



MUNICIPALIDAD DE
VENTANILLA



PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN AL FUNCIONAMIENTO DE OLLAS COMUNES



JULIO 2021

**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VENTANILLA
Gerencia de Participación Vecinal**

Contenido

Introducción	3
Planteamiento del problema	4
objetivo.....	4
Verificación de condiciones minimas sanitarias	5
Visita a Ollas Comunes	7
Padrón de beneficiarios.....	7
Acta de conformidad de entrega y compromiso²	8
Anexos	9

Introducción

Las ollas comunes es una instancia de participación comunitaria entre peruanos y peruanas que buscan resolver la necesidad básica alimenticia entre la población de pobreza y pobreza extrema que aún existe en el distrito de Ventanilla - Provincia Constitucional del Callao. Asimismo, durante el año 2020, a raíz que se inició la pandemia por el Covid19, muchas personas no pudieron trabajar por meses y otros fueron despedidos debido a las restricciones que imponía el gobierno central, con el fin de evitar la propagación y contagio por este nuevo virus generándose así una mayor importancia en las organizaciones sociales (vaso de leche, comedores populares y las ollas comunes).

El derecho a la alimentación está regulado por la **Constitución Política del Perú de 1993**. El estado peruano con el fin de combatir el hambre y la anemia debe adoptar acciones inmediatas de forma individual, mediante la cooperación del sector privado o de la cooperación internacional.

Asimismo, en la **Ley N°27972 – Ley Orgánica de Municipalidades** en el **Artículo 84° (PROGRAMAS SOCIALES, DEFENSA Y PROMOCIÓN DE DERECHOS) literal 2°** - Funciones específicas exclusivas de las municipalidades distritales: **2.11) Ejecutar el Programa de Vaso de Leche y demás programas de apoyo alimentario con participación de la población y en concordancia con la legislación sobre la materia**. Además, el 11.08.2021 se ha propuesto una iniciativa legislativa con el fin de establecer un marco normativo para las ollas comunes, su funcionalidad, su desarrollo y su organización en el país.

Al respecto, a raíz de la situación en la que nos encontramos, se está implementando un protocolo con la finalidad de transparentar los procesos de entrega de alimentos a las ollas comunes y a la vez de garantizar el adecuado uso de los mismos por parte de las organizaciones de asistencia alimentaria.

En ese sentido, se han desarrollado tres (03) etapas que permiten realizar un control oportuno del correcto uso de los alimentos brindados. **El primero**, es un padrón de control de beneficiarios; **El segundo**, el firmado de un acta de compromiso y; **El tercero**, las visitas que se realizan a las ollas comunes.

Planteamiento del problema

Las ollas comunes se organizan como un apoyo de emergencia alimentaria, porque a la gente durante la pandemia y el confinamiento se le terminaron los ahorros o se quedaron sin trabajo.

Perú arrastraba altos índices de pobreza desde hace décadas, pero el problema se agudizó con la larga cuarentena del año pasado. Cinco millones pasaron a ser pobres en el 2020, según estadísticas oficiales, por lo que ahora un tercio de los 33 millones de peruanos viven en la pobreza.

Las ollas comunes en un contexto de pandemia se han activado rápidamente en lugares donde no existe un comedor popular. Las autoridades o las instituciones caritativas tienen que llegar a los lugares más alejados, convocar a las señoras, facilitarles instrumentos básicos de cocina, alimentos y echarlas a andar. Pueden durar el tiempo necesario para aplacar el hambre que la pandemia les ha ocasionado.

Objetivo

Mejorar las condiciones sanitarias en la producción y el manejo de alimentos en la olla común para mitigar los efectos de la COVID-19 reduciendo el número de contagios en la zona.

Brindar asistencia técnica para la implementación y seguimiento de lo dispuesto en la norma de orientación sobre condiciones sanitarias mínimas para preparar los alimentos en las ollas comunes.

Fortalecer las acciones de vigilancia, prevención, y respuesta a los miembros de las ollas comunes, a fin de evitar la transmisión del COVID-19 en cada distrito.

Desarrollar capacidades de gestión, organización y manejo de alimentos a las personas responsables de las ollas comunes, según la normativa existente, para garantizar una alimentación saludable.

Verificación de condiciones mínimas sanitarias

Es importante conocer y aplicar medidas bajo las cuales la preparación de alimentos para un número alto de personas (como es el caso de las ollas comunes) pueda realizarse de manera tal que este orientado sobre las condiciones sanitarias mínimas que deben cumplir las ollas comunes para la preparación de sus alimentos.

