad de México. *Sociedad y Ambiente*(10), 78-94.
- Narváez, A. (2019). Desigualdad y hambre en el Perú: 2001 - 2017. *Investigaciones Sociales*, 22(42), 287-301.
- Neven, D. (2015). *Desarrollo de cadenas de valor alimentario: principios rectores*. Roma: FAO.
- Noguero, F. L. (2002). El análisis de contenido como método de investigación. *XXI, Revista de Educación N° 4*, 167-179.
- OECD. (2014). *Food waste along the food chain*. París: OECD.
- Oerke, E. -C. (2006). Crop losses to pests. *The Journal of Agricultural Science*, 144(1), 31–43.
- Olarte, E. G. (2009). ¿Es posible medir el desarrollo humano? En P. Ruiz-Bravo, P. Patrón, & P. Quintanilla, *Desarrollo Humano y Libertades: una aproximación interdisciplinaria* (págs. 239-270). Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- OMS. (2015). *Directriz: ingesta de azúcares para adultos y niños*. Ginebra: Organización Mundial de la Salud.
- OMS. (9 de Junio de 2021). Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition#:~:text=El%20t%C3%A9rmino%20%C2%ABmalnutrici%C3%B3n%20BB%20se%20refiere,de%20nutrientes%20de%20una%20persona>.
- ONU. (2010). *El derecho a la alimentación adecuada*. Nueva York: Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos: serie de Folletos informativos sobre los derechos humanos, 34.
- Ordinola, M., Bernet, T., & Manrique, K. (2007). *T'ikapapa: vinculando consumidores urbanos y pequeños productores andinos con la biodiversidad de la papa*. Lima: Centro Internacional de la papa.
- Ordinola, M., Fonseca, C., Vela, A., & Devaux, A. (2014). *Desarrollando innovaciones para la seguridad alimentaria y nutricional con base en la biodiversidad*. Lima: Centro Internacional de la Papa.
- Ortiz, A. (2016). Conceptos de la gerencia social en América Latina. *Proyecto Social n° 16*, 49-73.

- Osores, D. (2018). *Banco de Alimentos Perú. Presentación Midis*. Lima: BAP.
- Ottone, G. (2013). La seguridad alimentaria en el Perú. En E. Toche, *Perú hoy, susurros desde Babel* (págs. 345-362). Lima: Desco.
- Ottone, G. (2019). Los problemas nutricionales, el Estado y las alternativas de solución adicionales. En E. Toche, *Perú hoy: una cuestión de confianza* (págs. 145-166). Lima: Desco.
- Oxfam. (2018). *Premiar el trabajo, no la riqueza. Para poner fin a la crisis de desigualdad, debemos construir una economía para los trabajadores, no para los ricos y poderosos*. Oxford: Oxfam .
- Palma, I. (2015). Banco Diocesano de Alimentos Guadalajara como red social impelida por la carencia de alimento. *Revista Espacios Transnacionales*(4), 28-39.
- Parra, A., Amaya, A., Castellar , J., & García, G. (2019). Estimación de los desperdicios de alimentos preparados en los hogares infantiles que pertenecen al norte centro histórico de la ciudad de Barranquilla 2019. *Aglala*, 10(2), 20-37.
- Parreño, D. (2016). *Seguridad Alimentaria en barrios del sur de la ciudad de Quito: caso Banco de Alimentos de Quito. Disertación previa a la obtención del título de economista*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Perez, L. (2013). El rol de los consumidores. Reducir el desperdicio para alimentar al mundo. *Ria. Revista de Investigaciones Agropecuarias*, 39(3), 234-239.
- Pérez-Escamilla, R., Bermudez, O., Buccini, G., Kumanyika, S., Lutter, C., Monsivais , P., & Victora, C. (2018). Nutrition disparities and the global burden of malnutrition. *British Medical Journal*, 361(2252).
- Plascencia-Jatomea, M., Martínez-Camacho, A., Jaime-Quijada, H., Velez-Haro, J., Quintana , E., & Cira-Chávez, L. (2012). Quitosano y control biológico como alternativas naturales para el control de hongos filamentosos en alimentos. En U. d. Sonora, *Nuevas tendencias en ciencia y tecnología de alimentos: tópicos selectos* (págs. 36-58). México D.F.: Trillas.
- Plataforma de ONG de Acción Social. (2010). *Guía de evaluación de programas y proyectos sociales*. Madrid: Plataforma de ONG de Acción Social.
- Polenta, G. (2016). El aprovechamiento de subproductos como estrategia para la prevención de pérdidas y desperdicio en alimentos. En P. I. CYTED, *Aprovechamiento de subproductos y valorización de recursos autóctonos: interrelación Investigación-Producción-desarrollo y sociedad* (págs. 13-17). Buenos Aires: Programa Iberoamericano Ciencia y Tecnología para el Desarrollo.

- Pollitt, E. (2002). *Consecuencias de la desnutrición en el escolar peruano*. Lima: Fondo Editorial Pontificia Católica del Perú.
- Popkin, B., Adair, L., & Ng, S. W. (2012). Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. *Nutrition reviews*, 70(1), 3–21.
- Portocarrero, F., Beltrán, A., Romero, M., & Cueva, H. (2000). *Gestión pública y políticas alimentarias en el Perú*. Lima: Centro de Investigación de la Universidad del Pacífico.
- Quaye, W. (2008). Food security situation in northern Ghana, coping strategies and related constraints. *African Journal of Agricultural Research*, 3(5), 334-342.
- Queiruga, D., Eguiluz, D., & Rocha, L. (2015). El Banco de Alimentos de La Rioja: análisis DAFO y propuesta de mejora. *BERCEO. Revista riojana de ciencias sociales y humanidades*(168), 7-24.
- Queiruga, D., González, J., Rocha, L., & Lannelongue, G. (2015). Educación para el desarrollo sostenible en asignaturas de Dirección de Operaciones. El caso del Banco de Alimentos de La Rioja. *Working Papers on Operations Management*, 6(1), 22-37.
- Racacha, E. (6 y 7 de septiembre de 2018). Encuentro macro regional de dirección pública . *Anemia y desnutrición crónica infantil. La anemia como prioridad de salud pública en el Perú*. La Libertad, Trujillo, Perú: Ministerio de Salud.
- Ramírez, V., Peñuela, L., & Pérez, M. (2017). Los residuos orgánicos como alternativa para la alimentación en porcinos. *Revista de ciencias agrícolas*, 34(2), 107-124.
- Ramonet, I. (2009). *La catástrofe perfecta. Crisis del siglo y refundación del porvenir*. Barcelona: Icaria Editorial.
- Ravallion, M. (2011). Growth, inequality and poverty: looking beyond averages. *World Development*, 29(11), 1803-1815.
- Red de Alimentos. (2019). *#NadaSobra. Informe de Gestión 2018*. Santiago: Red de Alimentos.
- Redbda. (s.f.). *Red de Bancos de Alimentos de Argentina*. Obtenido de www.redbda.org.ar
- Restrepo, J. (2017). *Análisis de factibilidad para un modelo de negocio que reduzca la pérdida y desperdicio de alimentos en Antioquía*. Medellín: Universidad EAFIT. Trabajo de grado presentado como requisito parcial para optar al título de magíster en gerencia de proyectos.
- Restrepo, L. (2019). *Propuesta para mejorar la logística de un Banco de Alimentos. Trabajo de Grado para optar al título de Ingeniería Industrial*. Envigado: Universidad EIA.

- Reyes, S., Contreras, A., & Oyola, M. (2019). Anemia y desnutrición Infantil en Zonas Rurales: impacto de una intervención integral a nivel comunitario. *Revista de Investigaciones Altoandinas*, 21(3), 205-214.
- Riches, G. (1997). *First world hunger. Food security and welfare politics*. Londres: Macmillan Press.
- Rico, B. (2017). *El derecho a la alimentación y su repercusión en la pobreza. Hacia un modelo de interrelación entre el desperdicio alimentario, el deterioro medioambiental y el derecho a la alimentación*. Madrid: Universidad Pontificia Icaí Icade Comillas. Trabajo fin de máster.
- Rodríguez, A. (2013). Análisis de los resultados de la encuesta del programa de distribución del Banco de Alimentos de Sevilla. En A. Sánchez, *Resultados de la Encuesta del Programa de Distribución del Banco de Alimentos de Sevilla* (págs. 53-151). Sevilla: Fundación Banco de Alimentos de Sevilla.
- Rodríguez, P. (2013). Banco de alimentos de Sevilla. En A. Sánchez, *Resultados de la Encuesta del Programa de Distribución del Banco de Alimentos de Sevilla* (págs. 14-19). Sevilla: Fundación Banco de Alimentos de Sevilla.
- Rojas, M. (2018). Panorama regional de la seguridad alimentaria en América Latina y El Caribe. En L. Soler-Gómez, E. Toche, L. Zamalloa, & M. Zeballos, *Derecho a la alimentación en contextos de inseguridad y desigualdad. La Revista. Boletín N° 79* (págs. 13-23). Ginebra: Sociedad Suiza de Americanistas.
- Rufián, J. (2016). Revalorización de subproductos de la industria cafetera. En P. I. CYTED, *Aprovechamiento de subproductos y valorización de recursos autóctonos: interrelación Investigación-Producción-desarrollo y sociedad* (págs. 18-21). Buenos Aires: Programa Iberoamericano Ciencia y Tecnología para el Desarrollo.
- Ruiz-Bravo, P., Patrón, P., & Quintanilla, P. (2009). *Desarrollo Humano y Libertades*. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Sáez, L. (2018). Pérdidas de alimentos. En D. Acuña, A. Domper, P. Eguillor, C. Gonzáles, & I. Zacarías, *Manual de pérdidas y desperdicios de alimentos* (págs. 37-43). Santiago de Chile: 5 al día, INTA Universidad de Chile y Ministerio de Agricultura.
- Salcedo, S. (2014). *Desnutrición infantil en el Perú. Informe de investigación N° 65/2014-2015*. Lima: Departamento de Investigación y Documentación Parlamentaria (DIDP).
- Segura, L., Montes, C., Hilario, M., Asenjo, P., & Baltazar, G. (2002). *Pobreza y desnutrición infantil*. Lima: PRISMA ONGD.

- Sellán, K. (2016). *Informe de elaboración de colecta de alimentos #MoveHeroUCG. Trabajo final para la obtención del título licenciada en comunicación social, con mención en Marketing y Gestión Empresarial*. Guayaquil: Universidad Casa Grande.
- Sen, A. (2004). *Desarrollo y Libertad*. Bogotá: Editorial Planeta Colombiana.
- Shiva, V. (2017). *¿Quién alimenta realmente al mundo? El fracaso de la agricultura industrial y la promesa de la agroecología*. Madrid: Capitán Swing Libros.
- Siesquén, D., & Orbegoso, M. (2015). *Proyecto de inversión para la creación de un banco de alimentos en la ciudad de Chiclayo. Tesis para optar el título de Licenciado en Administración de Empresas*. Chiclayo: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.
- Silvasti, T., & Riches, G. (2014). Hunger and food charity in rich societies: what hope for the right to food? En T. Silvasti, & G. Riches, *First world hunger revisited. Food charity or the right to food?* (págs. 191-208). Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Smith, L., & Subandoro, A. (2007). *Measuring Food Security Using Household Expenditure Surveys. Food Security in Practice technical guide series*. Washington, D.C.: International Food Policy Research Institute.
- Smith, L., El Obeid, A., & Jensen, H. (2000). The geography and causes of food insecurity in developing countries. *Agricultural Economics*, 22(2), 199-215.
- Smith, M., Kassa, W., & Winters, P. (2017). Assessing food insecurity in Latin America and the Caribbean using FAO's Food Insecurity Experience Scale. *Food Policy*, 71, 48-61.
- Stiglitz, J. (2015). *La gran brecha: Qué hacer con las sociedades desiguales*. Barcelona: Penguin Random House Grupo Editorial.
- Stratenwerth, D., & Thomaß, H. (2013). *Comida no comida. Despilfarro y pérdida de alimentos en Latinoamérica*. Berlín: FDCL.
- Stuart, T. (2009). *Despilfarro. El escándalo global de la comida*. Madrid: Alianza Editorial.
- Sulbrandt, J. (2002). *Introducción a la gerencia social*. Indes.
- Terreno, F. (23). Aprovechar todo el potencial. El secreto para ganarle a las pérdidas. *Revista de Investigaciones Agropecuarias*, 23(3), 229-233.
- Thompson, A. (2007). *Fruit and Vegetables: Harvesting, Handling and Storage*. Oxford: Blackwell Publishing Ltd.
- Toche, E. (2018). Acceso desiguales a los alimentos en contextos neoliberales. El caso del Perú 2000-2017. En L. Soler-Gómez, E. Toche, L. Zamalloa, & M. Zeballos, *Derecho a la alimentación en contextos de inseguridad y desigualdad. La Revista. Boletín N° 79* (págs. 25-37). Ginebra: Sociedad Suiza de Americanistas.

- Torres, M., García, M., & Alamos, C. (2018). Red de alimentos: una solución para rescatar alimentos. En D. Acuña, A. Domper, P. Eguillor, C. Gonzáles, & I. Zacarías, *Manual de pérdidas y desperdicios de alimentos* (págs. 45-49). Santiago de Chile: 5 al día, INTA Universidad de Chile y Ministerio de Agricultura.
- Trputec, Z., & Serrano, A. (1997). Hacia un concepto de desarrollo humano. *Revista paraninfo No. 12, revista del Instituto de Ciencias del hombre*.
- Uribe, C. (2010). *Un modelo para armar*. Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Valcárcel, M. (2007). *Desarrollo y desarrollo rural: enfoques y reflexiones*. Lima: PUCP.
- Valdivia, M. (2002). *Acerca de la magnitud de la inequidad en salud en el Perú. Documento de trabajo 37*. Lima: GRADE.
- Varillas, O. (2010). Seguridad hídrica y alimentaria para los pequeños agricultores de Perú: una mirada desde las dinámicas políticas y ambientales de los últimos años. En J. Vos, *Riego campesino en los Andes. Seguridad hídrica y seguridad alimentaria en Ecuador, Perú y Bolivia. Concertación (Serie Agua y Sociedad, Sección Concertación, 14)* (págs. 133-170). Lima: IEP.
- Vera, M. (2006). Introducción: la evaluación para el desarrollo social entre el esfuerzo y los resultados. En M. Vera, *Evaluación para el desarrollo social: aportes para un debate abierto en América Latina* (págs. 11-19). Guatemala: Magna Terra Editores.
- Villena, J. (2017). Prevalencia de sobrepeso y obesidad en el Perú. *Revista Peruana de Ginecología y Obstetricia*, 63(4), 593-598.
- Viñas, V., & Ocampo, A. (2006). *Conceptos claves de seguimiento y evaluación de programas y proyectos: breve guía*. Roma y Lima: FIDA y PREVAL.
- Vos, J., & Del Callejo, I. (2010). El riego campesino, la seguridad hídrica y la seguridad alimentaria en los Andes. En J. Vos, *Riego campesino en los Andes. Seguridad hídrica y seguridad alimentaria en Ecuador, Perú y Bolivia. Concertación (Serie Agua y Sociedad, Sección Concertación, 14)* (págs. 31-65). Lima: IEP.
- Wyman, O. (2014). *Reducir el desperdicio de alimentos ¿Cómo pueden las empresas de distribución ayudar?* New York: Marsh & McLennan Companies.
- Yuste, P. (2012). Hambre y conflicto. En I. E. Estratégicos, *Cuadernos de estrategia 161. Seguridad alimentaria y seguridad global* (págs. 189-215). Madrid: Ministerio de Defensa de España.
- Zegarra, E. (2010). Seguridad Alimentaria: una propuesta de política para el próximo gobierno. En J. Rodríguez, & M. Tello, *Opciones de política económica en el Perú*

2011-2015 (págs. 71-106). Lima: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

Zegarra, E., & Callenes, M. (2010). *Diseño de un Programa Estratégico para la Seguridad Alimentaria. Informe Final*. Lima: GRADE.

Ziegler, J. (2010). *El hambre en el mundo explicada a mi hijo*. Barcelona: El Aleph Editores.

15. Anexo

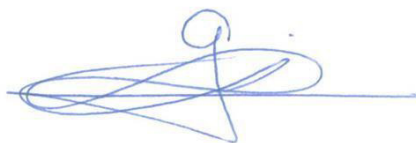


CARTA DE CONCENTIMIENTO INFORMADO

El Banco de Alimentos Perú (BAP), con RUC 20523351169 da su consentimiento a Manuel José Kamichi Miyashiro, con DNI N° 47635925, para hacer uso de la información que ha recolectado para su tesis de maestría.

Esta información es de uso exclusivo para fines académicos y ha sido recolectada por el propio investigador Manuel José Kamichi Miyashiro. El BAP solo da el consentimiento para la utilización de esta información, pero no interviene en la investigación del tesista en mención.

Debido a la carta de compromiso que han firmado las organizaciones beneficiarias del BAP cuando se integraron la red de beneficiarios, ellas dan permiso para que se puedan hacer investigaciones sobre sus organizaciones. El BAP puede utilizar esta información para los fines que considere pertinentes. Siendo así que el investigador Manuel Kamichi pueda investigar y utilizar esa información solo con nuestro consentimiento.



