

Las ollas comunes en pandemia

Estrategias locales ante la
crisis del hambre

 La olla de Chile



UNIVERSIDAD
ALBERTO HURTADO | GEOGRAFÍA

Las ollas comunes en pandemia

Estrategias locales ante la crisis del hambre

¿Será la calamidad del hambre un fenómeno natural inherente a la vida misma, una contingencia inamovible como la muerte? ¿O será el hambre una plaga social creada por el propio hombre? [...] Asunto tan delicado y peligroso por sus implicaciones políticas y sociales, que casi hasta nuestros días, permanece como uno de los tabúes de nuestra civilización, una especie de tema prohibido o, por lo menos, poco aconsejable para ser abordado públicamente (...) Así se transformó el hambre en una cosa tan vergonzosa, como el sexo. Algo impuro y escabroso, y por lo tanto indigno de ser tratado: un tabú.

Josué de Castro, 1955

HAMBRE. Fue la palabra proyectada sobre el edificio Telefónica el 18 de mayo del 2020. Algunas horas antes, por la mañana, vecinos y vecinas de la comuna de El Bosque se movilizaban y ocupaban las calles en lo que sería registrado como una de las primeras manifestaciones de protesta después de iniciado el confinamiento y la agudización de la crisis de la pandemia. La indignación de los vecinos y vecinas se intensificaba por la lentitud e inoperancia de políticas públicas que no lograban responder a una rápida y aguda emergencia. La cual minuto a minuto configuraba un mayor escenario de vulnerabilidad. El derecho a la alimentación, que se suponía asegurado hace dos décadas, trastabillaba y chocaba con una realidad en caos y sin salidas. Se trataba de una urgencia relativamente más invisible y silenciosa, pero no por ello menos violenta y dramática que aquella desatada desde el 18 de octubre del 2019. Corrían poco más de dos meses de la pandemia y la situación de las familias pobres y no tan pobres del país, se volvía insostenible. La posibilidad de conseguir alimentos básicos se veía amenazada y las respuestas institucionales no conseguían subsanar la radicalidad de la urgencia. De la búsqueda de ingresos y actividades informales se pasó al urgente dictamen de conseguir alimentos. Se trataba, pues, de combinar alternativas que pudieran enfrentar mínimamente las múltiples restricciones de desplazamiento y compensar de alguna forma la drástica disminución de las fuentes de ingresos y las actividades laborales.



Fue en ese contexto situado entre los meses de abril, mayo y junio del 2020, que surgieron numerosas expresiones solidarias y de autoorganización desde barrios y comunidades altamente amenazadas y vulneradas en sus derechos de alimentación y salud. Las ollas comunes se volvieron un activo espacio social de múltiples interacciones, destacándose, incluso, en los principales medios de prensa con reportajes en horario prime. Espontáneamente diversas iniciativas ciudadanas y ayudas voluntarias surgieron a través de redes sociales y plataformas virtuales que permitieron visualizar sus demandas, además de organizar y coordinar información más específica de los nuevos requerimientos que imponía la pandemia. En menos de tres meses se construyó una compleja red logística a nivel micro-local que hizo posible la gestión alimentaria de vecinos y vecinas en diversas regiones del país, destacando la situación de Santiago y sus comunas más populares. Se trataba, pues, de unir a colaboradores y productores directos, o bien organizar virtual y territorialmente diferentes tipos de donaciones, siempre atentas a las formas de sanitización y resguardo del COVID-19.

Al mismo tiempo, las ollas comunes también reavivaron las puertas de la memoria. Imágenes de mujeres, ancianos y niños alimentándose alrededor de grandes cacerolas en las décadas del ochenta se re-escenificaron en nuevos paisajes de mascarillas, celulares, guantes y filas de personas separadas por un metro de distancia en entornos que permitían una mayor circulación del aire. ¿Era un fenómeno análogo al de los tiempos de la dictadura? No es una pregunta que pueda ser respondida a la luz de una problemática que aún continúa dramáticamente abierta. No obstante, es un hecho que, ante el complicado panorama producido por la pandemia, fueron las propias comunidades organizadas quienes pudieron sacar adelante la emergencia. Estos espacios permitieron recrear esos antiguos y nuevos repertorios de organización para readaptarlos a una crisis sin precedentes.

