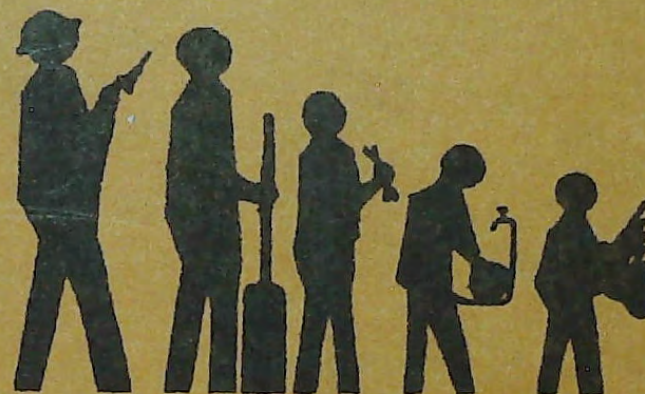


CARTILLA DE
CAPACITACION POPULAR

LA OLLA COMUN
(ORGANIZARSE PARA COMER)



ORGANIZACIONES
ECONOMICAS
POPULARES

PROGRAMA DE ECONOMIA DEL TRABAJO
CATEDRAL 1063 7º PISO · SANTIAGO CHILE

pet

**CARTILLA DE CAPACITACION
POPULAR**

**LA OLLA COMUN
(ORGANIZARSE PARA COMER)**

**Equipo Organizaciones Económicas Populares
Programa de Economía del Trabajo
Catedral 1063 - 7º Piso, Stgo, Chile**

Esta cartilla es parte de un trabajo conjunto que, a lo largo de un año, hemos estado realizando con la Coordinadora de Ollas Comunes de la Zona Oriente, COCZO. De no mediar su permanente colaboración y participación, esa cartilla no habría sido posible.

Marzo, 1986

INDICE

Presentación	
¿Por qué nace la olla común	1
I. Qué es una olla común	3
II. Cómo se forma una olla común	9
III. Cuáles son los recursos para que funcione la olla común	12
1. Recursos económicos	12
2. Recursos materiales	14
3. Recursos alimenticios	16
4. Recursos humanos	19
IV. Cuál es la organización para que funcione la olla común	20
1. La asamblea	20
2. Comisiones de trabajo	21
3. La directiva	24
V. Problemas y desafíos	28

PRESENTACION POR QUE NACE LA OLLA COMUN

Las ollas comunes no son una respuesta novedosa. Lo que sí es nuevo, es la persistencia del hambre que está detrás del origen de las actuales ollas comunes.

Antes la olla era transitoria y un instrumento de denuncia. Tenía que ver con las huelgas sindicales o con tomas de terrenos. Solucionado el conflicto laboral o normalizada la propiedad del sitio para construir viviendas, la olla se disolvía.

En cambio, las ollas de hoy no son transitorias, ni instrumentos de sola denuncia. Porque el hambre es persistente y hay que enfrentar su solución. Porque, además, se mantienen las condiciones que provocan tal situación de hambre. Es cosa de mirar algunas cifras.

- 3 de cada 10 personas viven en la extrema pobreza. Es decir, lo que ganan no les alcanza para vivir con lo más necesario.
- 4 de cada 10 personas que necesitan y buscan trabajo, sólo logran entrar al PEM, con suerte al POJH y, en la mayoría de los casos, no queda otra cosa que "pololitos" ocasionales y mal pagados.
- 2 de cada 10 personas ni siquiera consiguen estas "pegas" y sufren una angustiada cesantía.
- Casi 5 de cada 10 niños en edad escolar de los sectores populares padece algún grado de desnutrición.

Pero no todas las personas a las que no les alcanza para sobrevivir, participan en ollas comunes. No basta con no tener qué echarle a la olla. Lo más importante es tener ganas de organizarse para encontrar una solución.

Tal decisión no es fácil. Se tiene que aprender a compartir responsabilidades, trabajar en grupo pero, sobre todo, superar la vergüenza.

Cuando se han pasado varios días sin comer y no se ve cómo puede mejorar la situación, hay que tomar una opción. No queda más que superar la vergüenza, porque la culpa no es del que no tiene dónde trabajar para llevar comida a su casa...

Hay que superar la vergüenza, porque en la olla no se regala comida. Uno se la debe ganar con el aporte de su trabajo, de sus esfuerzos y, también, con algunos recursos materiales, aunque sean pocos...

Ante la indignidad del hambre, una respuesta digna: la organización de ollas comunes



I. QUE ES UNA OLLA COMUN

Estamos en una población popular en algún punto de la ciudad. Las calles sin pavimentar muestran gran movimiento de gente. Es la hora de entrada en las escuelas y muchas mamás caminan a prisa con sus chiquillos cargando grandes bolsones.

Sin embargo, en una de las manzanas de la población, un grupo de señoras no camina hacia la calle, sino que hace el camino inverso. Ingresan a una casa y pasan, por el patio lateral, al sitio interior. Allí está la pieza que funciona como local de su olla común: hay un fogón, leña apilada, un fondo enorme, más ollas medianas, un par de cucharones, cuchillos, varias bancas y un largo mesón de madera.

Este pequeño grupo de señoras, casi siempre compuesto entre 3 y 5 personas, constituye el turno de cocina de la olla ese día. Mañana, pasado mañana, la semana que entra y, así sucesivamente, otros grupos iguales de señoras tendrán que cubrir los turnos de cocina.

Todavía no son las 9 de la mañana. Está oscuro y hace frío. Una de ellas se acerca al fogón y comienza a ponerle la leña para hacer el fuego. Otra señora llena el fondo con agua. Mientras, otras dos parten rápido al almacén de la esquina a comprar algunos aliños y verduras.

Minutos después aparece la encargada de bodega quien, junto con las personas del turno de cocina de ese día, deciden sobre el almuerzo. Se abre la bodega y se sacan los fideos, papas, el aceite, sal y la leche en polvo. En un cuaderno, la bodeguera anota el tipo y cantidad de mercadería entregada al turno y, luego, cierra nuevamente con llave la puerta.

Mientras tanto, han regresado las señoras con las compras: un poco de zapallo, acelgas, zanahorias, cebollas, el infaltable caldo concentrado en cubitos y, como alcanzó el dinero, una docena de huevos. Va a estar más contundente la carbonada, exclama el turno de cocina.