Moises Gabel Foguel.

Gerente General



Moisés Gabel Foguel
Gerente General

Consentimiento Informado

La presente investigación es conducida por Manuel José Kamichi Miyashiro. La meta de este estudio es exclusivamente para fines académicos.

Si usted accede a participar en este estudio, se le pedirá responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

La participación de este estudio es estrictamente voluntaria. La información no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo MARY EDITH PENNY, con
C.Extr. DNI N° 000214704 Acepto participar voluntariamente en esta
investigación, conducida por Manuel José Kamichi Miyashiro. He sido informado (a) de
que la meta de este estudio es para fines académicos.

Reconozco que la información que yo provea en el curso de esta investigación no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento.



FIRMA DEL PARTICIPANTE

C.Extr. N° DNI 000214704

Fecha 15 Nov 2018

Consentimiento Informado

La presente investigación es conducida por Manuel José Kamichi Miyashiro. La meta de este estudio es exclusivamente para fines académicos.

Si usted accede a participar en este estudio, se le pedirá responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

La participación de este estudio es estrictamente voluntaria. La información no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Miriam Alejra Caballero, con
DNI N° 71403103 Acepto participar voluntariamente en esta
investigación, conducida por Manuel José Kamichi Miyashiro. He sido informado (a) de
que la meta de este estudio es para fines académicos.

Reconozco que la información que yo provea en el curso de esta investigación
no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi
consentimiento.



FIRMA DEL PARTICIPANTE

N° DNI 71403103

Fecha 07/11/18

Consentimiento Informado

La presente investigación es conducida por Manuel José Kamichi Miyashiro. La meta de este estudio es exclusivamente para fines académicos.

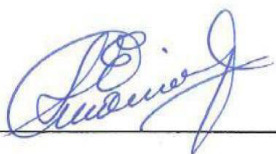
Si usted accede a participar en este estudio, se le pedirá responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

La participación de este estudio es estrictamente voluntaria. La información no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Sandra Edith Cusirramos Jiménez, con
DNI N° 29380255 Acepto participar voluntariamente en esta
investigación, conducida por Manuel José Kamichi Miyashiro. He sido informado (a) de
que la meta de este estudio es para fines académicos.

Reconozco que la información que yo provea en el curso de esta investigación
no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi
consentimiento.



FIRMA DEL PARTICIPANTE

N° DNI 29380255

Fecha 27
27 de Octubre 2018

Consentimiento Informado

La presente investigación es conducida por Manuel José Kamichi Miyashiro. La meta de este estudio es exclusivamente para fines académicos.

Si usted accede a participar en este estudio, se le pedirá responder preguntas en una entrevista (o completar una encuesta, o lo que fuera según el caso). Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

La participación de este estudio es estrictamente voluntaria. La información no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación.

Desde ya le agradecemos su participación.

Yo Doña Cristina Reyes Marmayco, con
DNI N° 41978758 Acepto participar voluntariamente en esta
investigación, conducida por Manuel José Kamichi Miyashiro. He sido informado (a) de
que la meta de este estudio es para fines académicos.

Reconozco que la información que yo provea en el curso de esta investigación
no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi
consentimiento.


FIRMA DEL PARTICIPANTE

N° DNI 41978758

Fecha 26/11/2018

Encuesta sobre la gestión social del Banco de Alimentos del Perú

La encuesta está dirigida a los coordinadores de los albergues beneficiarios del Banco de Alimentos del Perú (BAP).

1. Datos de la organización:

Cargo del encuestado en la organización:

Nombre del lugar:

Características de los beneficiarios: (edad y condiciones por las que están ahí):



2. Eficiencia

2.1 Marcar una de las dos opciones que vienen a continuación.

¿Cómo recibe las donaciones?

Recojo en el supermercado

Almacén.

Recibo del carro del BAP

Para las siguientes preguntas marcar del 1 al 5 según el significado de cada uno que se muestra a continuación:

1	2	3	4	5
No hay problema	Poco problema	Regular	Mucho problema	Totalmente problemático

Recojo de alimentos

	1	2	3	4	5
2.2 Distancia al recojo de alimentos					
2.3 Tiempo en ir hasta el lugar de recojo de alimentos.					
2.4 Conseguir el transporte para el recojo de alimentos.					
2.5 Gasto en el transporte.					
2.6 Personal para el recojo.					
2.7 Demora en la entrega de la donación u atención.					
2.8 Costo del seguro.					
2.9 Vestimenta para el recojo					
2.10 Coordinación para el recojo de alimentos.					

2.11 ¿Siente que los alimentos donados compensa el gasto invertido (tiempo y/o dinero)?

Sí

No

3. Eficacia.

3.1 ¿Cada cuánto tiempo recibe donaciones del BAP?

3.2 ¿Cuántos días les dura cada donación?

3.3 ¿Las donaciones del BAP les alcanza para...? Puede marcar más de una.

Desayuno

Merienda

Almuerzo

Lonche

Cena

Sobre los productos recibidos por el BAP

1	2	3	4	5
No está satisfecho	Insatisfecho	Ni satisfecho ni insatisfecho	satisfecho	Totalmente satisfecho

	1	2	3	4	5
3.4 Frecuencia de recibimiento de donación de los alimentos.					
3.5 Sobre los tipos de productos recibidos.					
3.6 Cantidad recibida.					
3.7 Sobre la fecha de caducidad de los alimentos que recibe.					
3.8 Calidad de los productos.					

Sobre los objetivos del BAP

1	2	3	4	5
Nada	Poco	Regular	mucho	Totalmente

Aporte a su organización de las donaciones del BAP en: 1 2 3 4 5

3.9 Combatir el hambre					
3.10 Luchar contra la anemia					
3.11 Contra la desnutrición					
3.12 Mejorar el estado físico de los beneficiarios					
3.13 Contra la malnutrición					
3.14 En ahorro de dinero a la organización por no tener que comprar alimentos					

Grado de dificultad:

3.15 Dificultad en el proceso administrativo del BAP (foto, carta, etc.)					
--	--	--	--	--	--

Cantidad de productos:

3.16 Frecuencia de recibimiento de productos ya vencido.					
3.17 Cantidad de productos vencidos por cada recojo.					
3.18 Cantidad de alimentos procesados (productos envasados)					
3.19 Alimentos naturales (proceden directamente de animales y plantas)					

3.20 ¿Logran consumir todo lo que se les dona del BAP?

Sí

A veces.

No.

3.21 ¿Considera que las donaciones que recibe del BAP son? (puede marcar más de una opción)

variadas

repetitivos

3.22 ¿En qué procedimientos administrativos del BAP ha tenido problemas?

Carta de agradecimiento

Acta de entrega

Entrega de fotos

Respuestas en sus consultas

otros, especifique _____

3.23 Orden de las organizaciones que más les donan alimentos (incluyendo la propia organización si lo obtienen por sus propios medios)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

4. Pertinencia,

Relación de las donaciones del BAP con las necesidades de su organización

1	2	3	4	5
Nada	Poco	Regular	mucho	Totalmente

Según LO QUE NECESITA, cuánto aporta el BAP en:

1 2 3 4 5

4.1 Carnes (pescado, carne de res, pollo, etc.)					
4.2 Verduras					
4.3 Frutas					
4.4 Menestras (frijoles, alverjas, garbanzos, etc.)					
4.5 Cereales (trigo, maíz, arroz, quinua, etc.)					
4.6 Lácteos (queso, leche, etc.)					
4.7 Cantidad de productos innecesarios que recibe (golosinas, dulces, etc.)					
4.8 ¿Cuánto de los productos donados por el BAP se adecúan a sus necesidades alimenticias?					

4.9 ¿Cuáles son sus necesidades más urgentes?

En orden:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

4.10 ¿Actualmente cubren todas sus necesidades alimentarias?

Sí.

A veces.

No.

4.11 ¿Tienen beneficiarios con desnutrición?

Sí. ¿Cuántos?

No.

4.12 ¿Tienen beneficiarios con anemia?

Sí. ¿Cuántos?

No.

4.13 ¿Tienen beneficiarios con diabetes?

Sí. ¿Cuántos?

No.

4.14 ¿Tienen beneficiarios con obesidad y/o sobrepeso?

Sí. ¿Cuántos?

No.

4.15 ¿Tienen asesores nutricionales?

Sí.

No.

4.16 ¿El BAP los ha ayudado en asesorías relacionadas a salud (nutrición, limpieza, etc.)?

Sí.

No.

5. Sostenibilidad

5.1 ¿Cómo es que consiguen su financiamiento?

5.2 ¿Antes de recibir donaciones del BAP podían cubrir todas sus necesidades alimentarias?

Sí

A veces.

No

5.3 ¿Si el BAP les dejase de donar igual podrían cubrir todas sus necesidades alimentarias?

Sí

No

5.4 ¿En qué usan lo que ahorran en alimentos que les da el BAP?



Entrevista a nutricionista Sandra Cusirramos

27 de octubre del 2018

¿Qué daños ocurre en un niño que tiene malnutrición?

La evidencia más tangible de los efectos de malnutrición es el retardo en el crecimiento o una baja talla según la edad, para eso se usa unos patrones de crecimiento establecidos y aceptados a nivel mundial a través de la OMS. Por lo que la talla de un niño es comparado con este parámetro, entonces, cuando hay un efecto de la malnutrición, lo que se afecta es la ganancia de talla.

La masa cerebral es un tejido, resultado de varios tejidos, lo importante es que en esta masa cerebral están las neuronas, que es el núcleo donde se almacena la información, y a través de las uniones que hay entre estas neuronas que se llaman sinapsis se va formando redes, a través de las cuales la información se almacena y comparte. Este sistema neurológico permiten a las personas tomar decisiones, lo que llamamos habilidades, competencias. Cuando no hay una buena nutrición esas redes son afectadas, por lo que no se llega a desarrollar las habilidades, finalmente las competencias de las personas.

Cuando son muy pequeños (se refiere a la desnutrición en los niños) se nota de pronto en la forma de caminar, en los trazos, en lo que llamamos motor fino, al momento de escribir, en el hecho de poder discriminar figuras, verbalizar y finalmente en el hecho de tomar decisiones. Cuando son adultos se evidencian más rápidamente porque no tienen competencias para poder competir en un puesto de trabajo de calidad, que además implica tener un mejor ingreso. En base a esa evidencia se sustenta que el desnutrido de ahora va a estar siempre sumido en un círculo de pobreza, y el hecho de que sea pobre ahora tampoco le va a permitir a que pueda aspirar a tener mejores condiciones de vida a sus hijos, quienes a su vez caerán en lo mismo. Son pocos los casos en donde hay oportunidades para esas personas. Hay evidencia científica que se puede recuperar los problemas sufridos mejorando la nutrición, podríamos recuperar esta suerte de redes neurológicas, sin embargo, si bien se puede recuperar, al mismo tiempo, la evidencia científica también dice que siempre habrá una diferencia con aquel individuo que no tuvo malnutrición.

Siendo el humano resultado de un curso largo de periodos de vida, hay lo que llamamos crecimiento compensatorios, en los que se puede ganar algo de estatura; y si va a la par con una buena nutrición, con un buen estímulo para lo que implica lo que llamamos desarrollo, finalmente se puede ir superando estos efectos, pero a pesar de ello, la evidencia científica dice que siempre habrá una diferencia (con los que nunca sufrieron malnutrición).

Cada vez que un niño se enferma, lo primero que hace el cuerpo es defenderse de la enfermedad y hay una cierta reducción en el crecimiento. Las redes neuronales también se ven menguadas porque necesitan mantenerse en calma para poder hacer que el otro sistema de defensa funcione, así que todo es una sumatoria.

Si la mujer que está gestando no tiene un buen estado nutricional, sí o sí, el bebé va a ser afectado.

¿Qué opina que muchos de los programas sociales del sector público relacionados a nutrición son hasta los cinco años?

Dada la edad de crecimiento en la ganancia de las redes neuronales, las principales ventanas de oportunidades, o momentos en que podemos recuperarlos es hasta antes de los 3 años o hasta los cinco años, luego la velocidad de crecimiento de lo que estoy hablando tiene que volver a esperar a los cambios neuronales que se dan en la pubertad y en la adolescencia. Es por eso que los programas sociales se enfocan en esa edad, porque los efectos van a hacer más difíciles de resolver a una edad posterior.

Después, al atender a un niño de 5 años, es decir, desde la edad escolar, requiere otro tipo de atención. En edad escolar, la velocidad de crecimiento ya no es la misma, si no hay un equilibrio en el aporte calórico que debería recibir en su estado nutricional actual, finalmente va a repercutir en problemas con sobrepeso y obesidad, que es la otra cara de la moneda.

Una persona que sale de los programas contra la malnutrición y anemia que cubren hasta los cinco años, y vuelve a caer en estos problemas posteriores a esa edad, ¿también le genera daño?

Claro, también le va a generar daño. Puede que lo hayas protegido los primeros cinco años y luego ya no lo proteges, nuevamente esos periodos de crecimiento, de aceleración, van a ser afectados.

Si yo invierto en proteger a los niños menores de cinco años, la tasa de retorno cuando sean jóvenes y adultos va a ser mayor porque se va a gastar menos, por ejemplo, se van a enfermar menos. Pero un niño en edad escolar hay muchos más factores que influyen en ese cuidado (...) A partir de los 12, 13 años a más, las mujeres comienzan a menstruar y eso conlleva a pérdidas de minerales y vitaminas que las predispone a poder sufrir de anemia.

En cuanto a los programas sociales relacionadas a nutrición, se tienen que reestructurar esos programas acordes a las necesidades biológicas nutricionales de los jóvenes y niños de más de 5 años. Por ejemplo, Qali Warma, en las zonas rurales puede haber niños que caminan mucho para llegar a sus escuelas y no toman desayuno, o a la justa beben una hierba de algo, con suerte; pero en la ciudad es distinto, puede haber problemas de sobrepeso y obesidad porque no hay gasto físico.

¿Cuánto daño hace el azúcar?

Bastante daño. Si hablamos del azúcar, tenemos el problema del sobrepeso y diabetes.

¿Se debería evitar el dar golosinas, gaseosas, tortas de chocolates y similares en los proyectos y programas sociales?

Claro, por ejemplo, Qali Warma dan, en ciertas ocasiones, refrescos envasados, productos procesados. A mi manera de ver es una alternativa, siempre y cuando, se verifique que estos productos industrializados cumplan otras condiciones, por ejemplo, los tipos de azúcares que se va a usar, las cantidades. Pero otro problema es que como ya nos hemos acostumbrado al dulce, nuestros umbrales de sensibilidad ya han cambiado, entonces se requiere más azúcar para sentir un sabor diferente, por lo tanto, para sentir que lo que comemos sea más placentero se requiere cada vez mayores cantidades de azúcar.

Dar como alimentos en un programa social lo que son dulces no es nada saludable, afecta lo que llamamos las curvas de tolerancia de la glucosa, hay tantos niveles de azúcar en el cuerpo que el tiempo del metabolismo fisiológicos no va a ser suficiente para poder procesar esta azúcar; y finalmente, se va a mantener en la sangre, lo que conlleva a tener diabetes.

Cuando tú le das a un niño alimentos con altos niveles de azúcar estás bloqueando su sensación de hambre y dejan de comer la cantidad que deben comer. Probablemente en estos niños haya sobrepeso porque el excedente de azúcar o carbohidratos refinados se almacena en forma de grasa y probablemente tengan anemia.

¿La entrega de alimentos debería ir con una asesoramiento sobre nutrición?

Los alimentos deberían ser adaptados a la población y deberían tener una línea de base sobre las condiciones nutricionales de quienes beneficia, en base a esa información recién se debe intervenir.

Toda intervención en alimentos debe ir con una educación para poder ser sostenible.

¿Qué debería tener una alimentación balanceada?

Lo balanceado tiene que ver con la distribución de la molécula calórica, donde implica principalmente los macronutrientes –proteínas, carbohidratos, lípidos y agua-. Hay proporciones que han ido variando, pero la idea es que haya un balance, no más de un 50% de carbohidratos; proteínas, 15% o 20% de la de la dieta que se va a dar, pero depende, si es un periodo de aceleración del crecimiento porque son pequeños se tendrá que aumentar. Si la población vive en altura, los lípidos se tendrán que incrementar. Lo importante es que haya una asociación entre esto macronutrientes, por ejemplo, si faltan calorías, las proteínas, que de manera natural forman tejidos, también producen energía. Y después incluir los micronutrientes, que tienen que ver con las vitaminas, minerales.

¿Cuál es su opinión sobre los lácteos?

La leche es importante, si hablamos de calidad, tanto la leche como sus derivados aportan de proteínas, calorías, como la lactosa, que te da azúcar, energía. Además, tiene grasa, calcio y vitamina de tipo liposoluble. Pero nuestra biología no está preparada para digerir, por lo que si se consume al menos un lácteo a pesar de que pasen los años, el organismo crea una enzima que ayuda a procesar esa lactosa, pero si uno pierde la frecuencia de la ingesta, el cuerpo también se va olvidando la necesidad de procesarla, por lo que ocurre lo que conocemos como intolerancia a la lactosa.