A partir de esta compleja situación, entre los meses de mayo a octubre del 2020 un grupo de organizaciones, voluntarios y profesionales de diferentes áreas desarrolló un trabajo de encuesta y monitoreo de la situación de las ollas comunes en la Región Metropolitana y parte de Valparaíso. Fueron encuestadas telefónicamente 55 ollas comunes durante los meses de agosto, septiembre y octubre del año 2020. Nuestro propósito era visualizar la real urgencia de la situación de las ollas comunes. Los resultados que presentamos a continuación son parte de ese esfuerzo colectivo y voluntario que, pese al complejo escenario de confinamiento y estrés sanitario, pudo desarrollar este análisis sintetizado. Agradecemos a todas las organizaciones y personas voluntarias que participaron en su construcción y, sobre todo, agradecemos profundamente a los y a las dirigentes de las comunidades que dieron su tiempo con nuestra llamada y demostraron su infatigable disposición y compromiso con sus territorios.

Organizaciones

La Olla de Chile
Asociación Geógrafas Chile
Departamento de Geografía Universidad Alberto Hurtado
Santiago, abril 2021



UNIVERSIDAD
ALBERTO HURTADO

GEOGRAFÍA

Las ollas comunes en pandemia.
Estrategias locales ante la crisis del hambre.

Las ollas comunes no sólo distribuyen comida: no son siempre “ollas”, pero son siempre “comunes”



@antofagia

QUE SIGA ARDIENDO EL
FUEGO COMUNITARIO

Lo que llamamos ollas comunes corresponde en realidad a distintos formatos de organización colectiva anclada en un territorio. La mayor parte de estas organizaciones (60%) cocinan algunos días de la semana, o todos los días, repartiendo comida a las y los vecinos, quienes a veces van a buscarla directamente o alguien de la olla las distribuye en sus hogares. Algunas ollas son centros de acopio, es decir que juntan mercadería en algún lugar y la distribuyen a una lista de vecinos (5% de las organizaciones que contactamos). Una proporción significativa cumple ambas funciones (35%). Muchas veces, estas organizaciones también desarrollan otras actividades complementarias, ya sea para financiar el propio funcionamiento de la olla, para marcar algún evento importante (como el día del niño/a), o porque las necesidades de las y los vecinos no se limitan a la comida. Por esto, las ollas comunes también se han constituido en centros de distribución de ropa y otros bienes durables, combustible, entrega diaria de pan, y medicamentos; así como otros servicios, entre ellos asistencia social para optar a beneficios, asesoría digital para trámites, operativos médicos, sanitización a domicilio y acompañamiento espiritual entre otras menos frecuentes.

“...también se realizan “Lechetones”, que consiste en entregar una once compuesta de leche, pan y/o sopaipilla, dependiendo de los productos que se tengan en el momento. Con el fin de no solo disponer alimentos en la hora de almuerzo, sino que también en apoyar a la comunidad con alimentos también cotidianos como lo es la once.”
(Olla común, San Bernardo)

"Gracias a otra organización que participa también en la Olla, van a hacer una encuesta a las familias de la Olla para poder catastrar necesidades legales, de asistencia social, etc. y poder ordenar redes de apoyo. Para el día de la niñez también se hizo una actividad, una caravana entregando los almuerzos y llevándoles algunos regalos" (Olla común, Macul)

En todos los casos, sin embargo, las ollas se insertan en lógicas locales y territoriales: funcionan en la junta de vecinos, en una iglesia, o en un centro comunitario o social (por ejemplo, el club deportivo) del barrio (56% de los casos) y, a veces, en la casa de alguna familia (33%), la que por distintas razones decide poner su casa a disposición de la comunidad. Por ejemplo, una olla común funciona en la casa de una vecina que había sido ayudada por la comunidad antes de la pandemia, por lo que quiso, entonces, "devolver la mano". Los lazos que existen en el territorio, los contactos entre quienes lo habitan, proveen quizás la materia prima más necesaria para parar la olla, que es la ayuda entre las personas del barrio. Eventualmente, estos lazos también hacen posibles apoyos específicos para ciertos vecinos y vecinas.



