

COLECCION EXPERIENCIAS POPULARES



Hambre
+
Dignidad
=
Ollas Comunes

CLARISA HARDY

PRESENTACION PROGRAMA DE ECONOMIA DEL TRABAJO (PET)

El Programa de Economía del Trabajo es una entidad académica y de servicio a las organizaciones laborales. Su finalidad principal es la de contribuir al desarrollo y fortalecimiento del movimiento laboral chileno mediante diversos tipos de actividades en el campo de las relaciones económicas y sociales del trabajo: investigación, docencia, capacitación, asesoría, extensión y comunicaciones.

© Clarisa Hardy
Inscripción N°: 64.476
Programa de Economía del Trabajo (PET)
Academia de Humanismo Cristiano

Colección Experiencias Populares
Fotografía : Max Donoso
Diseño de portadas : Equus Arte y Diseño

Impreso en el mes de Abril de 1986
en los talleres de Icecoop - offset.
Teléfono: 499930

Primera edición de 1.000 ejemplares
Derechos reservados.

COLECCION EXPERIENCIAS POPULARES

Hambre
+
Dignidad
=
Ollas Comunes

CLARISA HARDY

pet

PRESENTACION DE LA COLECCION

Para una considerable parte de la población, la segregación económica y social ha pasado a ser una constante en sus vidas. En el país, y ya por muchos años, aproximadamente un millón de personas sigue desocupada o adscrita a los programas estatales de subsidio a la cesantía (PEM y POJH). Adicionalmente, otro medio millón de trabajadores participa en ocupaciones marginales, eventuales e inestables ("pololitos", comercio ambulante, empleos en el área de los servicios personales). En este 40% de la fuerza de trabajo económicamente excluida o marginalizada destacan, por su magnitud, ex obreros de la industria manufacturera y de la construcción, asalariados agrícolas que han perdido sus ocupaciones permanentes, algunos sectores de capas medias sin acceso a trabajos remunerados, así como un creciente contingente de mujeres y jóvenes de las familias de más bajos ingresos. Es decir, si bien la cesantía y la subocupación afectan al conjunto de la sociedad chilena, es al interior de los sectores populares donde se experimentan mayores niveles de profundidad y generalización.

Sólo en Santiago, un tercio de sus habitantes está localizado en las zonas urbanas más deterioradas: algo más de 1.200.000 personas en

poblaciones y campamentos, entre las cuales se incluyen 135.000 familias en condiciones de allegadas. Y en estos asentamientos precarios, con insuficiencia de servicios y serias carencias habitacionales, la marginalidad económica sobrepasa con creces las tasas nacionales: según informes de la iglesia, en algunas poblaciones marginales la desocupación puede alcanzar hasta el 60% de los jefes de hogar; en los campamentos Silva Henríquez y Fresno, donde residen casi 8.000 familias, el 49% de los jefes de hogar está cesante y otro 22% sólo cuenta con trabajos ocasionales; en los conventillos, cités, pasajes y residenciales que componen las viviendas deterioradas en la zona central de la capital, el 29% de los jefes de hogar carece de empleo, cifra que se eleva al 56% para los restantes miembros de la familia en edad de trabajar.

Detrás de estas impersonales estadísticas se esconde la realidad humana de millares de personas que, en el encierro territorial al que han sido segregadas, no logran mostrarse en toda su complejidad. No es difícil entender que surjan, entonces, visiones parciales y distorsionadas sobre el mundo popular marginal, al que se le atribuye una condición propia y homogénea de atomización, dispersión e inorganicidad y, por lo mismo, una natural disposición a la anarquía y violencia incontrolable. Pero resulta ser, que el 20% de la población que habita en las áreas urbanas marginales participa en distintos tipos de organizaciones sociales y que en ellas se canalizan positivamente iniciativas y respuestas populares frente al diario conflicto de sobrevivir económica, social y culturalmente.

El propósito de esta colección es, precisamente, exhibir la existencia de aquella parte del mundo popular que, en su exclusión, marginalidad

y segregación, ha sido capaz de generar nuevas prácticas sociales más organizadas y colectivas de sobrevivencia integral, expresivas de una manera renovada de ejercer y aspirar a una vida mejor. Al respecto, en el área metropolitana han surgido, estimuladas en su mayoría por apoyos externos pero crecientemente autonomizadas, centenares de organizaciones económicas populares que incorporan a más de un 10% de la población que reside en las zonas populares. En la búsqueda de solución a la variedad de necesidades básicas y sociales insatisfechas, se organizan asociativamente iniciativas populares para la producción y comercialización de bienes y servicios, en torno al consumo especialmente alimentario, para el acceso y solución de problemas habitacionales y sanitarios, etc.

Dar cuenta de este universo de experiencias organizadas en talleres laborales, amasanderías, huertos, ollas comunes, comprando juntos, comités de vivienda, grupos de salud, bolsas de cesantes, sindicatos de trabajadores eventuales, etc., es una tarea difícil si se pretende avanzar más allá del señalamiento estadístico y general del fenómeno. Por ello, hemos optado por seleccionar la presentación de algunos casos demostrativos de la diversidad de estas iniciativas populares en una serie que pueda recoger, con mayor profundidad y cualitativamente, sus reales y complejas dinámicas internas. Esperamos que la difusión de estas experiencias pueda servirle a las propias organizaciones que han colaborado en estos estudios, a otras organizaciones en general, así como a las diversas instituciones que estimulan, promueven y apoyan iniciativas populares organizadas.

I N D I C E

Presentación de la Colección	3
Participantes y colaboradores	11
Introducción	15

PRIMERA PARTE: LA OLLA COMO REALIDAD POBLACIONAL

<u>Capítulo I: Caracterización de la Olla Común</u>	21
A) Qué es una olla común	22
1. Por qué nacen actualmente las ollas	22
2. Sus características principales	24
B) Origen y situación actual de las ollas	29
1. Antecedentes	30
2. Desarrollo de ollas comunes en la ciudad (1974-1985)	31
3. La experiencia en una área de la capital: las ollas de la zona oriente	34
<u>Capítulo II: El Carácter Territorial de las Ollas Comunes</u>	43
A) Las comunas populares del oriente de la ciudad	44
B) Las ollas y sus sectores	47
1. Las ollas de La Florida	48
2. Las ollas de Puente Alto	52
3. Las ollas de Lo Hermida (comuna Peñalolén)	55
4. Consideraciones generales sobre los aspectos territoriales de las ollas	59
<u>Capítulo III: El Carácter Popular de las Ollas Comunes</u>	63
A) Las familias de las ollas y sus características	64
1. Tamaño familiar y grupos de edad	64
2. Composición y rasgos internos de las familias	68

B) Condiciones de vida y trabajo en los miembros de las ollas	70
1. Jefes de hogar: sexo, edad y escolaridad	70
2. Ocupaciones de los jefes de hogar	72
3. Composición familiar y trabajo	77
4. Condiciones de vida: vivienda, calidad habitacional y enseres	80

SEGUNDA PARTE: LA OLLA COMO REALIDAD MATERIAL

Capítulo IV: Recursos Financieros de las Ollas Comunes

89

A) Cuotas o aportes económicos familiares	89
B) Actividades económicas grupales	97
C) Donaciones externas en dinero	102

Capítulo V: Infraestructura y Alimentos en las Ollas Comunes

105

A) Instalaciones y utensilios	105
B) El combustible y su origen	109
C) Los alimentos y sus fuentes de abastecimiento	115
1. Variedad de alimentos	115
2. Origen de los alimentos y montos: donaciones y mercado	117

TERCERA PARTE: LA OLLA COMO REALIDAD ORGANIZADA

Capítulo VI: La Olla como Organización de Recursos Humanos

131

A) Estructura y dinámica organizativa	132
1. Colectivo grupal, toma de decisiones y asamblea	134
2. Comisiones de trabajo y participación efectiva	139
3. Directivas, gestión y coordinación externa	145
B) Liderazgos renovados	154
1. Los dirigentes y sus características	154
2. ¿Dirigentes gestores o representantes?	161

<u>Capítulo VII: La Olla como Organización de Subsistencia</u>	167
A) Cocinando juntas: el proceso cotidiano de trabajo	169
1. Preparación de alimentos	170
2. Distribución de la comida	174
3. Aporte nutricional de las ollas	177
B) Comiendo en casa: el impacto familiar de la olla	184
1. La alimentación en el hogar: días hábiles y fines de semana	184
2. No sólo de pan vive... ..	193
<u>Capítulo VIII: La Olla como Organización Social</u>	197
A) Los protagonistas y sus transformaciones	199
1. Nuevas prácticas colectivas	200
2. Percepciones de la realidad	204
3. Expectativas de futuro	207
B) Necesidades básicas y democracia: algunas reflexiones finales	210
<u>ANEXO DE CUADROS</u>	217
<u>FUENTES Y BIBLIOGRAFIA</u>	279

Este trabajo se realizó en tres fases: una de recolección que, conjuntamente con las personas de las ollas, realizamos en el curso de 1985. En la segunda parte, escrita entre las cuatro coordinadoras, se organizó el material que se agrupó en la descripción de las prácticas de las ollas de La Florida, La Horqueta, Santa Rita sector 1 y Alto sector 2.

Junto a dichas coordinadoras, las 39 ollas comunes allí agrupadas en esas fechas, participaron en todo el proceso de recolección de información (entrevistas administrativas en cada olla) y en los análisis de caso (en una muestra seleccionada de ollas).

Las coordinadoras y las respectivas ollas comunes son, esencialmente, paraguayas. Estas coordinadoras nacieron, crecieron y funcionan únicamente por el espíritu de las ollas.

PARTICIPANTES Y COLABORADORES

Este trabajo es el fruto de una investigación que, conjuntamente con las propias organizaciones, realizamos en el curso de 1985. En ella participaron, activamente, las cuatro coordinadoras de ollas comunes de la zona oriente, agrupadas en la denominada COCZO: las coordinadoras de ollas de La Florida, Lo Hermida, Puente Alto sector 1 y Puente Alto sector 2.

Junto a dichas coordinadoras, las 39 ollas comunes allí agrupadas en esas fechas, participaron en todo el proceso de recolección de información (encuestas autoadministradas en cada olla) y en los estudios de caso (en una muestra seleccionada de ollas).

Las coordinadoras y sus respectivas ollas comunes son, esencialmente, personas. Estas organizaciones nacen, crecen y funcionan diariamente por el esfuerzo de sus miembros,

las mujeres y varones que integran cada olla. Son ellos, en definitiva, quienes colaboraron en las distintas fases de este proyecto. Mencionarlos a todos, es una imposibilidad. Destacar a algunos, sería excluyente. Optar por no nombrarlos no significa, sin embargo, reducirlos al anonimato, puesto que su labor cotidiana en las ollas no es anónima ni oculta, con todos los riesgos que implica, en el presente, poner la cara en el trabajo organizacional.

Pero este esfuerzo contó, también, con otros apoyos. El equipo de solidaridad de la Vicaría Oriente fue fundamental en el estudio, no sólo por brindar su respaldo, espacio y tiempo institucional sino, sobretodo, por la disposición a proporcionar sus vivencias, experiencias y juicios sobre la materia.

En el terreno operativo, la investigación tuvo la colaboración especializada de profesionales. Loreto Jansana, enfermera experta en nutrición, realizó el estudio sobre la calidad nutricional de la alimentación en las ollas comunes, así como una exploración sobre el estado de los menores de 15 años. El resultado, parcialmente recogido en este texto, se volcó en dos documentos de trabajo divulgados a las ollas y sus miembros, en charlas y cursos directamente entregados por Loreto.

En el procesamiento manual de los datos de las encuestas de ollas comunes (encuestas cuya administración fue efectuada por las mismas 39 ollas de la zona oriente, bajo la responsabilidad de un igual número de dirigentes previamente capacitados) colaboraron parcialmente Alicia Leiva y Manuel A. Morandé, en su calidad de ayudantes y alumnos del postgrado del P.E.T. Alicia participó, además, en la realización y análisis de una encuesta exploratoria de precios de alimentos en grandes establecimientos comerciales, distribuidoras y mayoristas, por contraste con pequeños comercios y ferias poblacionales que abastecen habitualmente a las ollas comunes. El resultado de este tópico específico, marginalmente aprovechado en este texto, dio lugar a un borrador de cartilla de capacitación redactado por su

responsable, Alicia Leiva.

En la realización de estudios de caso en profundidad, con una muestra de 15 ollas comunes seleccionada a partir de la información general de las encuestas (con la aprobación de las respectivas organizaciones), colaboraron tres jóvenes antropológicos: Daniel Espinoza, Alejandro Elton y Francisca Márquez.

Finalmente, para el procesamiento computacional de los datos de la encuesta de hogar (sobre condiciones de vida y trabajo, calidad del consumo y nutrición), aplicada a una muestra de 89 familias de las ollas comunes de La Florida, contratamos los servicios de ACIF Ltda.

La discusión del material escrito con los dirigentes de las coordinadoras de ollas, con el equipo de solidaridad de la Vicaría Oriente y con los compañeros de trabajo del P.E.T., fue posible gracias a Victoria Castillo y Josefina Vial, que mecanografiaron los borradores. Victoria ha sido responsable, además, de la transcripción de esta versión final.

Clarisa Hardy
Santiago, marzo 1986.

INTRODUCCION

Cerca de la mitad de las organizaciones poblacionales funcionando en las comunas populares de Santiago están dedicadas al consumo, especialmente alimentario: ollas comunes, comprando juntos, comedores populares, algunos huertos familiares o comunitarios. A su interior, se concentra algo más del 70% de los sectores populares organizados en torno a la subsistencia.

La expansión en la ciudad y el crecimiento de este tipo de respuestas asociativas revelan que, frente a una necesidad tan básica como es la alimentación y ante situaciones en que ella se ha visto gravemente vulnerada, numerosos hombres y mujeres han optado por organizarse para intentar solucionar lo que no ha podido garantizarse desde sus núcleos familiares.

¿Quiénes son los que se organizan, por qué y cómo llegan a tal decisión? ¿Cómo hacer de la organización un

instrumento de soluciones reales a las necesidades y problemas que están en su origen? ¿Cómo mejorar la acción organizada y cómo ampliar su radio de operación? ¿De qué depende la autosuficiencia organizativa, qué espacios posibles existen de autonomía y cómo vencer las tendencias asistencialistas? ¿Qué impacto provoca la organización en la vida de sus miembros y qué valor tiene, finalmente, su presencia y ausencia? Son éstas, algunas de las innumerables preguntas que convergen en torno de una interrogante crucial en estos momentos: ¿es, acaso, la asociación de recursos y la organización del trabajo humano la mejor respuesta para enfrentar las distintas necesidades sociales acumuladas y, si así fuera, es irrelevante cualquier forma de organización, relaciones y dinámicas internas?

En búsqueda de respuestas a estas inquietudes nos embarcamos, conjuntamente con las ollas comunes de la zona oriente, en un proceso de exploración, que permitiera diagnosticar y acumular conocimientos para, desde allí, actuar propositivamente sobre su realidad y experiencias organizativas. Pero no sólo nos animó una inquietud particular e inmediateista. Si bien en la zona oriente no se encuentra el grupo más numeroso de este tipo de organizaciones, las ollas comunes que funcionan actualmente han adquirido un importante desarrollo y permanencia, mayor que el habitual en estas organizaciones en otras áreas. De allí que su estudio permitiría extraer algunas lecciones de proyección y utilidad más generalizables.

