



PERÚ

Ministerio
del Ambiente



Negocios circulares

Recuperación de recursos
/ CCori: Cocina Óptima



Economía circular

¿Qué plantea la Economía Circular (EC)?

La EC plantea la necesidad de cambiar el paradigma de la economía mundial por uno que plantee un sistema restaurativo y regenerativo por principio, que mantenga a los productos, componentes y materiales en su más alto nivel de utilidad y valor; un sistema que plantee un ciclo continuo de desarrollo positivo y que elimine la noción de los residuos desde el inicio (Ellen MacArthur Foundation, 2009).

Modelo de recuperación de recursos

Se basa en estrategias para recuperar recursos o energía residual generados como parte del proceso productivo o al final del ciclo de un producto, para ser utilizados como insumos en otros procesos y/o productos.



CCori: Cocina Óptima



Capacita a operarios de cocinas vulnerables, ya sean comedores populares, cárceles (internos/as de penales) y barrios emergentes con el fin de evitar la generación innecesaria de residuos orgánicos y un desarrollo económico sostenible.



Sector económico al que pertenece:
Servicios



Lugar donde opera la iniciativa:
Lima





La iniciativa

Descripción

CCori es una organización sin fines de lucro que promueve la optimización de los alimentos de forma sostenible en nuestra sociedad.

Su objetivo es hacer del Perú un territorio que comparta el valor de su riqueza gastronómica de modo socioambiental.

La iniciativa es parte de un modelo de recuperación de recursos que educa en la optimización de alimentos a la sociedad para evitar la generación de residuos orgánicos y contrarrestar el hambre.

Motivación

El escenario actual gastronómico peruano presenta desafíos tales como el hambre, la malnutrición y el desperdicio alimentario.

CCori ha decidido intervenir para disminuir estos problemas.

La optimización de los alimentos contrarresta el desperdicio y el hambre.



“ Gracias a las capacitaciones de CCori muchas personas brindan una mejor nutrición a la sociedad, optimizando al máximo los alimentos. ”



Impactos y beneficios

Impacto ambiental



En tres capacitaciones brindadas a los comedores sociales (Comedor Virgen del Rosario y Comedor La Amistad), la experiencia estima haber logrado los siguientes resultados:

- Comedor Virgen del Rosario: 2970 g de alimentos aprovechados y, por lo tanto, residuos evitados.

- Comedor La Amistad: 3588 g de alimentos aprovechados y, por lo tanto, reducción de residuos.

- Residuos evitados (t/año): 6,6 kg residuos en 2019.

Impacto económico y social



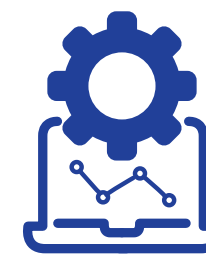
Se generó una fuente de trabajo debido a las nuevas herramientas que manejan las usuarias del programa.

Por ejemplo, algunas mujeres capacitadas durante la pandemia han podido conseguir trabajo en cocinas y aplicado sus conocimientos: 20 usuarias de 45 mujeres capacitadas en total.

Algunos resultados importantes son: 140 mujeres capacitadas, 44 talleres culminados y 10 comedores populares intervenidos en Lurín.

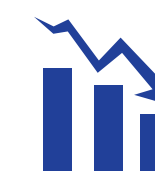
Por sesión rescatamos aproximadamente 1 kg de alimentos: 24 g de proteína, 15 g de fibra, 480 g de calcio.

Barreras



Internas:

- Falta de tiempo, recursos humanos e información.
- Falta de capital para invertir en la iniciativa.
- Falta de acceso a tecnología.



Externas:

Falta de proveedores y aliados para generar la circularidad.

Sugerencias para superar las dificultades

- Generar información. Se sugiere establecer alianzas estratégicas con actores relevantes, por ejemplo en el caso de CCori han generado alianzas con diversos aliados: Sodexo Perú, Stop Hunger Francia, Universidad San Ignacio de Loyola, Universidad de Lima, Universidad Nacional Agraria La Molina.





Factores de éxito

Éxitos logrados

.....

- Cocineras aplicando técnicas de optimización alimentaria así como su réplica.
- Publicación de recetarios.
- Generación de oportunidades laborales a beneficiarias de los programas sociales como "Cocinas Bondadosas".

Factores de éxito identificados

.....

Internos: contexto apremiante (hambre, malnutrición y anemia).







Externos: conciencia y movimientos globales de sostenibilidad.



Lecciones aprendidas

Conectar con la comunidad para intervenir mediante la empatía y, sobre todo, desde su cosmovisión.



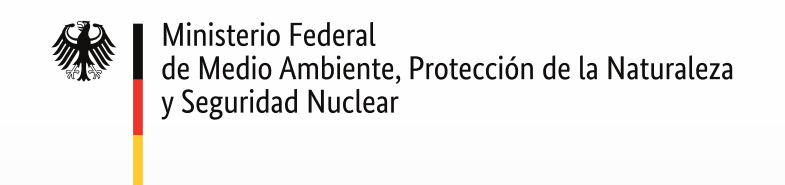
 **Nombre de la empresa:** CCori: Cocina Óptima
 **Dirección:** Calle Juan de Aliaga 426, Magdalena del Mar, Lima
 **Correo de contacto:** palmiroocampo@gmail.com
 **Página web:** : www.ccori.org.pe
 <https://www.facebook.com/ccoricocinaoptima>
 **Instagram:** ccoricocinaoptima



Con el apoyo de:



Por encargo de:



de la República Federal de Alemania