@juanca.cortes

"La idea surge de un vecino tuvo a su madre enferma de covid-19 y recibió la colaboración de la comunidad del pasaje. Tras ello, y también como devuelta de mano a sus vecinos, comienza a proponer la idea de organizarse para ir en ayuda de todes quienes están sufriendo los efectos de la crisis, levantando la olla común que abarca tanto el propio pasaje como otras calles aledañas del barrio"

(Olla común, Pudahuel)

"En el barrio creció mucho la cesantía, con muchxs vecinxs sin trabajo. Empezaron a haber problemas económicos y falta de comida, algunos sin tener acceso ni para comprar pan. Ante ello comenzaron a ver que en poblaciones de alrededor la gente se estaba organizando, por lo que decidieron levantar un comedor de a poco que sirvió también para el ánimo de quienes estaban sin trabajo"

(Olla común, La Calera)



@cam.estela

@toyapintora



RadoslavRakela

@patomasquehablan



APR 2020

PAIOMASQUEHABLAN



@diego_pizarro_fara

AlexisZepeda



Las ollas comunes en pandemia.
Estrategias locales ante la crisis del hambre.

Organizar una olla común es mucho trabajo. Este trabajo es, sobre todo, llevado a cabo por mujeres



Que organizar una olla común sea mucho trabajo parece obvio, pero es necesario subrayarlo. Aunque la cantidad de personas implicadas en cada organización varía (desde 2 personas de una familia en La Granja a 50 colaboradores en una iniciativa de ollas itinerantes en La Pincoya) según las actividades que se realicen y según el número de raciones que se entreguen, el trabajo siempre va mucho más allá de sólo cocinar, y esto es necesario visibilizarlo.

Los resultados de las preguntas respondidas por las 45 ollas que entregaron información detallada al respecto (del total de 55 que fueron encuestadas), indican que las raciones entregadas semanalmente por éstas pueden variar desde 60 a 6000¹ (aunque sólo dos de estas superan las 2000 raciones semanales), con un promedio estimado entre 500 y 600 raciones por olla. Si quisiéramos esbozar una clasificación por tamaño de acuerdo a la cantidad de raciones, tendríamos un tercio de ollas "pequeñas" (menos de 250 raciones), un tercio de "medianas" (entre 250 y 1000) y otro tercio de "grandes" (más de 1000). Las 45 ollas en su conjunto suman 31.150 raciones semanales.

¹ El máximo de raciones entregado fue de 6000 a cargo de una red barrial de seis ollas comunes y dos centros de acopio, coordinados por una misma junta de vecinos.

La cantidad promedio de colaboradores en estas agrupaciones es de ocho personas, de las cuales cinco son mujeres. Esta proporción es reflejo del rol histórico que las mujeres han cumplido en cuanto a las tareas de cuidado y atención de las familias y sus entornos locales. Una situación que, si bien, comienza en el espacio privado y la asignación de roles en el hogar, también se traduce en la participación del espacio de lo público y lo comunitario, como es en el caso de las ollas comunes. En efecto, las mujeres son mayoritariamente quienes más participan de la organización y las distintas tareas que manifiestan las ollas.

El 56% de las ollas y/o centros de acopio funcionan al amparo de organizaciones comunitarias de distinto tipo que han puesto sus infraestructuras a disposición (no siempre libres de conflictos); mientras que el 44% restante se desarrolla desde casas particulares o espacios facilitados por los mismos vecinos (como negocios sin funcionar, espacios sin uso), generalmente repartiendo a domicilio o relleno contenedores de comida de los vecinos que lo solicitan en su puerta. En total, un 58% las ollas entrevistadas declara repartir a domicilio, un 53% rellena contenedores y un 18% habilita un espacio para comer en el mismo sitio donde se prepara la comida. La realización simultánea de estas modalidades de servicio en la mayoría de los casos, indica que hay un esfuerzo importante de adaptación a las distintas necesidades derivadas de la pandemia.