Con esta perspectiva, iniciamos el trabajo en los primeros meses de 1985, contando con la activa participación de las 39 ollas comunes y de las 4 coordinadoras sectoriales de ollas que las agrupan. El estudio partió con el diseño de los instrumentos de recolección de información, discutidos y elaborados con representantes de cada una de las ollas quienes, una vez impresas las encuestas correspondientes, se capacitaron durante 5 sesiones para autoadministrarlas en sus respectivas ollas de origen.

Los resultados de esta etapa, además de proporcionar

una exhaustiva información sobre la realidad poblacional, social, material y organizativa de las ollas, dio lugar a la selección de una muestra de 15 ollas -expresivas de la variedad de situaciones- en las que durante algunos meses se realizaron los estudios de caso en profundidad. Paralelamente se efectuó el estudio nutricional de la alimentación de las ollas y de la condición nutricional de los menores de edad, investigaciones dirigidas por una profesional, que capacitó a las bodegueras de ollas y madres de familia, respectivamente, para llevar adelante los registros necesarios.

Finalmente, conjuntamente con un grupo de familias, se elaboró una encuesta de hogar a ser autoadministrada por una muestra de núcleos familiares de ollas comunes de La Florida, sector interesado en conocer el impacto doméstico y privado de la olla común. Dicha encuesta, sobre condiciones de vida, trabajo y consumo alimentario, fue aplicada un día hábil y un domingo de la misma semana, para contrastar el aporte nutricional de la ollas y del hogar.

Complementariamente a esta investigación, se propuso la realización de un pequeño estudio exploratorio de los precios de los alimentos, a través de una encuesta aplicada en pequeños locales comerciales y ferias poblacionales, así como en grandes establecimientos. Esta iniciativa respondió a una inquietud de la coordinadora de ollas comunes de la zona oriente, en su tarea de iniciar una Central de Abastecimiento para el conjunto de ollas comunes.

Este texto recoge sólo parcialmente el resultado de este recorrido conjunto con las organizaciones. Porque, detrás de estas líneas, hay un año de esfuerzos, aprendizajes y transformaciones que vivimos, por igual, los profesionales y las ollas comprometidas en la experiencia. Su divulgación se propone mostrar una realidad y extraer de ella algunos elementos de reflexión que puedan ser útiles para el fenómeno particular de las ollas, así como para el proceso organizativo más amplio.

Tres partes componen este trabajo. La primera, integrada por tres capítulos, pretende caracterizar más conceptualmente a la olla común y presentar los rasgos de su entorno poblacional, así como su composición social interna: el recurso humano y social que se agrupa en estas formas de organización. La segunda parte, compuesta por dos capítulos, presenta los recursos materiales de las ollas comunes, en la perspectiva de facilitar una reflexión sobre los límites de la autosuficiencia, los requerimientos de apoyo externo y la naturaleza de sus relaciones (organización-entorno). Finalmente, la tercera parte articula, en tres capítulos, las tres dimensiones organizativas de las ollas: su capacidad de organizar recursos humanos para operar sobre los recursos materiales, la olla como organización de subsistencia propiamente tal y, por último, la olla como organización social, más allá de sus objetivos inmediatos y específicos. Se culmina con algunas reflexiones preliminares sobre el potencial de estas nuevas formas de organización popular en la construcción democrática.

Dada la extensión de este texto y la diversidad de aspectos abordados, hemos optado por una presentación que facilite su lectura. Cada una de las tres partes del trabajo es una unidad temática en sí misma y puede ser leída independientemente de las restantes. A su vez, cada capítulo es, también, autocontenido y no requiere, para su comprensión, de otros capítulos del trabajo. La secuencia refleja, sin embargo, una opción de cierta progresión de conocimientos presentados en el orden de los capítulos.

PRIMERA PARTE: LA OLLA COMO REALIDAD POBLACIONAL

CARACTERIZACION DE LA OLLA COMUN

De vez en cuando en algunos periódicos o boletines aparecen en determinados diarios, entrevistas a miembros de ellas comunes. Para el lector ajeno a esta realidad, parece a quienes están mejor informados, la lectura de estas referencias deja la imagen de los graves problemas humanos que aquejan a las poblaciones y que llegan hasta el extremo del hambre. Pero la olla no se reduce a una radiografía de la pobreza, ni la divulgación de su experiencia puede quedar restringida a un mero diagnóstico de carencias en las zonas poblacionales.

Nuestra intención es mostrar que, efectivamente, en algunas condiciones económicas, políticas y sociales, afectan severamente a las poblaciones que viven en el área impactada, el problema de la alimentación. Para ello se

A) Qué es una olla común

CAPITULO I

CARACTERIZACION DE LA OLLA COMUN

De vez en cuando en algunas revistas u ocasionalmente en determinados diarios, entrevistan a miembros de ollas comunes. Para el lector ajeno a esta realidad, incluso a quienes están mejor informados, la lectura de estos reportajes deja la imagen de los graves problemas humanos que aquejan a las poblaciones y que llegan hasta el extremo del hambre. Pero la olla no se reduce a una radiografía de la pobreza, ni la divulgación de su experiencia puede quedar restringida a un mero diagnóstico de carencias en los medios poblacionales.

Nuestra intención es mostrar que, efectivamente, las actuales condiciones económicas, políticas y sociales afectan tan severamente a los pobladores que surge, entre otros impactos, el problema de la alimentación. Pero la olla es

algo más que la necesidad de comer, algo distinto a la sola expresión del hambre en los sectores populares.

Este trabajo se propone demostrar tal afirmación. Para ello empezaremos contestando la pregunta que constituye el punto de partida de la exposición de esta nueva realidad organizativa.

A) Qué es una olla común

Difícil resulta caracterizar a esta organización si, previamente, no se analizan las razones que explican su origen. En efecto, en el pasado existieron ollas comunes. Sin embargo, las características de aquéllas respondían a orígenes y causas muy distintas a las actuales. 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, las condiciones que provocan tal situación de hambre tienden a mantenerse y a consolidar, inevitablemente, respuestas más estables y permanentes de los sectores populares para sobrevivir.

1) Por qué nacen actualmente las ollas

En la historia del mundo popular, la pobreza no es una novedad. Lentamente, sin embargo, con el desarrollo de la industrialización y de las ciudades, algunos aspectos de la pobreza empezaron a ser mejorados. Pero, más importante que las mejorías, eran las esperanzas de un futuro posible, mejor.

En la década de los sesentas, la cesantía afectaba, en promedio, al 6,4% de la fuerza de trabajo. En los tres

primeros años de los setentas, la cesantía incluso descendió y alcanzó los niveles más bajos de su historia, con un promedio inferior al 4% de la fuerza de trabajo desocupada. En esos días, subsistían problemas habitacionales, de servicios urbanos, dificultades en el consumo, etc. pero había empleo, legalidad sindical para defender los salarios ante la inflación y un desarrollo de los beneficios sociales en materia de educación y salud.

Todo esto explica la transitoriedad de organizaciones que, como las ollas comunes, son expresión de situaciones de pobreza extrema: las respuestas organizadas para tales propósitos se disolvían, en la medida que se solucionaban los problemas que les habían dado origen.

Desde 1973 en adelante, cambian drásticamente las condiciones: no sólo *aumenta la cantidad* de sectores sociales em pobrecidos, sino que *aumentan los niveles y profundidad* de las carencias que sufren dichos sectores. Al respecto, algunas cifras reveladoras de esta realidad.

- En lo que se refiere al *empleo*, la cesantía y la subocupación crecen considerablemente, manteniéndose estos niveles por largo tiempo: en la última década, la *desocupación real* (cesantes, PEM y POJH) sube -del 4% de los años anteriores- a un promedio del 20% de la fuerza de trabajo. Si a estos desocupados, sumamos a los trabajadores eventuales, en pololitos y empleos marginales, la cifra sube todavía más, al 40% de la fuerza de trabajo. En números, esto quiere decir que aproximadamente un millón y medio de personas están cesantes, o incorporados al PEM y al POJH o, por último, en trabajos marginales, ocasionales y mal pagados.

- Si consideramos el *ingreso mínimo familiar*, éste llega a tener, en 1984, la mitad del poder adquisitivo que tenía 10 años atrás: si por un lado, los precios de los bienes aumentan, los ingresos monetarios de los sectores populares han descendido sostenidamente.

- Respecto de los *servicios sociales*, el estado reduce

considerablemente el gasto social, alcanzando hoy en día los niveles que existían en el país un cuarto de siglo atrás: crece la población y aumentan las necesidades, sin embargo, el gasto público en servicios sociales es similar al que existía a comienzos de los sesentas.

En síntesis, un 30% de la población vive en condiciones de extrema pobreza. Dentro de estos sectores, de cada 10 niños, cerca de la mitad padece algún grado de desnutrición. Y esta población severamente afectada en sus necesidades más básicas sufre, además, las inclemencias de un entorno urbano deteriorado, concentrándose en las comunas más pobres, con menos recursos: insuficientes viviendas, malas condiciones habitacionales, escasos y distantes servicios médicos, falta de pavimentación en las calles, basurales.

La *exclusión económica* que afecta a tan vastos sectores sociales se acompaña, pues, de una *concentración urbana de la pobreza*, localizándose especialmente en ciertas comunas y, dentro de ellas, en sus áreas más pobres, las poblaciones y campamentos. En tales áreas residen los más necesitados, los que además, por las condiciones políticas imperantes, han perdido el reconocimiento legal a organizarse y, más todavía, el derecho ciudadano a demandar y reivindicar.

Son éstas las condiciones económicas, políticas y sociales que están detrás de las actuales ollas comunes y que explican por qué nacen, perduran y proliferan cada vez más, así como hacen entendibles las características que tienen estas ollas, como veremos a continuación.

2) Sus características principales

Existen apreciaciones distorsionadas de las ollas comunes, que no corresponden a como ellas son en realidad. Estas distorsiones se deben, tanto al ocultamiento y aislamiento en que se desarrollan estas experiencias, como a la persistencia de imágenes del pasado (las ollas comunes propias de las huelgas obreras, de las tomas de sitios, o los comedores habilitados en períodos de depresión económica).

Si bien al observarlas desde afuera, pueden reconocerse distintos tipos, tamaños y procedimientos, todas las ollas que funcionan en la actualidad comparten el hecho de ser:

- organizaciones que agrupan a un número variable de familias que residen en una misma área (proximidad habitacional) y que, en razón de sus escasos y/o irregulares ingresos, deciden poner en común algunos recursos económicos, materiales y alimentos, pero principalmente su trabajo, esfuerzo e iniciativas personales, para *cocinar en conjunto* y satisfacer, en parte, sus necesidades alimenticias.

De modo que, con el objetivo de solucionar sus graves problemas de alimentación, un grupo de familias de una misma población o campamento decide cocinar en conjunto, asociando tres tipos de recursos para su uso colectivo:

- Recursos económicos monetarios. Cuotas regulares en dinero aportadas por cada familia y dinero obtenido a través de actividades grupales de la olla.

- Recursos materiales e infraestructura. En un sitio prestado por algún miembro de la olla, por algún local comunitario o de iglesia, se instala la cocina con una mínima infraestructura: utensilios (fondos, ollas, sartenes, cucharones, etc.), fogón y combustible, bodega de almacenamiento de alimentos, etc.

- Recursos humanos: Todas las familias miembro de la olla aportan su trabajo los cinco días hábiles de la semana, en múltiples tareas que hacen posible cocinar en conjunto y distribuir diariamente un almuerzo, que cada familia traslada y consume en su hogar.

En esta sintética descripción están contenidos un conjunto de aspectos que, a nuestro juicio, marcan los rasgos característicos de las actuales ollas comunes: su carácter de organización popular, con asiento territorial y, cuyo objetivo de subsistencia, descansa en recursos y trabajo humano aportados colectivamente; dada la situación nacional

que les da origen, estas organizaciones tienden a permanecer inestablemente. Veamos estos rasgos con algún detalle.

a) La olla común es, ante todo, una organización. En efecto, los integrantes de la olla establecen relaciones regulares y habituales en torno de objetivos explícitos, conocidos por todos los miembros. Para el logro de tales objetivos, se diseñan tareas colectivas y funciones especializadas, con normas que regulan el desempeño de tales tareas y funciones, así como los deberes y derechos de los participantes de la olla. Estas relaciones regulares se consolidan, además, en torno a un conjunto de recursos -de uso y posesión comunes- que constituyen la infraestructura de la olla: local, bodega, implementos de cocina, cuotas, alimentos, etc. En este sentido, la olla no es, como algunos suponen, un *comederio*; no es un lugar externo al que algunas familias necesitadas acuden para comer o para retirar alimentos. Todavía más, producto de la organización que surge en relación a la alimentación, es que las familias de las ollas han adoptado el criterio de *cocinar juntas* (como la mejor manera de utilizar los escasos recursos disponibles) pero *comer separadas* (respetando la tradición cultural que le asigna a la familia y al hogar el lugar de convivencia en torno a la comida).

b) Mirando sus objetivos, la olla común es una organización de subsistencia. Entre sus propósitos explícitos más importantes está el de poder satisfacer, por medio de la asociación de recursos humanos y materiales, las necesidades alimenticias de sus familias miembro. Este objetivo central de la olla es el que la define como una *organización económica popular*: es decir, una organización que al proveer una comida diaria al núcleo familiar, permite sacarle el mayor provecho posible a los escasos recursos domésticos disponibles, ayudando de manera general a la economía del hogar.

c) Observando quienes la integran, la olla común es una organización popular. Ingresan y participan familias que intentan sobrevivir de su trabajo y que, a pesar de los

esfuerzos por conseguir y mantener un empleo estable, no lo logran o sólo esporádicamente. Son, por lo tanto, *familias trabajadoras* especialmente golpeadas por la cesantía y que carecen de ingresos económicos regulares, por una parte, y suficientes, por otra. Pero no es la situación económica deteriorada de cada familia la que define más específicamente a los sectores sociales que participan en las ollas comunes, sino la búsqueda de soluciones a sus problemas individuales de manera conjunta, asociándose con otras familias que comparten necesidades y objetivos similares. A lo largo de su participación, los integrantes de las ollas empiezan a percibir que su condición de trabajadores, como los obstáculos que les cierran la posibilidad de ejercer como trabajadores, crean una *identidad* cultural entre todos ellos y que esta identidad permite poner en práctica *propósitos comunes y compartidos*. La olla común es una organización popular, no sólo porque nace de la necesidad, sino porque quienes componen la olla se *identifican como iguales* en esa necesidad y porque buscan *soluciones conjuntas* a tal necesidad compartida.

d) Atendiendo a su modo de formarse, la olla común es una organización territorial. En ciertas áreas de la ciudad tienden a concentrarse los sectores sociales con más necesidades: las poblaciones y campamentos. Pero tal espacio no constituye solamente un lugar de residencia. Es más que eso, un espacio con lazos habituales de apoyo vecinal, de prestación de servicios, de intercambios, de favores y préstamos, etc. Más ahora, en que casi todos comparten problemas similares y que se requiere de la ayuda mutua. Por lo demás, está el hecho de que, de algún modo, todos se conocen por los años de vivir en el mismo lugar. Por estas razones, se entiende que la olla común se instale en la población o el campamento (sectores habitacionales que mayormente concentran familias con problemas de empleo e ingresos), en la casa o el sitio de alguna familia, y que a ella acudan los vecinos cercanos o próximos. La olla es, entonces, una organización netamente *poblacional*, que tiene ubicación en un área geográfica determinada y en la que se agrupan familias con lazos de vecindad, por comunidad de problemas y cercanía habitacional.