Unas pelan las papas, otra lava las verduras y, la cuarta señora del turno, fríe cebollas para mejorarle el sabor al almuerzo.

El agua del fondo ha empezado a hervir sobre el fogón, calentando la inhóspita pieza en que está instalada la olla. Una por una, van colocando en el agua hirviendo los alimentos lavados y picados. Después se agregarán los fideos y las cebollas fritas con los condimentos. Al último echarán los huevos.

La secretaria llega a tiempo. Anuncia que las 28 familias inscritas en la olla están al día con el pago de sus cuotas quincenales, de modo que seguramente se retirarán todas las raciones del almuerzo: 165 raciones de comida y otras tantas raciones de leche.

Más tarde, se calentará otra olla con agua en la que se disolverá la leche en polvo.

A media mañana aparece la presidenta de la olla común. Se demoró, porque esa mañana asistió a una reunión con representantes de otras ollas de su sector: están impulsando una coordinadora sectorial de ollas comunes, que permita mejorar el funcionamiento y la calidad nutricional de cada olla.

Pasado el medio día está lista la comida y hervida la leche. Con recipientes en las manos, traídos desde sus hogares, llegan las familias a buscar sus raciones. Algunas mamás, muchos chiquillos, muy pocos hombres.

Una de las responsables del turno de cocina va llenando cada ollita familiar con el número de raciones correspondientes: la señora María retira 4 raciones; Pedrito, el hijo de la familia López, retira las 6 raciones habituales; y así siguen. Cada ración se mide con un cucharón lleno.

De allí, cada quien entrega el jarro o el otro recipiente en el que se colocará la leche.

Con la misma rapidez que han llegado, se retiran. El apuro es que pronto habrá que poner la mesa en la casa y servir el almuerzo; están por llegar los jefes de hogar y los hijos del colegio. Si se apuran, ni siquiera habrá que recalentar en la cocina del hogar las raciones recién retiradas y eso significa ahorro de combustible doméstico.

El local de la olla está vacío, como vacíos han quedado los fondos en que se cocinó. El turno de cocina se saca los delantales y cede su lugar a la comisión de aseo, que limpiará los utensilios, aseará el local y lo dejará listo para las actividades del día siguiente. Esta vez aparecen hombres a hacer el trabajo de aseo. Son también un grupo que fluctúa entre 2 y 4 personas y que va rotando semanalmente.

A las 3 de la tarde todo ha terminado. Mañana temprano, un grupo de familias deberá recoger leña para cocinar y otro grupo tendrá que integrar la comisión de recolección de alimentos, porque se están acabando los víveres de la bodega.

Esta es una muy sintética descripción, casi una desnuda radiografía de un día cualquiera en la vida de una olla común.

A partir de esta estática y breve descripción, veamos cómo se puede definir y caracterizar a una olla común...

En términos generales, una olla común es una agrupación de familias que viven cerca y que, debido a sus escasos y/o irregulares ingresos, deciden poner en común determinados recursos económicos y materiales, pero principalmente su trabajo, esfuerzos e iniciativas personales, para cocinar en conjunto y, de este modo, satisfacer parte de sus necesidades de alimentación.

Así, las familias cocinan juntas para aprovechar mejor los escasos recursos disponibles. Pero cada familia come en su casa para mantener al hogar como un lugar de convivencia.

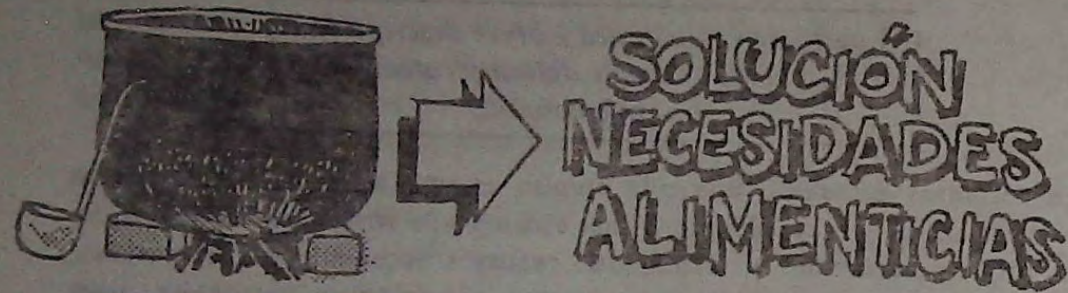
De modo que, las características que mejor definen a una olla común son:



1.- ANTE TODO, LA OLLA COMUN ES UNA ORGANIZACION.

No es un "comedero" al que algunas familias van a buscar un plato de comida. Por el contrario, es una agrupación voluntaria de familias que se ponen de acuerdo para establecer relaciones regulares de trabajo y aportes materiales, en pos de un objetivo común y compartido: cocinar juntos para alimentarse mejor.

Para conseguir sus metas, las personas se distribuyen tareas y asignan funciones específicas. También definen normas para tener bien claros cuáles son los deberes y derechos de los miembros.



2.- MIRANDO SUS OBJETIVOS, LA OLLA COMUN ES UNA ORGANIZACION DE SUBSISTENCIA

Los miembros de una olla, al juntarse para satisfacer una necesidad tan básica y vital como es la alimentación, están construyendo una organización de subsistencia. Y esta organización debe esforzarse por proporcionar comida de manera regular y permanente: lo óptimo sería estar en condiciones de proveer una ración diaria por persona, a lo menos los 5 días hábiles de la semana.

Pero la olla común es una organización de subsistencia, no sólo porque cubre directamente la alimentación de sus miembros, sino también porque al proporcionar una comida diaria al núcleo familiar, permite sacarle el mayor provecho posible a los pocos recursos domésticos disponibles, ayudando de manera general a la economía del hogar.



3.- OBSERVANDO QUIENES LA INTEGRAN, LA OLLA COMUN ES UNA ORGANIZACION POPULAR.

Ingresa y participan en la olla, familias que intentan sobrevivir de su trabajo y que, a pesar de sus esfuerzos por conseguir y mantener un empleo estable, no lo logran. Son, por lo tanto, familias trabajadoras especialmente golpeadas por la cesantía y que carecen de ingresos económicos regulares y/o suficientes.

Sin embargo, para que la olla común sea una organización popular no basta que quienes la integren pertenezcan a los sectores sociales más necesitados, sino que se identifiquen como iguales ante esa necesidad y busquen soluciones conjuntas a tal necesidad compartida.