La Fiscalización estará a cargo de la Gerencia de Participación Vecinal, para corroborar el correcto uso de los alimentos, verificando las condiciones sanitarias mínimas para preparar los alimentos en “olla común”, así como su capacitación, siguiendo los lineamientos establecidos por la Resolución Ministerial N° 383 - MINSA, mediante la cual se APRUEBA el Documento Técnico: Orientaciones sobre condiciones sanitarias mínimas para preparar alimentos en “Olla Común” en situaciones de emergencia sanitaria, con el objeto de orientar sobre las condiciones sanitarias mínimas a tener en cuenta en la preparación de alimentos en ollas comunes.

Se brinda las recomendaciones sanitarias nombradas a continuación:

- **Condiciones sanitarias de ubicación de la olla**

Las preparaciones de los alimentos deberán hacerse en un área acondicionado que tenga protección contra el viento, polvo, sol, lluvia, insectos, entre otros, para disminuir el riesgo de contaminación y/o deterioro de los alimentos. Dicha área debe situarse alejada de focos de contaminación como botaderos o basurales, corrales de animales, entre otros.

- **Disponibilidad de agua y servicios higiénicos**

el lugar donde se preparan los alimentos debe contar con disponibilidad de agua segura, abastecida a través de la red pública o mediante un deposito con tapa y caño donde se deposite el agua limpia, desinfectada con lejía u otro producto desinfectante para agua, que debe utilizarse siguiendo las indicaciones del fabricante.

Las aguas residuales del lavado de manos y del lavado de utensilios de cocina se eliminarán mediante el sistema de alcantarillado o su defecto en cualquier instalación sanitaria para tal fin (sumideros, letrinas, otros).

Estas aguas no deben acumularse ni eliminarse donde se manipulen los alimentos

Las manipuladoras de alimentos deben tener acceso a un servicio higiénico o similar fuera del lugar donde se preparan los alimentos y sin conexión al mismo, el servicio higiénico debe contar con implementos para el lavado de manos (jabón, medios para el secado y papel higiénico).

- **Lavado y desinfección de las manos**

Los manipuladores de alimentos deben lavarse y desinfectarse las manos por lo menos:

- Antes de iniciar las labores para preparar cualquier alimento.
- Luego de realizar la preparación previa con alimentos crudos.
- Luego de limpiar superficies de mesa de trabajo, tablas de picar.
- Antes de servir y distribuir los alimentos a las personas beneficiarios.
- Luego de coger utensilios de limpieza.
- Al terminar las labores
- Inmediatamente después de ir al baño
- Después de toser o estornudar y cubrirse con las manos, así tenga protector naso bucal.

- **Condiciones sanitarias terminando el día de la olla común**

Se debe retirar a diario la basura del local o lugar donde se prepara la “olla común”. No dejar restos de alimentos o envases en el local.

Dejar limpio y desinfectado el piso si la superficie lo permite, limpiar y desinfectar las tarimas o similares y las superficies de trabajo.

Limpieza lavar y desinfectar los utensilios de cocina inclusive la tabla de picar. La limpieza debe realizarse retirando la suciedad y restos de alimentos, luego lavar con detergente y enjuagar, para su desinfección podrá utilizarse una solución de lejía y luego enjuagar (tener en cuenta que la lejía es corrosiva por lo que no es recomendable para utensilios de metal, en ese caso podrá utilizarse agua hervida). Los utensilios de cocina deben guardarse en cajas o contenedores (de plástico u otro material higienizable) que puedan cerrarse herméticamente para evitar la contaminación por roedores, insecto.

- **Manipuladores de alimentos**

los manipuladores de alimentos no deben tener fiebre, tos, signos de resfrió, dolor de garganta, dolor de cabeza, diarreas, heridas infectadas o abiertas.

Los encargados de preparar los alimentos deben cubrir su ropa con un mandil o chaqueta preferentemente de color claro, una gorra o cofia que cubra todo el cabello y mascarillas, deben mantener las uñas cortas y limpias, no usar anillos, aretes, reloj, entre otros, durante la preparación de alimentos.

- **Residuos solidos**

los residuos de alimentos, envolturas empaques, entre otros, que se generan durante el proceso de preparación de alimentos, deben ser desechados y disponerse en recipientes con tapa, a fin de evitar la contaminación cruzada y eliminarse a diario

Visita a Ollas Comunes

La Municipalidad Distrital de Ventanilla realizará visitas de seguimiento a las ollas comunes para poder evaluar el impacto que está teniendo la intervención en las mismas, para constatar el adecuado uso de los alimentos y para identificar posibles problemas e inconvenientes que se estén presentando en la misma para así poder brindar el soporte adecuado y corregir dicha situación.