Se construye, de este modo, un vínculo entre la subsistencia y el lugar donde se vive: se busca resolver la necesidad básica de alimentarse organizando a quienes comparten sus problemas en el mismo lugar, recurriendo a los recursos habitacionales disponibles (la vivienda familiar, el sitio más amplio, la parroquia del sector o hasta el local de la comunidad).

e) Recogiendo su modo de funcionar, la olla común descansa en la asociación de recursos y trabajo colectivo. A su interior se verifica un real proceso de trabajo ejercido colectivamente por todos los miembros, quienes aportan recursos materiales y económicos gestados y utilizados, también, colectivamente.

Si observamos a la olla como una *organización del trabajo*, advertimos que sus dirigentes -cargos en los que rotan con frecuencia los miembros de la olla- más que funciones de representación, cumplen funciones operativas y especializadas para el logro de los objetivos propios de esta organización de consumo. De igual forma, los miembros de la olla, más que base organizada, constituyen los trabajadores-consumidores en los que descansa la realización de todas las tareas rutinarias de la olla, actividades que son rotatorias, prefijadas, controladas y evaluadas colectiva y periódicamente.

Si observamos a la olla como *asociación de recursos*, aunque algunos de esos recursos son de origen individual (cuotas semanales en dinero, ocasionales cuotas en alimentos, a veces implementos de cocina), el grueso de los recursos económicos y materiales se obtienen por medio de iniciativas promovidas y realizadas por la olla como unidad. Igualmente, estos recursos se utilizan y gestionan de manera colectiva y su destino es para beneficio igualitario de cada uno de los miembros de la olla. En definitiva, la olla carece de estatuto jurídico y, por lo tanto, no es propietaria de los bienes que va juntando con el aporte del trabajo colectivo. Sin embargo, en el proceso diario de trabajo, en sus prácticas cotidianas, la olla como colectivo humano

ejerce posesión efectiva y usufructúa de todos los recursos disponibles.

f) Por las condiciones imperantes, la olla común es una organización inestable con perspectivas de continuidad. Los problemas que dan origen a la necesidad de organizarse en una olla son los mismos que, curiosamente, explican la permanente *inestabilidad* en el funcionamiento de la olla. En efecto, la carencia de empleo e ingresos suficientes y regulares lleva a numerosas familias a unirse para cocinar juntas y asegurarse una ración diaria de comida. La actividad se financia, en parte, con cuotas semanales en dinero. Cuando la cesantía es total y prolongada, muchas familias no pueden pagar y decrecen los alimentos disponibles: eso afecta la eficiencia de la olla y compromete su funcionamiento. En consecuencia, permanentemente entran y salen familias según sus necesidades y posibilidades económicas; ollas que se agrandan y otras que empequeñecen; ollas nuevas que surgen y otras que se desintegran.

Pero esta *inestabilidad* que acompaña a todas las ollas se da, al mismo tiempo, con una *continuidad* del proceso organizativo: más allá de que en algunos sectores crezca y que en otros disminuya el número de ollas, más allá de que varíe frecuentemente su tamaño por ingresos y retiros de miembros, la permanencia de la crítica situación económica permite prever la *continuidad* temporal de estas formas de organización. La sostenida precariedad que viven las familias populares se explica en una prolongada crisis económica: eso permite entender que se den juntas en el tiempo, la continuidad de la olla y su inestabilidad.

B) Origen y situación actual de las ollas

Las ollas comunes poblacionales que actualmente funcionan en distintas zonas de Santiago, tienen un origen indirecto y otro más directo y cercano.

- *Indirectamente*, las tradiciones organizativas en torno al consumo, sin duda explican la *disposición o voluntad* de los sectores populares para buscar respuestas organizadas ante la necesidad de alimentarse.

- De manera *más directa y cercana*, las distintas etapas del modelo económico y político existente desde 1974 y su efecto en los sectores populares, explican las *formas y características* que adquieren estas nuevas organizaciones para el consumo.

¿De qué modo las *tradiciones organizativas* están presentes en el origen de las ollas comunes?

1) Antecedentes

Para una importante proporción de la población, las iniciativas organizadas para afrontar problemas de alimentación no son una novedad, ni hechos ajenos a sus propias experiencias. Al respecto, hay distintos antecedentes.

Para la mayoría que conoció un pasado de trabajo asalariado, el sindicato en numerosas ocasiones estimuló soluciones organizadas a las necesidades nutricionales de sus miembros: desde peticiones de apoyo y acceso barato a una canasta mínima de productos solicitada a través de pliegos, hasta formas más estructuradas como economatos, cooperativas de consumo, etc. También en épocas de conflicto, ollas que proporcionaban comida a los trabajadores y sus familias en el transcurso de las huelgas (en este último caso, la olla tenía existencia corta y transitoria, como apoyo material al trabajador en huelga).

Junto a este tipo de experiencias ligadas a los lugares de trabajo y a los trabajadores, también hubo algunas iniciativas organizadas en los lugares de residencia, con los habitantes de esas áreas en su calidad de consumidores: iniciativas de consumo promovidas por algunas Juntas de Vecinos (compras en común), Cooperativas de Ahorro y, posteriormente, las Juntas de Abastecimiento y Control de Pre-

cios (JAP), a nivel vecinal y comunal.

Pero las tradiciones organizativas de los consumidores, sea como trabajadores en sus lugares de trabajo o como pobladores en sus lugares de residencia vecinal, no han tenido solamente formas muy elaboradas y estructuradas. Los lazos o relaciones basadas en préstamos y donaciones, en el fiado e intercambio, etc. han formado parte de las prácticas populares habituales y eso, sin duda, facilita la formación de organizaciones más estables para resolver problemas comunes a tantas familias.

Ahora bien ¿cómo actúan todas esas tradiciones en el *origen más cercano y directo* de las actuales ollas comunes?

2) Desarrollo de ollas comunes en la ciudad (1974-1985)

Con la represión y los despidos que se desatan sobre los trabajadores inmediatamente después del golpe de 1973, comenzó una esforzada lucha por la subsistencia en numerosos hogares. Las familias de estos recientes cesantes, así como aquellas en que los jefes de hogar eran perseguidos sufrían, económicamente, el impacto de medidas y acciones políticas. Se pensó, por eso, que tal situación sería transitoria y que durante un tiempo habría que buscar algunas soluciones. Como respuesta emergieron las primeras bolsas de cesantes y, paralelamente, los comedores infantiles.

Pero, lo que parecía ser una situación transitoria se consolidaba. Los cesantes seguían sin trabajo y la subsistencia ya no aparecía como un problema al que había que darle respuestas momentáneas. En los hechos concretos, no se trataba tan sólo de algunas necesidades económicas vulneradas por razones políticas en determinados grupos localizados, sino que de un conjunto de necesidades básicas que comenzaban a ser afectadas, por el modelo económico, en amplios sectores poblacionales. Desde 1976, y en vista de tal situación, se expandió el número de comedores y se amplió su composición: ya no sólo estaban destinados a proporcio-

nar alimentación a los menores, sino que al núcleo familiar completo.

Como resultado: a comienzos de 1976 funcionaban en Santiago 263 comedores apoyados por la iglesia, con un total cercano a los 25 mil beneficiados. Esta cifra siguió aumentando progresivamente hasta diciembre de 1977, momento en el que funcionó el mayor número de comedores: un total de 323 con aproximadamente 31 mil personas (*). A partir de esa fecha, se desarrolló un proceso inverso y los comedores tendieron a disminuir.

En efecto, el comedor aunque intentaba abordar un problema central en la vida poblacional, no lograba plenamente sus objetivos: al estabilizarse la precaria situación económica en amplios sectores populares, las respuestas más *asistencialistas* (como el comedor), no resultan ser las más adecuadas. Es aquí cuando entran a jugar las *tradiciones organizativas*: las experiencias mantenidas del pasado pueden servir para recuperar iniciativas organizadas de mayor participación poblacional en la solución de sus propios problemas alimentarios.

Lentamente los comedores pasaron a ser sustituidos por las ollas comunes. Es decir, progresivamente la gente dejó de ir a comer a un lugar en el que buena parte de la responsabilidad recaía en alguna institución externa (principalmente, el apoyo de la iglesia) y empezó a desplegar sus propios esfuerzos en la tarea de alimentarse. Si bien la formación de ollas se había iniciado antes, al mismo tiempo que los comedores, es a partir de 1981 que este proceso adquiere mayor fuerza e importancia.

(*) Estos datos generales para Santiago son los que proporciona la Vicaría de la Solidaridad, organismo que desde su formación asumió, entre otras, tareas en torno de la subsistencia popular. Los comedores forman parte de las primeras iniciativas impulsadas y materialmente apoyadas por la Vicaría.

Para mostrar cómo se da este proceso veamos, de manera muy general, algunos datos globales para Santiago:

- En noviembre de 1982 se mantenían funcionando en distintas zonas de la capital, un total de 121 comedores familiares. En esa misma fecha operaban un total de 34 ollas comunes en la ciudad.

- En marzo de 1984 (16 meses después), los comedores habían decrecido a 93 y las ollas habían experimentado un leve aumento, llegando a ser 41 ollas en total.

- En junio de 1985, transcurrido poco más de un año, casi no quedan comedores pues sólo funcionan 30 en todo Santiago, mientras que las ollas han crecido velozmente: 232 ollas comunes distribuidas en distintas áreas poblacionales.

Evolución de Comedores y Ollas Comunes
(Región Metropolitana)

	Nov. 1982	Mar. 1984	Jun. 1985
Comedores	121	93	30
Ollas	34	41	232
Total	155	134	262

Fuente: Catastro PET.

En síntesis, podemos decir que estas organizaciones populares en torno al consumo, aunque han recogido distintas experiencias y tradiciones del pasado, se han ajustado con *realismo y novedad* a las condiciones existentes:

- En los primeros años, las respuestas no fueron muy organizadas, ni descansaron mucho en las iniciativas populares. Estaba, por una parte, la sensación de transitorie-

dad, la esperanza de que ya vendrían tiempos mejores. Por otra parte, estaba el ambiente represivo que inhibía la capacidad de organizarse.

- Más adelante, se recompusieron los sectores populares y resurgieron esfuerzos organizados que se orientaron a resolver algunas necesidades básicas. Sin embargo, todavía se requería de mucho apoyo externo.

- Desde 1982, en que la crisis económica no sólo se profundiza sino que, además, tiende a mantenerse en el tiempo, las ollas comunes -en tanto organizaciones- recogen el intento popular de asociar esfuerzos y recursos de manera *más estable y autosuficiente*, para enfrentar problemas que adquieren también un carácter más permanente. Nace el desafío de combinar el apoyo externo con los apoyos internos, propios de la organización y sus miembros.

- De modo que, en años recientes, mientras los comedores decrecen y casi desaparecen, aumentan en cambio -tanto en número de organizaciones como en cantidad de miembros- las ollas comunes como respuesta organizada más permanente de los sectores populares ante su necesidad de alimentación. Y este proceso de crecimiento es notorio, especialmente, en la zona oriente (*).

3) La experiencia en un área de la capital: las ollas de la zona oriente

En las Comunas populares del sector oriente -las que actualmente corresponden a La Florida, Puente Alto y Peñalolén- también hubo, hasta 1981, una mayor presencia de comedores. La sustitución de estos comedores por la organización de ollas comunes sigue la misma evolución descrita en general para Santiago, en un proceso que paulatinamente le

(*) Aunque en esta zona no está localizado el mayor número de ollas de la Región Metropolitana, sí exhibe el proceso de mayor estabilización y desarrollo en este tipo de organizaciones.

entrega a la población más activamente organizada, la responsabilidad de alimentarse (aún si parte importante de los alimentos sigue proviniendo, tal como en los comedores, de la Vicaría). El gran crecimiento de ollas comunes en estas Comunas se produce, al igual que en el resto de la ciudad, desde 1982.

Las razones son suficientemente conocidas. Ese año se experimentó el punto más alto de cesantía y, por lo mismo, de mayores problemas económicos en los hogares de los trabajadores. Pero ese año, además, los pobladores se vieron doblemente afectados: las inclemencias del clima golpearon con mayor rigor las precarias poblaciones y campamentos del sector, que sufrieron inundaciones por los violentos temporales del invierno. Esa fue como la excusa necesaria para que las familias afectadas ya largamente por la cesantía decidieran unir sus esfuerzos, dado el común problema frente a la catástrofe de ese invierno que inutilizó sus viviendas y enseres personales.

Mirando algunas cifras sectoriales, se advierte el proceso de consolidación de ollas desde 1982 a la fecha e, inversamente, el proceso de desintegración de los comedores:

- En 1982 había en la zona oriente un total de 24 comedores y, surgiendo en esos momentos, un total de 16 ollas comunes con alrededor de 600 familias y 3.535 personas.

- En junio de 1985 no queda ningún comedor funcionando en la zona oriente, mientras que se advierte una importante expansión de ollas comunes: 39 ollas, con 1.003 familias y 5.696 personas. De tal modo que, en el curso de los tres últimos años, se *duplica* el número de ollas comunes y de integrantes.

Evolución de Comedores y Ollas Comunes
(Zona oriente)

	Noviembre 1982		Junio 1985	
	Organiza- ciones	Personas	Organiza- ciones	Personas
Comedores	24	2.133	0	0
Ollas	16	3.535	39	5.696
Total	40	5.668	39	5.696

Fuente: Catastro PET.

Ahora bien, estas 39 ollas organizadas en La Florida, Puente Alto y Peñalolén, tienen las siguientes características:

a) En primer término, no obstante que el antecedente organizativo en la zona son los comedores, muy pocas de las actuales ollas tienen origen en algún comedor: de las 39 ollas, solamente 7 son el resultado de un comedor transformado (de estas 7 ollas, 4 están localizadas en Puente Alto, 2 en Lo Hermida y 1 en La Florida). Las restantes 32 ollas comunes nacen directamente como tales, sin antecedentes directos en algún comedor, aunque puedan incorporarse familias que previamente vivieron la experiencia y participaron de ciertos comedores infantiles y familiares.

El hecho de que estas ollas no sean el resultado directo de la reorganización de un comedor, permite entender las características de funcionamiento de las ollas de la zona oriente que, a diferencia de los comedores, critican más abiertamente el asistencialismo como solución a sus necesidades básicas, y ponen como requisito la participación responsable de los miembros para sacar adelante a su orga-

nización (fenómenos éstos que describiremos con más detalle a lo largo del trabajo).

b) En segundo término, la mayor parte de las ollas que funcionan actualmente en la zona oriente son organizaciones jóvenes, con una corta experiencia organizativa. En realidad, aunque el proceso de formación de ollas comunes se inició tempranamente -de manera paralela al de los comedores- la gran mayoría nació en los últimos años. Pero no sólo se trata de que gran parte de las ollas son de creación reciente sino, además, que las formadas antiguamente fueron disolviéndose. Hoy quedan pocas ollas comunes de los primeros tiempos.