4.- ATENDIENDO A SU MODO DE FORMARSE, LA OLLA COMUN ES UNA ORGANIZACION TERRITORIAL.

En ciertas áreas de la ciudad, como son las poblaciones y los campamentos, tienden a concentrarse los sectores sociales con más necesidades. Es comprensible, entonces, que allí se formen ollas comunes, con familias que tienen lazos de vecindad, cercanía para reunirse y algunas disponibilidades habitacionales: el sitio para el fogón y la bodega, el local comunitario o la parroquia del sector.



5.- ATENDIENDO A SU MODO DE FUNCIONAR, LA OLLA COMUN ES UNA ORGANIZACION HUMANA DE TRABAJO Y RECURSOS COMPARTIDOS GRUPALMENTE.

Para el funcionamiento de la olla lo más importante es poner el trabajo propio al servicio de los demás. También los aportes en dinero, utensilios y alimentos pasan a ser del grupo.

En el proceso diario de trabajo en la olla, al buscar los alimentos, cocinar la comida y distribuir las raciones, todos los miembros deben participar igualitariamente en las responsabilidades y disfrutar, también igualitariamente, de los resultados.

Por ser la olla una organización basada en el trabajo, no puede tener dirigentes que actúen como representantes, sino como coordinadores de un trabajo colectivo: los dirigentes gestionan la olla, no la dirigen.

II. COMO SE FORMA UNA OLLA COMUN

Todas las personas que han pasado por la experiencia de participar en una olla común, concuerdan en que lo más difícil es dar el primer paso: atreverse a decir abiertamente, ante los demás...

...*"Tengo hambre y no puedo solucionar mi problema solo, por mi cuenta"*...

Una vez que se dió este primer paso, lo demás viene fácil. Es conveniente, entonces, dar los siguientes otros pasos:

1º) **Hacer una lista de inscripciones.** Es la manera más rápida y eficaz de reclutar a un grupo de familias que compartan esta misma necesidad y quieran resolver, conjuntamente, sus problemas de alimentación. Lo mejor es que, al lado del nombre de cada familia inscrita voluntariamente para formar la olla, se ponga el número de miembros que integra el núcleo familiar y, en lo posible, sus edades.

Esto ayuda a planear mejor la alimentación, porque así se saben cuantas raciones de comida se deben cocinar para cubrir las necesidades de todas las familias inscritas.



2º) Citar a una reunión constitutiva de la olla. Alguna familia puede prestar el sitio de su casa para que el grupo inscrito se reúna y acuerde el inicio del funcionamiento de su olla. En esta primera reunión es aconsejable decidir sobre:

- el día preciso en que se empieza a cocinar.
- el lugar donde se va a instalar la olla
- cuáles recursos se van a necesitar y
- cómo se van a obtener los recursos.



Una vez que el grupo reunido se pone de acuerdo en las primeras dos cosas, es decir, decide qué día empieza a cocinar y en qué lugar va a instalar la olla, tiene que acordar sobre cómo lo va a hacer.

Y en este punto es bueno tener claro que el funcionamiento de la olla común es responsabilidad directa de sus miembros. No hay que caer en la tentación de creer que otros, desde afuera de la olla, ayudarán.

En la reunión no faltará alguien que diga que supo u oyó que la iglesia proporciona comida tan pronto se forma una olla. Tal vez otro asistente, más informado, precisará que la Vicaría apoya a las ollas comunes con alimentos.

¡ Ojo ! ¡ Atención ! Frente a estos argumentos es necesario informar lo siguiente: efectivamente, la iglesia, Vicaría, otras instituciones religiosas y privadas suelen ayudar solidariamente a las ollas comunes, pero esos apoyos están condicionados y son limitados.

La condición para que una olla común pueda obtener apoyo material externo es...

Demostrar que la olla funciona efectivamente como organización y que es capaz de solucionar por sí misma sus necesidades

Y, aun si recibe donaciones, los recursos que llegan a la olla común son limitados...

Cada olla común debe proporcionarse sus propios recursos para comer, porque en general se recibe menos de lo que se necesita

Una vez aclarado esto, hay que avanzar en el siguiente paso, tal es:

3º) Echar a andar establemente a la organización. Al término de la primera reunión constitutiva de la olla, se han tomado algunos acuerdos, dividido ciertas tareas, asignado funciones y designado los responsables. Pero la olla común recién ha empezado un largo y lento camino en el que deberá resolver dos aspectos fundamentales para que la olla se mantenga y pueda mejorar:

-
- a) Asegurarse los recursos materiales necesarios.
 - b) Afianzar la organización humana que con su trabajo va a operar esos recursos
-



III. CUALES SON LOS RECURSOS PARA QUE FUNCIONE LA OLLA COMUN

Para poder funcionar regularmente, las ollas comunes necesitan asegurarse cuatro tipos de recursos:

- 1.- Dinero o recursos económicos
- 2.- Infraestructura o recursos materiales.
- 3.- Víveres o recursos alimenticios.
- 4.- Trabajo organizado o recursos humanos.

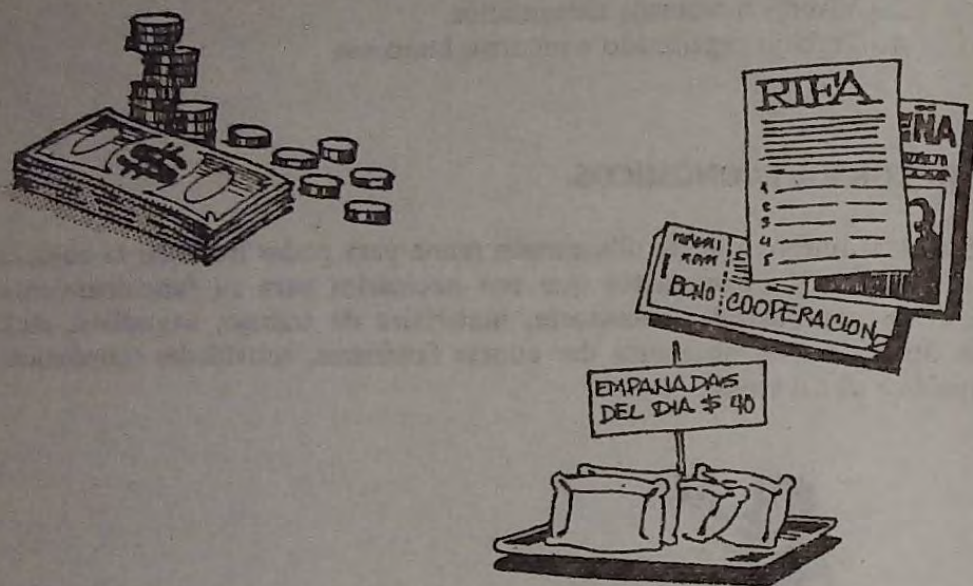
1.- RECURSOS ECONOMICOS.

