



Fundación
MAPFRE



MUNICIPALIDAD DE
LIMA

FUNDACIÓN MAPFRE SE SUMA A COMIDA PARA TODOS PARA ENTREGAR 50 MIL RACIONES DE COMIDA A OLLAS COMUNES DE SAN JUAN DE LURIGANCHO Y DEL RÍMAC

- Esta iniciativa solidaria permite llevar alimentación saludable, educación alimentaria y emprendimiento a zonas vulnerables de Lima, apoyando la reactivación económica de pequeños restaurantes del Centro Histórico de Lima, Agricultores, Productores y afines de la cadena de valor Gastronómica.

Lima, 5 de agosto de 2021.- La Fundación MAPFRE se une al proyecto solidario **Comida Para Todos**, con una donación de 600 mil soles, que permitirá llevar 50 mil raciones de comida a las ollas comunes de San Juan de Lurigancho y del Rímac desde el 16 de agosto, por doce semanas, beneficiando a más de 4,000 personas.

Comida Para Todos nace de la unión de las asociaciones, Peruanos Unidos por la Cocina y la Alimentación (PUCA) y La Revolución, con el apoyo del Programa de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) y la Municipalidad de Lima, para llevar, de manera gratuita, alimentación saludable, educación alimentaria y en emprendimiento a zonas vulnerables de Lima. Asimismo, apoya a la reactivación de los negocios de la cadena de valor de la gastronomía, como pequeños restaurantes, agricultores, productores y afines, que se hayan visto perjudicados por la coyuntura.

Esta iniciativa beneficiará a más de 4 mil personas y apoyará la reactivación de 4 restaurantes del Centro Histórico de Lima: Jhan, Sol de Paijan, Jesucristo es el Señor y Bolívar Restobar, y a la Asociación Sazón y Sabor Peruano conformada por más de 120 mujeres víctimas de violencia de género. Ellos tendrán a su cargo la preparación de las raciones de comida, cuyos ingredientes provienen de pequeños agricultores y productores de las Agroferias Campesinas, que serán distribuidas a más de 30 ollas comunes de los distritos de San Juan de Lurigancho y del Rímac, las cuales son parte del proyecto Manos a la Olla de la Municipalidad de Lima.

Comida Para Todos confía en seguir movilizando a la ciudadanía y al sector privado y público para unirse a este proyecto que hasta el momento ha logrado, gracias a la contribución de los aliados estratégicos, llevar más de 8,000 raciones de comida saludable a más de 60 ollas comunes, apoyar a 6 restaurantes y a 10 agricultores; y repartir más de 3 toneladas de alimentos.

Tú puedes ser parte de **la receta para un Perú mejor**, colaborando con **Comida Para Todos**. Siguenos en nuestras RRSS: Facebook e Instagram @comidapartodos.pe.

Peruanos Unidos por la Cocina y la Alimentación (PUCA)

Colectivo diverso que promueve la cocina como herramienta de desarrollo sostenible. Nuestro propósito es contribuir a través de la cocina al bienestar colectivo del Perú y lograr que la cocina se convierta en una actividad relevante y trascendente para el desarrollo económico, social y ambiental.

La Revolución

La Revolución es una asociación sin fines de lucro cuya misión es difundir la literacidad y la educación alimentaria promoviendo el desarrollo del pensamiento crítico a través de diversas estrategias educativas innovadoras tales como su programa SABER COMER. Uno de sus objetivos es fomentar hábitos alimentarios saludables y sostenibles que contribuyan con el bienestar.

Programa de Gastronomía PUCP

El Programa de Gastronomía PUCP busca formar profesionales capaces de responder a los desafíos del sector gastronómico. Los egresados de este programa podrán diseñar y ejecutar experiencias innovadoras que respondan a una población cada vez más exigente e informada y, que al mismo tiempo, impulsen procesos sociales a través de relaciones inclusivas y equitativas con los distintos actores de la cadena productiva.

Fundación Mapfre

Fundación MAPFRE desde hace más de 10 años, trabaja para mejorar las oportunidades de los peruanos, promoviendo principalmente la educación, la salud y la prevención. A través de diferentes proyectos, busca mejorar la calidad de vida de muchas personas en situación de riesgo y contribuye a que niños y adolescentes conozcan y apliquen buenas prácticas de ciudadanía y uso de las nuevas tecnologías.