Si observamos datos concretos: de las 39 ollas comunes registradas en junio de 1985, un total de 15 ollas tiene menos de un año de formación. Es decir, casi el 40% de las ollas comunes actualmente activas han sido creadas en el transcurso de los últimos meses, a partir de mediados de 1984. Por lo demás, otras 18 ollas tienen entre dos y tres años de antigüedad, es decir, se han organizado después de 1982; estas 18 ollas comunes representan casi el 50% del total de ollas.

Antigüedad de Funcionamiento Ollas Comunes
(Zona oriente)

	Nº Ollas	%
Menos de 12 meses	15	39,0
Entre 13-36 meses	18	46,0
Más de 36 meses	6	15,0
T o t a l	39	100,0

En otras palabras, de las 39 ollas del sector oriente, sólo seis (es decir, el 15% del total) tiene más de 3 años de formación, mientras que las restantes 33 ollas (el 85% del total) tienen una antigüedad inferior a los 3 años; de estas últimas 33 ollas, la mitad no sobrepasa siquiera el año de existencia (para analizar con detalle ésta situación, ver cuadros N°s. 1 y 2 del Anexo).

Importa destacar esta característica de juventud de las ollas comunes, porque eso permite entender algunas dificultades de manejo en la organización, tanto por la inexperiencia propia de una organización nueva, como por el hecho de que justamente en estos últimos años ha sido más difícil la situación económica nacional, imponiéndole mayores obstáculos al desempeño eficiente de la organización.

c) En tercer lugar, esta juventud de las ollas -propia del crecimiento en el número de organizaciones formadas especialmente en los últimos años- se da con un aumento del número de integrantes, lo que muestra una tendencia sostenida al crecimiento de las organizaciones populares para el consumo. En tanto la crisis económica se mantenga y, por lo mismo, en tanto los problemas de empleo e ingresos de las familias poblacionales sigan sin respuesta, las demandas por buscar solución a las necesidades más básicas a través de organizaciones como las ollas, tenderán a crecer. Este fenómeno, generalizado en las Comunas populares de la Región Metropolitana, se da con iguales características en la zona oriente: en plazos muy cortos, no sólo ha aumentado el número de organizaciones de base sino que, además, la mayor parte de estas ollas ha crecido en tamaño, incorporando más familias al trabajo y a los beneficios de la organización.

Sobre esto último, es cosa de mirar en concreto cómo ha evolucionado el tamaño de las ollas en el mencionado sector, desde la formación de cada olla hasta junio de 1985: exceptuando a las 14 ollas comunes de Lo Hermida -que consistentemente pierden familias inscritas- en las restantes 25 ollas distribuidas en La Florida y Puente Alto, se cons-

tata, por el contrario, un aumento en el número de familias incorporadas (desde su origen hasta el momento actual).

Es decir, mientras un tercio de las ollas comunes de la zona oriente pierde miembros, el 65% restante aumenta la cantidad de familias inscritas en la organización. Si tomamos a las 25 ollas que experimentan estos crecimientos, veremos que, desde que se constituye cada una de ellas hasta la fecha, ha habido un aumento en el número de familias miembro del orden del 40%. Así, estas 25 ollas, que cuando recién se formaron tenían 533 familias, en junio de 1985 trabajan con un total de 739 familias.

Este fenómeno de crecimiento que experimentan 25 de las 39 ollas comunes de la zona oriente, también puede expresarse de la siguiente manera: mientras en su origen, estas 25 ollas comunes agrupaban al 45% de las familias que estaban organizadas en todas las ollas, en junio de 1985 este mismo número de ollas ha pasado a agrupar al 75% de las familias actualmente organizadas en todas las ollas del sector (para mayor información, consultar el cuadro N°3 del Anexo).

Si hemos intentado mostrar con algún detalle esta situación, es porque nos parece importante en los resultados de la olla. La tendencia de la mayor parte de las ollas comunes de la zona oriente a aumentar la cantidad de familias inscritas, se debe a un proceso de empobrecimiento progresivo que afecta a numerosos hogares. Pero, esa misma situación económica deteriorada determina que no aumenten de la misma manera los recursos disponibles en las ollas: al aumentar el tamaño de las ollas sin un aumento similar en recursos materiales disponibles, ocurre que la olla reduce lo que puede entregarle a cada miembro.

La actitud solidaria de las ollas de incorporar más gente según sus necesidades, entra en contradicción con los servicios que la olla es capaz de proporcionar a cada familia: en la práctica se ha demostrado (y lo veremos con detalle más adelante en este trabajo) que, a medida que aumenta el número de miembros, disminuye la calidad de la alimenta-

ción para todos. Esta contradicción entre la actitud solidaria de acoger más familias en cada olla, por un lado, y la disminución de recursos disponibles que eso acarrea, por otro, se expresa en una última característica, que pasamos a describir a continuación.

d) Finalmente, como cuarto y último punto, quisiéramos señalar que las ollas comunes de la zona oriente son inestables. A pesar de que existe una tendencia al crecimiento, tanto en el número de organizaciones como de miembros organizados, este proceso se da con una alta inestabilidad interna en la organización: ollas que nacen y perduran, al lado de ollas que, por contraste, son incapaces de mantenerse y mueren; salidas continuas de algunos integrantes, al lado de nuevas incorporaciones.

La tendencia al crecimiento se produce de todos modos porque, por una parte, en la zona oriente han nacido más ollas nuevas de las que han desaparecido y, por otra parte, en el mismo período de tiempo han ingresado más familias de las que se han retirado.

A modo de ejemplo, en el transcurso de pocos meses a lo largo de este estudio, ocurrieron hechos reveladores de la inestabilidad que acompaña el crecimiento de la organización: de las 39 ollas con que comenzamos el estudio quedan, en agosto, un total de 37. Es decir, entre mayo y agosto se desintegro gran dos ollas en la zona oriente. Sin embargo, paralelamente surgen tres ollas nuevas en el mismo sector. Un par de meses después, en octubre de 1985, ya se han agregado dos ollas nuevas adicionales (*).

Si hacemos mención a la permanente inestabilidad que acompaña a las ollas comunes de la zona oriente, es porque eso puede también ayudar a entender algunos de los problemas organizativos y operativos que afectan su vida interna. Hay, pues, una relación entre lo externo y lo interno en las ollas comunes: el grado de estabilidad interna de la organización, no sólo depende de factores organizativos, sino también de la situación nacional más general.

(*) A fines de 1985, en pleno proceso de discusión de este texto, el número de ollas asciende a 44.

Si, como mencionamos anteriormente, la tendencia al aumento en el número y tamaño de las ollas comunes, se debe a las crecientes necesidades que experimentan numerosos sectores populares, también la inestabilidad de las ollas se relaciona con la crítica situación económica: la incapacidad de pago de cuotas de ciertas familias, la reducción de recursos, la inestabilidad laboral de los jefes de hogar influye en los retiros de algunos y en las demandas por ingresar a las ollas de otros.

En suma, los rasgos que caracterizan a las ollas comunes de la zona oriente no difieren de los que tienen otras ollas en la Región Metropolitana. Quien no entienda que los problemas que enfrentan internamente las ollas comunes no son ajenos a los problemas más globales que vive el país, y especialmente los sectores populares, no podrá asumir la resolución de dichos problemas ni podrá acompañar adecuadamente el proceso de desarrollo de estas ollas comunes.

EL CARACTER TERRITORIAL DE LAS OLLAS COMUNES

Las Ollas Comunes, como ya se ha dicho, son centros de asistencia surtidos por las necesidades de la zona oriente y las áreas pobladas en las zonas orientales. Se sitúan a lo largo de los ejes de desarrollo urbano, especialmente en las zonas de expansión urbana. En las zonas orientales han sido los lugares de reunión de las familias de la zona. Esta es la razón por la que muchas de ellas han sido centros grupales de reunión de las familias de la zona, al interior de sus habitaciones o departamentos. Allí han sido otros núcleos familiares con problemas y necesidades similares.

Las organizaciones de asistencia en general y las ollas comunes en particular surgen con gran fuerza, especialmente

CAPITULO II

EL CARACTER TERRITORIAL DE LAS OLLAS COMUNES

Las ollas comunes, al igual que otras organizaciones de subsistencia surgidas esta última década, han echado raíces en las áreas poblacionales. La cesantía, aunque se generaliza a lo largo de nuestro territorio, se concentra especialmente en las zonas más populares, aquellas que tradicionalmente han sido los lugares de residencia de los trabajadores. Esta es la razón por la que muchas familias buscan formas grupales de subsistencia en sus lugares de vivienda, al interior de sus poblaciones o campamentos, allí donde hay tantos otros núcleos familiares con problemas y necesidades similares.

Las organizaciones de subsistencia en general y las ollas comunes en particular surgen con gran fuerza, entonces,

en aquellas Comunas que concentran a los sectores más afectados económicamente: Comunas que usualmente se conocen como populares.

Veremos, a continuación, las características de las tres Comunas de la zona oriente en la que se desarrollan las ollas comunes, así como la distribución sectorial de estas organizaciones al interior de sus respectivas Comunas.

A) Las comunas populares del oriente de la ciudad

Para poder describir territorialmente a las ollas comunes, es necesario hacer una breve referencia a la organización administrativa de la Región Metropolitana.

La Región Metropolitana incluye un total de 34 Comunas distribuidas en: Area Metropolitana o Provincia Santiago, Provincia Chacabuco, Provincia Cordillera, Talagante, Melipilla y Maipo. De este total de Comunas, el mayor número se localiza en la Provincia de Santiago o Area Metropolitana, con 22 Comunas.

Ahora bien, las 3 Comunas en que se han organizado ollas comunes de la zona oriente, están localizadas -administrativamente- en la Región Metropolitana: dos de ellas, La Florida y Peñalolén, pertenecen a la Provincia de Santiago (la comuna de Peñalolén, de reciente creación, es producto de una subdivisión de Ñuñoa); la tercera comuna, Puente Alto, forma parte de la Provincia Cordillera.

A pesar de esta distribución administrativa, estas tres Comunas comparten el hecho de concentrar serios problemas económicos y sociales a su interior. A la vista, algunos indicadores:

Una manera de tener alguna idea sobre los recursos de que dispone una Comuna para satisfacer las necesidades sociales de sus habitantes, es el gasto anual que realiza

la municipalidad en su respectivo territorio.

En Peñalolén, comuna que se formó con las áreas más empobrecidas de Ñuñoa, habita una población aproximada de 174 mil personas. En 1984, según información pública de la Contraloría General de la República, la municipalidad de dicha Comuna realizó un gasto que, dividido por el número total de habitantes de Peñalolén, representó el equivalente a la insignificante suma de 57 pesos por persona. Ese mismo año, la municipalidad de Providencia -también en el sector oriente de la capital- mostró un gasto anual equivalente a 11 mil pesos por habitante de la Comuna.

Visto ahora este mismo indicador de otra manera. Mientras la comuna de Providencia -donde habita el 2,8% de la población del área metropolitana- en 1984 realizó un gasto correspondiente al 10,2% del gasto total de la provincia de Santiago, la comuna de Peñalolén -con el 4,3% de la población- realizó un gasto, ese mismo año, correspondiente al 0,08% del gasto total de la provincia.

Las Comunas de La Florida y Puente Alto, a pesar de estar en mejor situación que Peñalolén, también exhiben condiciones muy desventajosas. En 1984, la Municipalidad de La Florida gastó el equivalente a 1.669 pesos por habitante de la Comuna. Y en Puente Alto este monto fue levemente superior, con un gasto equivalente a 1.886 pesos por habitante del sector. También visto de otra manera este mismo indicador económico: la comuna de La Florida -una de las más pobladas de Santiago con el 6,2% del total de la población del área metropolitana- gastó en 1984 el 3,5% de gasto total de la provincia.

Gasto Municipal por Comuna: 1984
(Zona Oriente)

Comunas	Gasto Anual	Habitantes	Gasto Anual por Habitante
Providencia	\$1.245.172.000	113.715	\$ 10.949
Las Condes	\$1.571.719.000	296.394	\$ 5.302
La Reina	\$ 402.499.000	87.559	\$ 4.596
Puente Alto	\$ 163.742.000	133.203	\$ 1.886
La Florida	\$ 421.619.000	252.543	\$ 1.669
Peñalolén	\$ 9.954.000	173.502	\$ 57

Fuente: Información de la Contraloría General de la Repú**u**blica.

Pero, aparte de los ingresos municipales, existen otros indicadores de calidad de vida en las Comunas. En un par de estudios (*) realizados en 17 comunas del Gran Santiago, se consideran criterios como:

- *Calidad de la vivienda y servicios habitacionales:* disponibilidad suficiente de viviendas y de espacio habitable; instalaciones y servicios sanitarios; exceso de asentamientos provisionales, etc.

- *Calidad de servicios comunales:* salud, transporte, alcantarillado, escuelas, recolección basura, agua potable, etc.

- *Calidad medio ambiente:* arborización en las calles, áreas verdes, contaminación atmosférica, instalación industrias, etc.

(*) La referencia completa de estos estudios aparece en la sección "Fuentes y Bibliografía".

Según los puntajes obtenidos en relación a estos criterios, resulta que de las 17 Comunas del Gran Santiago, la comuna de La Florida tiene -después de Pudahuel- el segundo puntaje más bajo; Puente Alto le sigue con el sexto puntaje más bajo (*).

En resumen, si tomamos en cuenta criterios tan diversos como: calidad del medio ambiente, niveles de urbanización, ingresos e inversiones municipales, resulta ser que las comunas de La Florida, Puente Alto y Peñalolén están entre las seis Comunas más deterioradas de toda la Región Metropolitana.

Pero, además del deterioro general que afecta a estas tres Comunas de la zona oriente, en su interior se aprecia la existencia de numerosos asentamientos que concentran sectores con altos niveles de pobreza. Efectivamente, las ollas que crecen en estas Comunas se localizan, específicamente, en los campamentos y poblaciones más empobrecidas, allí donde más ha golpeado la cesantía.

B) Las ollas y sus sectores

Las 39 ollas comunes registradas en junio de 1985 en las Comunas de la zona oriente, se ordenan sectorialmente (según su proximidad geográfica) en cuatro Coordinadoras Sectoriales de Ollas Comunes: una coordinadora en la comuna de La Florida, otras dos en Puente Alto y una cuarta en Lo Hermida, comuna de Peñalolén. Estas coordinaciones revelan el carácter territorial que tiene la organización de ollas.

(*) Como el primer estudio se realizó en 1977 y el siguiente en 1981, la comuna de Peñalolén no aparece, porque todavía no se había formado. Pero, como ya señalamos, Peñalolén tiene condiciones aún más deterioradas que las mostradas por La Florida y Puente Alto.