Son los dineros que la olla común reúne para poder financiar la compra de alimentos y otros gastos que son necesarios para su funcionamiento (pago de combustible, transporte, materiales de trabajo, utensilios, etc). Este dinero puede obtenerse de: cuotas familiares, actividades económicas grupales y donaciones.



1.a) Cuotas Familiares. Todas las familias que participan en la olla común deben aportar una cuota determinada de dinero. La olla en su conjunto, con el acuerdo de todos sus miembros, debe decidir sobre: el monto de la cuota (la cantidad mínima de dinero que se debe aportar por familia); sobre la forma de la cuota (si debe ser un monto único igual para todas las familias o si la cuota varía según el tamaño de cada familia); y sobre la forma de pago (semanal, quincenal o mensual).

1.b) **Actividades económicas grupales.** Como el dinero que aporta cada familia no es suficiente para cubrir todos los gastos, cada olla debe esforzarse por conseguir dinero con actividades propias. Se trata de iniciativas en que todo el grupo se responsabiliza de sacar adelante diversas tareas: rifas, venta de comida preparada los fines de semana, bazares, peñas, etc. En todo caso, todos los miembros deben decidir sobre este tipo de actividades, su frecuencia y cumplimiento.



1.c) **Donaciones externas en dinero.** En general, la mayoría de las donaciones que reciben las ollas comunes no son en dinero, sino que en alimentos. Pero hay veces en que los miembros pueden conseguir aportes monetarios para algún destino específico, de parte de personas o instituciones solidarias. Como esta forma de obtener dinero es muy difícil y ocasional, conviene esforzarse más por cumplir con las anteriores.

2.- RECURSOS MATERIALES

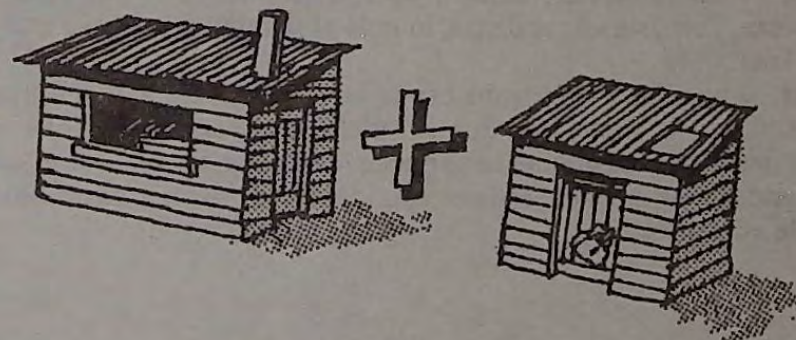
Para echar a andar una olla común no basta con tener algo de dinero. Se necesitan otros elementos materiales que permiten hacerla funcionar: instalaciones físicas donde almacenar y preparar los alimentos, diversos tipos de utensilios y combustible.

2. a) **Instalaciones o infraestructura.** Lo primero es escoger un buen lugar donde instalarse a cocinar. Algunas ollas tienen la suerte de contar con locales prestados por alguna organización comunitaria o por la parroquia del sector. La mayoría, en cambio, comienza cocinando al aire libre, en el sitio de alguno de sus miembros. En tal caso, conviene conseguirse una fonolita, plancha de zinc, plástico o cualquier material que sirva de techo para protegerse del mal tiempo o del sol.

Lo ideal es tener un lugar cerrado, con agua potable cerca, porque es más cómodo para los que cocinan y también es más higiénico.

Otra instalación importante es la **bodega** donde almacenar los alimentos que se reciben y que se compran. Al principio, muchas ollas guardan sus víveres en la casa de algún miembro. Pero siempre es mejor tener una pieza de la olla común, manejada y cerrada por el encargado de bodega.

De modo que, tanto para cocinar como para almacenar alimentos, conviene que la olla común disponga de recintos techados, ojalá cerrados y, en lo posible, con instalaciones propias y no prestadas. No siempre se puede partir con todo, pero poco a poco es posible levantar estas instalaciones: los miembros deben aportar y recolectar materiales de construcción y realizar trabajos voluntario para hacer estos pequeños locales.

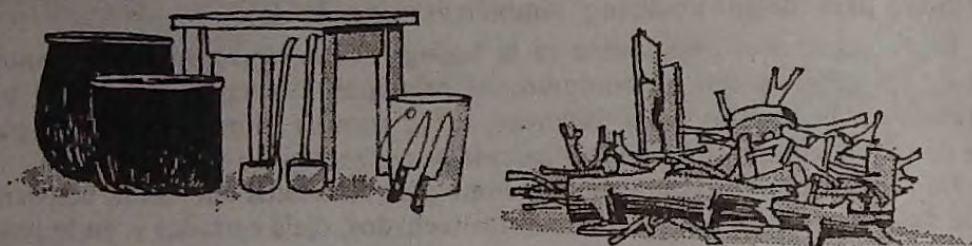


2. b) **Utensilios.** Sabemos lo cómodo que es tener un buen aparato de cocina, pero también sabemos que es costoso. Así que lo mejor es recurrir al fogón y, mejor todavía, a un fogón de barro autoconstruido.

Para cocinar, también lo más conveniente es disponer de un fondo lo suficientemente grande para que quepan todas las raciones, porque facilita el trabajo y permite ahorrar combustible. Pero como es caro, al comienzo se puede empezar con varios recipientes, ollas medianas, teteras, etc.

También se necesitan otros utensilios como cucharas, cuchillos, sartenes, fuentes. Poco a poco, mesones y algunas bancas.

Al principio, la mayoría de las ollas deben obtener estos materiales con aportes de sus miembros y algunas donaciones. Más adelante, al generar sus propios recursos, se podrán adquirir estos elementos y mejorarlos: especialmente el fondo grande.



2. c) **Combustible.** Como en la mayoría de los casos se usan fogones, el principal combustible es la leña. Además, todos sabemos que el gas y la electricidad son, actualmente, un "lujo" difícil de pagar.