Si se deja los lácteos después de destetado, ¿se puede compensar lo que te da los lácteos a partir del reino vegetal?

Todos los alimentos tienen algo de calcio, nuestras prácticas alimentarias y nuestra formas de combinar hacen que nuestro alimentos tengan algo nutritivo y otra no, que se llama antinutrientes. Puede haber otros alimentos, pero el balance debe ser bueno.

En el Perú, las mejores fuentes de calcio, antes de llegar al ganado vacuno, es la quinua, quiwicha, cañihua, ajonjolí.

¿Se puede reemplazar la carne del reino animal por alimentos del reino vegetal?

Se pueden reemplazar por alimentos del reino vegetal pero se deben combinar para tener el balance deseado. Pero la calidad es distinta. Ahora, el problema con las carnes es la cantidad de residuos que quedan producto de su metabolismo, si hay una sobrecarga de tu cuerpo va a haber un exceso de ácido úrico, que va a llevar a un problema de hiperuricemia, que se llama la Gota. El problema es cuando no sabemos balancear, todo en exceso es malo.

¿Qué opina de los hot-dogs?

Hay estudios que han demostrado que comer salchichas de manera seguida se tiene riesgo a tener ciertas enfermedades. Por ejemplo, hay un conservante, se llama los nitratos, que puede provocar cáncer.

También depende de la calidad, si cuesta más caro, lo más probable es que sea de mayor calidad. La calidad influye en todo, primero, la composición; un hot-dog de mejor calidad va a tener más carne, el otro (de menor calidad), más grasa o hecho de los residuos que quedaron, además que tienen más almidones. Un hot-dog con más carne, su color es natural; el otro ha usado colorantes. El tipo de envase y preservantes también son importantes al analizar.

Una organización que solo da alimentos, que no sabe las necesidades de sus beneficiarios ¿está ayudando?

No, no es responsable. Está llenando la barriga de las personas sin pensar los daños que no se evidencian en ese momento, pero a futuro sí se van a empezar a mostrar, por ejemplo, en años posteriores los niños pueden sufrir de la presión alta porque la grasa se les acumuló en las arterias.

¿Las mediciones en talla, peso y edad son suficientes para saber el estado nutricional de una persona?

No. Se debe pesar, tallar y una consulta con el médico, donde el médico ordena su perfil lipídico, donde se pueden ver, por ejemplo, si se tiene el colesterol elevado, entre otras cosas.

¿Qué aspectos debería tener un proyecto o programa social enfocado en nutrición?

Primero, hacer un estudio basal, que implique el estudio de una serie de rubros para tener una visión total de la situación de la población. Si me enfoco en alimentos la acción debe estar orientada en superar el problema nutricional inmediato de alimentación que se ha encontrado, mientras que se trabaja las otras condiciones para que en un momento salgan de ahí y sean independientes.

En cuanto a los alimentos, se deben conocer las edades, sus problemas de salud, si tienen aspectos religiosos y/o culturales, prácticas deficientes que podrían mejorarlo.

¿Existen tipos de alimentación por edades?

Claro, es distinto la alimentación, por ejemplo, en una población de 6 a 9 meses, que de 1 año a 3 años o si los niños tienen 7 años; hay diferencias.

Entrevista a Miriam Alegre, ingeniera alimenticia encargada de la estandarización de todos los procesos del Banco de Alimentos del Perú (BAP) y del área de proyectos

7 de noviembre del 2018

¿Cómo se dio el nacimiento del BAP?

El BAP comienza operaciones en el 2014 con la conformación del directorio, la idea lo trajo un director que después de viajar a España trae la idea de hacer un Banco de Alimentos. Con esto se busca ayudar ante la necesidad de alimentación en nuestro país. Después de traer la idea, se juntó con los otros directores, como Benjamín Dulanto, para poder formar una organización con una representación más interesante para las empresas donantes de alimentos. Actualmente hemos estado creciendo, tanto de organizaciones beneficiarias como de kilos recuperados en alimentos.

¿Cómo es el proceso de recojo de alimentos y su distribución?

Hay varias formas de recojo de alimentos y de las organizaciones que donan. Si las puedo segmentar serían las de industrias de alimentos, que son las empresas grandes, productoras de alimentos como Gloria, Nestlé, y de ese tipo de empresas; y los supermercados grandes. En cuanto a la obtención de los alimentos, tenemos un almacén aliado que es Esmeralda Corp, donde nuestros donantes pueden almacenar los alimentos en ese lugar y ahí comenzamos la distribución con nuestro camión. Pero también como no podemos abastecernos para la distribución, las demás organizaciones pueden ir al almacén central para recoger los productos que se les ha asignado.

También está el programa de supermercados, que en este caso funciona como un cross-docking, quiere decir que la misma organización va a recoger los productos en los mismos supermercados, sin pasar por algún almacén. Esos recojos son semanales y constantes, a diferencia del almacén de Esmeralda que no necesariamente son todos los días, solamente cuando son donaciones grandes, que la vamos distribuyendo.

¿Cuáles son sus criterios para decidir cómo distribuir los alimentos?

El donante contacta al área comercial o gerencia y según los productos que van a donar, evaluamos qué producto es, cuánto tiempo de vida útil le queda y la cantidad. Según esos tres criterios decidimos dónde se va a almacenar, almacén o entrega directa, y a quién se va a donar. También medimos el tema de la asignación según la población a la que se le va a destinar las donaciones, dónde están ubicados, edades y hasta sexo. El motivo es que no solo

nos donan comida, sino también, por ejemplo, papel higiénico, pañales, toallas higiénicas, que son pertenecientes a solo un segmento de la población.

¿Cuál es el proceso para una organización que quiere ser beneficiaria del BAP?

Lo primero es que las organizaciones nos contacta, pero también nosotros buscamos organizaciones; una vez que tenemos a la organización interesada en ser parte de la red, le explicamos cómo funciona el BAP, cómo sería su participación y luego pasamos al tema de evaluación. Tenemos la ficha de evaluación para organizaciones que está disponible en la página web y también nosotros la brindamos, las organizaciones llenan esa ficha, después tenemos el área de gestión social que evalúa la ficha, es una evaluación documentaria; luego se pacta una cita para poder hacer una evaluación in situ, a veces se le avisa a la organización que se le va a hacer la visita, pero no se le dice la hora exacta ni el día para que no haya otro tipo de preparación que puedan encubrir algunos aspectos que quieran reflejar en la ficha pero que no sean reales. Una vez que la evaluación haya sido positiva se le entrega la carta de compromiso, donde se detalla todos los compromisos que tiene la organización con el BAP, en donde la organización tiene que firmar y con eso se concluye la afiliación de la organización a la red.

¿Cuáles son los principales requisitos de las organizaciones para ser parte de la red?

El que hagan uso responsable de las donaciones, lo cual implica varios factores, desde la manipulación de alimentos porque si no lo hacen están poniendo en riesgo a la población atendida, otra cosa importante es que no vendan las donaciones y la actualización de datos, por ejemplo, si la organización registra una cantidad de beneficiarios ellos tienen que avisar si es que hubo un cambio drástico en esa cantidad, tanto disminución como aumento, porque nosotros nos guiamos mucho de ese factor para asignar las donaciones.

¿Qué normas legales deben cumplir los que recogen las donaciones?

Para almacén deben ir con un chaleco, un seguro de trabajo y riesgo (SCTR). Para supermercados depende del programa, en general les piden cumplir con un uniforme limpio, un camión limpio, las jvas y lo coolers también. En cuanto a los requisitos de seguridad nosotros lo incluimos en la capacitación a las organizaciones porque antes de iniciar el programa ya deben estar capacitados, les explicamos sobre todo que tengan actitudes preventivas contra riesgos.

Hay programas con supermercados que sí son más estrictos en temas de seguridad, como por ejemplo, Makro, con quien vamos a iniciar, que nos pide botas de seguridad y el seguro contra el trabajo y riesgo (SCTR).

Un tema limitante es el vehículo, nosotros tenemos que estar seguros qué vehículos van a llevar y que nos envíen su Soat.

Una vez que la organización ya está afiliada, ¿cómo el BAP comprueba que las organizaciones están cumpliendo con los requisitos exigidos?

Tenemos el área de gestión social que hace el seguimiento post donación, una vez que ya se comienza a dar las donaciones, la encargada de manera inopinada visita a las organizaciones según su cronograma semanal de visitas. Entonces en su lista están la evaluación de nuevas organizaciones y el seguimiento de las que ya están recibiendo donación.

¿Hay planes para expandir el BAP?

Ahora tenemos nuestra operación fuerte en Lima, aunque llegamos a algunos departamentos del Perú pero a través de aliados, como las mismas organizaciones pero que tienen sedes en otras partes del Perú. Sí tenemos planes a futuro, estamos viendo en Piura para abrir una sede, aunque todavía no sabemos si será independiente o conjuntamente con el BAP de Lima, pero sí ya estamos en conversaciones para poder llegar a otros departamentos.

¿Qué actividades hacen en el BAP?

Tenemos varios talleres, campañas. Uno de ellos tuvimos con Tottus y aliados en nutrición que fue Nutriedúcate y Munayco, donde hicimos campañas con las organizaciones para que reciban capacitaciones sobre nutrición y buenas prácticas de manipulación. Aparte de eso tenemos las campañas de productos solidarios que también tuvimos con Tottus y Don Victorio, que fue para recaudar fondos para nuestra operación, en donde hay un producto solidario y cuando la gente lo compra las empresas nos donan. También vamos a iniciar un proyecto piloto de capacitación en diferentes temas para que las organizaciones puedan trabajar mejor porque si ellos trabajan mejor van a crecer y también nos ayuda a nosotros para poder ser más eficientes para nuestra operación. Vamos a trabajar en temas de reciclaje culinarios, que ya hemos trabajado antes con Palmiro, con Joi que es su ONG. También estamos planeando iniciar proyectos con mercados mayoristas, expandirnos con agroexportadoras, de forma que podamos captar más donaciones; también tenemos la Visanet, donde cualquier empresa nos puede donar mensualmente o una donación única monetaria; también estamos abriendo el voluntariado corporativo, que sirve para acercar más a los donantes a las organizaciones beneficiarias para que no solo quede en donación, sino también se involucren un poco más.

¿Qué áreas tiene el BAP y qué funciones tiene cada área?

Está el área comercial, que capta a los donantes y que es la cara con los donantes; trata a los donantes, gestiona los documentos que necesiten, sus informes de trazabilidad, que tengan voluntariado corporativo.

El área logística, que se encarga de hacer llegar el producto a las organizaciones y coordinar las entregas y asignaciones.

Gestión social, que se encarga de la evaluación, seguimiento, afiliación de organizaciones y todo lo referente al contacto directo con las organizaciones.

Administración, que se encarga de la administración interna del BAP y de todos los documentos que se tenga que generar para entregarle a los donantes y a las organizaciones finales.

Coordinador de voluntariado, que se encarga de captar a los recursos humanos para poder hacer varias de nuestras actividades porque nosotros nos movemos bastante con voluntarios.

Área de proyectos, que se encargan de realizar todos los proyectos nuevos que van a llegar al BAP, tanto de donantes como de otras fuentes. Se encargan de hacer todo el planteamiento y hacer toda la operación desde el inicio del proyecto.

¿Qué análisis tienes sobre el BAP?

Lo que hace el BAP es muy interesante y es una solución para algo que puede resultar evidente ahora que lo hablamos, pero no mucha gente es consciente en el día a día del desperdicio de alimentos y cuánta gente realmente necesita estos alimentos, si quiera para evitar el hambre. Además que ayuda a las finanzas de las organizaciones porque hace que ahorren en la compra de alimentos y lo puede destinar para mejorar la propia organización. Entonces yo creo que el efecto del BAP más allá de dar alimentos está creciendo, está cambiando; estamos tratando de ofrecer más a nuestras organizaciones que solo alimentos, también les estamos dando capacitaciones, que sean más nuestros aliados. A los donantes también los estamos acercando más a la organización, entonces el BAP está cambiando un poco la dirección a ser más que un donante, queremos satisfacer tanto a nuestros donantes como a nuestras organizaciones y darles más que una donación.

Yo creo que la parte logística es una de nuestras principales limitantes, pero también estamos creciendo en esa área y estamos buscando donantes sobre todo para el tema de los vehículos para poder llegar a más organizaciones que no tienen capacidad de contar con un transporte o que están en lugares muy metidos, entonces una vez que podamos mejorar la logística, tener más ayuda en ese punto, vamos a poder cubrir más las necesidades de Lima y del país.

¿Qué casos podrías mencionar de organizaciones que hayan recibido donaciones del BAP y que hayas comprobado que mejoraron su situación?

Yo he visitado mucho a Sagrada Familia, que queda en Ventanilla, que dan educación hasta secundaria, en donde son una población gigante de personas que vienen de zonas de Ventanilla de bajos recursos y el encargado nos comentó que antes de haber iniciado con el BAP los niños tenían problemas para captar lo que les enseñaban en clase, no prestaban atención, se dormían; pero luego que el BAP les dona alimentos ellos han podido abastecer de mejor forma a los niños, y ahora los niños están más atentos a la educación, tienen un buen ratio de alumnos que han podido ingresar a la universidad, han podido tener más alumnos; así que por ese lado se ha podido evidenciar ese cambio. Otras organizaciones nos comentan que les genera mucho ahorro el tema de comprar alimentos.

¿La ley de beneficios a las empresas que donan alimentos a quienes abarcan?

Abarcan solo industrias y en todos lados que almacenen alimentos para la venta como industrias, por ejemplo, supermercados. Según el análisis que hicimos no abarca restaurantes ni centros de abastos.



Entrevista a Mary E. Penny – investigadora del Instituto de Investigación Nutricional (IIN)

15 de noviembre 2018

¿Por qué el IIN se ha interesado en el estudio de micronutrientes?

Hemos visto que en el Perú el problema de deficiencia calórica, es decir, hambruna, que no hay suficiente para comer no es muy común, lo que es muy común es la calidad de la dieta, y cuando hablamos de la calidad de la dieta, una de las cosas que nos preocupamos es por los micronutrientes porque vemos que hay ciertos micronutrientes que tienden a ser deficientes, y esos micronutrientes tienen roles importantes en el cuerpo, entre lo cual, lo más problemático son dos cosas que pueden ser deficientes en la dieta, que son los productos animales, por un lado, la leche, que nos da calcio y otros micronutrientes; y por el otro lado, están los alimentos de fuentes animal que nos da hierro, ácido fólico, B12 y otros más micronutrientes, la tendencia es que se está siendo deficientes en eso.

No debemos pensar que el problema es que no se toma vitamina, que no se toma micronutrientes, el problema es que la dieta que se consume no es el adecuado para satisfacer los requerimientos de ciertos micronutrientes porque la diversidad dietética y la calidad de la dieta no es suficiente. Hay suficientes calorías, por eso estamos con sobrepeso, obesidad.

¿Cuál es el micronutriente que más interés hay?

De los micronutrientes, el que tiene ahora más interés es el hierro porque es necesario para mantener el tejido magro y la sangre; por lo que uno de los resultados de una deficiencia en hierro es la anemia. Un problema con el hierro es que no siempre se aprovecha, es más fácil absorber el hierro cuando viene de un alimento que cuando es del sulfato ferroso o similar, se absorbe pero no cubre tanto.

A pesar de todas las mejoras que se ve en temas económicos y calidad de vida, la anemia parece que no está mejorando, hay una prevalencia grande de niños menores de 5 años con este problema, si no me equivoco aproximadamente el 42% sufre de anemia infantil en el país; por lo que eso ahora se ha convertido en el gran reto.

¿Por qué tanta preocupación por la anemia?

Es porque afecta el desarrollo cognitivo de los niños. Si un adulto es anémico, bueno, no es un gran problema, solo si es mujer porque se va a traducir en una deficiencia en el bebé. Pero nuestra mayor preocupación es que la anemia tiene un efecto a largo plazo sobre el desarrollo del cerebro y la capacidad del niño de aprender, es decir, su posibilidad cognitiva.

Ese es una gran preocupación por eso es que hay tantos programas para poder enfrentar la anemia o deficiencia de hierro, por eso es que hay ciertas cosas que hay que conocer de la deficiencia del hierro, primero, la lactancia materna no tiene hierro porque un exceso de hierro no es bueno para el cuerpo, ya que es un oxidante, por lo que nosotros tenemos un sistema que nos protege ante el exceso, por lo que por un tema de la evolución la leche materna no tiene hierro, lo que significa que durante los últimos 6 meses del crecimiento del feto la madre tiene que pasar suficiente hierro para que el bebé tenga suficiente hierro almacenado hasta que tenga la edad suficiente donde comienza a comer el hierro en los alimentos de fuente animal.

Para asegurarnos que el bebé no sea anémico, tenemos que preocuparnos en la mujer, no solamente cuando está gestando, sino desde que son adolescentes. Es un problema el caso de las adolescentes mujeres por la regla porque pierden sangre, pierden hierro. Por esto es que las mujeres adolescentes están más propensas a sufrir de anemia. La anemia en hombres está como en 12 a 15 por ciento, pero en mujeres es más alta.