Coordinadoras de Ollas Comunes
(Zona oriente)

Comuna	Coordinadora Sectorial de Ollas	Nº Ollas Comunes
La Florida	La Florida	11
Puente Alto	Puente Alto sector 1	6
Puente Alto	Puente Alto sector 2	8
Peñalolén	Lo Hermida	14
3 Comunas	4 Coordinadoras Ollas Comunes	39 Ollas

A continuación presentaremos separadamente a cada sector de ollas comunes para describir, aunque con brevedad, algunas de sus características más específicas (*).

1) Las ollas de La Florida

En esta Comuna funcionan, en junio de 1985, un total de 11 ollas que se distribuyen en dos subsectores: cuatro ollas ubicadas en el área de Departamental y siete ollas en el interior de Villa O'Higgins. A pesar de la distancia que separa a ambos subsectores, las once ollas trabajan territorialmente coordinadas y, para la mayor parte de sus actividades, se consideran integrantes de un mismo sector, la comuna de La Florida.

(*) Aunque la información que presentamos a continuación se obtuvo directamente de las ollas, el contexto general de la Comuna, sus poblaciones, campamentos y erradicaciones se analiza a partir de otros estudios que detallan en la sección "Fuentes y Bibliografía".

Las Ollas de La Florida
(junio 1985)

Nombre Ollas	Familias	Total Personas
Santa Cruz (*)	17	90
La Alborada	15	78
El Esfuerzo	37	175
André Jarlan	45	222
Santa Catalina	30	179
Nueva Esperanza	55	341
Santísima Trinidad	9	45
Nuevo Amanecer	45	291
San Luis	25	146
Las Perdices	36	180
Santa Isabel	15	87
11 Ollas	329	1.834

En 1982, en la Comuna de La Florida se registraban 21 campamentos, con un total aproximado de 5.973 familias. Dos años después, se habían erradicado totalmente 5 de esos campamentos y, de manera parcial, otros 2 campamentos (traslados de algunas familias), reduciéndose entonces estos asentamientos, tanto en habitantes como en cantidad: quedan actualmente 16 campamentos. Al lado de éstos, la existencia de 15 poblaciones con una proporción mayor de habitantes.

(*) Al poco tiempo de iniciado este trabajo, la olla Santa Cruz se disolvió. En ese subsector, Villa O'Higgins, han surgido entre agosto y octubre de 1985, otras 3 ollas nuevas: La Caridad, María Gabriela y San Lorenzo. Actualmente, entonces, son 13 las ollas de La Florida.

Con un promedio de 30 familias (*) por olla en La Florida, a estas organizaciones ingresan, justamente, las personas más necesitadas de los campamentos y poblaciones anteriormente mencionados.

Desde el punto de vista de la ubicación de las once ollas, un total de siete ollas funciona en un igual número de poblaciones y las restantes cuatro ollas están localizadas en tres campamentos (puesto que dos de las cuatro ollas funcionan en un mismo campamento). En otras palabras, en la mitad de las poblaciones de la comuna hay funcionando, en la actualidad, una olla (una proporción menor de campamentos de La Florida tiene alguna olla en el interior del asentamiento). Pero esta descripción es insuficiente.

Si en vez de mirar en qué espacio físico está localizada cada olla y, en cambio, analizamos en *qué lugares residen los miembros de las ollas*, veremos que dos tercios de las familias viven en poblaciones y el otro tercio en algunos campamentos de La Florida. Aunque la mayor parte de las veces, coincide el lugar donde se instala la olla con el lugar donde viven todos los miembros que se organizan, en otras ocasiones hay ollas que inscriben familias de áreas habitacionales distintas, pero vecinas: así, tres de las siete ollas ubicadas en poblaciones tienen algunas familias que viven en campamentos cercanos a la población en que funciona la olla correspondiente. Esto se explica, porque es más difícil en campamentos y más fácil, en poblaciones disponer de un sitio apto para la instalación física de la olla (sitio donde cocinar y almacenar).

En todo caso, la distribución de las familias de las ollas según su residencia en poblaciones y campamentos de La Florida, es la siguiente:

(*) Para mayor detalle, ver cuadros N^{os}. 4 y 5 del Anexo.

Residencia Miembros Ollas: La Florida
(junio 1985)

	Familias Miembro	
	Cantidad	%
Total Miembros Ollas	329	100,0
Miembros residentes Población	223	68,0
Miembros residentes Campamentos	106	32,0

Finalmente, y coincidiendo con las características generales de la Comuna en la que hay serias limitaciones en relación a la calidad del medio ambiente físico, vivienda y urbanización, las familias de las ollas de La Florida viven evidentes problemas en estos aspectos.

De las 329 familias organizadas en las 11 ollas, sólo 70 (es decir el 21%) dispone de una vivienda construida con material sólido. Aparte de 6 familias que residen en habitaciones de adobe, la inmensa mayoría tiene viviendas de madera. Entre estas últimas, cerca de la mitad sólo dispone de mediaguas, con la consiguiente reducción de la superficie habitable que implica ese tipo de construcción.

A estas condiciones en la calidad de las viviendas, considerando que un total de 118 familias habitan mediaguas, hay que agregar el hecho permanente de los allegados: 60 familias inscritas en las ollas de La Florida viven de allegados (un 18% del total de las familias) y en un 40% de los hogares, el núcleo familiar comparte su vivienda con otros parientes. Donde el fenómeno de los allegados se manifiesta con mayor intensidad es, justamente, en dos de las ollas con más problemas habitacionales, localizadas en un campamento: las ollas Santa Isabel y San Luis, en el campamento Villa Galvarino.

2) Las ollas de Puente Alto

En esta Comuna funcionan, en junio de 1985, un total de catorce ollas comunes. Dadas las distancias geográficas, este conjunto de ollas se coordina separadamente en dos sectores: un grupo de seis ollas vecinas se integra en una Coordinadora de Ollas Comunes Puente Alto sector 1; las restantes ocho ollas, también próximas entre sí, se organizan en la otra Coordinadora de Ollas Comunes Puente Alto sector 2. No obstante estar ubicadas en la misma Comuna, las actividades de ambas coordinaciones de ollas son independientes y guardan entre sí tanta relación como con las restantes ollas comunes de toda la zona oriente.

Las Ollas de Puente Alto (junio 1985)

Sector	Nombre Ollas	Familias	Total Personas
Puente Alto Sector 1	Vista Hermosa	18	139
	Joaquina Vedruna	22	117
	Cordillera	20	101
	Carol Urzúa	52	239
	Los Troncos	31	168
	Open Door	13	68
Sub Total	6 Ollas	156	832
Puente Alto Sector 2	Luis Esteban	30	196
	Enrique Alvear	25	177
	San Sebastián	33	204
	Santa Gemita	30	221
	Luis Borremans	24	91
	Oscar Bonilla	25	193
	El Esfuerzo	36	220
	André Jarlan	51	237
Sub Total	8 Ollas	254	1.539
Total	14 Ollas	410	2.371

La existencia de múltiples parcelas y las actividades agrícolas que caracterizaron a Puente Alto pocas décadas atrás, fueron desapareciendo en un proceso de urbanización que progresivamente le cambió el rostro a la Comuna. Expresión de este fenómeno de rápida urbanización es el importante crecimiento de su población residente. En 1982, además de las 49 poblaciones de la Comuna, había 11 campamentos que albergaban a un conjunto de 1.432 familias. Resultado de las políticas oficiales de erradicación de campamentos y reubicación de sus habitantes, aplicadas desde 1982, Puente Alto se ha convertido en una Comuna receptora de familias erradicadas de campamentos de distintas zonas de la provincia de Santiago.

Así, entre 1982 y 1985, fueron trasladadas a Puente Alto 2.936 familias de 14 campamentos que habían estado asentados en las comunas de La Reina, Pudahuel, La Cisterna, San Miguel y La Florida. Además, fueron reubicadas dentro de la misma Comuna las familias de 2 campamentos.

Para graficarlo mejor, Puente Alto ha recibido aproximadamente al 10% del total de las familias erradicadas de otros campamentos de distintas comunas del Gran Santiago. Esto significa que una Comuna como Puente Alto, que presenta serios problemas habitacionales, malas condiciones ambientales y un reducido presupuesto de gastos por habitante, agrava su situación en la medida que recibe más población a la que no puede ofrecerle servicios.

Y es en este contexto de condiciones comunales que nacen las ollas comunes, localizadas justamente en los sectores habitacionales con mayores carencias.

Veamos entonces, donde están *concretamente* ubicadas las ollas comunes de los dos sectores de Puente Alto:

En el primer sector de Puente Alto, en el suroriente de la Comuna, funcionan 6 ollas con un promedio de 26 familias por organización(*). Y la totalidad de estas ollas está ubicada en poblaciones: en 3 de las 5 poblaciones que existen en el primer sector de Puente Alto funcionan 5 ollas; la sexta olla está localizada en una comunidad periférica donde predominan parcelas.

En el segundo sector de Puente Alto, en el nororiente de la Comuna, están localizadas las restantes 8 ollas comunes. En este sector se concentran los problemas más críticos de la Comuna y es el que muestra una mayor densidad poblacional. De allí que las ollas comunes de este sector tengan también una mayor proporción de miembros: en las 8 ollas hay un promedio de 32 familias por organización(*). Y estas ollas comunes, a diferencia de las del primer sector, están localizadas tanto en poblaciones como en campamentos: 6 ollas en un igual número de poblaciones y 2 ollas en otros tantos campamentos.

Y esta localización de las ollas nos remite al lugar donde residen las familias organizadas: mientras en el primer sector, la totalidad de los miembros de las 6 ollas vive en poblaciones; en el segundo sector, dos tercios de las familias viven en poblaciones y un tercio en campamentos.

Residencia Miembros Ollas: Puente Alto
(junio 1985)

	Primer Sector		Segundo Sector		Total Puente Alto	
	Familias	%	Familias	%	Familias	%
Total Miembros Ollas	156	100,0	254	100,0	410	100,0
Miembros residentes Población	156	100,0	180	71,0	336	82,0
Miembros residentes Campamento	0	-	74	29,0	74	18,0

(*) Para mayor detalle ver cuadros N°s. 4 y 5 del Anexo.

Si se observan las condiciones habitacionales de los miembros de las ollas, también se aprecian diferencias entre ambos sectores.

De las 156 familias que están en las ollas del primer sector, un total de 96 (el 62% de las familias) tiene una vivienda de construcción sólida y otro 35% (54 familias), de madera. Entre estos últimos, 31 familias habitan mediaguas.

En cambio, de las 254 familias del segundo sector, sólo 55 (es decir, el 22%) posee vivienda sólida, mientras la inmensa mayoría dispone de construcciones de madera. De éstas, 58 familias viven en mediaguas.

En términos generales, hay problemas habitacionales compartidos en ambos sectores, a juzgar por la cantidad de familias que sólo tiene acceso a mediaguas: el 22% de los miembros de las ollas de Puente Alto está limitado a la reducida superficie habitable que le proporciona su mediagua.

Pero no sólo está el problema de la calidad de la vivienda y de los reducidos espacios habitables que disponen las familias de las ollas sino, además, la falta de vivienda para un importante grupo: 62 familias de las 14 ollas viven como allegados. Es decir, un 15% de los núcleos familiares que se alimentan en estas organizaciones carecen de habitación propia y deben vivir de allegados en otros hogares de Puente Alto.

3) Las ollas de Lo Hermida (comuna Peñalolén)

En la Comuna de Peñalolén, más específicamente dentro de Lo Hermida funcionan, en junio de 1985, un total de 14 ollas comunes. Distribuidas en distintos sectores habitacionales de Lo Hermida, todas estas ollas tienen una coordinación única que centraliza las distintas actividades e iniciativas individuales.

Las Ollas de Lo Hermida
(junio 1985)

Nombre Ollas	Familias	Total Personas
Cristo Rey	21	98
La Concepción	24	144
San Carlos	18	103
Lautaro	15	75
Santa Teresa de Jesús	24	143
Sagrado Corazón (*)	14	66
San Pedro	27	163
Raúl Silva Henríquez	18	116
Simón Bolívar	24	132
René Schneider	17	92
Aurora de Chile	15	81
Nueva Quilín	12	59
Espíritu Santo	23	130
Yungay	12	89
14 Ollas	264	1.491

Es importante destacar que la nueva Comuna de Peñalolén, producto de una subdivisión de la antigua Comuna de Ñuñoa, nace incorporando a la totalidad de los campamentos existentes en dicha Comuna Ñuñoa. Es decir, Peñalolén incorpora desde su origen a 26 campamentos que constituyen en la actualidad el grueso de sus asentamientos humanos.

Como consecuencia de las políticas de erradicación de campamentos y reubicación de las familias, esta comuna nueva absorbe -entre 1982 y 1985- un total de 1.741 grupos familiares adicionales, provenientes de campamentos de otras comunas de Santiago. En otras palabras, del total de fami-

(*) Al poco tiempo de iniciado este trabajo, la olla Sagrado Corazón se disolvió, quedando entonces 13 ollas comunes en Lo Hermida.

lias erradicadas en los últimos 3 años, el 6% es localizado en Peñololén. Así, a la precariedad de origen que caracteriza a esta comuna (que, como ya vimos, es la de menores recursos económicos de la provincia), se suma el hecho de convertirse en albergue de más habitantes, ampliándose los niveles de pobreza existentes.

En este marco de condiciones hay que entender la situación de Lo Hermida, que recoge al interior de su territorio a 12 de los 26 campamentos de toda la Comuna. La pobreza de condiciones de Lo Hermida no es distinta a la que muestra Peñololén en su conjunto, pero con una característica muy propia que le da su sello original a Lo Hermida: una tradición social y comunitaria que la vincula a las importantes organizaciones y movilizaciones poblacionales por terrenos y vivienda de la década de los sesentas, y que es la herencia organizativa que conserva este territorio en la actualidad.

Con estos antecedentes veamos, ahora, algunos rasgos territoriales de las ollas de Lo Hermida. Con un promedio de 19 familias por organización(*), *las 14 ollas se localizan* casi exclusivamente en poblaciones: sólo 2 ollas comunes están ubicadas en un igual número de campamentos, mientras las restantes 12 ollas se distribuyen en distintos sectores poblacionales (encontramos ollas comunes en 4 sectores poblacionales de Lo Hermida, así como en La Faena y Peñololén Alto).

Desde el punto de vista del *lugar donde residen los miembros* de estas ollas, las tres cuartas partes de las familias viven en poblaciones y sólo un cuarto de los grupos familiares habita en campamentos.

(*) Para mayor detalle, ver cuadros N°s. 4 y 5 del Anexo.

Residencia Miembros Ollas: Lo Hermida
(junio 1985)

	Familias Miembro	
	Cantidad	%
Total Miembros Ollas	264	100,0
Miembros residentes Población	227	86,0
Miembros residentes Campamento	37	14,0

Esta mayoritaria presencia de miembros de ollas que residen en alguna población tiene que ver con el hecho de que entre 1982 y 1985 se legalizó la situación de vivienda en un alto número de familias de Lo Hermida (aproximadamente un total de 3.569 núcleos familiares fueron legalmente radicados en dicha área), sin alterarse por ello las condiciones ni la calidad habitacional de las respectivas viviendas. Es cosa de mirar algunos datos.