Si la olla común logra algunas donaciones específicas para el pago de estos combustibles tan caros, bienvenidos, pues su uso facilita el trabajo de cocinar y la limpieza. Pero, siendo realistas, lo más probable es que haya que quedarse con la leña.

La leña, si bien hace más trabajosa la tarea de la olla y la limpieza de los utensilios, tiene la ventaja de que es mucho más barata si hay que comprarla. Por lo demás, frecuentemente se puede recolectar, con lo que el combustible sale gratis y se puede destinar más dinero de la olla directamente a la compra de alimentos.



3.- RECURSOS ALIMENTICIOS

Los alimentos son fundamentales en la vida de la olla común. Tener acceso a una cantidad suficiente y a una calidad mínima, debe ser una preocupación permanente de la organización y sus miembros.

Para estos propósitos, la olla común debe esforzarse por: ampliar sus fuentes de abastecimiento de alimentos y tratar de incorporar alimentos más nutritivos.

3.- a) **Fuentes de abastecimiento de alimentos.** Los alimentos que llegan a la olla común pueden provenir de donaciones y de compras.

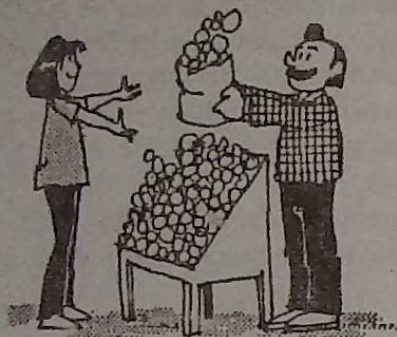


i.- **Las donaciones de alimentos,** que permiten el acceso gratuito a los víveres, pueden ser habituales u ocasionales. En las donaciones habituales, la olla común recibe periódicamente una cantidad determinada de ciertos alimentos: los donantes habituales más permanentes son, en la actualidad, la iglesia, vicarías, algunas comunidades cristianas y ciertas instituciones privadas y personas particulares. En las donaciones ocasionales, la olla común recibe alimentos raras veces y, generalmente, por una demanda puntual.

Es recomendable que la olla común se preocupe por conseguir más de un donante, ampliando sus relaciones solidarias, de modo de asegurarse un flujo mayor y más permanente de alimentos.

Otra forma de aumentar las donaciones de alimentos es intensificando el trabajo de recolección de la olla común: recorrer ferias, mercados y establecimientos comerciales.

Sin embargo, las donaciones nunca cubren todas las necesidades de alimentos y, además, tienden a disminuir con el tiempo: tanto porque se produce un cansancio, como por el hecho de que cada vez hay más ollas que solicitan donaciones. De modo que, surge como muy importante y cada vez más decisiva, la compra de alimentos como fuente de abastecimiento a las ollas comunes.



ii.- La compra de alimentos es una forma habitual de acceso a los víveres y a esta actividad se destina la mayor parte de los recursos económicos de la olla común. Lo óptimo sería recurrir a las grandes distribuidoras y mercados pues, comprando al por mayor, se pueden reducir los precios.

En efecto, comprar en La Vega o en Lo Valledor resulta hasta un 30 por ciento más barato que en los pequeños locales comerciales de la población o en las ferias.

Pero, para poder comprar al por mayor y abaratar precios, se requiere que la olla cuente con más recursos económicos, con el pago regular de las cuotas e, incluso, que se pongan de acuerdo varias ollas para comprar en conjunto.

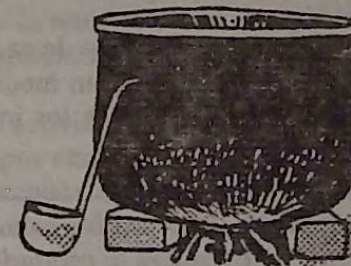
3. b) Mejorar la calidad nutritiva de los alimentos. No sólo se trata de asegurar un flujo de alimentos a la olla común, sino que éstos tengan calidad nutricional: que aporten los nutrientes indispensables para el organismo humano.

Hasta ahora, las ollas comunes no han podido proporcionar una dieta de calorías y proteínas adecuada a sus miembros, más que nada por la poca

cantidad de alimentos que se entregan en cada ración y por la poca variedad de productos que cocinan.

Las razones son, fundamentalmente, económicas: la escasez de recursos disponibles, impide mejorar la calidad de la alimentación. Pero también intervienen: malos hábitos alimenticios, prejuicios, el efecto de la propaganda que estimula el consumo de productos inútiles, la falta de educación en cuestiones nutricionales.

Es recomendable, entonces, que las ollas comunes, junto con esforzarse por obtener mayores recursos, realicen también un gran esfuerzo por capacitarse en materias de nutrición, manejo de alimentos y cambios de hábitos alimentarios.



4.- RECURSOS HUMANOS

Hemos visto que la olla agrupa a un conjunto de recursos. Por una parte están los recursos físicos, como dinero, infraestructura, utensilios, combustible, alimentos. Por la otra, existen los recursos humanos: los numerosos integrantes de las ollas.

Los primeros —los recursos materiales diversos— son escasos y limitantes para el desempeño de la olla. Los segundos —los recursos humanos— son en cambio la riqueza fundamental de la olla común, tanto porque son abundantes, como por la capacidad que tienen de actuar creativa y transformadora sobre los recursos materiales y mejorarlos.

El trabajo que aporta cada miembro es fundamental para el éxito de la olla común: el mejor aporte del recurso humano es, pues, su trabajo.

Hay todo tipo de tareas que se deben compartir por partes iguales: conseguir los alimentos, cocinar, distribuir las raciones, conseguir recursos económicos y materiales, encargarse del aseo y de la bodega, etc.

Muchas veces, cuando hay alguna familia que no puede pagar la cuota, en vez de hacerlo con dinero puede pagarla con más trabajo en su olla común.

Si cada persona trabaja con responsabilidad y aporta ideas nuevas, la olla cada vez funciona mejor.

Pero esta capacidad que tienen los miembros de cada olla de mejorar, con su trabajo, los escasos recursos accesibles, en gran medida va a depender de la manera en que se organicen las relaciones entre los integrantes y entre ellos y los recursos materiales.

De cómo se organiza el trabajo humano dentro de la olla común, dependerá la calidad del funcionamiento y los resultados de cada olla

Y eso es, precisamente, lo que veremos a continuación.