Ante eso tenemos que asegurar que las adolescentes tengan una dieta balanceada. A la mujer gestante usualmente le damos suplemento de hierro durante la gestación, pero no siempre toman el hierro porque les da efectos adversos o no les gusta o se olvidan, pero no terminan tomándolo. Entonces el bebé llega al final de la gestación probablemente no con todo el hierro almacenado que necesite, cuando nace hay sangre que está en el cordón umbilical, esa sangre pertenece al bebé y en un parto normal, y mejor si es en un parto vertical, la sangre pasa del cordón umbilical al niño, pero si uno corta el cordón temprano, apenas nace el bebé, el niño pierde una buena cantidad de sangre con el hierro que tiene. Si hace cesárea es peor porque no se puede esperar dos minutos antes de que se corte el cordón.

Es difícil, el momento del parto es sumamente emocional, sale el bebé y entonces le cortan inmediatamente el cordón. Nosotros hicimos el estudio en Iquitos y logramos llegar al minuto y medio, y por eso hizo una gran diferencia en la anemia del niño. Entonces, primero se tiene que hacer todo lo posible para que el niño tenga toda la sangre que le pertenece. La otra cosa es que los bebés, incluso con la lactancia materna, en el Perú, crece muy bien los primeros meses, usualmente los primeros 6 meses, normalmente tienen suficientes calorías, pero muchas veces no tiene suficientes fuentes de hierro, entonces tratamos que la madre le dé

alimentos como hígado, pollo o un poco de carne que se pueda moler y agregar a la dieta; pero a veces no hay, por lo que no necesariamente el bebé de 6 meses a 2 años recibe hierro. Si lo recibe, hay dos formas, una es el sulfato ferroso y el otro es el multimicronutrientes, que en cierta forma estos últimos están mejor porque en vez de pensar únicamente en hierro también estamos pensando en zinc y otras vitaminas que también son deficientes pero que no son tan obvias. Pero a veces la madre no se lo da al niño, entonces en esa época, donde los niños crecen muy rápidos al inicio de su vida terminan teniendo deficiencia, después los requerimientos son menores porque no crecen tan rápido.

¿Cómo se puede tener una buena dieta?

Para tener una buena dieta se necesitan tener dos cosas: diversidad y balance, no hay ningún alimento que sea completo. Entre esa diversidad hay un aproximado de 15 tipos de alimentos que faltan en la dieta peruana en general. No faltan los carbohidratos –nunca falta la papa, el arroz, el pan, fideos-, lo que faltan son frutas y verduras, sobre todo el consumo de verduras, que es muy bajo. Lo otro que falta son los alimentos de fuente animal, lo que es carne roja, menudencia. En donde se tiene más hierro es en el hígado, porque es ahí donde el animal está almacenando el hierro para darles a sus hijos.

¿Qué opinión tiene sobre darles golosinas a niño?

No te dan ventajas nutricionales, no te aporta nada. Si se consume poco no es un gran problema. Donde se consume más calorías que son del tipo que solamente dan calorías son las bebidas azucaradas, y en el Perú hay dos principales fuentes, una de ellas son las coca colas y esas cosas, pero la mayoría se encuentran en la limonada, chicha morada y similares que se hacen en casa porque crean un paladar dulce. Cuando nace el bebé lo hace con un paladar dulce, la lactancia materna está llena de lactosa, que tiene un sabor dulce, entonces cuando empieza a comer sus alimentos lo que al bebé más le gusta son los dulces, por lo que empieza a tener un paladar dulce, en el futuro puede traer problemas como sobrepeso y obesidad. Son tres factores lo que determinan lo que se come:

- 1) Oportunidad: se come según donde uno se encuentra y lo que haya disponible.
- 2) Costo
- 3) Lo que nos gusta

Por el estilo de vida que muchos tenemos terminamos comiendo cosas que no son tan nutritivas.

¿Cuál es uno de los mayores defectos relacionado a nutrición en el Perú que ha podido observar?

Lo que hay bastante es bajo crecimiento. Se debe ver la dieta y si hay una adecuada diversidad, probablemente tenga suficientes calorías pero no tengan suficientes micronutrientes, del cual el hierro es uno pero no es el único.

¿Qué nos podría decir sobre las intervenciones en nutrición?

Hay varias cosas buenas en el Perú, una es que el gobierno está interesado, sobre todo en los niños pequeños, por lo que el país está haciendo bien. Donde nosotros hemos visto más problemas es en el cómo, a veces no se da una buena explicación a la madre lo que se tiene que hacer, hay una tendencia, que creo que viene desde el colegio, de ponerme como el profesor o algo así y que tengo que darle instrucciones, por lo que no es muy motivacional. Hemos trabajado varias veces en el sistema de salud, además que también lo hacen otras ONGs, para guiar a las madres bajo una consejería que la entiende, que es motivacional, entonces termina siendo una experiencia positiva. Cuando trabajas eso, que el centro de salud siempre tenga sus insumos, lo que la madre tiene, incluso hacer seguimientos a las madres en casa, además de trabajar con la comunidad, cuando se tiene ese acompañamiento han tenido éxito, en esos sitios se han reducido la anemia.

¿Qué consejos daría para las organizaciones sociales que se dedican a temas alimenticios?

Que tengan mucho cuidado en que estén dando los alimentos que faltan y que no contribuye a la falta de diversidad. Por ejemplo, si están entregando arroz y que en la realidad las personas no están con deficiencias calóricas, entonces no están haciendo algo bueno. También deben preocuparse de que se están adecuando a las deficiencias específicas que tiene la población, además de respetar la cultura de las personas, no se le puede dar carne a un vegetariano, no se le puede forzar a las personas a comer cosas. También el hecho de que no están agregando el problema de sobrepeso, obesidad.

Tienen que ser conscientes de los déficits de la población, deben ser conscientes de cuáles son las dietas de las personas a las que se está donando y que no estoy empeorando, por ejemplo, dando más calorías y no necesariamente adecuando a las necesidades de micronutrientes, porque estos últimos son más deficientes. Por ejemplo, yo conozco la ONG Acción Contra el Hambre, ellos tienen proyectos muy interesantes como el de facilitar el uso de alimentos de

fuentes animal, entonces están muy conscientes de no estar dando más calorías y saber cuáles son los problemas.

Otra cosa es que no solo se trata de dar los alimentos, sino también de capacitar en temas de nutrición.

¿Qué nos podría decir sobre el problema del sobrepeso y obesidad?

Es un enorme problema y está aumentando en forma preocupante. Tenemos un proyecto que se llama “Niños del Milenio”, donde hay bastantes datos, cada vez está aumentando los problemas de sobrepeso y obesidad. Una de las causas del problema es la dieta y la otra es la actividad física.

Una vez que un niño tiene sobrepeso y obesidad, las chances de que tenga este problema de adolescente es mayor. Inicia temprano pero trae problemas después también. En la dieta se da principalmente por un exceso de azúcares y carbohidratos.

¿Puede haber casos de personas que están bien en peso, talla, edad, no tiene anemia pero tiene otros problemas relacionados a la nutrición?

Sí, podría ser; por ejemplo, podría ser que alguien tenga deficiencia de calcio, zinc, vitaminas, que es algo que no medimos. Por ejemplo, cuando solo damos sulfato ferroso no estamos corrigiendo las demás cosas, pero nosotros no solo hacemos eso, estamos aconsejando dietas. Además de esto, personalmente creo que los multimicronutrientes son una manera mejor de resolver el problema.

Entrevista a Rita Reyes, nutricionista, responsable del desarrollo nutricional en la ONG Pan –

Soy, dueña y directora de la consultora nutricional Muna&co,

26 de noviembre del 2018

¿Cuáles son las consecuencias de la malnutrición en los niños?

Actualmente en nuestro país tenemos dos caras de la moneda, el problema de malnutrición por deficiencia, como la desnutrición crónica y anemia, lo que afecta al niño, no solo en el crecimiento, en la talla y estatura, sino también al desenvolvimiento de ellos en clase, al desempeño escolar, a que se mantenga despiertos y activos, a que se desarrollen de manera adecuada. Pero también, por el otro lado, se tiene la malnutrición por exceso, que cada vez está creciendo más, tienes el sobrepeso y la obesidad, que la tendencia nos indica que va a ir incrementando en los próximos años; y esto básicamente por los cambios en el estilo de vida, a la vida más apresurada, a una mayor cantidad de productos procesados que consumimos. Entonces, tanto el problema de malnutrición por deficiencia, como el de por exceso, lo que hacen es mellar la salud de la persona, es afectar de alguna manera la calidad de vida de la persona. Tienes por un lado a un niño con problemas para atender en clases o para mantenerse despierto durante una jornada escolar; por otro lado, tienes un niño con sobrepeso, que a final de cuentas no va a estar tan activo, que va a sufrir de bullying en la escuela, su autoestima va a ser perjudicada, y este problema va a seguir incrementándose, y no solo afecta a la persona, sino también a la familia. Yo siempre digo que los problemas de malnutrición le cuesta a las familias peruanas en general porque es la familia al final la que se ve perjudicada con un padre o hermano diabético, con problemas cardiovasculares, que al final son enfermedades que te pueden ir deteriorando demasiado tu calidad de vida.

Cuando hablamos de problemas nutricionales, estamos hablando de todos los problemas que terminan afectando la salud del capital humano de nuestro país y si la salud se afecta, definitivamente tú no estás en condiciones adecuadas para poder desarrollar y desarrollarnos como país. Yo creo que en este momento es importante que miremos estos dos problemas.

¿Qué opinas de lo que hace el Estado para combatir los problemas de malnutrición?

El Estado actualmente está teniendo una política muy clara de combate a la anemia y de trabajo de fortificación y de consumo de micronutrientes, hay una gran campaña en el Ministerio de salud pero no tenemos que olvidarnos que tenemos un gran problema por exceso, y creo que en el fondo, el gran tema aquí es cómo promovemos hábitos de alimentación saludable, que sean conscientes pero también sostenibles, que no sea una cuestión de moda, que no sea de atacar un problema específico hoy en día, sino cómo mantenemos y eso tiene que ver con educación alimentaria.

¿Cuáles son los pasos que realiza para preparar una comida nutritiva?

La alimentación básicamente responde a las necesidades de la persona, a lo que la persona requiere y van a haber diferencias dependiendo del grupo etario que se encuentra la persona, dependiendo de la actividad física de la persona que realiza, también depende del tamaño, el peso, etc. Hay varios indicadores, parámetros que te van a ir ayudando a establecer una dieta diaria, pero yo creo también que es importante recordar que años atrás no teníamos de pronto estos problemas de sobrepeso y obesidad, y era porque nos basábamos en una dieta más elaborada de casa, hay cosas que hoy en día se están perdiendo, más allá de contar que son importantes las calorías, los macronutrientes; antes teníamos mayor acceso al consumo de frutas y verduras, que hoy en día por lo rápido que es la vida, los chicos de pronto ya no la consumen. Hoy en día, en vez de consumir una naranja, consumen una cajita de néctar de naranja que finalmente tiene solo un poquito de naranja y más colorantes, dulces y azúcares. Entonces creo que la dieta parte primero por ser casera, por haber sido elaborada por uno mismo, en casa y que parta por alimentos naturales. Mientras más nos alejemos de los alimentos empacados, procesados; que no son malos y no dejan de ser una solución en algún momento, pero que no pueden estar presentes todos los días de nuestra alimentación diaria. Entonces, lo que tenemos en cuenta cuando realizamos un régimen alimentario son tus necesidades. Tus necesidades van a depender de lo que haces en el día, por ejemplo, si estás embarazada requieres de mayor cantidad de proteínas, si estás dando de lactar necesitas más calorías. Va a depender mucho de tu estado, de tu requerimiento y aquí el truco está en tener una asesoría adecuada que se oriente según tu estilo de vida y no seguir dietas jaladas de internet. Por eso es importante conocer la rutina, las actividades y las preferencias de las personas.

¿Qué nos podría decir de su consultora en nutrición Muna&co?

Muna&co es una consultora en nutrición que inicia en el 2017, y que la fundo porque identifiqué una necesidad en temas de nutrición saludable. Hay muchas empresas, fundaciones

que están interesados en el tema de nutrición pero que a veces no la tienen muy clara, de cómo trabajar, dónde impactar y además, al igual que Pan-Soy, lo de crear proyectos que sean sostenibles, que no sea solamente el proyecto que te brinden el alimento y que te da básicamente asistencialismo, sino que se fomente el desarrollo de capacidades.

En la consultora Mun&co hagamos lo que hagamos, siempre está el incluir el servicio de educación alimentaria a través de distintas estrategias. Por ejemplo, hemos creado un proyecto de educación alimentaria en la escuela a través de huertos escolares y es un proyecto que estamos vendiendo a varias empresas como responsabilidad social. Acabamos de instalar un huerto escolar en un colegio en Carapongo y estamos trabajando con los docentes y familias el cómo incorporar estos alimentos de la huerta en tu consumo diario.

Yo creo que la escuela es un espacio importante para hacer un cambio en el tema nutricional. Esto es algo que nos falta en el sistema educativo peruano, en otros países sí lo vemos y vemos que hay resultados positivos, nosotros no lo tenemos incluido, no hay una política como tal, pero además de eso no hay una cultura de trabajarlo y un interés por hacerlo por parte de los docentes, creo que hay que incentivarlo.

Además, se tiene que trabajar el quiosco escolar y los quioscos están realmente abandonados, no hay un trabajo con los quioscos escolares. Hace poco vi un informe del PMA, Programa Mundial de Alimentos, que arrojaba justamente la necesidad de trabajar el tema de las buenas prácticas de manipulación desde los quioscos, además el tema de los desechos, la oferta saludable. Tú no puedes pensar en trabajar en las escuelas, con los padres, sobre alimentación saludables si al final tienes un quiosco que le ofrece al niño comida chatarra.

Usted, con Muna&co trabajan con el Banco de Alimentos del Perú (BAP). ¿Qué nos podría decir sobre el Banco de Alimentos del Perú (BAP)?

Con el BAP iniciamos un proyecto el año pasado, en el mes de noviembre. Lo que pasa es que el BAP lo que hace es recoger alimentos de los diversos supermercados, tiendas grandes y los lleva a diferentes instituciones beneficiarias, pero algo que encontramos cuando hicimos un primer diagnóstico, hicimos unas visitas a algunas cocinas, es que tenían una gran cantidad de alimentos donados pero las cocineras no sabían siempre cómo utilizarlos porque de pronto recibían una tonelada de pescado, pero no sabían cómo conservarlos ni cómo utilizarlos.

Por un lado eso, cómo usarlos, cómo conservar los alimentos; pero por otro lado, cuando hablamos de seguridad alimentaria hablamos de darles oportunidades a las personas a acceder a alimentos en cantidad suficiente pero también en calidad e inocuidad. Entonces, no solo se queda en tienen para comer sino que también que lo que comen sea adecuado, nutritivo y que me de salud.

Por lo que nos preocupaba mucho las condiciones de las cocinas donde se entregaban porque veíamos grandes diferencias porque, por más que es cierto que, algunos espacios cumplían con una infraestructura adecuada, en otros espacios no. Y además de las condiciones de infraestructura nos preocupaba las prácticas mismas de las cocineras, como son centros, albergues, etc., no siempre tienen una cocinera perenne, son rotativas; entonces, cómo educas a todas ellas para que tengan buenas prácticas.

La idea es que estos chicos y chicas, que ya tiene problemas de vulnerabilidad, de salud, no sean afectados más. Entonces creamos una ficha para poder cuantificar en qué condiciones se encontraban estos espacios y con el apoyo de voluntarios lo que hicimos fue crear un curso de capacitación para ellos, donde creamos una guía para trabajar; fueron seis guías a trabajar, por ejemplo, salud e higiene del manipulador, entonces eran ellos (los voluntarios) que iban a las cocinas a replicar con las cocineras de los centros. Los cuatro primeros temas eran relacionados a calidad y manipulación de alimentos y los dos últimos temas relacionados a nutrición.

El fin del proyecto era impactar en las prácticas de las cocineras, conseguir algunas mejoras de infraestructura, y en temas de nutrición, nuestro objetivo también era trasladar información nutricional para que ellas mejoren la nutrición. Hemos abarcado 20 cocinas en el proyecto. La idea del BAP primero era sobre nutrición, pero de nada sirve que mejores en nutrición cuando las organizaciones no tienen buenas prácticas de manipulación.

Como el BAP reparte alimentos de supermercado, muchos de ellos son productos procesados que no son saludables ¿qué opinión tienen sobre la repartición de este tipo de alimentos?

Es complicado, es muy complicado, lo hemos conversado en varias reuniones, la última reunión que tuvimos, las colegas me lo decían. Pero es básicamente lo que les entregan, el reto es cómo hacer uso de esos insumos, de pronto cómo ayudamos al banco para que haga una mejor redistribución de los alimentos para saber en qué momento se entrega qué.

Entrevista a Román Gonzáles: ex trabajador del BAP

30 de marzo del 2021

¿Me das consentimiento para que toda la información que tú me des pueda utilizarlo para fines académicos: tesis, artículos académicos, libro o similares?

Sí, por supuesto.

¿Qué labor desempeñaste en el Banco de alimentos?