De las 264 familias que componen las 14 ollas, sólo 49 de ellas (el 18,5%) dispone de una vivienda de material sólido, mientras que las restantes 215 familias (el 81,5%) habita construcciones de madera. De estas últimas, 128 grupos familiares sólo dispone de mediaguas convirtiéndose, así, en el tipo de vivienda más habitual que tienen los integrantes de las ollas.

Por otro lado, un 17% de las familias de las ollas viven como allegados, lo que reduce todavía más los espacios habitables. Podemos concluir que el problema habitacional en Lo Hermida no es tanto legal, sino que tiene que ver con la calidad de la construcción pero, sobretodo, con la reducción de las superficies vivibles por familia.

4) Consideraciones generales sobre los aspectos territoriales de las ollas

Para caracterizar territorialmente al conjunto de las 39 ollas comunes de la zona oriente podemos mencionar, en términos generales, que ellas están distribuidas en el radio de las Comunas de La Florida, Puente Alto y Peñalolén, pero que se localizan particularmente en algunas *poblaciones* y *campamentos*.

Aunque el mayor número de ollas está en poblaciones e, igualmente, la mayor parte de las familias de las ollas residen en poblaciones y no en campamentos (el 78% de las familias vive en poblaciones y el 22% en campamentos), esto es más acentuado en el sector 1 de Puente Alto, en el que no hay familias de campamentos participando en ollas (para el detalle, ver cuadro N° 6 del Anexo).

Los problemas de vivienda, característicos de estos asentamientos humanos, se advierten en el tipo de construcción y en las condiciones habitacionales más frecuentes de los miembros de las 39 ollas: mientras sólo 270 familias poseen una construcción sólida, 718 familias habitan casas de madera; la mitad de éstas son mediaguas. En total, el 33% de las familias de las ollas de la zona oriente -un tercio de todas las familias- vive en *mediaguas*. Este problema habitacional es mucho más fuerte, justamente, en el sector más pobre: casi el 50% de las familias de las 14 ollas de Lo Hermida vive en mediaguas (sobre tipos de construcción en las ollas, ver cuadro N°7 del Anexo).

Desde el punto de vista de las condiciones habitacionales, el 17% de las familias de todas las ollas -es decir, un cuarto de las familias- viven de *allegados* en otra casa o sitio (ver cuadro N°8 del Anexo). Es importante aclarar, que el dato que damos de allegados se refiere a núcleos familiares completos que carecen de vivienda propia y deben instalarse en la casa o sitio de otra familia (usualmente parientes). Esto es distinto a otro fenómeno muy frecuente: en las ollas de La Florida, por ejemplificar, el 40% de las

familias miembro convive, en su hogar, con otros parientes a quienes incluye en la alimentación como parte integrante de su núcleo familiar (*).

Esta caracterización general no nos dice mucho, sin embargo, si no la confrontamos con la información sectorial que proporcionamos previamente. Porque, más allá de todos los elementos comunes que comparten las ollas, sus particularidades se deben al medio territorial, físico, urbano, en el que nacen y se desarrollan estas organizaciones, en el que viven y se relacionan habitualmente sus miembros: la olla es, finalmente, una especie de radiografía de su espacio poblacional; es una organización que recoge lo que de positivo nace en la solidaridad de la convivencia en un territorio o espacio compartido pero, también, lo que de limitante impone la carencia de recursos y servicios urbanos mínimos, propios de este deteriorado territorio.

Al respecto, podríamos sintetizar algunos elementos que aparecen como más significativos:

a) En primer lugar, parece haber una relación entre áreas territoriales más empobrecidas y mayor número de organizaciones de subsistencia: esto permite entender que, proporcionalmente (considerando la superficie del sector y el número de habitantes), sea en Lo Hermida donde más ollas funcionan y en Puente Alto donde el número de organizaciones es menor.

b) En segundo lugar, también parece haber alguna relación entre el tamaño de las ollas (número de familias que ingresan) y la densidad poblacional del sector (número real de habitantes): esto ayuda a entender que, en promedio, las ollas comunes del sector 2 de Puente Alto tengan el mayor número de familias. Pero, también explica que, al interior

(*) Este dato sólo lo sabemos para las ollas de La Florida, porque solamente en este sector se hizo un estudio más a fondo con encuestas de hogar, que presentaremos con mayor detalle en el siguiente capítulo.

de una misma área territorial, determinadas ollas tengan un mayor número de miembros que otras.

En todo caso, y como dato ilustrativo: aunque el sector 2 de Puente Alto tiene el promedio más alto de tamaño por olla (32 familias) y Lo Hermida el promedio más bajo, con 19 familias por olla, en todos los sectores hay una gran variedad de tamaños. En efecto, en los cuatro sectores en que están distribuidas las 39 ollas de la zona oriente, los rangos varían de 9 familias en la olla más pequeña a 55 familias en la olla más grande.

c) En tercer lugar, aunque es evidente que la formación de ollas poblacionales es una respuesta a la pobreza de recursos de los hogares, también es cierto que las características territoriales, urbanas, importan mucho: se requieren algunas condiciones mínimas habitacionales, de espacio, de vecindad, de acceso a materiales y servicios (como agua potable, por ejemplo), de proximidad a fuentes de abastecimiento (como alimentos y combustible), etc. para instalar y operar una olla. Esto se advierte en el hecho de que, aún cuando ingresan a las ollas familias con mayores problemas económicos, la organización tiende a crecer en áreas habitacionales que no son, necesariamente, las más precarias: así podemos explicarnos el mayor número de ollas en poblaciones que en campamentos e, igualmente, la mayor participación de familias que residen en poblaciones y no en campamentos.

Y es importante señalar esta situación, porque aparece una vinculación estrecha entre las *disponibilidades* habitacionales y de servicios urbanos, con la *posibilidad* de resolver más adecuada y organizadamente las necesidades alimentarias de las personas.

CAPITULO III

EL CARACTER POPULAR DE LAS OLLAS COMUNES

Las ollas comunes, por ser organizaciones poblacionales con asiento territorial, se diferencian unas de otras en función de las características específicas de los asentamientos urbanos en que están instaladas y en los que residen sus miembros. Eso se trataba de mostrar, justamente, en el capítulo anterior.

Sin embargo, estas distinciones territoriales pasan a ser secundarias cuando se advierte que, en otro plano, todas estas organizaciones comparten una misma identidad social. Así como dentro de las Comunas populares, las ollas funcionan especialmente en ciertos tipos de asentamientos urbanos más precarios, también los sectores sociales convocados por estas organizaciones comparten determinados ras-

gos y características que permiten decir -como mostraremos a continuación- que en estas organizaciones de subsistencia tienden a participar ciertos grupos populares con mayores niveles de carencias.

Son grupos humanos que en el lenguaje frío e impersonal de la economía se conocen como *sectores de extrema pobreza*, pero que desde la perspectiva de su voluntad por buscar soluciones propias y organizadas, quedan mejor identificados como *trabajadores que pugnan por superar la marginalidad y exclusión* a que han sido sometidos.

A) Las familias de las ollas y sus características

Como se viera anteriormente, uno de los graves problemas sociales que se advierte en las Comunas populares más pobladas de la ciudad, es la falta de vivienda y servicios básicos para una cuantiosa proporción de sus habitantes. Y este hecho afecta la capacidad de subsistencia de las familias populares, pues aumenta el número de familiares que conviven en una reducida superficie habitable, sin aumentar de igual forma los recursos económicos requeridos para satisfacer las necesidades de tantas personas. Esa es una realidad que golpea a todos por igual, pero especialmente a los seres más vulnerables: los niños (eventualmente, también los ancianos). Realidad que, como analizaremos, está representada en todas las ollas a juzgar por el tamaño y composición de las familias que participan en estas organizaciones.

1) Tamaño familiar y grupos de edad

Un aspecto que destaca de las familias que participan en las ollas comunes de la zona oriente es que tienen, en promedio, un *tamaño superior* al tamaño promedio de las familias en el país y superan, todavía más, el tamaño promedio de las familias que habitan en la Región Metropolitana.

Efectivamente, mientras en el país el promedio por familia es de 4,2 personas y en la Región Metropolitana es de 4 miembros, en las 39 ollas comunes de la zona oriente los núcleos familiares tienen un promedio de 5,7 personas. Sin embargo, el tamaño de las familias que ingresan a estas ollas corresponde, claramente, al tamaño usual que tienen las familias populares de más bajos ingresos en la Región Metropolitana (*): en un estudio realizado en 1983 se detectó que el 10% de las familias de más bajos ingresos de la Región Metropolitana estaban constituidas por 5,7 personas, exactamente igual al promedio de miembros que encontramos en las familias de las ollas comunes. Esto se puede ver directamente así:

Total familias Ollas Comunes Zona Oriente	= 5,7 personas por flia.
10% familias más pobres Región Metropolitana	= 5,7 personas por flia.
Total familias en la Región Metropolitana	= 4,0 personas por flia.
10% familias más pobres de todo el país	= 6,0 personas por flia.
Total familias de todo el país	= 4,2 personas por flia.

Es interesante señalar que incluso las familias más chicas que participan en las ollas, de todos modos superan el tamaño promedio de las familias en el país y en la Región Metropolitana. Por otro lado, en estas mismas ollas son muchas las familias amplias, con gran número de personas, que superan el tamaño familiar promedio de 5,7 miembros. Si observamos los promedios de tamaños familiares por olla, esto se expresa en que: de las 39 ollas comunes de la zona oriente, sólo en 1 de ellas hay un tamaño promedio familiar similar al nacional, mientras que en 17 ollas (el 44% del

(*) Estos datos sobre tamaño familiar en el país y Región Metropolitana se obtuvieron de un estudio que se detalla en la sección "Fuentes y Bibliografía".

total) el tamaño promedio de sus familias fluctúa entre 5,8 y 7,7 personas por núcleo familiar (ver cuadro N°9 del Anexo).

Aunque en todas las ollas hay una presencia importante de familias numerosas y eso se da, indistintamente, en los 4 sectores en que funcionan las 39 ollas comunes, es en el sector 2 de Puente Alto donde se acentúa la presencia de familias más extensas: en dicho sector, las familias de las 8 ollas tienen un promedio de 6,2 personas. No hay que olvidar que el sector 2 de Puente Alto es el lugar en el que hay incorporadas un mayor número de familias en cada olla y corresponde, además, a un área geográfica de gran densidad poblacional.

Pero la característica de las familias de las ollas comunes no es sólo su amplitud, sino también su *juventud*. Veamos, ahora, la distribución de los miembros de la familia según sus edades.

De la totalidad de las personas que componen las familias de las ollas, los niños y jóvenes menores de 15 años representan casi la mitad de los miembros. En cifras, estamos hablando de cerca de 3 mil niños que se alimentan en las ollas comunes de la zona oriente, y de un número algo superior de jóvenes y adultos.

Total Personas en las Familias de las Ollas
(Zona Oriente)

Sector o Coordinadora	Total Personas	%	Menores 15 años	%	Igual o Mayo- 15 años	%
La Florida	1.821	100,0	824	45,2	997	54,8
Puente Alto 1	832	100,0	348	41,8	484	58,2
Puente Alto 2	1.539	100,0	729	47,4	810	52,6
Lo Hermida	1.491	100,0	798	53,5	693	46,5
Total	5.683	100,0	2.699	47,5	2.984	52,5

Si examinamos los distintos grupos de edad que componen a cada uno de estos dos grandes agrupamientos (los menores y los mayores de 15 años), se nos revelan algunas características familiares interesantes (*):

- En primer término, entre los menores de 15 años, el grupo más cuantioso es el que tiene entre 6 y 14 años de edad, representando el 57% del total de los menores. Estos 1.536 muchachos entre 6 y 14 años son, por lo demás, el grupo de edad más vulnerable desde el punto de vista nutricional porque casi dependen exclusivamente de sus hogares y de las ollas comunes para alimentarse (a diferencia de los pequeños, menores de 6 años, que tienen derecho a leche proporcionada a través del Programa Nacional de Alimentación Complementaria).

- En segundo término, entre los mayores de 15 años, se nota un peso importante de los grupos más jóvenes de edad, así como de los adultos jóvenes. Así, de los casi 3 mil jóvenes y adultos mayores de 15 años, más de un tercio tiene entre 15 y 24 años y cerca de la mitad tiene entre 25 y 44 años: entre ambos grupos de edad (entre 15 y 44 años) está el 85% de los mayores que se alimentan en las ollas comunes. Desde el punto de vista familiar y laboral esto implica, por un lado, el predominio de parejas relativamente jóvenes con hijos dependientes en edad escolar y, por otro, una importante presencia de fuerza de trabajo juvenil en condiciones de ejercer actividades laborales.

- Finalmente, las personas de mayor edad y ancianos tienen poca presencia en las ollas: sólo el 3% de los miembros que componen las familias en estas organizaciones tienen arriba de 55 años.

(*) Para mayor detalle sobre tamaño familiar, grupos de edad y distribución sectorial: ver los cuadros N^{os}. 10, 11 y 12 del Anexo.

2) Composición y rasgos internos de las familias

Los datos cuantitativos que hemos mostrado sobre el número de personas que componen las familias de las ollas, y su distribución por edades, nos llevan a una reflexión más cualitativa: el *tipo de familia* que ingresa y participa actualmente en las ollas comunes.

Junto con la tradicional *familia nuclear*, compuesta por los jefes de hogar y sus hijos, se integra en las ollas un tipo de familia conocido como *familia extendida*: aquélla en la que además del grupo familiar se incorporan otros parientes, conviviendo en un mismo sitio o vivienda y compartiendo un mismo presupuesto y recursos que se aportan colectivamente. Este tipo de familia extendida puede nacer, inicialmente, por necesidades habitacionales, pero se debe fundamentalmente a problemas económicos que viven algunos parientes, derivados de la falta de empleo o ingresos insuficientes (*).

Afirmar que en las ollas comunes participa un tipo de familia extendida, no es sólo una conclusión que surge de observar el número de personas que componen los grupos familiares y su distribución por edades, sino también de un análisis de la composición interna de los hogares y de las relaciones de parentesco que existen en dichas familias.

En el estudio en profundidad que realizamos con una *muestra representativa* de las familias de las ollas comunes de La Florida, aparecen un conjunto de aspectos clarificadores sobre la composición y rasgos familiares internos: en el 40% de los hogares conviven -con el núcleo familiar básico- otros parientes plenamente integrados al grupo familiar. Es decir, casi la mitad de las familias de estas ollas son de tipo extendido.

(*) Parece importante señalar que la "familia extendida" no debe confundirse con el caso de los "allegados". En estos últimos, el problema central es la falta de vivienda y, por lo general, las familias allegadas si bien conviven en el mismo sitio o vivienda con otra familia, se mantienen como núcleo familiar separado (con su propio presupuesto y recursos).

Si nos concentramos en este tipo de grupos familiares, veremos que el tamaño promedio aumenta a 7,7 personas por familia, y que la manera en que estos grupos se constituyen es más o menos la siguiente: la mayor parte de las familias extendidas (para ser precisos, dos tercios) se caracterizan por la convivencia de *dos núcleos familiares que se integran en un solo grupo familiar*. En el otro tercio de estas familias extendidas, la situación es distinta y *se incorporan al núcleo familiar uno o dos parientes próximos*.