IV. CUAL ES LA ORGANIZACION PARA QUE FUNCIONE LA OLLA COMUN

La forma en que los miembros de la olla común puedan aprovechar al máximo los beneficios de su trabajo, depende de cómo esté funcionando la organización del grupo en sus tres niveles

1. La asamblea o nivel decisorio.
2. Las comisiones de trabajo o nivel operativo.
3. Las directivas o nivel de gestión.

1.- LA ASAMBLEA

Cada olla común necesita tener alguna instancia donde todos puedan participar para tomar decisiones, planificar y evaluar las actividades.

Este espacio de participación es la **asamblea**, que es la **máxima autoridad** de la organización y el principal lugar de encuentro de los miembros.

Por eso es muy importante que todos participen y asistan a las reuniones. Por eso, también, es muy importante que las asambleas se realicen con regularidad una vez a la semana o, máximo, quincenalmente.

Las principales funciones de la asamblea son:

- Planificar las actividades semanales o quincenales.
- Formar equipos encargados de cada actividad.
- Evaluar las actividades ya realizadas.
- Definir y aplicar reglas para el funcionamiento de la olla, con criterios flexibles.
- Elegir y evaluar a los representantes de la organización.

Es muy importante que cada reunión de asamblea se planifique antes y se realice con el máximo de participación y democracia.

La falta de regularidad en la realización de asambleas, afecta el buen desempeño de la olla común, porque desaparece la instancia donde se pueden evaluar los problemas y buscarles solución. De igual modo, la falta de asistencia y la escasa participación de los miembros a las reuniones de asamblea, también alteran el buen funcionamiento de la olla, porque al no participar en las decisiones desaparece el compromiso y la responsabilidad de llevar adelante tales decisiones.



2.- COMISIONES DE TRABAJO

Las actividades decididas y programadas por el colectivo en asamblea, sólo se pueden materializar a través del aporte de los miembros de la olla común. Y ese aporte de trabajo en las diversas actividades se realiza por equipos o comisiones.

Dentro de la olla común, entonces, el trabajo se divide en diferentes equipos. Cada equipo es independiente y realiza funciones específicas. Lo deseable es que todos los miembros roten por las distintas comisiones y que nadie se exima de trabajar en algún equipo.



2. a) Comisiones o equipos de alimentación. Son los que se encargan de la preparación y distribución de la comida. Así, dentro de este grupo, hay varios equipos:

- **Turno de cocina:** es un equipo de dos, tres o más personas que cocinan y reparten las raciones.
- **Equipo de compras:** se encarga de cobrar las cuotas y comprar los alimentos que necesita el turno de cocina.
- **Equipo de aseo:** una vez terminado el trabajo del turno de cocina, es el responsable de lavar los utensilios y dejar todo limpio y ordenado.



2. b) Comisiones para actividades económicas grupales. Son las que se encargan de organizar y llevar a cabo las actividades para conseguir dinero para la olla común.

Aquí hay muchas alternativas que dependen del ingenio y del empeño de los miembros. Pueden organizarse peñas, rifas, bazares, festivales de la canción, campañas de todo tipo, venta de empanadas, sopaipillas, pan o cualquier otra cosa.

Conviene tener algunas de estas actividades más o menos estables. Lo que no quita que hayan otras que se hagan de vez en cuando.

En todo caso, mientras los equipos destinados a la preparación de las raciones de la olla, al aseo y compras de alimentos deben funcionar los días hábiles de la semana, estas otras comisiones dedicadas a conseguir dinero, es preferible que funcionen los fines de semana, para llegar a la comunidad más amplia, a los sectores no organizados del sector donde funciona la olla común.



2. c) Comisiones para obtener donaciones. Aunque no existen en todas las ollas, en muchas hay equipos encargados de recolectar alimentos y comisiones que promueven la solidaridad externa.

Al principio cuesta un poco sacar adelante estas tareas, en parte porque a algunos les da vergüenza, es cansador y no siempre se consigue lo que se pide. Por eso es bueno hacerlo en grupos, para apoyarse mutuamente. Además, cuando se consigue algo, es tanta la satisfacción que se olvida lo malo y la vergüenza.

2. d) **Comisiones varias.** Son los distintos equipos preocupados de aspectos internos de la olla. Tampoco están presentes en todas las ollas comunes, pero son importantes, ya que sirven para apoyar aspectos no alimentarios de la vida de los miembros.

En este grupo encontramos comisiones de capacitación en diferentes áreas; comisiones solidarias para los más necesitados; comisiones recreativas; etc.

En suma, podemos afirmar que los resultados que muestra una olla común, que el grado de satisfacción que alcanzan sus miembros, que los posibles éxitos así como las deficiencias, se explican...

...Según cuán activas, permanentes y participativas sean estas variadas comisiones de trabajo.

Es necesario ampliar la participación activa en las tareas de la olla común. Que junto a la mujer, colabore con igual esfuerzo el **hombre** y, en lo posible, todo el núcleo familiar.



3.- LA DIRECTIVA.

Toda olla común debe tener su directiva, compuesta por un número variable de personas, elegidas por la asamblea. La directiva es la responsable de la gestión interna de la olla, de coordinar todas las tareas, supervisar su realización y coordinarse con otras organizaciones populares o con otras ollas comunes del sector.

Cada directiva está integrada por un determinado número de cargos, que se llenan por personas elegidas como dirigentes. Sin embargo, es importante tener claro que los dirigentes de ollas comunes no son los dirigentes tradicionales de las organizaciones populares.

Un dirigente de olla no puede quedarse solamente en decir cómo deben hacerse las cosas, debe hacerlas directamente.

Un dirigente de olla no puede atribuirse ninguna representación, porque el hambre no necesita representación sino que soluciones.

Un dirigente de olla no puede contentarse con dirigir, porque para comer hay que ganarse la comida con trabajo y esfuerzos personales.

Un dirigente de olla no puede quedarse en la pura reivindicación, porque la necesidad de alimentarse no admite esperas.

Los dirigentes de ollas comunes, por ser dirigentes de un tipo de organización de subsistencia, deben cumplir funciones específicas, concretas, operativas, destinadas a solucionar las necesidades de las familias miembros de la olla común.

En este sentido, los dirigentes de las ollas comunes desempeñan cargos de gestión y coordinación

En general, los cargos que hay en una directiva son:



Presidente: es la persona más representativa de la organización hacia el exterior. Toma el contacto con otras organizaciones e instituciones donantes. Convoca las asambleas y supervisa el funcionamiento interno de la olla.

