

# Almanaque del Futuro

EXPERIENCIAS MOTIVADORAS PARA UN MUNDO MEJOR

Experiencia motivadora No. 23



De la basura a la  
economía colaborativa: una  
experiencia sin perdedor

# De la basura a la economía colaborativa: una experiencia sin perdedor

***Una iniciativa, combatiendo una epidemia de cólera y basurales en el entorno, en sus inicios con un enfoque de empresa logró en el cono este de Lima su transformación en un emprendimiento colectivo, con visión hacia la economía colaborativa, generando beneficios en lo ambiental, social y económico. Una historia donde nadie pierde.***

## Basurales y epidemia de cólera

**S**an Juan de Lurigancho, en el cono este de Lima es el distrito con más población de la capital peruana. En el transcurso de los años el valle o callejón de este distrito, rodeado de los cerros desérticos, tan típicos de la periferia limeña fue poblándose. A finales de los años ochenta vino a vivir Mary Nieto Jáuregui a la zona, asen-



***Mary recuerda que encontraba basurales por todos lados y en el año 91 azotó la epidemia de cólera. La gente vivía literalmente al lado de la basura y no existía una recolección organizada de la basura domiciliaria.***

tándose donde posteriormente fue conformado el sector 1° de Mayo. Mary recuerda que encontraba basurales por todos lados y en el año 91 azotó la epidemia de cólera. La gente vivía literalmente al lado de la basura y no existía una recolección organizada de la basura domiciliaria. La iniciativa para combatir el problema de la basura surgió desde los Misioneros de Belén quienes levantaban la parroquia Nuestra Señora de la Paz en la zona. “En aquel momento éramos apenas 65 familias que vivíamos aquí”, cuenta Mary; hoy son varios pueblos o comunidades con miles de hogares. La idea de los misioneros para procesar residuos orgánicos sólidos y producir abono orgánico logró convocar a un grupo de voluntarios, quienes, apoyados por la iglesia conformaron al lado de algunos profesionales la empresa CEPILOMA, siglas que significan Centro Piloto de Lombricultura 1° de Mayo.

## Todos pensaban en la ganancia comercial

“Todos pensábamos en las ganancias de la empresa, constituida como sociedad de responsabilidad limitada. Pero de hecho, la empresa no producía las ganancias esperadas. Poco a poco, las personas voluntarias abandonaron el em-

prendimiento”, recuerda Mary. “Fuimos un grupo reducido de personas, principalmente las personas que trabajábamos en el centro quienes continuamos con la iniciativa”. La comunidad, para ubicar la experiencia piloto de lombricultura había cedido un espacio de tres mil quinientos metros cuadrados. Finalmente, en 2007 el grupo, conformado por 11 personas, 7 de ellas mujeres terminó con la liquidación legal de la empresa y se reconstituyó paralelamente como Centro Ecológico La Lombriz Feliz 1° de Mayo.

## Inclusión del entorno

Se retomó la idea de capacitar a las familias de las comunidades en los alrededores del centro, principalmente en el manejo de residuos, separando en casa la basura domiciliaria entre residuos orgánicos sólidos, otros residuos reciclables y residuos no útiles. “Tres veces por semana íbamos de casa en casa recogiendo los residuos orgánicos ya que esto era en aquel entonces la fuente principal de la materia prima de nuestra producción de compost y de humus” explica Mary. Hoy en día la dinámica ha cambiado ya que son las familias quienes, en su camino al mercado y centro de trabajo pasan por el centro para dejar sus residuos orgánicos; el portón de entrada del centro queda abierto durante el día y facilita la entrega.

Son más de 400 familias quienes cambiaron su hábito, separando sus residuos. Algunos hacen compost en sus casas y tienen sus pequeñas huertas, dedicándose a la agricultura urbana según sus posibilidades (espacio, disponibilidad de agua). Muchas familias juntan sus residuos no orgánicos reciclables, vendiéndolos a recicladores en la zona. De esta forma reducen el volumen de sus residuos no útiles y obtienen algún ingreso por la venta de residuos reutilizables.