@Ad_Ilustra

¿Quiénes originan iniciativas como éstas? En el relato de las personas con quienes hablamos se aprecia una diversidad de dinámicas que han dado pie a la organización comunitaria. Encontramos organizaciones surgidas del estallido social del 18 de octubre del 2019, personas que se han sentido llamadas a devolver la mano que les han ofrecido sus vecinas y vecinos a raíz de la pandemia, familias independientes o asociadas en esta tarea con las iglesias en las que se congregaban habitualmente, grupos de amigos, ex-vecinos, miembros de clubes deportivos y de otras organizaciones externas a la comunidad beneficiada, entre otras posibilidades mixtas. Sin embargo, un origen que destaca es la iniciativa espontánea de miembros de la comunidad quienes, movidos por la preocupación por la cesantía, se han reunido con ayuda o incluso en contraposición a la acción de sus juntas de vecinos y municipios de referencia.



Javier Zamorano

Las ollas comunes en pandemia.
Estrategias locales ante la crisis del hambre.

"...muchos vecinos quedaron cesantes, lo que provocó que, entre los mismos vecinos, se organizaran para hacer un catastro de la situación de la villa. Para realizarlo fueron casa por casa preguntando por la situación económica en la que se encontraban y tomando nota de la cantidad de personas en cada hogar que necesitara ayuda. De esta forma, cada familia se inscribió para recibir la ayuda que los mismos vecinos estaban organizando" (Olla común, Puente Alto)



Gabriel Garvo

"En abril los vecinos se reunieron para pensar en una estrategia para ayudar a la comunidad. Generaron un catastro de los vecinos y sus necesidades. Luego empezaron con el centro de acopio que entregaba cajas de alimentos a los vecinos, la iniciativa se mantenía con rifas comunitarias y donaciones de alimentos. En mayo empezaron con la olla común para atender a más personas" (Olla común y centro de acopio, Huechuraba)

El funcionamiento cotidiano de las ollas se compone de múltiples tareas que se organizan dependiendo de la cantidad de voluntarios y recursos disponibles. Entre ellas se encuentran mantener las listas actualizadas de personas que se benefician de la olla (una experiencia destacable es la realización de catastros vecinales de cesantía), recolectar donaciones en especies (como verduras en La Vega), sanitizar los productos, picar verduras (de hecho, en un caso la gente se las llevaba para picarlas en sus propias casas), cocinar y limpiar. Junto con este trabajo que toma todo el día, surgen otras tareas administrativas como armar menús, listados, responder mensajes de vecinas y vecinos a través de WhatsApp, conseguir permisos de funcionamiento con la municipalidad, por nombrar sólo algunas.

Finalmente, además de difundir sus actividades y distribuir recursos, las ollas enfrentan los obstáculos propios que el actual estado de emergencia sanitaria impone. Grandes cantidades de tiempo y recursos son destinadas a implementar como sea posible las medidas sanitarias establecidas por la autoridad y por el propio peso de la experiencia, como el contagio o fallecimiento de vecinos y voluntarios de la olla. Estos resguardos incluyen el uso de mascarillas y guantes, la aplicación de químicos sanitizantes a instalaciones y productos, la implementación de barreras de separación física entre cocineros y beneficiarios; son mencionadas como las acciones más comunes.

"Todos los días lavan con cloro y amonio cuaternario, tienen una mesa especial para la limpieza. Piden que la gente vaya con mascarilla de manera obligatorio, no se hacen filas si no que pasan directo de la reja a buscar los alimentos. Ellos también siempre usan mascarilla, tienen un cartel donde se avisa"

(Olla común, San Bernardo)