Secretario: es como la "memoria" de la organización, lleva por escrito los acuerdos, programas de trabajo, evaluaciones, etc.



Tesoro: se encarga del cobro de las cuotas familiares y administra todos los dineros que ingresan a la olla.

Bodega: se encarga de la administración diaria de los alimentos que cocinan. Es el único que maneja la bodega: entrega los alimentos y lleva un registro de lo que entra y lo que sale.



En algunas ollas comunes existe el cargo de vicepresidente (que apoya a las funciones del presidente); y también delegados, prosecretarios o protesoreros, que ayudan a los demás cargos, especialmente cuando la organización es muy grande.

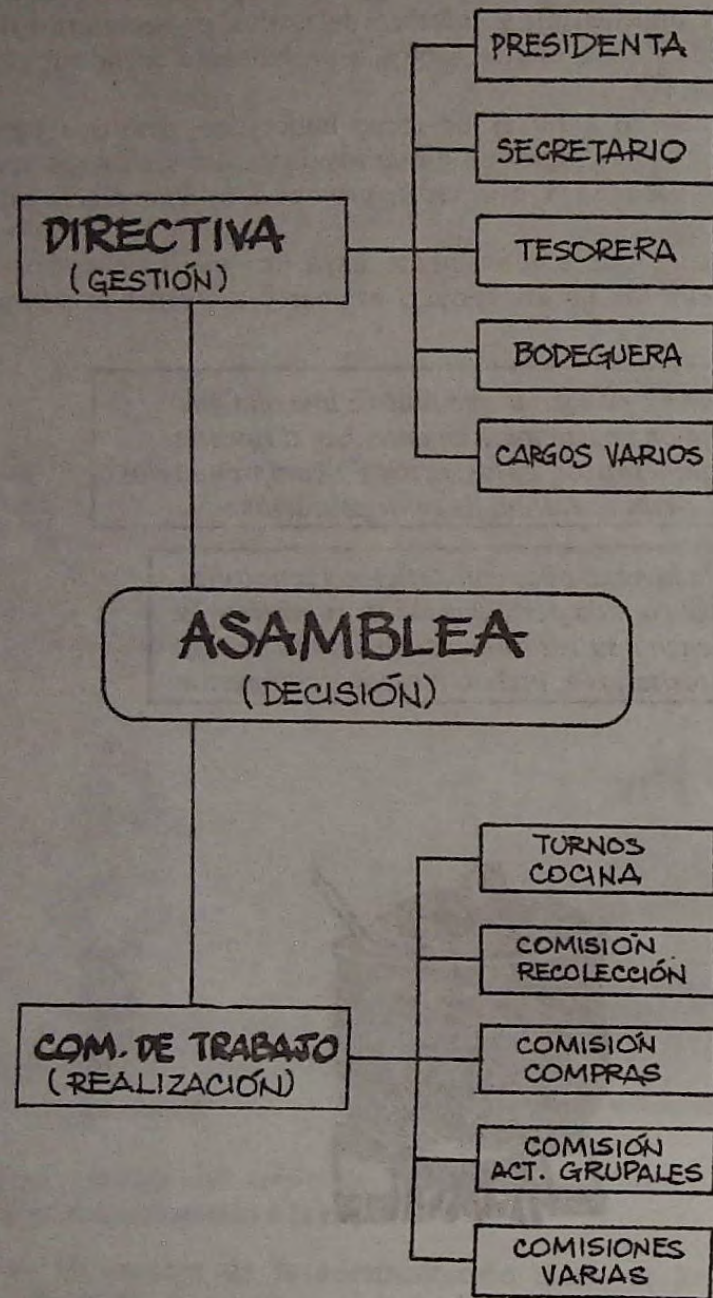
Pertenecer a la directiva no es un cargo honorífico, sino que significa mayor trabajo. Por eso es importante que los dirigentes sean responsables, que ejerzan con honestidad y que sepan promover la democracia interna en la organización.

Por otro lado, para que efectivamente haya una olla común democrática, todos los miembros deben apoyar, evaluar y controlar la acción de los dirigentes:

Podemos asegurar que junto a una olla que funciona participativamente, hay dirigentes más democráticos, aptos, activos y comprometidos con el destino de su organización

A la inversa, ollas con deficiencias notorias, escasa o nula participación de su miembros, tienen a su vez dirigentes incompetentes, autoritarios e, incluso a veces, deshonestos





V. PROBLEMAS Y DESAFIOS

Sin duda, la olla común está sometida a grandes dificultades. En su mayoría, estas limitaciones no son responsabilidad de la organización y sus miembros, sino que el resultado de problemas socio - económicos más generales: la falta de empleo, los bajos salarios, el aumento de los precios en los artículos de consumo básico, la escasa prestación de servicios sociales a los sectores populares (salud, educación, vivienda y servicios urbanos).

Pero, a pesar de estas tremendas dificultades y limitaciones, hay ollas que logran mantenerse y desarrollarse. Hay ollas que consiguen mejorar su respuesta a las necesidades de sus miembros. Hay ollas que obtienen resultados cada vez más satisfactorios.

Eso demuestra que, a pesar de las dificultades y limitaciones, hay problemas que las ollas pueden resolver y mejorar, que dependen de la organización y sus miembros.

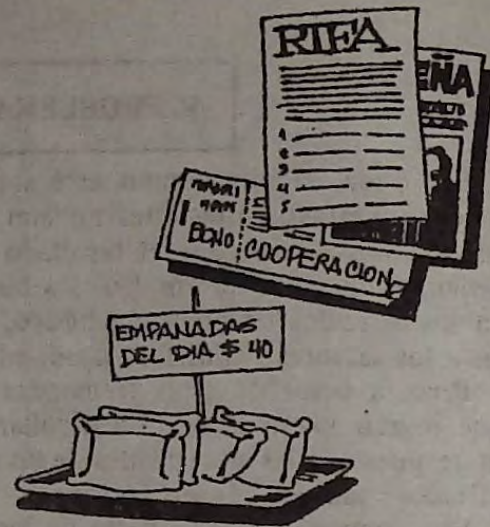
Cómo resolver los problemas que son responsabilidad del grupo, es el desafío más importante que debe enfrentar la olla común.