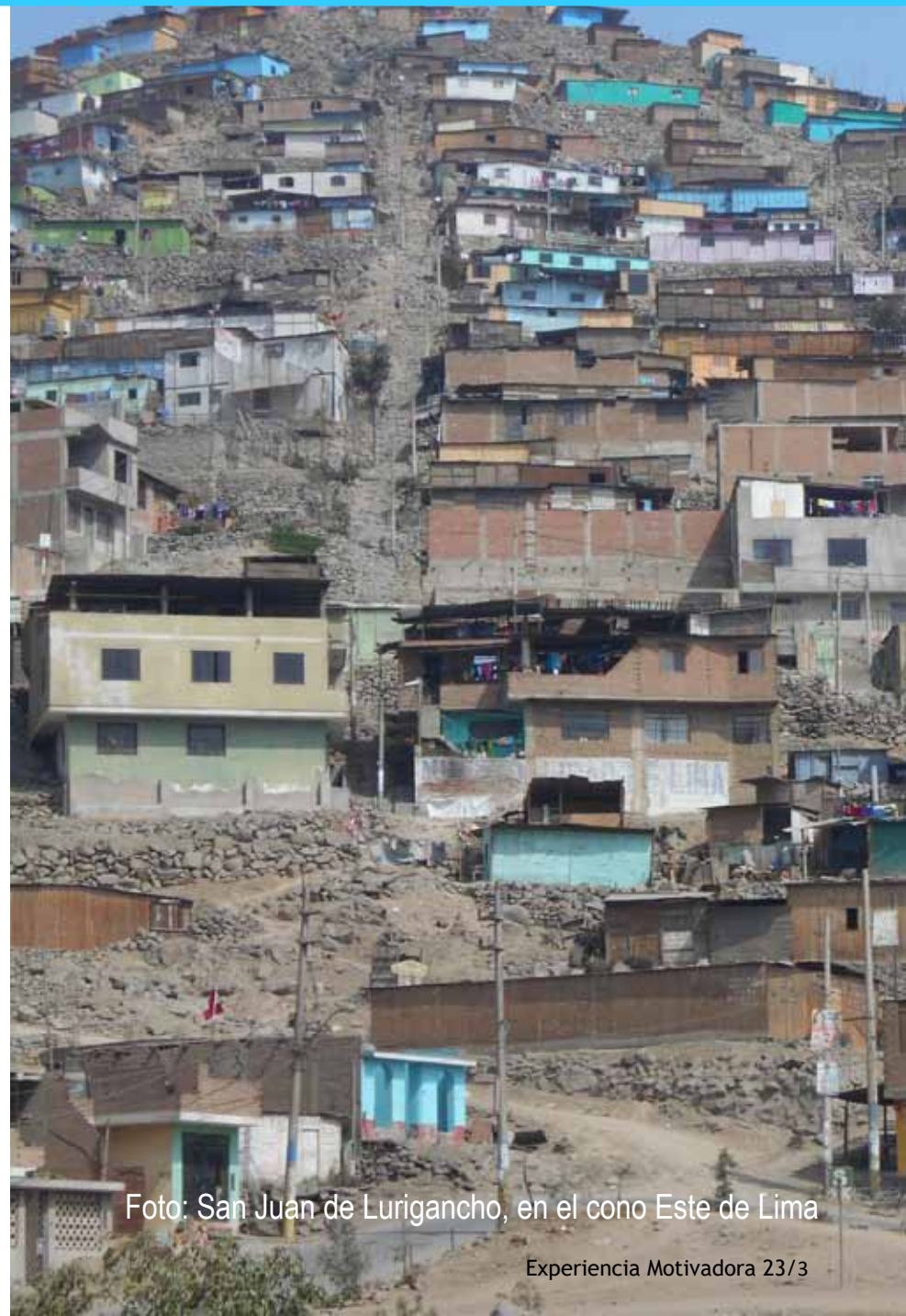


Foto: San Juan de Lurigancho, en el cono Este de Lima

*“Tres veces por semana íbamos de casa en casa recogiendo los residuos orgánicos ya que esto era en aquel entonces la fuente principal de la materia prima de nuestra producción de compost y de humus” explica Mary.*

## Oportunidad perdida, creatividad no-vencida

En el año 2012 empieza a funcionar en la zona el servicio público de recolección de basura, organizado por la municipalidad de San Juan de Lurigancho. “Lamentablemente no ha sido posible convencer a las autoridades para aplicar el concepto de separar los residuos”, dice Mary y complementa: “Lo bueno es que muchas familias de la zona ya se habían convencido que la basura, en buena parte es materia prima”. Hay familias quienes gracias al manejo adecuado de sus residuos bajaron la cantidad de basura a un volumen menor al diez por ciento de lo que botaban antes.

Al principio era la parroquia la que apoyaba en ocasiones al centro; ahora era el centro mismo que lograba captar recursos de la cooperación internacional; gracias al apoyo de un programa nacional, auspiciado por la



Foto: separación y acopio de residuos





Unión Europea. Actualmente para la continuación de los proyectos la institución recibe el apoyo de los misioneros de San Columbano. El centro amplió sus capacitaciones con los vecinos, logró organizar mejor el traslado de los residuos orgánicos domiciliarios y empezó a organizar la recolección de residuos orgánicos del mercado de la zona. Actualmente son 25 comerciantes de verduras y frutas quienes entregan esta materia prima al centro.