Primero como voluntario un par de meses, después hice mis prácticas pre profesionales en el Banco de alimentos creando el área de voluntariado y después de culminar mis prácticas en el Banco de alimentos yo entro a trabajar como coordinador de voluntarios que veía toda la parte el voluntariado y también algunos proyectos puntuales, específicos.

¿En qué periodo estuviste en el Banco de alimentos?

Del 2017 al 2019

¿Qué función tenía tu área en el banco?

Tenía que reclutar a los voluntarios, resolver todas sus dudas, capacitarlos dependiendo a qué labor ellos querían entrar. El Banco de alimentos tenía varios programas, dentro del rescate a alimentos que se hacía habían varios programas y algunas acciones específicas que se tenía que realizar. Como es una ONG necesitábamos de ayuda voluntaria para que nos ayuden a sacar adelante todos esos proyectos y todos esos programas. Entonces, básicamente mi trabajo era coordinar algunos proyectos y darles todo el soporte a los voluntarios que se necesita hacer.

¿Qué programas habían?

El programa más fuerte era el de rescate a supermercados, que básicamente contábamos con más o menos más de 20 supermercados en Lima, donde nosotros diariamente íbamos en coordinación con voluntarios y también con los mismos beneficiarios a poder rescatar la comida que seguía en buen estado pero que no cumplía con estándares de calidad, por ejemplo, había un paquete roto; o por ejemplo, el pan en los supermercados no podían estar más de 6 horas en góndola pero no significa que el pan después de esas 6 horas no deja de

alimentar, entonces rescatábamos esos tipos de alimentos de los supermercados para las organizaciones benéficas.

Otro de los programas, por ejemplo, el de productos solidario, que se hace una vez por año; y que básicamente, con una empresa, por ejemplo, Alicorp, sacaban un producto donde las ganancias de ese producto en específico iban para ayudar al Banco de alimentos en sus labores día a día. Me acuerdo que en ese tiempo, Alicorp con la marca Don Vittorio sacó un producto que por la compra de cualquier producto de Don Vittorio se donaba la ganancia al Banco de alimentos. Entonces, ahí se necesitaba voluntarios para poder informar a las personas dentro de los puntos de ventas que existía esta ayuda por parte de Alicorp.

De ahí también habían diferentes eventos, como por ejemplo, la Cena Benéfica, que se hacía una vez por año, donde también participaban voluntarios para ayudar a organizar la cena.

Además, ayudas puntuales a ciertos comedores, ciertos centros en vulnerabilidad necesitaban ayuda para ir y poder hacer diferentes actividades, también ayudábamos un poco en eso.

Todos los meses habían diferentes actividades donde necesitábamos voluntarios.

¿Cómo era el programa de los supermercados?

Todo supermercado, al menos en retail, tienen algo que se llama merma, que son los productos que han perdido su valor comercial, puse el ejemplo del pan, otro ejemplo puede ser el de un six pack de galletas que se rompió el empaque y ya no se puede vender, y todo lo que es pastelería y cuando a veces hacen comida, etc. De esa merma hay merma que ya no se puede utilizar, por ejemplo, imaginemos una carne que ya venció o un producto que ya venció, ya no se puede utilizar; o hay productos de la merma que sí son aptos para la ingesta humana, por ejemplo, un paquete de leche que vence el mismo día, tienen que hacer renovación de stock, entonces al hacer la renovación de la vitrina tienen que sacar los productos que vencen ese mismo día porque posiblemente ya no lo van a poder vender, pero eso no significa que ese producto que vence ese mismo día no se pueda aprovechar.

Entonces, todos los días, en todos los supermercados tienen una hora específica donde las personas encargadas de ver el almacén hacen todo este inventariado, proceso logístico y tienen comida que ya no sirve, que hay que botar y comida que todavía puede ser utilizada pero que ha perdido su valor comercial. Esta comida que ha perdido su valor comercial, nosotros organizábamos grupos de voluntarios junto con los mismos beneficiarios para que vayan a una hora determinada donde las personas del supermercado ya sabían que a esa hora iban a llegar las personas del Banco de alimentos para cargar todos esos productos.

En realidad, para todo el proceso logístico nosotros nos apoyábamos en las mismas organizaciones beneficiarias. Digamos, teníamos un comedor popular, una olla común de

cierto distrito y, por ejemplo, les decíamos que les toca hacer esta ruta de supermercado los días miércoles y les dábamos supermercados cercanos a ello para que puedan ir y recoger la comida. Entonces iban al supermercado 1, al supermercado 2, al supermercado 3 a la hora ya pactada con el supermercado para hacer este despacho. Este despacho siempre se hacía en la zona de despacho del supermercado. No por el frontis, sino en una puerta donde entra y sale al mercadería; entonces, de esta forma y acompañados también con voluntarios del Banco de alimentos que ayudaban a hacer todo el trabajo pesado, levantar las jvas, recolectar todos los alimentos; y por otro lado, los voluntarios también era un poco fiscalizadores para ver que el supermercado no te de comida podrida. Por ejemplo, que las jvas estén limpias, que todo el proceso sea ordenado y eficiente. Entonces esa era la función de los voluntarios dentro de las rutas de supermercados.

¿Cómo era la asignación de las organizaciones con los puntos de recojo?

Nosotros teníamos una base de datos bastante grande de cientos de organizaciones en Lima que necesitaban ayuda, entonces la gerencia social hacía el trabajo de ir y visitarlas y recopilar información. Entonces, habían ciertos requisitos que esta organización debía tener. Primero, debían contar con jvas limpias y utilizables para poder cargar los alimentos, debían tener un cooler o algo para mantener la cadena de frío por si les daban yogurt, carnes, a veces se les daba hasta helados. De ahí, la organización tenía que tener un transporte, tener la posibilidad de tener un taxi, un camioncito o algo dependiendo de cuántos supermercados se les asignaba. Luego de esto lo que se hacía cuando las organizaciones cumplían con los requisitos la asignación era por una cuestión de volumen. Digamos, nosotros teníamos rutas establecidas que eran supermercados cerca unos con otros, entonces nosotros armábamos grupos por zonas geográficas y luego hacíamos un cálculo de más o menos cuánto daba, el supermercado siempre te dice cuánto ha donado para que después tú le des el certificado de donación, entonces nosotros sabíamos cuánto más o menos cada supermercado donaba, y en función a eso, nosotros decíamos: esta organización tenía 50 personas hay que darle una ruta una vez a la semana, esta organización tenía 500 personas entonces hay que darle una ruta más grande tres veces a la semana, dependiendo de la cantidad y de la necesidad porque a pesar que todas son organizaciones necesitadas hay ciertas organizaciones que necesitan más que otras.

¿Las organizaciones que recogían en supermercado necesitaban seguro?

No, en este programa en específico no necesitaban seguro. Ellos eran los que recogían los productos en jvas pero ellos no entraban al almacén. A nosotros (los voluntarios) nos dejaba las jvas ya listas, esta es la merma, entonces lo que nosotros hacíamos, cuando las organizaciones llegaban no se ponían a seleccionar, no tienen que entrar a almacén, ellos

traspasan los comestibles de las javas de los supermercados a las javas de la organización que ya venían con sus propias javas.

¿Los que no estaban en tu programa de ayuda con voluntarios sí tenían que pagar seguro?

Sí, a ver, nosotros recogíamos en los mismos supermercados pero yo sí estaba enterado que algunas organizaciones iban a recoger de frente al almacén central de los supermercados. Entonces, para ese almacén por más que ellos solo recogían sí era necesario seguro, necesitaban el SCTR. Habían organizaciones que ya tenían ese SCTR, que muchos de sus trabajadores tenían SCTR entonces contaban con ese seguro. Las que no tenían el Banco los ayudaba.

¿Qué hacían ante los problemas de los beneficiarios que no tenían vehículo?

Al final todos conseguían porque si no tenían un vehículo muy grande siempre conseguían a un conocido que hacía taxi y usaban su taxi. Entonces se le daba una ruta chica, tal vez uno o dos supermercados, o máximo dos o tres supermercado. Una ruta chica donde pudiera entrar todo en el taxi.

¿Y con los que tenían problemas con los costos, el de pagar los vehículos que conseguían?

No sabíamos porque el vehículo siempre lo ponía la organización beneficiaria. El Banco de Alimentos tiene su propio camioncito, entonces, a las organizaciones que no podían solventarse un vehículo se les llevaba la comida en el camioncito.

¿Por qué se dan los problemas de demora en las entregas de las donaciones en los supermercados?

Siempre teníamos demoras, era por falta de sensibilización por parte del personal. En la ruta de supermercados eso era lo más complicado. Que el operario de los supermercados no le pagan por seleccionar el alimento, antes el trabajo del empleado era merma y listo, todo a la basura. Y ahora, se tiene que hacer el trabajo de hacer una pre selección, de esperar a la persona, de ver, entonces era un trabajo extra para la persona que trabajaba dentro del supermercado, entonces muchos no lo veían de muy buena gana.

De ahí, también teníamos que lidiar con un problema de algunos trabajadores daban un poco despectivamente a las personas cuando íbamos a recoger. Sienten que te están regalando la comida entonces sienten como que si te estuvieran dando limosna o una cosa así. Obviamente los supermercados no lo veían así porque reciben un certificado de donación que luego los ayudaba tributariamente a deducir impuestos, pero eso no llegaba hasta abajo; entonces una de las partes de este programa era ir a los supermercados a concientizar a los trabajadores.

Decirles que esta comida está yendo de verdad para que un niño, por ejemplo, yo me acuerdo que habían niños que por primera vez en su vida probaban una pizza o habían probado un pollo a la brasa o podían tener un dulce en ocasiones como San Valentín, Día de la Madre, Navidad, donde sobraban bastantes dulces o alimentos un poquito más para darse un gusto, a los niños les encantaba porque esperaban eso porque era la única oportunidad del año donde de verdad podían comer algo rico, algo que le gustara, y no solo los niños, también teníamos casas de ancianos, etc.

Entonces, se intentaba hacer un trabajo fuerte de sensibilización para que las personas vieran de verdad ese trabajo extra que estaban haciendo de verdad impactaba positivamente a las personas que en verdad necesitaban. Ahora, el problema con los supermercados es que tienen una alta rotación de personal, entonces al final como en todo, depende mucho del contacto humano. Entonces, había una organización que ya conocía al jefe de seguridad y prevención del supermercado, ya conocía a la persona que despachaba y entablaban una especie de amistad. Cuando eso sucedía el proceso era muy rápido, muy simple, sin muchos problemas. Pero luego, cuando se rotaba personal y entraba una persona nueva que no entendía muy bien por qué se hacía eso, no lo capacitaban, no le explicaban; entonces, tenía roces con la persona que venía a recoger.

Tuve casos donde me llamaban y me decían que estaban hace tres horas esperando y todavía no me atienden, porque de todas maneras, el almacén y la logística que tiene un supermercado es una cosa compleja. A veces, tienes dos camiones que están desembarcando antes que tú, entonces obviamente, le van a dar prioridad a los productos que está llegando. Entonces, eso era lo más complejo del programa.

¿Cómo eran las charlas que realizaban?

Cada supermercado tiene una pequeña sala de junta, también espacios donde se pueden juntar, entonces nosotros íbamos a cada supermercado a visitar y le pedíamos al gerente de la tienda que a las personas implicadas en todo este proceso de recuperación de alimentos que por favor vinieran con nosotros una media hora, una hora para hacer una charla donde les explicábamos qué era el Banco de Alimentos, les explicábamos un poco más a detalle sus funciones; por ejemplo, qué comida podían donar y qué comida no, digamos las verduras, cuáles eran las verduras que aceptábamos y que no aceptábamos, que la comida sea regalada no significa que podíamos aceptar cualquier producto.

Entonces, hacíamos capacitaciones para que tanto los receptores como los donantes sepan bien cuáles son los productos que pueden y no pueden recibir. Invitábamos a esas charlas a los representantes de las casas hogar para que esas demás personas puedan mostrar a los chicos

cuál era el impacto de su trabajo. Y así, tratábamos de ir a todos los supermercados, tratando de concientizar un poco a la gente.

¿Cuál era la frecuencia de esas charlas?

Dependía mucho, por ejemplo, había un supermercado que en ocho meses habríamos ido dos a tres veces porque el gerente de la tienda nos pedía porque quería que el programa saliera adelante y entonces quería capacitar a sus chicos. Creía en el programa, entonces él mismo nos lo pedía entonces nosotros gustosos íbamos.

Si veíamos que un supermercado estaba más o menos normal no lo precisábamos, si veíamos que un supermercado había problemas o que se demoraban mucho en atender o algo así, pues a ese supermercado íbamos porque cada supermercado era un mundo aparte porque mucho dependía del jefe de tienda. Lo importante era meterse al bolsillo al jefe de tienda, me refiero meterse al bolsillo a ganártelo, a que el jefe de tienda crea en el programa porque si el jefe de tienda cree en el programa cada vez que hay una persona una nueva lo va a capacitar, le va a pedir a sus colaboradores, que es la orden de su jefe que es su trabajo y le da la importancia del caso.

Yo me acuerdo que había un jefe de tienda que era de un supermercado excelente, muy bueno, que donaba bien, era puntual, luego a él lo trasladaron a otro supermercado, y apenas lo trasladaron él nos pidió que llegáramos a capacitar y fue una cuestión de semanas, de lo que ese supermercado con ese jefe de tienda subió un 180%, de lo que donaban dos javas empezó a donar 15 javas tres veces por semana y fue inmediato y se mantuvo. Y el otro supermercado, donde antes estaba ese jefe de tienda bajó. Entonces depende mucho de la voluntad del jefe de tienda y que crea de verdad en el proyecto.

¿Llegaron a hacer esas charlas en todos los supermercados que les donaban?

No, no a todos. Por ejemplo, en Tottus nunca hicimos una charla, en Rambla tampoco, en CENCOSUD tampoco me acuerdo haber hecho charlas. Más hacíamos las charlas en Supermercados Peruanos. La disponibilidad de la charla es algo que viene desde arriba, no es tan fácil entrar y hablar con las personas.

Entonces, ¿cuándo los jefes de esas áreas de los supermercados están comprometidos todo fluye?

Sí, es la única forma. Es la mejor forma más efectiva.

¿Qué problemas pasaba con las entregas de las donaciones en los supermercados?

Lo que pasaba, y pasaba muy frecuente era que a través de una llamada me decían (las organizaciones beneficiarias) Román, estamos dos horas acá, o que estaban una hora acá y

que no me atienden. Entonces, yo le decía anda al siguiente supermercado porque, no era solamente que no le daban la comida, sino que no lo atendían.

Una cosa es que te digan estoy teniendo un problema acá dentro porfa no te voy a poder atender en dos horas porque he tenido un problema con la logística o un proveedor se está demorando en despachar, no se puede atender ahorita. Entonces, ahí tú ya sabes y puedes coordinar para que en ese supermercado se recoja al final. Tienes punto 1, punto 2, punto 3; entonces, el punto 2 lo dejas para después del punto 3 por lo que ya te dijeron. Pero cuando ya estás una hora o media hora parado allí y ni siquiera la persona te dice algo, yo sí varias veces daba la orden que vayan al siguiente supermercado, o que dejen constancia de que sí han llegado, tenían unas cartillas, pero que han ido a otro supermercado porque si se retrasan mucho van al siguiente supermercado y el siguiente supermercado les decía que tenían que recoger de 3 a 4, has llegado cuatro y media, sorry, las personas que te iban a atender ya están trabajando en otra cosa.

¿Qué ocurría con los supermercados que no habían atendido?

Yo llevaba un cuadro de reportes e incidencias, y si veía que una incidencia se repetía continuamente en un supermercado, digamos, tal supermercado de tal distrito ya van todas las semanas que la organización ha ido y no le ha entregado porque se han demorado, ahí tomábamos cartas en el asunto, llamábamos a la persona encargada dentro del supermercado, tratábamos de ver qué pasaba, de hablar porque o sino es gasto de tiempo y de recursos pasar por ese supermercado si no está entregando nada, y ahí entrábamos con las capacitaciones, lo tratábamos de arreglar.

Generalmente, las organizaciones me llamaban para simplemente para preguntar por la autorización y para informarme y que se vayan al siguiente punto para que justamente iba a hacer un cuadro de incidencias y cuando veía que una incidencia era reiterativa en un punto sabía que ahí había un problema. Para mí era mi señal de alerta para poder tomar cartas en el asunto.

¿Por qué se daban esas incidencias?

Como te digo, es un tema de voluntad. No lo ves como tu trabajo, es un tema de sensibilización. Las personas no entienden.

¿Pudiste hacer que en todos esos casos recapacitaran o tuviste que olvidarte de ese punto?

No, nunca vimos un caso así.

Entonces, ¿después de las charlas entendían?

Sí, pero a veces no eran charlas, a veces solamente bastaba con que se comunicara con el jefe de tienda, una llamada con el jefe de tienda. A veces, era tanto así que llamaba al jefe de tienda para saber qué estaba pasando y me respondían sorprendidos: ¿cómo? ¿había un programa de recojo de alimentos? Es decir, el jefe de tienda no estaba ni enterado porque rotan, duran poco; entonces, el jefe de tienda no estaba ni enterado de este programa.