Para poder actuar en este sentido, cada olla debe:

- a) Identificar los problemas que surgen por responsabilidades propias de la olla.
- b) Discutir colectivamente modos de solución a esos problemas detectados.

Para ayudarse en esta tarea, es conveniente reconocer los distintos tipos de problemas, de modo de poder escoger el tipo de respuesta más adecuada. Los problemas que enfrentan las ollas comunes son de tres tipos:

- Insuficientes recursos económicos
- Inadecuados y limitados recursos materiales.
- Deficiente funcionamiento de la organización.



1.- PROBLEMAS ECONOMICOS

Este es uno de los principales problemas, ya que si una familia decide entrar a una olla común es porque no le alcanza la plata para comer bien.

Por eso es frecuente que muchas personas no estén al día en el pago de sus cuotas. También, como los precios van subiendo todos los días y las cuotas son más o menos fijas, la plata va alcanzando cada vez para menos cosas.

Como las personas difícilmente pueden pagar más, ya que la mayoría vive de "pololos", PEM o POJH, hay que buscar soluciones por otro lado.

Una buena alternativa es ponerle más empeño a las actividades económicas grupales. Aquí hay que ser creativo y trabajar hardo organizando peñas, rifas, venta de empanadas o cualquier actividad semejante que se le ocurra al grupo.

También es bueno esforzarse por conseguir nuevos donantes, ya sea en dinero, alimentos o utensilios.



Esto no significa dejar de lado el pago de las cuotas, ya que es el único ingreso fijo de la olla. Vale la pena esforzarse por pagar al día; o definir fechas de pago en que la mayoría pueda, como por ejemplo, cuando se cobra el PEM y el POJH.

Es fundamental ser concientes de que cada familia que no cumple con el pago de sus cuotas, perjudica a todos.

2.- PROBLEMAS MATERIALES

Cuando una olla común comienza a funcionar, es frecuente que no tenga la instalación ideal. Generalmente, el lugar donde se cocina no es confortable. Está al aire libre y sometido al mal tiempo. Muchas veces, el agua está lejos.

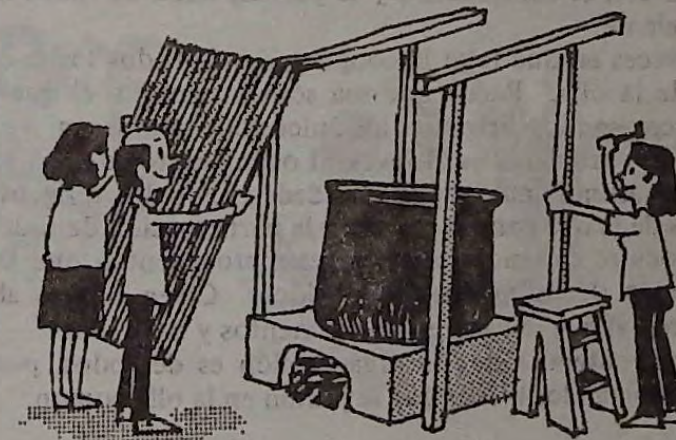
Por otro lado, cuesta mucho tener un buen lugar donde almacenar los alimentos. Si algún miembro presta su casa, le puede traer muchos dolores de cabeza ya que algunos pueden desconfiar de él.

Los utensilios de cocina, generalmente, son recogidos entre los miembros. Y suelen haber ollitas chicas, pailas, sartenes pequeños. Esto resulta mucho más trabajoso para los que cocinan, además de que se pierde calor del fogón con tanto recipiente chico.

Además, el combustible sube permanentemente. También ocurre que los niños se aburren de comer siempre lo mismo.

Frente a este tipo de problemas, hay que ponerle hardo empeño. En primer lugar, tratar de generar algo de dinero, mediante las actividades económicas grupales, para comprar ollas grandes o fondos.

También campañas de recolección de materiales de construcción en la población o en otros lugares, para mejorar las instalaciones de la cocina y la bodega.



La recolección ayuda mucho, además, a abaratar el costo del combustible. Como generalmente se ocupa leña, ésta se puede salir a buscar a lugares cercanos.

Pero sobretodo, hay que hacer un esfuerzo de imaginación para inventar nuevas recetas de cocina. Que tengan el mismo o menor costo, pero tratando de que sean más alimenticias, sabrosas y variadas.

Para esto, no es suficiente la imaginación. Se requieren algunos conocimientos sobre: nutrición, comercialización, hábitos de consumo, etc. La capacitación es fundamental, no bastan las ganas de trabajar y la buena voluntad.



3.- PROBLEMAS ORGANIZATIVOS

Como ya lo dijimos antes, una olla común que tenga ganas de trabajar y que lo haga con el compromiso y la participación de todos sus miembros, logra salir adelante.

Pero hay veces en que falta la cooperación de todos los miembros en las actividades de la olla. Puede que sea sólo un grupito el que lo haga todo y, muchas veces, son los dirigentes los únicos que se mueven.

Otras veces el problema es al revés. Los miembros desean participar más activamente y asumir más responsabilidades, pero los dirigentes se sienten como dueños de la olla común y limitan la participación de todos.

También ocurre que no todos los miembros sienten que la olla común es suya y fruto de esfuerzos compartidos. Creen que es algo así como un "comedero" al que se va a recoger alimentos y nada más.

Es necesario entender que la organización es de todos, porque sólo así se cuidan y respetan los bienes que se juntan en la olla común.

Por todo esto, hay que esforzarse por construir una organización lo más democrática posible. En la medida que haya más participación, las personas sentirán más suya la olla común y se comprometerán más con el grupo y sus resultados.



La deshonestidad, la incompetencia, el autoritarismo, la ineficiencia, sólo pueden prosperar cuando no hay espacios para la participación de todos y para la división de responsabilidades.

La democracia interna en una olla común es, doblemente, un derecho y un deber

Se requieren: asambleas periódicas y participativas, clara asignación de tareas y evaluación de su cumplimiento, elecciones democráticas y rotación de los cargos, libre acceso a la información de todos los aspectos de la olla (especialmente del manejo de las platas y víveres), aprendizaje y capacitación al alcance de todos, etc.





*Discute esta cartilla con tu grupo
y complétala, mejórala.*

pet

La finalidad principal del PET es la de contribuir al desarrollo y fortalecimiento del movimiento laboral chileno mediante la combinación de actividades de investigación, capacitación y extensión en el campo de las relaciones económicas y sociales del trabajo.