## Rostro colaborativo

El Centro La Lombriz Feliz ha identificado para su misión tres ejes de desarrollo, entre social, ambiental y económico, organizando sus operaciones desde tres áreas de trabajo: educación, producción y gestión social.

***“Lamentablemente no ha sido posible convencer a las autoridades para aplicar el concepto de separar los residuos”, dice Mary y complementa: “Lo bueno es que muchas familias de la zona ya se habían convencido que la basura, en buena parte es materia prima”.***

# HUMUS LA LOMBRIZ FELIZ

100 % NATURAL 100 % ORGANICO

Analizado por la Universidad Agraria

| RECOMENDACIONES  | DOSIS RECOMENDABLE                            |
|--|---|
| El humus de Lombriz debe mantenerse con 45% de humedad antes de ser utilizado. | Plantas Interiores 300 g. por maceta.         |
| Debe enterrarse a la profundidad de la raíz obteniendo excelentes resultados.  | Rosales, arbustos y flores 350 g. por hoyo.   |
|  | Hortalizas en general 100 g. por planta.      |
|  | Frutales en general 1 kg. por planta.         |
|  | Cultivos Extensivos 2 Toneladas por Hectárea. |
|  | Cultivos Intensivos 4 Toneladas por Hectárea. |

**¿Qué hacemos?** Trabajamos arduamente en la promoción de una cultura ambiental en la ciudadanía a través del desarrollo de actividades de sensibilización, capacitación y producción de actividades ambientales.

**Área Social:** dedicada a la ejecución de proyectos que involucran a nuevas comunidades en el cuidado del ambiente a través de prácticas de manejo integral de los residuos sólidos domiciliarios, cuidado e implementación de áreas verdes.

**Área Educativa:** a cargo de visitas guiadas a estudiantes, organizaciones y población en general. Talleres de capacitación y asesoramiento técnico (manejo de residuos, producción de abono orgánico, producción de hortalizas, instalación de plantas de lombricultura).

**Área Productiva:** el Centro Ecológico La lombriz Feliz es la unidad productiva, administrada por la Asociación de Trabajadores de Lombricultura 1° de Mayo, donde se acopian, manejan y transforman los residuos provenientes de las comunidades y del mercado de la zona (producción de compost, humus, plantas ornamentales y aromáticas, hortalizas, crianza de animales menores).

(Extractos del Tríptico Lombricultura 1° de Mayo)



Foto: Venta de compost, humus y abono



Foto: Venta de cuyes

Junto con Mary Nieto, actualmente directora del centro ecológico y presidenta de la asociación trabaja otra socia fundadora, Andrea Cabrera. Ambas dedican la jornada laboral completa al funcionamiento del centro, apoyadas por vecinas y vecinos que trabajan algunos por días o por horas durante la semana. Con la venta de compost, humus y abono, hortalizas, plantas, cuyes y conejos, todo a precios accesibles, el área de producción cubre sus costos (sueldos, agua, energía etc.) y apoya con sus utilidades al funcionamiento de los demás áreas del centro.

***Con la venta de compost, humus y abono, hortalizas, plantas, cuyes y conejos, todo a precios accesibles, el área de producción cubre sus costos (sueldos, agua, energía etc.) y apoya con sus utilidades al funcionamiento de los demás áreas del centro.***

## Ruta crítica rumbo al Bien Común

Lo que empezó como iniciativa de cuidar el medio ambiente, ha experimentado una transformación de un emprendimiento buscando el lucro a un centro ecológico que presta sus servicios con espíritu colaborativo a la comunidad y su entorno logrando ser sostenible.

Durante la visita a las instalaciones del centro, Mary explica las diferentes secciones, entre camas de lombricultura, compostaje, horticultura, plantas aromáticas y ornamentales y crianza de cuyes y conejos. El visitante evidencia con facilidad los circuitos de reutilización establecidos: los residuos orgánicos como materia prima y su conversión en tierra de abono y humus, su conversión en fertilizantes para la producción de verduras además de alimentos para la crianza de animales; los excrementos de los cuyes y conejos junto con los residuos orgánicos cierran el ciclo. Como control biológico de los malos olores del compostaje se utiliza la envoltura de ajo, producido masivamente en la región. De paso el ajo ayuda controlar la humedad en las camas de compostaje. El uso de agua obedece a una lógica partiendo de la escasez del recurso hídrico. Para la autogeneración de energía eléctrica del centro se está pensando en instalar un biodigestor.