Hablando a nivel macro, la entrega de alimentos antes se veía un poco como caridad, a partir de la ley que se sacó en el 2017 (deducción de impuestos por parte de los donantes) ya se vio como algo sustentable. Yo dono alimentos, la gente que necesita come y la compañía que dona los alimentos con esta nueva ley puede tener realmente beneficios tributarios por la donación que han hecho. Entonces, es un ganar por ganar, todos ganan.

Entonces, poco a poco, las empresas comienzan a mirar la donación de alimentos con otros ojos. Si una empresa institucionaliza las donaciones de alimentos todo funciona porque ya está como parte de la cultura corporativa, por lo que ya capacitan para eso, el Banco de Alimentos ya no tiene que ir, sino que la misma empresa capacita.

¿Si un albergue les pedía recibir más frecuentemente qué hacían?

Todos los albergues siempre piden más frecuencia, la necesidad es grande. Casi todos nos pedían más frecuencia, se nos complicaba porque las donaciones eran limitadas y les asignábamos de acuerdo a nuestras posibilidades y de acuerdo a las necesidades de cada albergue.

¿Hubo casos donde sí se aumentó las frecuencias?

Claro, sí. Nosotros teníamos todo un sistema de cuadro de mérito donde si bien a veces el supermercado fallaba, a veces, los albergues, los beneficiarios fallaban: llegaban tarde, no se comunicaban o cosas así; sobre todo, llegaban tarde o simplemente un día no estaba porque no pudo o no llevaban su jvas limpias o no llevaban su cooler. Entonces, si un solo albergue no llevaba su cooler el supermercado no les daba carne, eso se hace un hábito y no les daba carne a nadie porque una no llevó.

Entonces, como es un programa unificado entonces la falta de uno de los beneficiarios afecta a todo el programa. Entonces, una vez al mes me reunía con todos los representantes de los beneficiarios a explicarles que lleven su chaleco, que lleven su identificación, que lleven sus cartillas, que lleven sus jvas, que lleven el cooler. Tenían que cumplir con esto.

Nosotros batallamos mucho para que los supermercados nos puedan dar carnes, helados y ese tipo de cosas que son caras, benefician mucho y que son bastantes necesarias. Nosotros coordinamos todo eso con los supermercados para que al final uno de nuestros beneficiarios no lleve los coolers, entonces ahí se cae todo. Entonces, yo si estaba un poco pendiente para

saber cuáles eran las organizaciones que cumplían con todo el proceso y a las que no luego se las ponía en evaluación si se decidía si es que se daba oportunidad a alguna organización nueva que sí esté dispuesta a conciencia a cumplir con todos los requisitos. Y así iban rotando, y algunas organizaciones se les daba un poco más porque se le veía que sí podían cumplir y que sí tenían la necesidad, entonces era todo un tema de criterios que teníamos que considerar.

¿Habían organizaciones que les pedían cambiar los días de recojo?

Sí, habían organizaciones que no solamente nos pedían cambiar los días sino también los puntos de recojo. Era un problema porque la mayoría de supermercados estaban en Lima centro: Miraflores, San Isidro, La Molina, Surco, San Borja y por ahí Santa Anita; y solo teníamos un supermercado al sur, digamos en el cono sur, y unos cinco supermercados en Lima Norte. Pero las organizaciones eran lo contrario, al centro de la ciudad habían pocas organizaciones y en la periferia de la ciudad había un montón de organizaciones con pocos supermercados.

Igual, se le hablaba con la organización, le decíamos que teníamos una ruta de supermercados disponibles pero era hasta el centro, vas a recoger tanta comida, te conviene o no te conviene tener los recursos para. Pero las organizaciones decían que tenían un supermercado a la vuelta ¿por qué no puedo recoger ahí? Pero esos supermercados lastimosamente no trabajaban con el Banco de Alimentos.

¿Al final los cambiaban?

Veíamos caso por caso, para mí era un rompecabezas por eso justamente era la complejidad del programa, yo tenía que estar siempre atento, qué organizaciones cambiaban, qué organizaciones disponía, qué organizaciones cumplían, era un tema de ver caso por caso, situación por situación.

¿Hacían algo para que las organizaciones puedan recibir más de ciertos productos que necesitaban como carne, productos de aseo, frutas y verduras?

Lo de la donación es un tema de sentarse con las personas de los supermercados y que también donen, por ejemplo, artículos de aseo, ese tipo de objetos lo puedan donar. Con algunos se lograba con algunos no, era un tema de conversación. Hubieron supermercados que sí llegaron a comenzar a donar todo tipo de cosas, material de aseo, por ejemplo, etc., etc., etc. Mientras que otros nunca lo hicieron, era ya una política de la empresa.

¿Si hay algún alimento que el albergue quiere pero no está dentro de lo asignado el albergue podría pedirlo, por ejemplo, comida para perro?

No, dependía de cada supermercado. Sobre la comida para perro yo me acuerdo que había todo un tema con la comida para mascotas, que creo que ya estaba prohibido recoger comida para animales o solo en algunos supermercados. Había un tema con todo lo que tenía que ver con comida para animales.

Pero generalmente todo lo que estaba en la merma y era utilizable se lo podían llevar, pero el albergue no podía llegar y pedir, por ejemplo, quiero chocolates, no funciona así. Lo que se dona es la merma, lo que ha perdido su valor comercial.

¿Hubo problemas con albergues por la caducidad de los productos?

Todo lo contrario, teníamos que luchar y se lo explicábamos al albergue, en algunas ocasiones el albergue decía: ¡Ay pero no importa!, es decir, la comida ya estaba vencida y el albergue decía que no importa que yo me lo llevo, porque así es la necesidad. El albergue me decía, pero Román yo veo que botan un montón de carne porque cuando iban a recoger los alimentos, en el momento de la entrega de la merma ellos entregan lo que tienen que entregar y botan lo que tienen que botar, entonces, los albergues se daban cuenta que justamente en ese momento botaban comida y me decían: no entiendo por qué no nos dan esa comida; y yo les decía, si no se los están dando es porque no cumplen con los criterios necesarios para que sean comestibles para que no les haga daño, y ellos decían: pero ni importa, nosotros lo hervimos, que nos den esa comida. Pero no.

De hecho, habían supermercados que sí eran bastante rigurosos con esto y nosotros le repetíamos y le repetíamos y le repetíamos que la comida que vence el mismo día sí se puede porque esa comida sí la puede utilizar el mismo día, llegas al albergue y la repartes; pero comida ya vencida estaba estrictamente prohibido, y al contrario, las organizaciones siempre querían llevarse que tenían un día de vencido, dos días de vencido y siempre se les explicaba que eso no era posible.

¿Ustedes daban charlas a los albergues para que solamente reciban los productos que estén en buen estado?

Todo el tiempo, yo tenía charlas con ellos, no me acuerdo bien la periodicidad de las charlas pero sí todo el tiempo. No solo pedíamos que estén los representantes de los albergues sino lo más importante eran las personas que iban a hacer el recojo, a esas personas era muy importante capacitarlos, y también en enseñarles en habilidades blandas, en cómo hacerse amigo de las personas del supermercado. Capacitábamos mucho y visitábamos todo el tiempo a los beneficiarios.

¿Funcionaba, era realmente efectivo?

Sí, sí era efectivo. Se les explicaba bien, entendían, era difícil pero sí era efectivo. En el tema de donación por lo menos tenías que tener un equipo de sensibilización, yo creo que sí es bastante importante porque sí funciona, lento pero sí funciona. Al principio no usaban ni siquiera chalecos, se trata de profesionalizar el recojo de alimentos en general y hacerles entender a las personas que para que las donaciones sigan creciendo hay que cumplir eso porque mientras más cumplamos, mientras más organizados nos vean más cosas se van a poder sacar, más cosas van a poder salir, y sí, sí funcionaban bastante las charlas.

¿El Banco de Alimentos solamente trabajaba con mermas o habían veces donde compraban productos que no recibían de las donaciones?

No. Trabajábamos meramente con mermas porque ese es el pilar de un Banco de Alimentos, rescatar comida, no es comprar comida o fabricar comida sino rescatar comida.

¿La correspondencia entre tú y los beneficiarios era ágil?

Yo creo que era ágil, los que estaban en mi programa tenían mi contacto directo, entonces me llamaban directamente, yo respondía y viceversa, sí teníamos una comunicación fluida con los albergues.

¿Hicieron algo para tratar de disminuir los alimentos procesados o que no son tan saludables y aumentar los que son más saludables?

No, se pensó, se vio pero un Banco de Alimentos por definición trabaja con las mermas. Tú no puedes elegir qué mermas y qué no mermas. Yo me acuerdo que varias veces sí hubo donaciones de alimentos chatarra y cuando llegaban ese tipo de donaciones sí se pensaba bien cómo distribuirlo, no le puedes dar todo el lote a una organización con niños con cáncer porque sabes que no. Entonces, sí había pero eso no lo veía yo pero sí habían ciertos criterios que se tomaban en cuenta para saber ese tipo de donaciones a quiénes iba.

¿Ustedes hicieron algo para tener variedad de alimentos en las donaciones?

Sí, claro. Por ejemplo, lo de las carnes fue todo un tema porque al principio ningún supermercado no quería donar carne porque tenían miedo por la cadena de frío, al final te enfermas y el que donó fue el supermercado y puede haber un problema para ellos. Entonces, eran muy reacios en donar carnes y congelados y ahí es donde justamente nosotros implementamos lo de los coolers, hicimos un seguimiento para que los coolers pudieran funcionar, que todas las organizaciones tengan coolers.

Nosotros le pedíamos a los supermercados, le hablábamos en las capacitaciones que te mencionaba antes que si tenían carne no lo boten, si tienen tal no lo boten, que en verdad las organizaciones necesitan de todo no solamente frutas y verduras. Algo que las organizaciones siempre tenían era pan porque el pan siempre rota bastante porque no podía estar más de 6

horas en el mostrador. Entonces tenían (las organizaciones) un montón de pan, entonces las organizaciones se las ingeniaban qué hacer con el pan, lo molían para hacer apanado, otros hacían pudín, ya veían la forma de cómo ver eso. También hicimos un par de charlas de cómo aprovechar al máximo los alimentos que uno tiene.

¿Qué opinión tienes sobre el hecho de que el Banco de Alimentos se encuentre entre los tres mayores donadores de alimentos en los albergues que estudié?

Que se está haciendo una buena gestión.

¿Qué opinión tienes sobre la gestión del Banco de Alimentos del Perú?

Es muy rescatable porque tú ves, tú escuchas los números del Banco de Alimentos, somos uno de los pocos Bancos de alimentos, uno de los pioneros, en no tener almacenes. Creo que en otros países los bancos de alimentos tienen un almacén, la logística es totalmente diferente, nuestra logística es mucho menos tradicional, mucho más fácil, es recontra ágil. Cuando nosotros teníamos una donación ya sabíamos a quiénes se la íbamos a donar porque el hecho de no tener ese almacén que al principio era una debilidad se convirtió en una fortaleza porque el método de trabajo es diferente a otros bancos de alimentos del mundo.

Básicamente es esto, tú tienes duraznos o una gran donación de papas y antes de poder recibir la donación, como no tienes almacén, ya sabes quién va a ser tu destinatario y a quién le vas a dar, entonces tú ya vas a recoger la donación sabiendo a dónde va a llegar, entonces eso te da cierta agilidad y la práctica constante de este método te permite rescatar más ágil.

Tú (el Banco de alimentos) ya sabes qué organización tiene qué recursos, por ejemplo, las organizaciones tenían camioncitos, entonces tú te apoyas en la organización logística de cada organización; y el hecho que, ese era un tema constante ya más o menos tienes mapeado todas las organizaciones y cuáles son sus capacidades y eso creo que te da una capacidad de respuesta bastante ágil frente a donaciones nuevas y donaciones grandes que puedan haber. Yo me acuerdo cómo el Banco de alimentos en cuestión de horas se organizaba a 7 u 8 organizaciones para rescatar una donación importante grande.

¿En qué consisten las asesorías en salud?

Nosotros teníamos alianzas en donde habían chicas profesionales que iban a los albergues a enseñar a las personas buenas prácticas alimentarias, se les enseñaban varias cosas, sobre todo a los albergues que recibían de los supermercados y se hacía una evaluación. Se iban a los albergues y se identificó cuáles necesitaban más ayuda. Si un albergue no tenía las condiciones sanitarias mínimas para cuidar la salubridad de los alimentos era uno de los criterios que se tenían en cuenta para saber cuánto se le donaba.

¿Y también veían el tema de nutrición y anemia en los albergues?

Sí se trataba de hacer eso. Me acuerdo que hicimos unos dos o tres eventos de reciclaje culinario. En ese tipo de eventos las personas podían ver en cómo nutrirse mejor.

¿Ustedes adecuaban en cantidad, calidad y tipo de alimento según las necesidades de los albergues?

En cuanto a cantidad sí, en calidad no dependía de nosotros. Nosotros no sabemos, justamente por la propia naturaleza de un banco de alimentos no sabes qué te va a llegar. Por ejemplo, un mes solamente hay papas, un montón de papas y nadie dona más que solamente papas, entonces tienes que donar papas. Se trataba de manera equitativa poder distribuir las donaciones, ahora, es también difícil porque las organizaciones beneficiarios no solamente reciben del Banco de Alimentos, no puedes saber a ciencia cierta de quién más recibe, es un tema de criterios, tú tienes que ir, visitar, ver y hacer toda una idea de qué tan necesitada está la organización o no. No puedes saber si es una organización en estera pero les llega alimentos y les llega alimentos. No hay forma cómo el Banco de alimentos tenga el control de cuántas partes le llega a esa organización.

Entonces, ¿la calidad y el tipo de alimento era complicado de asignar por la incertidumbre de los alimentos que se iban a donar?

Claro, la calidad yo creo que era buena en el sentido de que los productos eran buenos, nosotros por ejemplo teníamos donaciones del María Almenara, entonces teníamos beneficiarios que comían pasteles del María Almenara, ni yo comía tantos pasteles del María Almenara como los beneficiarios. En ese sentido, yo creo que calidad de las donaciones sí era bastante buena, pero calidad en cuanto al balance nutricional siempre en un Banco de Alimentos va a ser un problema porque no sabes qué te van a donar.

¿Tenían en sus planes apoyar actividades productivas que los albergues tenían?

No, no estaba dentro del plan. Algunos albergues pedían ayuda y se los ayudaba en lo que se podía pero no era una prioridad ni algo planeado dentro del Banco de Alimentos.

¿En qué ayudaban?

Por ejemplo, tenían una chocolatada o algo así, en Navidad nosotros hacíamos bastantes donaciones a todos, pero sobre todo a los albergues que tenían niños y nos dividíamos porque nos pedían compartir con ellos. Entonces decíamos el viernes hay chocolatada en tal albergue, entonces tú y tú van. Y ahí ayudábamos a organizar las chocolatadas para los chicos, por ejemplo, tenían donaciones de regalos, entonces ayudábamos a repartir los regalos a los niños y organizar todo esto. Es más, en mi caso una vez terminé siendo animador porque no había quién animar a los chicos, quién los sentara y todo eso. Entonces sobre ese tema terminábamos de apoyar en actividades que eran puntuales.

¿Hay una etapa de graduación de los albergues, de egresar del Banco de Alimentos?

No, y lo veo difícil porque en el albergue siempre llegan más personas, la necesidad es muy grande.

¿Se hacía algo para que los albergues no tengan que depender de donaciones?

Un Banco de alimentos por su modelo es un ente asistencialista. Si tú quieres analizar cómo funciona un Banco de alimentos es asistencialista, el Banco de alimentos lo que tiene que hacer es rescatar alimentos y distribuirlos de la mejor manera, no es lograr la sostenibilidad de un albergue. La idea del Banco de alimentos es que el albergue es que en algún tiempo se puedan hacer sustentables y sostenibles, o al menos darles una base para que puedan mejorar los servicios.

Nosotros sí teníamos casos donde muchos albergues gracias al ahorro que tenían en comida podían poner piso, podían mejorar el aula, nos decían que con la ayuda que les dábamos podían reinvertir ese dinero que iban a gastar en comida en otros tipos de cosas, de esos casos sí teníamos pero no lo teníamos mapeado ni nada porque yo siento que no era la actividad principal del Banco de Alimentos.



Entrevista a Daniela Osoreo: actual gerente general del BAP

13 de abril 2021

¿Me das consentimiento para que esta entrevista pueda ser usada para fines académicos, tesis, artículos académicos, libros y similares?

Sí claro.

¿Cómo funciona el BAP?

El Banco de alimentos es una ONG que nace hace 7 años y hacemos es luchar contra el hambre y el desperdicio de alimentos. Nosotros lo hacemos de una manera distinta para combatir el hambre y es porque hay muchísimos alimentos que se desechan pero están en perfecto estado, por ejemplo, alimentos que están cerca a su fecha de vencimiento pero que todavía no han vencido y están aptos para el consumo pero todos esos alimentos se desechan, entonces lo que hace el Banco de alimentos es trabajar en alianzas con distintas empresas, supermercados, mercados mayoristas, empresas agroexportadoras, campos de cosechas, entre otros para recuperar esos alimentos y distribuirlos a las poblaciones vulnerables que no tienen acceso a la alimentación.