En el primer caso, lo más frecuente es que hermanos con sus respectivos núcleos familiares compartan el funcionamiento de un mismo hogar; también se da el caso de hijos que se casan y permanecen en la vivienda de sus padres. Estas dos formas habituales de ampliación de las familias explican el predominio de personas jóvenes y, por lo tanto, la característica de *familias jóvenes* en las ollas comunes.

En el segundo caso, que como se decía sólo ocurre en un tercio de las familias numerosas, lo usual es que los parientes cercanos que viven en el hogar son el padre o la madre de alguno de los jefes de hogar (excepcionalmente otro parentesco, pero también con una persona de mayor edad). Esto permite entender, a su vez, la menor presencia de personas mayores y ancianas en las ollas comunes.

Expresado este fenómeno en cifras: casi la mitad de las familias de las ollas comunes están constituidas por los respectivos jefes de hogar, por un promedio cercano a los 4 hijos por familia residiendo en la misma vivienda, y por un promedio de 2,3 otros parientes que se integran al grupo familiar.

Resumiendo, las familias de las ollas comunes se caracterizan por:

- Son más numerosas que una familia usual en la Región Metropolitana.

- Este mayor tamaño tiene que ver, no sólo con el número de hijos que habitan en el hogar, sino con una importante presencia de otros parientes.

- Destaca la juventud de las familias, tanto en lo que se refiere a la presencia general de niños y jóvenes, como al hecho de ser núcleos constituidos con jefes de hogar todavía jóvenes, con hijos pequeños en edad escolar.

- Finalmente, a pesar de que hay una proporción similar de familias nucleares y familias extensas que difieren en su composición interna, todas las familias de las ollas tienen algunos rasgos sociales comunes, especialmente en las características de los jefes de hogar, condiciones de vida y trabajo, como veremos a continuación.

B) Condiciones de vida y trabajo en los miembros de las ollas

Aunque la decisión de integrarse y participar en las ollas involucra al núcleo familiar en su conjunto, es en los jefes de hogar -y especialmente en las mujeres- en quienes descansa fundamentalmente esta opción.

1) Jefes de hogar: sexo, edad y escolaridad

Un primer aspecto que llama la atención es la importante presencia de mujeres jefas de hogar en las familias de ollas comunes. Es decir, hogares en que no existe un varón adulto y en que la responsabilidad familiar recae enteramente en los hombros de la mujer: esa es la situación en 22 de cada 100 familias de las ollas comunes de la zona oriente. Dicho también de otra manera, el 78% de los hogares que participan en ollas comunes están constituidos por la pareja, mientras que en el restante 22% está ausente el varón.

Sexo de los Jefes de Hogar
(Flías. ollas)

Jefes Hogar Total	Jefes Hogar Varones	Jefas Hogar Mujeres
1.003	779	224
100%	78%	22%

Sin embargo, unas y otros, las mujeres y los varones jefes de hogar en estas familias tienen grandes similitudes en cuanto a origen, formación y actividades.

Como se mencionara, las parejas adultas de los hogares de las ollas son mayoritariamente jóvenes: en el caso de las mujeres, el grupo de edad más numeroso está entre los 25 y 34 años; en el caso de los varones, entre los 35 y los 44 años de edad. En todo caso, ambos se distribuyen casi en su totalidad entre los 19 años y los 44 años (menos del 20% de los jefes de hogar, hombres y mujeres, tienen arriba de 45 años).

Otro dato revelador de las semejanzas de los jefes de hogar, sin importar su sexo, está en el plano de la educación: los niveles de escolaridad alcanzados por varones y mujeres son muy parecidos y, en términos generales, bajos. En efecto, la mitad de los jefes de hogar tiene solamente primaria incompleta y otro tercio ha completado su educación primaria. Esto quiere decir, que 80 de cada 100 jefes de hogar de las ollas comunes de la zona oriente sólo han cursado la educación básica y, en su mayoría, ni siquiera esta escolaridad básica ha podido ser completada. Aunque el analfabetismo es muy bajo, también está presente en un 5% de los jefes de hogar, siendo levemente superior este problema en las mujeres (para el detalle sobre los niveles de escolaridad en los jefes de hogar, ver cuadros N°s.13 y 14 del Anexo).

También en lo que se refiere a actividades desempeñadas

por los jefes de hogar para hacerse cargo de sus respectivas familias, no hay mayores diferencias por sexo. Esto se aprecia al analizar su desempeño laboral.

2) Ocupaciones de los jefes de hogar

Sin duda, entramos en el terreno más significativo para entender la incorporación de estas familias a las ollas comunes. El problema ocupacional es, justamente, el que está detrás de la necesidad de organizarse en torno a la subsistencia. En este plano, las familias que participan en las ollas representan las situaciones de cesantía y subocupación más críticas de todos los sectores populares. Al lado de esta realidad concreta, las cifras nacionales poco pueden decir: son sólo grandes números que encubren lo que ocurre actualmente en las poblaciones y campamentos periféricos de la ciudad.

Al observar este agudo problema, no solamente golpean los altos niveles de marginación económica, sino también la esforzada participación de las mujeres en iniciativas que les permitan aportar a las deterioradas economías de sus hogares. De modo que, también en materia laboral han desaparecido las distinciones entre los hombres y las mujeres de estas familias poblacionales.

En términos muy gruesos, cuando en junio de 1985 se obtuvo el dato ocupacional en los jefes de hogar de las 39 ollas comunes de la zona oriente, se encontró que sólo el 5% de los jefes de hogar contaba con un trabajo estable en ese momento. Para decirlo en número de personas: de los aproximadamente 1 mil jefes de hogar encuestados, ni siquiera 50 de ellos tienen alguna ocupación permanente (como obreros, por lo general) a mediados de 1985. Y, entre los que ejercen estos trabajos estables, prácticamente no hay mujeres.

Jefes de Hogar con Trabajo Estable
(junio 1985)

	Total Jefes Hogar Ollas	Total Jefes Hogar Trabajo Estable
Varones	733	44
Mujeres	224	2
Ambos Sexos	957	46

De estas cifras se desprende que, si muy pocos jefes de hogar varones de estos sectores disponen de un ingreso regular (por reducido que pueda ser) proveniente de algún empleo estable, en el caso de las mujeres que tienen la responsabilidad de sus hogares este derecho es totalmente inexistente.

¿Qué pasa entonces con la casi totalidad de los jefes de hogar de las ollas, cómo obtienen sus ingresos y qué ocupaciones o actividades realizan?

La mayor parte de los jefes de hogar, hombres y mujeres, viven de los programas estatales de subsidio a la cesantía, PEM y POJH. En más de la mitad de las familias de las ollas comunes, sus jefes de hogar están inscritos en dichos programas. Puesto que la gran mayoría acude al POJH y son escasas las mujeres en el PEM, en casi 600 hogares de las ollas comunes, el adulto aporta un ingreso de 5 mil pesos, ingreso cuya *regularidad sólo puede ser asegurada quincenalmente*. De modo que, en el 60% de las familias de las ollas sus jefes de hogar sólo pueden garantizar una estabilidad quincenal de su aporte económico, recursos que además son extraordinariamente reducidos.

Jefes de Hogar en Programas PEM y POJH
(junio 1985)

	Total Jefes Hogar Ollas	P.E.M.	POJH	P.E.M. + POJH
Varones	733	0	426	426
Mujeres	224	41	111	152
Ambos Sexos	957	41	537	578

Pero también existen, para un alto número de jefes de hogar, situaciones aún más irregulares en materia de ingresos que los que ofrecen los de por sí inestables programas estatales como el PEM y el POJH. Con igual fecha que la información anterior, en junio de 1985, algo más del 20% de los jefes de hogar recurría a los *pololitos*. La mayor parte de estos pololos, realizados en oficios y actividades normalmente clasificados como *ocupaciones informales marginales*: comercio ambulante y toda la gama de los servicios personales (aseo y limpieza, lavado de ropa y autos, costura, jardinería, reparaciones domiciliarias, recolección, etc.).

Estas actividades se caracterizan por ser esporádicas, inestables, legalmente desprotegidas y, sobre todo, mal pagadas; en ellas participa una proporción similar de jefes de hogar varones y mujeres de las ollas comunes. Por lo demás, el ejercicio de estos pololos muestra una tendencia a crecer, en la medida que se registran disminuciones en el empleo de fuerza de trabajo en el PEM y POJH, especialmente en estos últimos meses (*).

(*) Según las cifras oficiales del Instituto Nacional de Estadísticas, las personas inscritas en el PEM y POJH en la Región Metropolitana, entre marzo y agosto de 1985 (período en el que realizamos la encuesta de ocupación de los jefes de hogar de las ollas comunes en la zona oriente) han disminuido de 137 mil a 113 mil personas: una reducción de 24 mil trabajadores. Es decir, en un semestre estos programas reducen en un 17,4 por ciento la fuerza de trabajo inscrita.

Jefes de Hogar con Pololos
(junio 1985)

	Total Jefes Hogar Ollas	Total Jefes Hogar Pololos
Varones	733	160
Mujeres	224	39
Ambos Sexos	957	199

Finalmente, si consideramos que 27 jefes de hogar (menos del 3% del total) reciben mensualmente una jubilación o pensiones modestas pero regulares, nos quedan -a mediados de 1985- más del 10 por ciento de los jefes de hogar de las familias de las ollas sin *ninguna actividad remunerada*: una cifra superior a los cien hombres y mujeres a cargo de sus hogares en la *total cesantía o desocupación abierta*.

Podemos sintetizar toda esta información ocupacional de los jefes de hogar de las 39 ollas comunes de la zona oriente de la siguiente manera (para mayor detalle, ver cuadro N° 15 del Anexo).

Trabajo Jefes Hogar de Ollas Comunes
(junio 1985)

	Total Jefes Hogar %	Varones Jefes Hogar %	Mujeres Jefes Hogar %
Desocupación Abierta	11,0	11,0	11,0
PEM y POJH	60,0	58,0	68,0
Pololitos (ocupa- ciones informales)	21,0	22,0	17,0
Trabajo Estable (ocupac. formales)	5,0	6,0	1,0
Jubilados o Pensio- nados	3,0	3,0	3,0
T O T A L	100,0	100,0	100,0

Al contrastar la realidad laboral de estos grupos humanos organizados en ollas comunes con la realidad ocupacional del país, surge con nitidez el dramático problema de la supervivencia que agobia a millares de hogares de las familias populares.

Utilizando cifras oficiales públicas (*): en el trimestre junio-agosto 1985, la *tasa de desocupación real* (sumando cesantía abierta más PEM y POJH) en el país es del 22% y, en la Región Metropolitana, del 25%. Es decir, a mediados de 1985, en la ciudad de Santiago, 25 de cada 100 trabajadores está desocupado.

En esas mismas fechas, en las ollas comunes de las poblaciones y campamentos de las tres comunas de La Florida, Puente Alto y Peñalolén, los jefes de hogar nos muestran una *tasa de desocupación real* (también sumando la desocupación abierta más PEM y POJH) del orden del 70%. Es decir, a media dos de 1985, en las 39 ollas de la zona oriente de la ciudad, 70 de cada 100 trabajadores jefes de hogar están absolutamente cesantes o, en el mejor de los casos, incorporados al PEM o al POJH.

Pero eso no es todo: otros 20 de cada 100 jefes de hogar de estas mismas ollas comunes sólo tienen trabajos ocasionales, pololitos esporádicos, con ingresos irregulares y, además, de montos muy bajos.

(*) Sobre estas estadísticas de ocupación utilizamos trabajos realizados en el PET y que se detallan en la sección "Fuentes y Bibliografía".

Tasa de Desocupación (%) en Ollas Comunes,
Región Metropolitana y País
(junio 1985)

	Desocupación Real (desocup.abierta + PEM + POJH)	Desocupación Abierta	PEM y POJH
Ollas Comunes	71,0	11,0	60,0
Región Metrop.	25,0	18,0	7,0
País	22,0	13,0	9,0

Si apenas un escaso 8 por ciento de los jefes de hogar cuenta con algunos ingresos regulares a través de un trabajo estable o por medio de alguna pensión o jubilación, y el restante 90 por ciento se debate entre la cesantía total, los inciertos programas estatales de empleo y el ocasional *pololito*, se supone entonces que la familia, como núcleo, asume algunas actividades económicas complementarias: en la imposibilidad del jefe de hogar -hombre o mujer por igual- de proveer los recursos económicos mínimos para el sustento doméstico ¿cómo participan y colaboran los restantes miembros de la familia?

3) Composición familiar y trabajo

Un análisis en profundidad hecho con una *muestra representativa* de las familias de las ollas de La Florida nos proporciona algunos indicios de lo que ocurre, desde el punto de vista ocupacional, con todos los miembros de la familia en *edad de trabajar*: es decir, con los hombres y las mujeres que habitan y comparten el funcionamiento de la misma vivienda y que son mayores de 14 años (criterio de edad utilizado en las estadísticas oficiales, en que se considera fuerza de trabajo juvenil entre 15 y 24 años de edad).

Sin incluir a cerca de un 10% de estas familias estudia

das- en las que *ningún miembro de edad de trabajar está ocupado* al momento de la encuesta- en dos tercios de las familias *sólo trabaja el jefe de hogar*, sea varón o mujer. El restante tercio de las familias presenta dos situaciones: en mayor número de casos, se combina el trabajo del jefe de hogar con uno o más miembros de la familia; en menor proporción, no trabaja el jefe de hogar y la ocupación la desempeñan otros miembros del núcleo familiar. Esto se puede expresar así:

Trabajo Familiar: Ollas de La Florida
(septiembre 1985)

	Total (*) Familias	Total Personas	Personas/ Familia
Sólo trabaja Jefe Hogar	49	49	1
Trabaja Jefe Hogar más otros familiares	23	57	2,5
No trabaja Jefe Hogar. Sí trabajan otros familiares	7	10	1,4
T O T A L	79	116	1,5

El resultado es que trabajan en promedio 1,5 personas por grupo familiar, distribuidas de la siguiente forma:

en 53 familias = trabaja 1 persona
 en 21 familias = trabajan 2 personas
 en 4 familias = trabajan 4 personas
 en 1 familia = trabajan 5 personas

(*) Sólo se incluyen las familias en que por lo menos un miembro está ocupado (79 familias de las 89 familias encuestadas).

Ahora bien ¿de qué manera se organizan las ocupaciones al interior del núcleo familiar según los parentescos?

- En primer término, con el más alto índice ocupacional aparecen los *jefes de hogar*: el 80% de los jefes de hogar de estas familias de las ollas de La Florida, realizan algunas actividades remuneradas con las que se financian gastos domésticos (incluidos el PEM, el POJH, pololitos, ocupaciones más estables de obrero, etc.).

- En un segundo plano, según los aportes laborales, están los *hijos*: un cuarto de los hijos mayores de 14 años en estos hogares realiza algún trabajo remunerado que se aporta, las más de las veces, como complemento económico a otros ingresos familiares. Es interesante advertir, por lo demás, que cerca de la mitad de los hijos mayores de 14 años que viven junto a sus padres en estos hogares, todavía está estudiando.

