

RACIÓN CON CORAZÓN

En Jauja, una de las provincias de Junín con mayor índice de **desnutrición** y anemia infantil, una pareja de microempresarios gastronómicos reparte **raciones gratuitas a niños de escasos recursos**. Como ellos, decenas de emprendedores están replicando la cruzada en otras siete regiones del país.

ESCRIBE: DAVID GAVITA FOTOS: DMAR LUCAS

Al amanecer, cuando todavía el cielo es una oscura bóveda cerrada, los esposos Félix Curasi y Evi Ñaupari preparan un gigantesco pastel de verduras. Lo repartirán de manera gratuita a las 10:30 de la mañana a 100 estudiantes de la Institución Educativa Enrique Gómez Espinoza, del distrito de Yauricos, en la provincia de Jauja (Junín). Por eso se apuran en picar la acelga y las espinacas, romper los huevos, sancochar las papas y mezclar con soya aquella masa que se cocinará en su horno semiindustrial. "A los niños les gusta mucho. A la hora del recreo hacen cola y piden

su bocadito", cuenta Evi, de 54 años. "Si están bien 'papeados', aprenderán mejor matemáticas y lenguaje", interviene Félix, de 59.

A la hora señalada suena el timbre del recreo y los alumnos de secundaria —entre los 12 y 16 años— ingresan al aula

"Los niños se enferman, no asimilan los conocimientos. Eso amplía la brecha social", explica Sara Ponche, de la Red de Salud de Jauja.

donde Evi y Félix reparten lo que prepararon al amanecer. Antes les piden que se laven las manos, que recojan sus individuales, que los coloquen en las mesas y que al terminar de comer boten los platos y cubiertos descartables al tacho de basura. Son instrucciones básicas, pero para estos jóvenes que están aprendiendo sobre hábitos saludables y una correcta alimentación resultan vitales.



ALIMENTO REFORZADO. Cien estudiantes del colegio Enrique Gómez, de Jauja, reciben una ración de pastel de papas enriquecido con soya para combatir la malnutrición infantil.

PRIMERAS BATALLAS

Hace un año, los esposos Cumsi-Naupari tocaron la puerta de este colegio en el distrito de Yauyos. Se entrevistaron con la directora y le explicaron que eran emprendedores gastronómicos (su tienda D'Laly ofrece productos lácteos en Jauja). Pero, sobre todo, le contaron que son parte de Pan-Soy, una ONG que reúne en siete regiones a 140 microempresarios con responsabilidad social que diariamente entregan, a 13 mil personas, raciones alimentarias a base de soya de manera gratuita [ver recuadro]. Su objetivo: ayudar a combatir la malnutrición y enfermedades como la anemia y la desnutrición crónica infantil. Los Cumsi-Naupari, además, le contaron a la directora que en Junín la red de Pan-Soy la conforman 11 microempresarios, pero que ellos eran los únicos en Jauja y que —por ser de su barrio— querían darles a 100 estudiantes del colegio un alimento nutritivo. La directora aceptó.

“Tenemos 270 alumnos, pero elegimos a 100 que lo necesitan realmente. Algunos de nuestros estudiantes trabajan en el campo y no comen bien. Ahora nuestros jóvenes saben lo importante que es estar bien alimentados para no tener anemia o desnutrición”, cuenta Rocío Ramos Paucarpura, directora del colegio. En Jauja, el 61% de los niños menores de tres años sufre de anemia, y el 22% presenta desnutrición crónica infantil, explica Sara Ponce, coordinadora de la Estrategia de Nutrición de la Red de Salud de Jauja. “Es un problema de salud pública muy grave. Los niños desayunan sopa de fideos, almuerzan arroz y papas, y muchas veces no cenan”, enfatiza la experta en nutrición. ¿Cuál es el resultado?



SELECCIÓN.

Todos los días, Evi Naupari escoge los insumos que usará para preparar los alimentos que repartirá a los niños. Quinua, menestros y soya son vitales en sus recetas.



Niños con un peso y una talla que no corresponden a su edad, y adolescentes cansados y con poca retención de los aprendizajes. “Los menores se enferman, no asimilan los conocimientos y cuando les toque competir contra otros quedarán en desventaja. Eso amplía la brecha social”, añade Ponce.