¿Qué áreas poseen y qué función cumple cada área?

El Banco está compuesto aproximadamente por 30 colaboradores, tenemos administrativamente el área de la gerencia general, el área logística, que se encarga de manejar todo el tema de recojo, envío, almacén, el tema de los camiones, del transporte, todo el tema documentario (las facturas, las guías, todos esos documentos que nos entregan las empresas a la hora de hacer las donaciones del producto). Tenemos el área administrativa, que se encarga de finanzas, contabilidad; tenemos el área de proyectos que se encarga de sacar adelante todos los proyectos, como el del mercado mayorista, el rescate en el agro y diferentes tipos de proyectos; después tenemos el área de gestión social que se encarga de tener el contacto directo con las organizaciones sociales, es la identifica las organizaciones, las evalúa,

les hace el seguimiento, las visita; y en general, todo lo relacionado a las organizaciones sociales.

También está el área comercial que se divide en dos, tienes el que se encarga de la gestión de donantes, que son las empresas que nos donan alimentos, el objetivo ahí es conseguir la mayor cantidad de alimentos; y por el otro lado, está el Fun Racing que se encarga de hacer diversos proyectos para generar ingresos al Banco y que nos permita seguir con nuestra función.

Después está el área de marketing, que se encarga de las redes sociales, las campañas de marketing, entre otras cosas; y el área de voluntariado, que manejan todo el área de los voluntarios.

¿Podría explicar un poco más el Fun Racing?

El Fun Racing es el área de sostenibilidad, que se encargan de hacer proyectos y campañas para recaudar fondos para el Banco de alimentos, de generar plata.

¿Qué actividades hacen?

Proyectos para empresas, campañas, colectas, diferentes programas en ese sentido.

¿Cómo es el modo en que el BAP recibe alimentos y los distribuye?

Tenemos diferentes maneras de hacerlo, por un lado están las donaciones que vienen de las empresas donantes, que son empresas que comercializan o producen alimentos, nosotros vamos con nuestros camiones y recogemos alimentos de las empresas y lo llevamos de frente al almacén o a las organizaciones, depende de cuánto recojamos, o las empresas mismas llevan al almacén los productos y de ahí nosotros los distribuimos a las organizaciones sociales con nuestro camión, o las organizaciones sociales se acercan a nuestro almacén y lo recogen. Eso es todo lo que se refiere a empresas.

Después tenemos los supermercados, tenemos más de 100 tiendas de supermercados con la que trabajamos, y ahí las organizaciones sociales se acercan a cada tienda con un horario y una ruta, y recogen los alimentos que el supermercado no logró vender y que ya no puede dejarlos en sus góndolas. Y finalmente tenemos el mercado mayorista, que tenemos trabajadores del Banco y un grupo de voluntarios que están de lunes a sábado recogiendo en los puestos del mercado mayorista, los productos los llevan a un almacén que tenemos en el mismo mercado mayorista y las organizaciones sociales se los llevan a sus respectivas organizaciones.

¿Cuántos trabajadores y voluntarios son?

30 trabajadores y alrededor de 100 voluntarios.

¿Qué programa utilizan para su gestión?

El SAP

¿En qué consiste?

Es un sistema integral que tiene toda la parte logística, contable.

¿Podría explicar el sistema de entrega de camión?

Sí, nosotros le llevamos a las organizaciones con nuestros camiones a la puerta de su casa.

¿Cuántos camiones tienen?

Dos

¿El segundo desde cuándo lo tienen?

Desde el año antepasado (2019)

¿Los beneficiarios deben pagar un aporte solidario?

Sí, hay un aporte solidario bastante mínimo que las organizaciones pagan. Estoy hablando de 10 soles, 20 soles, 50 soles.

¿La cantidad del aporte se diferencia para cada beneficiario o es igual para todos?

Dependiendo de la cantidad de beneficiarios que tienen y la cantidad de alimentos que se les dona.

¿Cuándo las organizaciones reciben del camión deben pagar algo?

Desde el año pasado (2020) ya no.

¿Cómo es el proyecto de campo?

Es ir donde las agroexportadoras y recoger de los campos.

¿Con eso se aumentó las donaciones de verduras y frutas, sobre todo?

Así es

¿Hay graduación de beneficiarios, donde hacen que los beneficiarios salgan de la red?

No, si se saca a alguien es por alguna falta, no lo sacamos porque sí. Tiene que ser una falta grave para sacarlo.

¿Qué aspectos consideras que el Banco podría mejorar?

En el tema de captar mayor cantidad de alimentos, de hacer nuevos proyectos.

¿Qué opinión tienes sobre el hecho de que el BAP se encuentran entre una de las entidades que más se le dona a los albergues?

Para eso trabaja el Banco, esa es nuestra misión, cuánto quisiéramos llegar a las personas más vulnerables, no solamente en Lima sino a las diferentes regiones del Perú, donde hay mucho menos acceso a la alimentación, mucho menos acceso a llegar a esas zonas, ese es nuestro objetivo y para eso trabajamos para ayudar a miles de personas, y mientras que lleguen más alimentos nosotros podríamos hacer mayores donaciones de productos.

¿Se han planteado adquirir alimentos que no se les son donados para entregarlos o solamente van a trabajar con la recuperación?

Nosotros en general tratamos de que nos donen todo tipo de alimentos, obviamente que no hayan vencido, entonces es trabajar con el agro, el mercado mayorista, de hecho ahora estamos viendo trabajar con otro mercado mayorista también porque la idea es llegar a la mayor cantidad de alimentos y evitar que se desechen.

Entrevista a Yoshiro Estrada: ex trabajador en el área de donación de dos empresas contribuyentes al BAP

14 de abril del 2021

¿Me das permiso para utilizar la presente entrevista para fines académicos?

Por supuesto

¿En qué periodos estuviste en Alicorp y Molitalia?

En Alicorp estuve 2016-2017 como practicante de desarrollo sostenible y en Molitalia estuve del 2019 hasta el 2020 como analista de sostenibilidad.

- Molitalia

¿Cómo decidieron en Molitalia donar al Banco de Alimentos?

Porque ya lo conocían previamente. Es normal que una empresa de consumo masivo tengan como referencia a una organización como el Banco de Alimentos para poder mover los productos. Cuando yo entré a Molitalia yo propuse por unos productos que teníamos en específicos para donar y la propia gente del Banco se puso en contacto con la gerencia. El Banco de alimentos es una organización grande, conocida, de las organizaciones de consumo masivo es una de las organizaciones más grandes y que te permite tener una movida bastante rápida de productos, entonces yo ya tenía el contacto desde Alicorp con el Banco y el mismo Banco se puso en contacto con la gerente y por eso teníamos esa conexión. Es diferente porque en Alicorp se tenía un convenio, en el caso de Molitalia eran donaciones puntuales.

¿Cómo era el modo de donación en Molitalia al Banco?

Todos son productos que se donaban por dos motivos: por una solicitud propia del Banco, a veces tenían campañas el propio Banco y a veces no llegaban a recaudar con los socios estratégicos que tiene la cantidad de alimentos que necesitaban y necesitaban potenciarlos con otros productos y se comunicaban con nosotros, con el área de calidad o conmigo de frente

para solicitar productos para hacer donaciones. Y la segunda era cuando nosotros teníamos productos de pronto vencimiento o cuando había algún problema con el empaque era una de las opciones que manejábamos para mover el producto y no quemarlo.

¿Sobre el primer caso, cuando el Banco les solicitaba de dónde venía esos productos?

¿Producían para donar?

No, ya estaba en nuestro stock, no era que destinábamos producciones específicas para temas de donación. Cuando una empresa hace producción destinada a alguna causa benéfica, organización, probablemente viene desde marketing de alguna campaña en específico, pero en este caso eran productos que ya teníamos en el almacén no era producción nueva.

¿Qué productos donaban?

Productos de primera necesidad: fideos, atún, avena eran lo que más solicitaban; y de ahí, cuando nosotros donábamos de nuestra propia producción porque se vencía era temas de confites por ejemplo, galletas, que se movían también.

¿En Molitalia no donaban mensualmente solamente cuando tenían el stock?

Exactamente, por eso te decía que había la diferencia, el tema del convenio que sí lo tenía Alicorp, donde se firma con la entidad para hacer donaciones mensuales, básicamente productos de pronto vencimiento, ahí sí se hace un convenio y se dona regularmente.

¿En Molitalia hicieron campañas con el Banco?

Con el Banco de Alimentos no trabajaron campañas, trabajaron con otras ONGs, pero con el Banco no. Sí se propuso hacer el convenio pero eso lo manejaba quien te habla y el jefe de compras de supply, íbamos a hacer un convenio para justamente enviar todo lo que es productos de pronto vencimiento, pero lamentablemente él se fue, yo me fui y quedó en nada.

¿Hubo problemas en procesos operativo de las entregas de donaciones con el Banco?

No, de hecho era mi organización preferida para donar porque no tenía la burocracia que tenían otras ONGs, donarles al Indeci, por ejemplo, era un dolor de cabeza, pero con ellos no y aparte te daban (el BAP) el tracking y todo tipo de cosas que lo hacía sumamente sencillo de manejar. Con ellos como institución el proceso era más rápido de lo que era con otras instituciones, incluso el certificado de donación que normalmente te solicitan te lo podían dar el mismo día o al día siguiente, era súper rápido.

¿Quiénes recogían las donaciones?

Tuvimos de tres: nosotros lo llevábamos a sus almacenes, ellos venían a recogerlos y en algunas ocasiones sus organizaciones lo recogieron.

¿Cuál era más frecuente?

Ellos lo recogían, era lo más frecuente.

¿El BAP era el único a quien le donaba estos excedentes?

No, nosotros trabajamos más de la mano con el SEP, Soluciones Empresariales contra la Pobreza y ellos trabajaba con Indeci, con ellos se trabajaban bastante, en el 2019 se donó un montón de harinas fortificadas a Indeci por un tema de relacionamiento, pero como te comento yo prefería donarle al BAP pero ya era un tema de gerencia.

¿Qué puntos son por las que tú prefieres al BAP que a otras organizaciones?

El BAP te daba certificado (de donación) bastante rápido, permitía donar productos de pronto vencimiento con 15 días de antelación porque tienen una capacidad de moverlo súper rápido, además de la posibilidad de que lo recogieran no tendríamos que gestionar el tema de transporte, tiempo; y además, te hacían tu post en redes sociales agradeciendo, eso es un plus; y por último, es que te daban el tracking hacia dónde estaba, te llegaba un informe donde te decía dónde fue (la donación) con fotos y todo, lo que era muy completo y era visualmente muy atractivo, sobre todo para gerencia que este tema usualmente lo ve como deshagámonos del producto que está a punto de vencer y no entiende el impacto que puede generar, entonces eso ayudaba bastante.

¿De lo que vendían cuánto era el excedente que donaban?

No llegábamos ni al uno por ciento. Molitalia tiene una cultura por cambiar sobre el tema de donación y todo eso, que estaba en plan de hacerlo pero es un tema de gerencia que yo no. Como te digo era más por oportunidad, más por lotes que tenían empaque incorrecto, el tema de donaciones de avena que eran muchas toneladas, que en soles habrá sido medio millón en avena fue porque la presentación de la avena era de 125 me parece y la real era de 100, entonces no se podía vender, por lo que se realizó toda esa donación específica pero fuera de eso no era que había una donación programática, estructurada y con una estrategia detrás que te permitía un relacionamiento diferente. Esa estrategia era algo que no lo estábamos viendo todavía.

¿Qué hacían para tener poco excedente?

Se quema. El problema era eso, se tiene el tema de la quema, de la venta animal también, se procesa y se hace venta animal.

¿Por qué decidían quemarlo y no donarlo?

Eso era decisión de gerencia, yo nunca intervenía en esa situación, pero era un arrastre, se venía haciendo así hasta que entro y comienzo verlo desde la donación, y por eso estaba el proceso con el jefe de compras para poder mover el tema de la donación de una manera correcta y que no se queme, porque eso también implica un costo alto y un impacto negativo de todas maneras, pero yo creo que era más un tema de crecimiento y madurez como empresa.

¿Hacían seguimiento sobre a dónde iban las donaciones del BAP?

No era un requerimiento de gerencia, pero yo sí estaba pendiente y siempre se pedían fotos y medios de verificación para ver. Esa era la confianza que te daba el BAP, a diferencia de ONGs chiquitos u organizaciones pequeñas que sí le tienes que pedir el tracking porque o sino sí se puede quedar tu producto y que lo entreguen después que se venza, te echan la culpa a ti, tienes un problema reputacional, es bien complejo con otras organizaciones. Con el BAP, por la confianza que tenía de haber trabajado antes, como sé cómo es su organización de trabajo, toda la confianza, y este tracking que señalaba, que era un informe final, con eso era más que suficiente.

¿Qué incentivo debe haber para que haya más donación por parte de la empresa?

Más que nada es entender el costo beneficio y el impacto real de la donación final, y ahí viene el tema de la vinculación. Habiendo trabajado en el tema de donación está la imagen de la compañía como parte de una donación y la estrategia que debe haber detrás de generar puentes interesantes e importantes con tu stakeholders, una buena donación gestionada de manera correcta puede generar mucho beneficio a la población y a la comunidad, y hay que verlo así. Pero creo que es un tema de conocimiento, de estrategia y de fusión a nivel de gerencia.

¿En Molitalia habían prácticas para evitar la sobreproducción?

Sí, claro. Nosotros trabajamos con TPM, con una metodología que te permitía, siempre hay excedentes por un tema de venta y de volatilidad de mercado, pero se intentaba aminorar al máximo.

- Alicorp

¿Cómo era el proceso de donación?

Ahí sí era un proceso regular; de hecho, ahí en el tiempo que estuve ahí se hizo el convenio con el Banco de Alimentos donde el excedente se iba con ellos, se gestionaba directamente. Teníamos las donaciones programáticas que era por excedente igual antes de ese convenio y las específicas por campañas, como socio del Banco de Alimentos.

¿Cómo decidieron donar al BAP?

Eso fue decisión de gerencia. Se reunieron con Marketing en relación a la cantidad de productos que se destinaba a quema, se hizo la evaluación, la deducción por el certificado de donación e hicieron el balance entre el costo y el beneficio. Al final te puede costar relativamente más donarlo que quemarlo pero los beneficios de imagen, el tema de ayudar, de ser responsable socialmente, alimentar a la gente y estar en relación con tu cultura es un

montón, entonces; en ese sentido, Alicorp es más madura que Molitalia. Molitalia está creciendo, de pasar de un formato de empresa antigua a modernizarse, y eso toma tiempo.

¿Es más barato quemarlo que donarlo?

En general, porque recuerda que lo que devuelve un certificado de donación es mínimo, no es que te devuelva el costo total del producto, mientras que la logística y todo eso, no creo que el costo sea una variable real. Al final, lo que importa es el tema de imagen, es un tema de responsabilidad y esos son los beneficios reales de una empresa grande que realmente nota y le da relevancia, termina siendo un plus. Ahora, las decisiones a ese nivel sí se toma en gerencia.

¿Alicorp hacía algo para reducir el exceso?

Todos trabajan con metodologías de optimización de la producción, mensualmente se hace un recorrido de revisión de excedentes; y sobre ello, se busca las mejores utilidades, además de la comparación anual, mes a mes para ver de cuánto debería ser la producción, las proyecciones y todo ello.

¿Qué productos eran los que más se donaban al BAP?

Fideos, atún y aceites, olios.

¿Había algún problema con el proceso logístico para la entrega de alimentos?

No, de hecho el BAP se convirtió en mi favorito para mover cosas por la rapidez y todo.

¿Cómo era el modo de entrega de las donaciones?

Se mandaba, se enviaba con nuestro camiones.

¿Hacían seguimiento de a dónde iban las donaciones?

Ellos mismos daban el tracking, era la costumbre de ellos.

¿A qué se debían las causas del excedente en Alicorp?

Flujo de ventas, normalmente por el flujo de ventas; y también hay temas como algún lote donde se produjo alguna falla, el mal etiquetado. Cuando hubo por ejemplo el tema del octógono hubo muchos productos que se tuvo que rehacer, y era el momento que productos que no encajaban con esta nueva normativa se donara.

Si tuvieras que incentivar a las empresas para que donen, ¿qué beneficios les diría que hay? Yo armaría una estrategia lineal de la cultura de la empresa, tienes que convencer a la empresa, y entender que cada empresa tiene una cultura y una forma de hacer las cosas, y orientar y transformar tu producto para que sea atractivo para ellos. Alinearlos a su cultura, alinearlos a lo que necesitan y resaltar los beneficios. Al final, el tema de donación tiene que servir para la empresa. Sobre el tema social un link que vaya más allá y que se entienda los

beneficios para ellos, explicarles bien, aterrizarlo, aterrizarlo a su cultura, a lo que buscan; y con eso, se puede enganchar bien a las empresas.

¿Qué te parece la gestión del Banco de Alimentos?

En las organizaciones que he trabajado en el tema de donaciones me parece súper rápido, eficiente, pasan a recibir los productos y te dan el tracking, que no te lo dan tan fácil otras organizaciones. Entonces, estructuralmente me parece súper bueno.

¿Algo sobre lo que quisiera comentar sobre tu relación con el Banco?