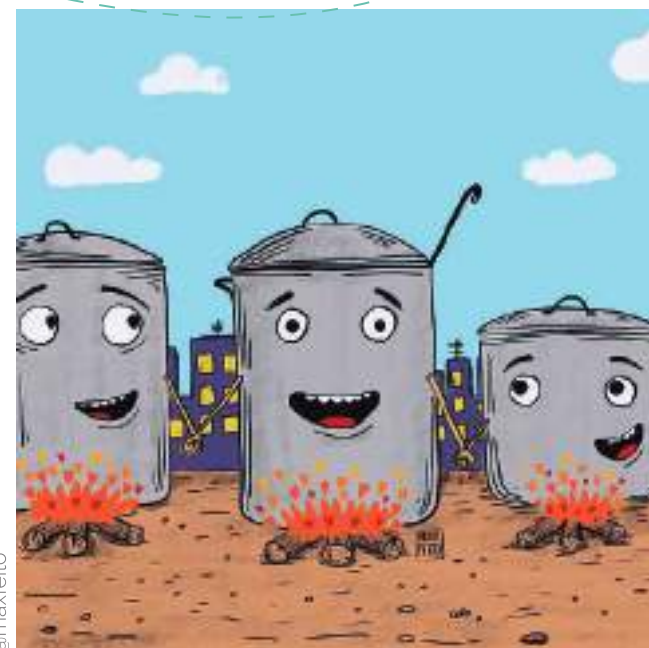
"...hay alguien que trabaja en Salud, quien los ayudó a hacer un protocolo de sanitización... En particular, en la olla se sanitiza, usan mascarillas, alcohol gel, cobertores faciales, overoles blancos. Hay una preocupación también por mantener la distancia social, poniendo mesas entre quienes están cocinando/repartido y los vecinos" (Olla común, La Florida)



@unasoldiaz



@calcaito



@maxfeito



Eloisa Ríos



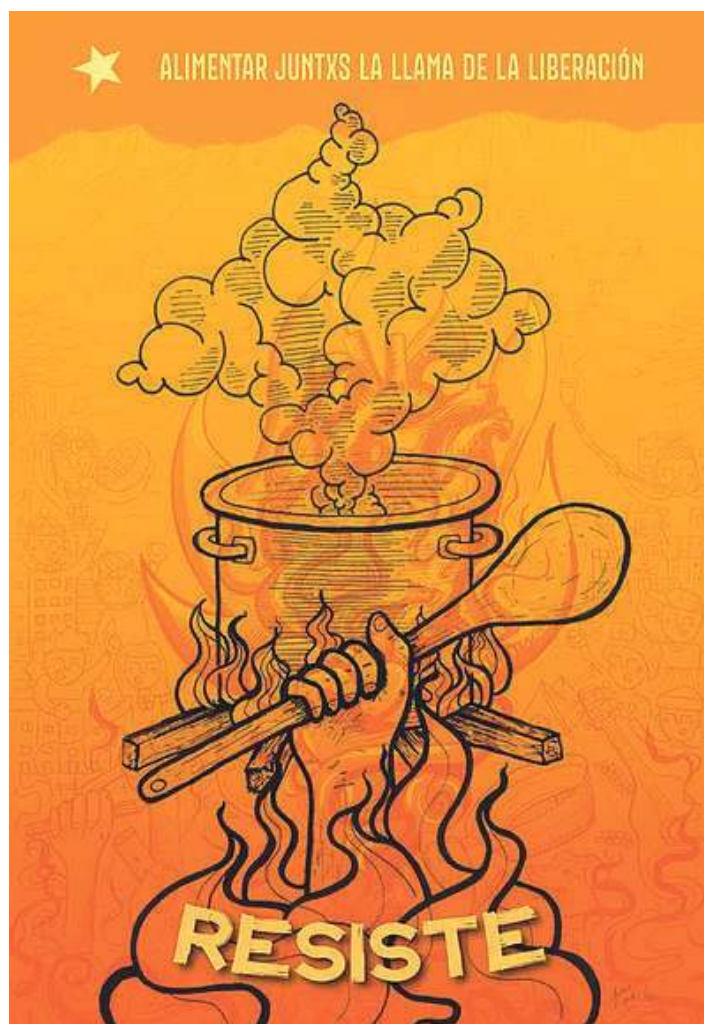
Las cruces por siempre y para siempre

@monisuburu



Las ollas comunes en pandemia.
Estrategias locales ante la crisis del hambre.

La olla la sostienen los habitantes del barrio, en mucha menor medida las donaciones externas



@leonore

Ante el resurgimiento de las ollas comunes, producida por la dificultad de abastecimiento alimentario en pandemia, una serie de iniciativas ciudadanas comenzaron a visibilizar el trabajo de éstas y canalizar donaciones desde particulares. Tal es el caso de “La Olla Chile”, quienes pudieron canalizar aproximadamente \$20.956.137 en microdonaciones realizadas por personas naturales.