Padrón de beneficiarios¹

Antes de que la intervención a una olla común inicie, se solicita a la misma la entrega de un padrón de beneficiarios, el padrón debe contener la siguiente información: **(1)** Nombres y apellidos de los beneficiarios, **(2)** Número de DNI y **(3)** Dirección.

Ese padrón permitirá tener un control detallado de las personas que conforman la olla común, su número de DNI y algunas de sus principales características que también facilitarán fijar el periodo de tiempo por el cual se puede brindar la asistencia alimentaria y a la vez balancear los productos a entregar.

Casos especiales:

En algunas oportunidades las ollas registran un número determinado de beneficiarios, pero en el momento de la atención dicha cifra no es la misma, debido a que algunos de sus beneficiarios consiguen trabajo y dejan de ir a la olla común, emergencias médicas, viajes y otros que son parte de la naturaleza misma de este tipo de organizaciones temporales que responden, por lo general, a una necesidad inmediata.

Estas situaciones ocasionan que los padrones no necesariamente coincidan en número o los beneficiarios no sean las mismas personas, lo cual se convierte en una dificultad al momento del reporte de la adecuada distribución de los alimentos.

Acta de conformidad de entrega y compromiso²

La ficha de verificación de la entrega de los bienes y compromiso de preparación de los alimentos para ollas comunes, es un instrumento donde se deja constancia de la cantidad de víveres que recibe la olla, cantidad de beneficiarios, periodo de preparación y los datos de la responsable de la recepción, asimismo este documento tiene validez de declaración jurada y es firmado por la directiva de la olla común, en él se comprometen a preparar, utilizar los alimentos de manera adecuada y distribuirlos de acuerdo al padrón de beneficiarios que entregaron en un principio. Del mismo modo también se responsabilizan de hacer firmar padrones a los beneficiarios por los alimentos entregados de acuerdo a los días que dura la intervención.

Esta acta de compromiso permite que las organizaciones de asistencia alimentaria preparen los alimentos brindados y sean entregados de manera efectiva a todos sus beneficiarios. De esa forma se evita cualquier uso indebido o inadecuado de los alimentos entregados y transparenta el proceso de entrega, y utilización de los mismos.

1 Ver ANEXO 02

2 Ver Anexo 01



Anexos

Anexo 1: ACTA DE CONFORMIDAD DE ENTREGA Y COMPROMISO


Municipalidad Distrital de Ventanilla

Nº 000860



ACTA DE CONFORMIDAD DE ENTREGA Y COMPROMISO DE PREPARACION DE LAS "OLLAS COMUNES"

Siendo las horas del día de 2021, se deja constancia de la ENTREGA a la Sra. identificada con DNI N° responsable de la Olla Común "....." ubicado en lo siguiente:

..... paquetes para la atención de personas durante días
Período del de 2021 al De 2021

Cada paquete contiene:

Nº	PRODUCTO	CANTIDAD EN KG	CANTIDAD TOTAL
1	LECHE EVAPORADA ENTERA	0.400	2
2	HOJUELAS DE AVENA CON QUINUA	0.250	1
3	ARROZ	1.000	1
4	FIDEOS	0.500	1
5	FRIJOL	0.500	2
6	LENTEJA	0.500	1
7	ARVEJA PARTIDA	0.500	1
8	ACEITE VEGETAL	1.000	1
9	AZUCAR RUBIA	0.500	1
10	CONSERVA DE CARNE DE POLLO O GALLINA	0.176	1

Así también, la Sra. se compromete a:

- Realizar la preparación y distribución de las raciones.
- Devolver los productos en caso no realice la preparación.

Se precisa que está PROHIBIDA LA VENTA de estos productos.

Dando Conformidad de la Entrega, firman los presentes.

Nombre:

Nombre:

DNI:

DNI:

REPRESENTANTE
DE LA MUNICIPALIDAD DE VENTANILLA

RESPONSABLE DE LA OLLA COMUN

EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA.

Anexo 1: PADRÓN DE BENEFICIARIOS



Municipalidad Distrital de Ventanilla

PADRON DE BENEFICIARIOS - OLLAS COMUNES

OLLA COMUN: RESPONSABLE:

N°	BENEFICIARIO NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	DIRECCION
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			