*Lo que empezó como iniciativa de cuidar el medio ambiente, ha experimentado una transformación de un emprendimiento buscando el lucro a un centro ecológico que presta sus servicios con espíritu colaborativo a la comunidad y su entorno logrando ser sostenible.*

Los volúmenes de producción de compost y humus alcanzan mensualmente hasta cuatro toneladas, utilizadas para las huertas y producción de plantas del centro, para la venta local y por mayor (el mercado de flores de Lima es el cliente mayor) y para áreas verdes de la zona. Donde se encontraban hace veinte años los basurales, se juega hoy partidos de fútbol, en cancha de pasto natural.



Foto: plantas aromáticas y ornamentales



## Camino recorrido y mirada al futuro

Invitando a Doña Mary a compartir su balance de la experiencia, no tarda un segundo en responder: “La gente entiende que lo que produce en casa no es basura sino materia prima. Estamos creando un entorno más saludable. Hay efectos económicos, entre empleo, ingresos y hasta ahorro, ya que se ha reducido el volumen de residuos no útiles recogidos que terminen en el entierro sanitario”. El aporte más valioso del centro, en la opinión de Mary es el compartir la experiencia y transmitir los conocimientos adquiridos.

El reto mayor del centro es, en la opinión de Mary lograr convencer a la municipalidad para que promocióne en la ciudadanía la separación de los residuos. “Es difícil ya que hay mucho cambio del personal técnico en la municipalidad y las autoridades tienen visiones distintas. La alcaldía mayor de Lima, con la exalcaldesa si comprendió nuestro enfoque y ha difundido nuestra experiencia. En estos días viene un grupo de personas del Ministerio del Medio Ambiente a pasar un taller con nosotros. Desde la práctica es más fácil convencer”.



**“La gente entiende que lo que produce en casa no es basura sino materia prima. Estamos creando un entorno más saludable. Hay efectos económicos, entre empleo, ingresos y hasta ahorro, ya que se ha reducido el volumen de residuos no útiles recogidos que terminen en el entierro sanitario”.**

Al final ya en la despedida de la visita, Doña Mary habla “del deseo de los integrantes de la asociación y centro de convertirse en un centro de educación ambiental”, están en buen camino.

## Mensajes al futuro

- Lo que empezó con una iniciativa de autoayuda y espíritu empresarial, basada en la lógica acumulativa se transformó en una prestación colectiva de servicio, orientada a la economía colaborativa.
- Desde el manejo de la basura y separación de los residuos se establece un circuito de re-utilización, permitiendo un entorno más saludable, empleo, ingreso y ahorro, compartir conocimientos y estimular la réplica en casa.
- Una iniciativa vecinal que muestra de forma concreta como, en plena ciudad se recupera el espacio para la gente y sus vidas.
- La generación de beneficios múltiples para el bien común en lugar de lucro comercial - una forma de construir futuro en el presente.



**Texto:** El texto fue elaborado, basado en conversaciones in situ por Jorge Krekeler, asesor de Misereor y consensuado con las personas visitadas. Se agradece, en representación a Mary Nieto Jáuregui de la Asociación de Trabajadores de Lombricultura 1° de Mayo – Centro Ecológico La Lombriz Feliz, además de Antonio Zambrano del Movimiento Ciudadano frente al Cambio Climático MOCICC.

# Almanaque del Futuro

EXPERIENCIAS MOTIVADORAS PARA UN MUNDO MEJOR

---

[www.almanaquedelfuturo.wordpress.com](http://www.almanaquedelfuturo.wordpress.com)

Autor: **Jorge Krekeler**, [jorge.krekeler@scbbs.net](mailto:jorge.krekeler@scbbs.net) asesor de Misereor

Diseño: **Diana Patricia Montealegre**/Fotografías: **Jorge Krekeler**

Datos de contacto en cuanto a la experiencia documentada:

**Mary Nieto**, presidenta de la Asociación y Centro

**Email:** [primerodemayosjl@gmail.com](mailto:primerodemayosjl@gmail.com), Facebook: [lalombrifelizsjl](https://www.facebook.com/lalombrifelizsjl)

**Antonio Zambrano MOCICC**, **Email:** [antonio@mocicc.org](mailto:antonio@mocicc.org)

[www.mocicc.org](http://www.mocicc.org)

**Edición:** marzo de 2017

Toda reproducción autorizada citando la fuente

Informaciones: [jorge.krekeler@scbbs.net](mailto:jorge.krekeler@scbbs.net)

Con el apoyo de:

**MISEREOR**  
IHR HILFSWERK