A pesar de estas iniciativas y del enorme trabajo de divulgación que se hizo, así como el realizado por algunos medios de prensa, las donaciones privadas sólo constituyen una parte puntual de los recursos necesarios para el funcionamiento de las ollas comunes. Estas donaciones en dinero de particulares fueron extremadamente importantes para las ollas, y constituyeron una forma relevante de apoyo moral y de establecimiento de vínculos en un contexto de crisis. Sin embargo, la sostenibilidad en el tiempo a las ollas comunes fue posible gracias a los aportes locales, del barrio, ya sea en dinero o en especies.

En todos los casos, los aportes de organizaciones formales, con o sin fines de lucro, y del Estado (municipalidades, por ejemplo) fueron marginales respecto a los aportes de privados, vecinos del barrio y otros. Así, del total de las ollas consultadas, las que recibieron aportes de estos últimos, tanto en dinero como en especies, bordearon el 90%, mientras que la colaboración por parte de organismos, tanto públicos como privados, fue mencionada en mayor medida, sin superar el 30% de las menciones.



@carla_ilustraciones

Los aportes de las personas del barrio toman múltiples formas, como por ejemplo, el préstamo de los utensilios de cocina necesarios, la cobertura de la bencina usada por los vecinos que distribuyen la comida, la participación de ciclistas en la entrega de alimentos a los hogares, la preparación de canastas familiares y la elaboración de pan amasado por parte de vecinas. Entre otras formas de aportes, los encargados de las ollas comunes mencionaron: 1) actividades de recaudación de fondos, como lo pueden ser la venta de completos o la realización de rifas; 2) contacto con empresas locales, por ejemplo almacenes y carnicerías para solicitarles donaciones; (3) aportes voluntarios de personas beneficiadas por la olla común; y (4) la colaboración de instituciones estatales como municipios y consejos regionales, así como también aportes de algunos representantes políticos como alcaldes y concejales quienes han colaborado con mascarillas, alcohol gel y artículos de aseo, entre otros.

En ocasiones, se produce una imbricación entre las transferencias desde el Estado hacia particulares en especies y la olla común. Esto se da cuando personas beneficiarias de estas ayudas, donan las mismas a la olla común. Empresas de mayor tamaño han hecho algunas donaciones, por ejemplo, dulces para el día del niño o grandes cantidades de contenedores para la comida. También se han registrado donaciones de parte de organizaciones privadas locales, entre los que se cuenta, un diario comunal, la sede de una universidad o un club deportivo. Principalmente, son los vecinos quienes aportan lo que tengan (un kilo de arroz, algunas verduras, etc.) para que, a través del trabajo de la olla, pueda convertirse en comida para todos.



@blacky_pau

@anaclaradibujitos



@yetic

Claudio Valenzuela Monsalve



Las personas adultas mayores son una preocupación central de las ollas



@cpintorilustrator

¿Quiénes concurren a la olla común?

Las familias del barrio es la respuesta más común que entregan las personas entrevistadas. Por supuesto, la necesidad de un plato de comida es transversal a un grupo familiar, y la olla común surge de la identificación de una necesidad común a un grupo de familias que comparten un mismo barrio, las que ya se conocen o se integran por medio de redes y contactos. Sin embargo, las personas entrevistadas también nos cuentan que, entre los beneficiados por la olla común, empiezan a conocerse y a identificar ciertas necesidades más específicas. Alguna familia que esté pasando por un momento más difícil, con alguno de sus miembros con covid-19 o alguna discapacidad, puede quizás ser ayudado por otros. Este apoyo, entonces, va más allá de la comida y se extiende hacia algo inmaterial como es el contacto con otros vecinos, que devienen redes de apoyo a las que se puede eventualmente recurrir.