MEDIDAS CONCRETAS

La estudiante E.M.C., de 16 años, cursa el quinto de secundaria y desea postular a la Marina de Guerra. “¿Qué comes en tu hogar?”, le preguntamos. “A veces no desayuno porque salgo tarde de mi casa. Mi almuerzo es una hamburguesa al paso. No te llena pero... ¡a nada!”,

dice riéndose. Su compañera J.O.E., de 15 años, interviene. “Yo tomo sopa de verduras y mi almuerzo es papas. A veces como sémola, menestros o chocolates”. Ambos reciben el pastel de verduras que reparten Evi y Félix, quienes al terminar de entregar los alimentos en el colegio siguen con su trabajo



COSECHA. Los esposos Evi Naupari y Félix Curasi reparten a diario 184 raciones de alimento gratuito a niños.

en su tienda de lácteos. Fabrican yogur, manjar blanco, mantequilla y reparten comida a domicilio. Pero a las 5:30 de la tarde continúan con su labor social: entregan una nueva ración de alimentos a los 84 niños jujinos de la Orquesta Sinfónica Kuyayky (palabra en quechua

que significa 'te amo'). Con esfuerzo, la pareja logra sacar adelante su empresa y al mismo tiempo ayudar a los demás. Esa fue la clave para que la ONG Pan-Soy los seleccionara y capacitara en buenas prácticas de manipulación de alimentos y gestión empresarial. También

les brindaron una cocina, un horno, una licuadora y una congeladora. Todo semiindustrial y valorizado en unos US\$ 15 mil no reembolsables. ¿La condición? Que durante dos años entreguen —de sus ganancias y a un mínimo de 100 personas (la pareja reparte a 184 ni-

SUENA BIEN. Los 84 niños de la sinfónica Kuyayky son beneficiarios de Pan-Soy. Han aprendido hábitos saludables de alimentación y los padres ven mejoras en su desarrollo intelectual.

Una vez más, nuestra excelencia en la gestión es reconocida a nivel internacional.

PREMIO ORO PREMIO IBEROAMERICANO A LA CALIDAD 2016

El RENE C ha sido reconocido por **tercer año** como ejemplo de excelencia en la gestión en la CATEGORÍA: ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

Este galardón se entregó en el marco de la Cumbre Iberoamericana de Jefes de Estado del Gobierno, y nos coloca como referente entre las mejores Instituciones públicas de nuestro país.

2012 Premio Oro

2016 Premio Oro

2014 Premio Plata



BUENOS RESULTADOS. Marcos, de 12 años, toca con destreza para su familia. Como él, un centenar de niños en Jauja inician sus actividades diarias con energía (y talento) desde que modificaron su alimentación.

ños)— un alimento nutritivo a base de soya y que ayude a luchar contra la malnutrición. Por eso los alumnos del colegio público y de la sinfónica Kuyyky comen a diario sus croquetas de quinua y soya, su papa a la huancaína o su mazamorra de calabaza. A los microempresarios que no pueden sostener este ritmo de ayuda y crecimiento empresarial se les retira la maquinaria y dejan de pertenecer a la red. A los que sí, el apoyo se les sigue brindando.

“Trabajamos 12 horas al día. Es bastante, pero nuestro negocio crece y ayudamos a los niños. Este año, y por nuestros buenos resultados con los chicos de Jauja, Pan-Soy nos llevó a Mistura y vendimos chicha de jora y néctar de aguanmanto. Nos fue bien y ahora queremos volver el próximo año”, cuenta Fé-

COMER Y CRECER

● **SEGURIDAD ALIMENTARIA.** Unos 140 microempresarios en el país entregan diariamente raciones gratuitas a 13 mil personas, como parte de su responsabilidad social y con la asesoría de la ONG Pan-Soy.

● **TODOS GANAN.** Más de cinco millones de raciones se han repartido en Ayacucho, Cusco, Junín, San Martín, Piura, Ica y Lima en los últimos seis años. Mu-

nicipalidades, instituciones educativas, centros de salud, universidades, organismos públicos y empresas privadas participan de esta labor.

● **SOYA SALUDABLE.** “Es una leguminosa nutritiva porque tiene carbohidratos, vitamina A, complejo B y proteínas que aseguran un buen desarrollo y crecimiento de los niños en nuestro combate contra la desnutrición y la anemia”, explica Rita Reyes, responsable del área de desarrollo nutricional de Pan-Soy.

OBJETIVO.

Escolares (en la foto), ancianos y enfermos con TBC son los beneficiados.



lix Curasi mientras reparte causas con sangrecita a los integrantes de la orquesta sinfónica infantil.

Estos niños tocan, con mucho talento, violines, violonchelos y pianos. “Mi hijo se ha convertido en el mejor pianista de la orquesta desde que está mejor alimentado”, dice Mercedes Rojas Loyola, madre de Marcos, de 12 años. Con los esposos Curasi-Naupari, ella aprendió secretos para nutrir mejor a su pequeño. Al arroz le monta un hígado frito, porque tiene hierro. Si tiene hambre al mediodía, le da una fruta, por sus vitaminas; si quiere un postre, le sirve un queque de zanahoria. “Mi hijo ha crecido, ha subido de peso, ha dado su estirón”, comenta mientras oye a Marcos tocar *El cóndor pasa*. ●