Siempre la relación fue muy cordial y que considero que es una muy buena organización, y personalmente, como siempre trabajo en estas áreas de sostenibilidad, de donaciones, es mi point para donaciones fijas para temas de alimentos.

Entonces, si entras a una empresa para donar alimentos ¿la primera organización que se te viene a la mente es el BAP?

De todas maneras. Es la organización que la tengo en la punta de la lengua, después de eso tendría que ver la estrategia de la compañía, por eso te digo que es importante eso y ver si hay organizaciones de base que me quieran apoyar en zonas de influencia. Por ejemplo, tengo una empresa que trabaja en el agro y hay por ahí vasos de leches donde consumen mis trabajadores, me conviene trabajar más con el vaso de leche, donarles o hacerles capacitaciones que con el BAP pero por el costo beneficio de impactar positivamente a un público importante. Entonces, debe haber una estrategia detrás, pero claro, el BAP es una organización que lo tendría en la punta de la lengua.

¿Hay algún punto que creas que el Banco de Alimentos debe mejorar?

Creo que a nivel general, como organización es muy buena. Pero creo que debe comenzar a paquetear, que es vender paquetes específicos para empresas específicas, y entender que al final el producto, específico con la empresa, vinculándolo con su cultura, vinculándolo con lo que hace puede ser muy útil, puede ser bastante provechoso para ambas partes.

Es decir tú ya tienes una forma de hacer las cosas y quieres entrar a otra empresa, puedes buscar un poquito de qué se trata su cultura, puedes buscar un poquito a qué están alineados, qué acciones sociales tienes, a qué organizaciones impacta, por eso es que te digo, yo tengo el agro, tengo un vaso de leche, yo como Banco de Alimentos ya me averigüé todo lo que hay, entonces una de las entidades que apoyaría sería esta. Entonces, sería un perfil de tallar más los beneficios de no ser un donante directo, sino de un tercero que te ayuda. Entonces, creo que por ahí podría ser, marketear, armar proyectos específicos para empresas específicas.

Entrevista a Evelyn Iparraguirre: ex voluntaria del BAP en el área de gerencia social

15 de abril del 2021

¿Me das consentimiento para utilizar esta entrevista para fines académicos?

Sí, claro.

¿En qué periodo estuviste en el Banco de Alimentos?

En el 2018.

¿Cuántos meses?

3 o 4 meses.

¿En qué área fuiste voluntaria?

En la parte interna de gerencia social.

¿Qué actividad hacías?

Apoyaba la parte administrativa de la asistencia social; por ejemplo, la supervisión de los alimentos, pero comencé primero revisando los expedientes de las instituciones a las cuales se les donaba los alimentos para ver que cumplieran con lo mínimo que se les solicitaba, los documentos, los registros de las firmas de los beneficiarios. Toda esa parte comencé a organizarla porque solamente trabajaba una persona ahí y yo justamente quería agarrar experiencia en la parte social yo elegí esta parte de acá porque era la que más me interesaba e iba conmigo. Ya después acompañé a visitar albergues que se entregaban alimentos en Ventanilla para verificar en qué estado estaban los alimentos, donde se almacenaban y toda es parte de ahí, la supervisión en situ.

¿Qué te pareció la gestión social del Banco de Alimentos?

Bien, pero faltaba manos porque hay una parte en la cual apoyé, que justamente era la supervisión en la parte de los alimentos porque muchos de estos alimentos tienen entre 1 o 2 días para vencer, o en el mejor de los casos un poquito más, por lo que esta parte era delicada, y como se tenía que estar viendo o verificando que realmente se esté consumiendo los productos, entonces ahí sí faltaba manos para poder ir porque una cosa es ir allá, a los sitios a

supervisar y otra es encargarse de los papeleos dentro de la oficina, entonces sí faltaba manos para mejorar este tema.

¿Qué otros aspectos se tiene que mejorar en el Banco?

El tema de los voluntarios, creo que hay bastante gente interesada en poder apoyar y el tema es cómo acoplar su tiempo para poder apoyarlos y brindar toda esa cartera de ayuda, mostrar más en qué temas puedes apoyar al Banco de Alimentos. Hay algunas personas que sí le gusta ver esta parte de ir a los sitios, a los supermercados, en visitar en que se les esté entregando el producto y todo, pero también puede haber otras personas que estén interesadas en ir a los sitios a visitar también, y eso requiere de personal de voluntario, y entonces ahí faltaba eso, esa parte, cómo guiarlos, si bien había una persona, pero solamente era él que veía eso.

¿Te enteraste de organizaciones que tenían problemas para recoger las donaciones?

Sí, cuando estaba ahí me comentaron y me llegaban algunos correos para contestar que no tenían ellos una movilidad para poder recoger, porque como tiene que ser un camioncito o algo así, el Banco de Alimentos sí tiene pero no podía abastecer a todos, por lo que les pedían que tuvieran como mínimo un carro con algunas especificaciones. Por ejemplo, si les entregaban carnes o leche o cosas que se vayan a despreciar rápido entonces sí tenían que tener como una cadena de frío para que se pueda conservar mejor, entonces esas especificaciones sí se les brindaban a ellos y que también las personas que vayan a recoger, que va a cargar, también cumplieran con sus implementos, entonces todas esas cositas tenían que cumplir para que el Banco les pudiera entregar los alimentos.

¿Todos los beneficiarios lograban conseguir vehículo o algunos no?

Ellos buscaban, y si es Banco de Alimentos tenía la disponibilidad de la movilidad les ayudaban con eso, pero si no ellos buscaban, pero sí hubo casos donde la persona que iba a recoger no pudo conseguir la movilidad pero esos alimentos igual se daban a otros albergues que estuvieran más cerca de la zona para poder recogerlos.

¿Habían problemas por la distancia de recojo por parte de albergues?

Se procuraba que los supermercados o los sitios donde eran los lugares de acopio, donde ellos recogían los alimentos, sea cerca a la zona; por ejemplo, un albergue que estaba en Ventanilla no iba a ir hasta San Isidro a recoger, se les brindaba los supermercados que estén cerca a los distritos, que estén cerca a la zona, eso es lo que priorizaba por zonas, por distritos, para que no sea muy lejano.

¿Qué problemas escuchabas de los albergues sobre el recojo?

Sobre ese aspecto no he escuchado porque cuando íbamos a los albergues era para verificar su refrigeración o el almacén, que los productos no se estén acopiando, sino que ya los estén

consumiendo, o que también no los vendan, entonces eso me indicaba que teníamos que revisar, verificar las fechas de vencimiento o también me contaba de algunas experiencias que habían tenido, cuando había ido a un sitio veía que en la puerta estaban vendiendo productos (de las donaciones del Banco de Alimentos), entonces a esas instituciones, que pasaba eso se retiraban del Banco de Alimentos, ya no les daban más alimentos, porque dentro de los requerimientos era la no comercialización de los productos.

¿En qué debería optimizar el Banco de Alimentos para la entrega de alimentos?

En la entrega de alimentos es tener más movilidad porque si el Banco quiere llegar a más instituciones debe contar con este tipo de movilidad, que ya tenga los implementos porque a veces algunas organizaciones o comedores populares, ellos por ejemplo, era chiquitos y tenían menos recursos que otros, entonces era más difícil que pudieran conseguir movilidad, entonces el Banco de Alimentos provee de esa movilidad sería más fácil que los alimentos que están a punto de expirar lleguen en buenas condiciones a los sitios más alejados, donde necesitan más y van a consumirlos más rápido porque este tema de la caducidad también es un tema que se estaba viendo porque lo consulté con amigas que son ingenieras alimentarias que este tema justamente de la fecha de caducidad para todos los alimentos se maneja diferente, no es lo mismo para todos.

Por ejemplo, se decía que podía durar un día, dos días más (de la fecha de caducidad) pero es de acuerdo a las harinas o cosas así, o las gaseosas también pueden durar un poco más de la fecha de vencimiento que indica, pero hay tipos de alimentos que más de un día ya no porque era un tema más delicado, y ahí faltaba, me acuerdo que lo propuse, faltaba hacer mayor énfasis en capacitar a las instituciones respecto a esto porque uno de los albergues que visité tenían productos que ya habían vencido, entonces se les explicaba y se les hacía la recomendación, el hincapié en por qué debían de consumirlo antes, en la fecha que se les estaba entregando, no era para almacenar.

Hasta donde yo me quedé se iba a mejorar las capacitaciones a los encargados para que no almacenen, pero a veces lo escuchan y piensan que mejor lo guardo porque mañana no voy a tener, este tipo de alimentos no funciona de esta forma, hay que estar capacitándolos constantemente para que en verdad haya un beneficio y no un perjuicio justamente.

¿Qué otras cosas encontraste en los albergues?

Me acuerdo una vez haber ido a un albergue de niños y me indicaban que a veces iba en horario de clase y entraban a todos los saloncitos a explicarles a todos qué era el Banco de Alimentos y los beneficios, y ese tema de qué es el Banco de Alimentos, una parte fácil e introductoria para que ellos sepan qué es la institución, a qué se dedican y todas esas cosas.

Igual, habían dentro de las cocinas esta parte de la higiene, se verificaba esto, las instrucciones de la higiene, que cumplan con ciertos criterios de calidad de los alimentos, y también está lo del Banco de Alimentos para que todos ahí sepan, no era solamente entregar los productos sino que sepan de qué se trata la institución y todas esas cosas, entonces eso también me pareció bonito porque ya desde pequeños se les va explicando que existe este tipo de organización que ayuda de esta forma y que ya no se genere de esta forma más “basura” de alimentos sino que puedan ser utilizados de la mejor forma en la segunda vida que puedan tener porque en los mercados cumplen ciertos criterios de calidad, que no tengan ciertas manchas, que no tenga alguna deformidad, que no es deformidad pero el producto salió así pero bueno es consumible y está muy bueno.

¿Las visitas eran exclusivamente de supervisión?

Sí, de supervisión para ver el tema de las cocinas y para ver que se esté brindando al personal quién es el Banco de Alimentos, cuál es la cadena y toda esta parte de las entregas, del cumplimiento de la utilización de los alimentos, como una pequeña capacitación. Sí las visitas eran de supervisión.

¿Qué aspectos supervisaban que los albergues cumplieran?

Que tuvieran refrigeración que estuviera a cierta temperatura porque a veces se les entregaba carne, entonces tenía que estar a cierta temperatura, tenían que cumplir que estuviera funcionando esa máquina porque si en la supervisión se detectaba que la máquina no estaba funcionando se les daba todo menos carne hasta que pudieran cumplir con esta parte de la conservación.

La cocina también se supervisaba, que las olla no estuvieran totalmente desgastadas, entonces ahí también se supervisaba que cumplieran con el tema de salud. La fecha de caducidad que ya te indiqué, el almacén que esté limpio y también se le preguntaba a cualquier integrante de la institución si sabían qué era el Banco de Alimentos, entonces cuando ellos contestaban o no podíamos saber si el personal les habían indicado esta parte, que era importante, que todas las personas que estuvieran allí supieran de dónde llega los alimentos, por lo que se hacía preguntas a cualquier persona.

¿Los albergues les pedía alimentos?

Sí, cuando estábamos donde había niños era el tema de la leche o proteínas, yogurt, temas que puedan reforzar su alimentación. Cuando fuimos a un comedor popular pedían verduras, carnes, cosas así, cosas más específicas para un almuerzo; mientras que en los albergues de niños era desayuno, o media tarde, una frutita o un postre, pero en los comedores era cosas para el almuerzo y la cena nada más.

¿Qué se hacía para asignar los alimentos?

Para su inscripción ellos llenaban un formato donde ahí ellos ponían qué tipo de alimentos querían que se les done, entonces se verificaba con lo que ellos pedían con el tipo de situación que era; por ejemplo, si era una institución de adolescentes se les podía donar algunos dulces, dependía qué tipo de institución era. Me acuerdo que una vez llamaron e indicaron que tenían un lote de golosinas que están por vencer, recuerdo que eran chicles, galletas, golosinas. Entonces ¿a qué institución se lo enviamos? Recuerdo haberle dicho que se verifique a qué institución se le podía entregar ese tipo de alimentos, como te decía, no a todos se les entrega eso o en menor medida se le va repartiendo (a varias instituciones).

¿Se hacía algo para que les donaran más de algunos alimentos?

Es que en el Banco de Alimentos es un tema de que recogen una donación de productos que ya van a estar por vencer, pero no es un tema de que yo voy a donar más, si tengo más para donar ellos ven que si ya va a vencer, entonces ahí se les entrega, pero generalmente me decían que no había mucho, en el tema de carnes no era un producto que te entregaran siempre, entonces ellos (el Banco) trataban que cuando entregaran carnes ir rotando de instituciones para que todas alguna vez se vean beneficiadas con este tipo de productos.

¿Cómo era la correspondencia entre el Banco con los beneficiarios?

Esa parte administrativa faltaba mejorar porque habían varias instituciones solicitando, pero este tema se tenía que ordenar porque, por ejemplo, cuando iba yo a ayudarles pero dentro de toda la documentación estaba entreverada, no se podía identificar cuáles eran el formato de inscripción de la institución con su entrega de beneficiarios, porque hay como una planilla que entrega de los beneficiarios, evidencias a las cuales se les ha entregado sus alimentos.

El tema físico (los documentos) estaba dispersos, esa partecita faltaba mejorar, habían más y más instituciones que querían afiliarse, entonces había un cuello de botella ahí, ellos podían aceptarlo pero también había que supervisar, entonces entre más instituciones hayan, hay más expedientes, más supervisiones, debe haber más capacitaciones, entonces una sola persona que haga todo esto no se abastecía.

Y para el tema de coordinar con los albergues para la entrega de alimentos, ¿consideras que faltaba personal?

Sí, claro, habían correos que se tenían que resolver o cuando mandaban a las instituciones que había un lote para recoger y estaban interesados, no leían el correo y el tiempo apremiaba, entonces se tenía que llamar directamente para preguntar, para consultar, entonces eso también toma tiempo, el estar llamando y consultando quién tiene la movilidad porque a veces

decían (los donantes) que tenían donación pero tenían que recogerlo hoy, se tenía que ver a qué institución, que tuviera la movilidad disponible, para hacerle la entrega.

¿La entrega de las donaciones era ágil?

Cuando eran empresas grandes, como supermercados, sí estaba mejor pauteado todo este tema de la logística, pero cuando eran tiendas chiquitas o almacenes pequeños, entonces ahí es contra el tiempo porque ellos se quieren librar de esos productos de su almacén, pero ahí es más informal el tema logístico.

¿Hubo algún problema con algún albergue para el recojo de alimentos?

Escuché una vez que para el recojo de unos productos no se sabía a quién donar porque a la institución que se quería donar no tenía la movilidad, no había quién les dé el tema de la gasolina. Entonces hay muchas veces donde no tienen y el Banco de Alimentos no tiene el recurso para poder entregarlo, entonces se gestionaba de otra forma para que otra institución sea beneficiada, esos alimentos no se quedan sin ser recogidos, tratan de que alguno sean beneficiarios.

Además de ello, ¿Qué otros aspectos se tomaban en cuenta para la asignación de las donaciones a los beneficiarios?

Grupo etario, cantidad de la población y la ficha del formato (donde los beneficiarios ponían que tipo de alimentos deseaban recibir).

¿Qué casos hubo donde se eliminaron a beneficiarios?

Hubo instituciones que habían puesto más población pero cuando se visitaba no había esa población, entonces era ese tema o también por la comercialización de las donaciones. Por eso le pedían las fotos de los beneficiarios (para ver la población) o las firmas en el caso de los comedores, habían esas evidencias.

¿Había un proceso de graduación de los albergues?

Dependía de la situación para pedir su baja. La idea del Banco de Alimentos es que estos productos se puedan consumir en los momentos apropiados, si esta institución aún requería y cumplía con todos los requisitos se les brindaba, a menos que hubieran una escasez de alimentos y más instituciones, entonces ahí sí creo que deberían evaluar lo otro (graduación); por otro lado, todavía se abastecía a las instituciones que ellos tenían con los alimentos que las empresas les estaban donando, sí llegaban a todas.

Lo que sí es que estaban buscando a más instituciones que les donaran, por eso estaba buscando porque habían más instituciones que estaban solicitando la ayuda del Banco de Alimentos, se estaba haciendo más conocido, por lo que más instituciones estaban solicitando

su ayuda de ellos, entonces ahí va a haber un punto donde van a haber más instituciones que alimentos para donar.

¿Qué opinión tienes sobre la gestión social del Banco de Alimentos?

Que hay mucho por hacer, para mí es incidir mucho en las capacitaciones a las personas a quienes se les entrega los alimentos, era un punto en el cual yo me quedé intrigada, qué pasa si ellos no obedecen este cumplimiento; al final, van a salir perjudicados, pueden consumir un producto que ya no tiene sus propiedades nutricionales, sino que a la larga les puede dañar el estómago.

Esta parte de enfatizar qué alimentos podían consumir después de su fecha o hasta qué punto podían tener para la fecha de consumo faltaba reforzar, sí propuse que lo mejoraran. Se tiene que hacer una tabla de lo que se les dona y saber hasta qué fecha lo pueden consumir, como una infografía para informar.