“Muchos adultos mayores que trabajan en las ferias libres, que no tienen trabajo. Varios viudos, varias personas que viven solas. La población es antigua. En eso igual se enfocan. Algunos niños. Personas en situación de calle, personas que viven en las tomas”
(Olla común, San Bernardo)

“Los más que llegan son personas entre 40 y 55 años porque son los más perjudicados, no tienen jubilaciones o fichas de protección social, menos acceso a beneficios cuando no hay trabajo”
(Olla común, Melipilla)

“Están dando a alrededor de 48 adultos mayores postrados, donde vienen sus familias a buscar su almuerzo. Alrededor de 60 personas mayores y 70 niños, niñas y adolescentes” (Olla común, Valparaíso)

Las personas mencionan también a las y los adultos mayores y en situación de calle como quienes han sido, muchas veces, una preocupación específica. Adultos mayores que viven solos, con pensiones que no les alcanzaban, se inscribían en listas para que la caja que esa semana distribuía el centro de acopio, por ejemplo, incluyera pañales o incluso medicamentos que necesitaban. No sabemos si estas necesidades existían antes de la crisis, o si surgieron con ésta, sin embargo, las personas adultas mayores son identificadas como particularmente vulnerables y en necesidad de apoyos que van más allá de la comida. Esta vulnerabilidad percibida se explica también porque éstos son población de riesgo covid-19. Para estas personas, muchas veces se organizaba el envío de la comida, mercadería o útiles de aseo directo a sus casas. Algunas ollas mencionan adultos mayores postrados, otras que tienen una fila especial para ellos al momento de entregar los alimentos. Mencionan también que los cuidados típicos que éstos necesitan ya no pueden ser ofrecidos por los centros de salud normales, porque la gente tiene miedo de ir o porque están concentrados en combatir el covid-19, por lo tanto, la comunidad debe apoyarlos.



@rominapenailustradora

Las ollas comunes en pandemia.
Estrategias locales ante la crisis del hambre.



MarielSanhueza.cl

Las personas cesantes son en muchos casos la razón de ser de las ollas. Vecinos que tienen en común una forma de ganarse la vida que ha sido gravemente dañada por la pandemia (como la construcción, la feria, el comercio ambulante), han tomado acción ante la inexistencia de ingresos. Los más organizados llegaron a catastrar la cesantía de sus barrios para medir la magnitud de la necesidad, e instar a vecinos reticentes a recibir ayuda (se menciona la vergüenza a ser sujeto de asistencia) a integrarse a la red de apoyo dispuesta para la comunidad. El paro laboral se menciona como un efecto transversal desde jóvenes a adultos mayores, siendo los mayores de 40 que no están en edad de jubilarse, un segmento vulnerable al no cumplir los requisitos para recibir las ayudas del Estado. Para algunos, el hecho de participar en la olla significó un escape mental a su propia cesantía, como una forma de transformar la incertidumbre en una acción concreta que incluye una rutina de trabajo, un sentido del día a día y una conexión con el entorno barrial en tiempos de distanciamiento obligatorio.

"Muchos vecinos que trabajan en la construcción quedaron cesantes (corresponden al 80% de quienes necesitan la ayuda), suspensión de contrato, finiquitados, o vendían en la cola de la feria, por lo que frente a esa necesidad surgió para ayudarlos"
(Olla común, Colina)

"La idea surgió ante el aumento de la necesidad de los vecinos por la cesantía que afectaba a la población se comienzan las labores de abastecer de alimento a la comunidad"
(Olla común, Renca)

"Cuando comenzaron las cuarentenas por la pandemia surgió la preocupación por las circunstancias de personas que tienen un trabajo informal"
(Olla común, Santiago Centro)

"Principalmente vecinos del barrio, y también gente que venía de los "rucos" (personas en situación de calle que arman sus viviendas en espacios debajo de puentes, muros o techumbres) o de quienes los necesitan. Los dirigentes igual los salían a buscar a quienes necesitaban"
(Olla común, La Pintana)

"Al comienzo eran principalmente personas en situación de calle, debido a que estaban al otro lado de Lo Valledor. Llegaban bastante Adultos Mayores y a las 3 semanas empezaron a llegar las familias, gente que quedó sin trabajo"
(Olla común, Pedro Aguirre Cerda).

OLLA



COMÚN

@crayolinaillustrations