- En tercer lugar, aportan su trabajo *otros parientes* que conviven en el mismo hogar, integrados a la familia nuclear básica: un tercio de estos otros parientes, también mayores de 14 años, realiza alguna actividad económica con la que contribuyen al mantenimiento del hogar.

- Finalmente, en último término, están las *mujeres que no son jefas de hogar* (que constituyen pareja) y que, en la inmensa mayoría, se dedica plenamente a labores de dueña de casa y, sólo de manera marginal, realiza trabajos remunerados fuera del hogar: esto último ocurre tan sólo con el 5% de las mujeres que no son jefas de hogar. Y ésta es, sin duda, una diferencia con aquellas mujeres que asumen el rol de cabeza responsable en el mantenimiento familiar, puesto que -según lo analizado- tienen el mismo desempeño ocupacional que los hombres.

Esta situación descrita se expresa en el siguiente cuadro:

Trabajo y Composición Familiar
(ollas La Florida: Sept. 1985)

	Total Fza. Trabajo	Fza. Trabajo Ocupada	Fza. Trabajo Desoc.Abierta
Jefe Hogar (ambos sexos)	89	72	17
Pareja mujer	69	4	65
Hijos (mayores 14 años	103	26	77
Otros parientes (may. 14 años)	49	14	35
T O T A L	310	116	194

En definitiva, como hemos podido apreciar, aún cuando los niveles de cesantía son muy altos en los jefes de hogar de las familias organizadas en ollas comunes, esta desocupación es mayor todavía en los otros miembros de la familia en edad de trabajar. En términos generales: si consideramos a toda la *fuerza de trabajo* que se concentra en los núcleos familiares de las ollas comunes, la *desocupación abierta* -es decir, la falta absoluta de actividad remunerada- alcanza a dos tercios de las personas mayores de 14 años de edad. Estamos hablando de que, sumando a todos los jóvenes y adultos, hombres y mujeres, que se alimentan en las ollas comunes de La Florida, sólo 37 de cada 100 realiza alguna ocupación remunerada en dinero en septiembre de 1985 (para el detalle del trabajo y composición familiar, ver cuadro N°16 del Anexo).

4) Condiciones de vida: vivienda, calidad
habitacional y enseres.

Aun cuando no contamos con mucha información directa sobre las condiciones reales de vida en cada una de las familias que participa en las ollas, no cabe ninguna duda que

la falta generalizada de empleo y, por lo mismo, de ingresos regulares y suficientes, se traduce en un deterioro de sus niveles de existencia y de satisfacción de las necesidades básicas. La mantención de estas tasas de cesantía y de los tipos de ocupaciones habituales en estas familias populares nos llevan a pensar, además, que el deterioro en las condiciones de vida es progresivo y abarca, con seguridad, más y más necesidades insatisfechas.

Algunos aspectos ya fueron considerados al analizar el medio ambiente físico en el que viven las personas de las ollas comunes, particularmente, la calidad de la vivienda y los problemas habitacionales: no sólo se enfrentan inseguridades legales respecto al techo, sino que mala construcción y, sobretudo, reducidos espacios habitables.

En relación a los *aspectos legales de la vivienda*: la aspiración al sitio o, en el mejor de los casos, a la vivienda propia está presente sin resolución en un gran número de familias que habita en campamentos o que, cualquiera sea su área de residencia, está *postulando a sitio y/o vivienda*. En efecto, el 40% de las familias de las ollas comunes de la zona oriente vive esta situación, a la espera de obtener la propiedad de un terreno o de una casa(*).

Este elevado número de familias -casi 400 hogares- junto con aquéllas que residen en los campamentos o asentamientos provisorios en los que se vive la amenaza permanente del desalojo (erradicación), experimentan una gran inestabilidad. Y esta inestabilidad se vincula a problemas de subsistencia, en la medida que el lugar de residencia ha pasado a ser un espacio de respuestas organizadas a muchas necesidades de los hogares: irse del lugar significa, entre otras consecuencias, dejar la olla común.

Los que no tienen resuelto legalmente el derecho a la vivienda viven la frustración de la espera en sitios provisorios, en habitaciones muy precarias o, en varios casos, la incomodidad y falta de privacidad de ser allegados. También

(*) Como se mostrara en el cuadro N°8 del Anexo.

los que han resuelto inicialmente su condición de propietarios, en muchos casos experimentan la angustia del endeudamiento y la incertidumbre del futuro. Como manifiesta con gran impotencia un grupo de familias de una olla de Puente Alto:

"Llegaron las notificaciones del banco, que si no nos ponemos al día con las cuotas nos van a desalojar. Como si una no quisiera pagar. Con qué, si ni para la comida alcanza".

De las encuestas de hogar hechas en un sector de ollas, se advierte la magnitud de este problema: de un total de 59 familias propietarias o asignatarias, 28 no tienen al día el pago de los dividendos de sus casas y 27 están atrasadas con las cuotas del sitio. Es decir, casi la mitad de las familias propietarias corre el riesgo de la pérdida de su propiedad: sin trabajo y, además, sin techo.

Desde el punto de vista de la *calidad habitacional* el problema no es menor. En el capítulo anterior vimos el alto porcentaje de viviendas de madera que, como relatan tantos testimonios directos, por el tipo de construcción y calidad del material usado ofrecen grandes peligros de incendio y escasa protección ante el frío y las lluvias invernales. Para qué mencionar lo que significa, que entre dichas habitaciones de madera, la mitad sean mediaguas: no sólo la inadecuada calidad de la construcción, sino que la estrechez en la que deben acomodarse familias tan numerosas.

Sobre esto último, también en las encuestas de hogar de La Florida aparecen indicios, referidos a la disponibilidad en el número de habitaciones, descontando el baño y la cocina: en las familias de estas ollas se distribuyen, en promedio, un total de 2,8 personas por pieza en cada vivienda.

Si comparamos esta situación con lo que ocurre en el país y en la Región Metropolitana, resulta ser que el *nivel de hacinamiento* que se vive en los hogares de las ollas sobre

pasa, con creces, las condiciones nacionales e, incluso, el que viven otras familias de bajos ingresos en la Región Metropolitana, según muestran los resultados de un estudio reciente hecho en varias regiones del territorio nacional (*). En resumen, se expresa de la siguiente forma:

Familias Ollas Comunes	= 2,8 personas por pieza
10% Flias. más pobres Reg. Metropol.	= 2,1 personas por pieza
Familias Región Metropolitana	= 1,2 personas por pieza
10% Flias. más pobres del país	= 2,2 personas por pieza
Familias de todo el país	= 1,3 personas por pieza

Este fenómeno, sin duda, afecta la calidad de vida de los miembros de las ollas. La convivencia forzada por la cesantía de los adultos, obliga a permanecer largas horas del día a núcleos familiares extensos en espacios reducidos y escaso número de piezas: a la tensión y angustia económica, se suma la inevitable irritación que provoca el hacinamiento.

Es por hechos de este origen, que la televisión está presente en estos modestos hogares. Es la manera de pasar el día, de descargar conflictos, de procurarse algo de distracción cuando se carece de dinero para salir y para la recreación, cuando involuntariamente se enfrenta el encierro: según se puede apreciar, en el 80% de los hogares de las ollas comunes de La Florida (como una muestra de lo que ocurre más en general) hay un aparato de televisión en blanco y negro (los aparatos a color son una rareza). Y hay un televisor, a pesar de que faltan otras cosas en el hogar. Sin embargo, quien crea que es una irracionalidad, o bien, un artículo prescindible y de lujo, poco entiende de lo que ocurre al interior de las familias populares, de sus problemas, necesidades y expectativas.

(*) Para el detalle de este estudio ver la parte correspondiente en la sección "Fuentes y Bibliografía".

El deterioro de las condiciones de vida dentro de las viviendas se aprecia, también, en otras carencias materiales. Por una parte, la creciente incapacidad de pago de algunos servicios básicos (como luz y agua potable, por ejemplo) promueve su suspensión o su uso por métodos irregulares, con los riesgos consecuentes: en septiembre de 1985, un 40% de los hogares tiene atrasado el pago del agua, porcentaje que se eleva al 60% de las familias endeudadas con la luz, en el sector de ollas de La Florida.

Por otro lado, esta misma incapacidad de pago explica que las dueñas de casa se vean cada vez más limitadas y complicadas en sus labores domésticas: dos tercios de estas familias ya no cocinan con gas y, de las que utilizan dicho combustible, un tercio recurre sólo ocasionalmente a su uso. Por lo mismo, la leña adquiere una presencia definitiva en los hogares: en estos dos tercios de las familias, se cocina habitual u ocasionalmente con leña. La olla común no sólo significa acceso a los alimentos; como podemos apreciar, es también un ahorro de combustible y del tiempo de trabajo que significa cocinar con leña individualmente, en cada vivienda (sobre estos aspectos de las condiciones de vida, ver cuadros N°s. 17 y 18 del Anexo).

Algunas conclusiones iniciales sobre la composición social interna de las ollas, llevan a pensar que:

- Sin duda, el mayor tamaño de las familias y la numerosa presencia de niños y jóvenes hace entendible que este tipo de grupos ingrese a las ollas comunes, concretamente cuando dichas características familiares se dan con los niveles de cesantía y subocupación descritos y que, de lejos, superan los ya altos índices nacionales y metropolitanos.

- Pero, así como parece existir una relación directa entre falta de recursos, mayor tamaño familiar, amplia y joven composición familiar con la incorporación a las ollas, también pareciera producirse recíprocamente *un efecto de la organización de las ollas en las características familiares*. Lo que se quiere decir, es que la participación en una olla

común, al facilitar algún ahorro en la economía familiar, promueve diversas actitudes y comportamientos sociales: a) en el caso de los hijos jóvenes, mayores de 14 años, se prolonga la escolaridad en una significativa proporción de muchachos que ya no están tan urgidos por colaborar económicamente en sus hogares; b) en el caso de las mujeres dueñas de casa que, salvo excepciones, no desempeñan ocupaciones pagadas fuera del hogar, se promueve una autopercepción de que su papel en la olla es *su manera* de trabajar y aportar económicamente a las necesidades familiares. Como sostiene un grupo de señoras al referirse a sus actividades en la organización.

"cumplimos un horario, hacemos montones de tareas, llevamos comida para la casa, seguimos con pegas de la olla los domingos ¿acaso eso no es trabajar, aunque no ganemos un sueldo?"

- Pero los cambios más importantes que ocurren en los comportamientos familiares como resultado de la participación en ollas, tienen que ver con el núcleo familiar en conjunto. La olla actúa como *compensación material y emocional* de las carencias que viven los distintos miembros de la familia.

En dichas familias populares, cada quien ha experimentado en carne propia el desgaste de la búsqueda diaria de trabajo, la frustración de empleos mal pagados e insatisfactorios, la angustia de dormir con las manos vacías sin saber cómo llenarlas al día siguiente. Con estas experiencias, muchos se convierten en *trabajadores desalentados* que, ante la escasa compensación, deciden no gastar más energías ni esfuerzos en seguir buscando trabajo; otros, pierden autoestima y dejan de mirarse con respeto; algunos ya ni siquiera piensan, afrontan la subsistencia sin preguntarse muchas cosas.

La olla crea modificaciones en tal sentido: la garantía de una ración diaria de comida para toda la familia, es decir, *la compensación material que proporciona la olla*, atenúa la angustia y el cansancio diario, mitiga el desaliento y la apatía, es decir *compensa emocionalmente* a las personas.

Si observamos que estas familias, con un número aproximado de 6 miembros no llegan a tener siquiera a 2 personas trabajando en promedio y que, quienes tienen ingreso, mayoritariamente lo obtienen del POJH y de pololitos marginales, entonces podemos acercarnos a entender en qué medida la organización de ollas comunes actúa -material y emocionalmente- en la conducta familiar (como analizaremos en profundidad en la tercera parte de este trabajo).

















SEGUNDA PARTE: LA OLLA COMO REALIDAD MATERIAL

La operación de las ollas por los pastores, consiste en el suministro de alimentación y materiales para el desarrollo del pago de los gastos de transporte (tanto de personas como de ganado) para llegar a la olla, la olla es una reunión de las fuentes de alimentación y de los recursos familiares a la olla, actividades grupales o vinculadas a generar fondos para la organización y desarrollo externo de la olla.

A) Gastos o aportes económicos familiares

En todas las ollas de la mayor parte de las ollas existen, o quinquenalmente en algunas, cada familia integrante debe aportar una cuota en dinero. El monto, acordado por

CAPITULO IV

RECURSOS FINANCIEROS EN LAS OLLAS COMUNES

La operación de las ollas implica gastos: compras de alimentos, de utensilios y materiales para su infraestructura, pago de combustible y transporte (tanto de personas como mercadería). Para juntar ese dinero, la olla común recurre a *tres fuentes de financiamiento*: cuotas o aportes familiares a la olla, actividades grupales encaminadas a generar fondos para la organización y donaciones externas en dinero.

A) Cuotas o aportes económicos familiares

Todas las semanas en la mayor parte de las ollas comunes, o quincenalmente en algunas, cada familia integrante debe aportar una cuota en dinero. El monto, acordado por

el colectivo y sancionado en asamblea, usualmente es fijo o único para el núcleo familiar, cualquiera sea el número de personas que lo componen. En ocasiones, cuando el grupo familiar es muy numeroso y excede notoriamente el tamaño habitual de las otras familias, hay algún recargo en la cuota.

La decisión de adoptar cuotas fijas por núcleo familiar y no por número de raciones -decisión que espontáneamente han adoptado todas las ollas sin que exista una norma-ción o imposición externa- responde con realismo a las condiciones de vida de los miembros de las ollas. Para los integrantes, es visible que en estas organizaciones participan familias que por lo regular son muy numerosas y que, además, tienen serios problemas laborales y de ingresos. La cuota familiar única permite afrontar, justamente, la imposibilidad que estos sectores tienen de acceder a los alimentos en el mercado.

Pero no es la única razón. El establecimiento de un aporte familiar fijo, simplifica el trabajo de las personas en la organización, tanto en materia de cobro de las cuotas y designación de montos diferenciados, como en el control de la veracidad de la información y el correspondiente reparto de raciones. Efectivamente, si el pago fuera por cantidad de raciones, diariamente habría que modificar los montos de alimentos a comprar y cocinar, así como el número de raciones a repartir y la cantidad de dinero a cobrar (que pasaría a ser fijada y cobrada diariamente y no semanal o quincenalmente).

De modo que, aunque las cuotas por ración aparecen como un criterio más racional y eficiente desde el punto de vista organizacional y del consumo, resulta ser un procedimiento más complejo y exigente para la organización, así como irracional e ineficiente desde el punto de vista de *la relación entre necesidades (que son muchas) y disponibilidades (que son pocas)* en las familias de las ollas.

En cada olla común el monto de la cuota es distinto

y responde a una apreciación que los miembros hacen de sus posibilidades económicas y de los requerimientos de la organización; apreciación que es aproximada e intuitiva, pues no responde a una información detallada ni profunda de la realidad económica y ocupacional concreta de las familias. Esto explica las variaciones que tienen las cuotas entre sectores y de una olla a otra (ver Cuadro N°19 en el Anexo).

Mientras en el sector 2 de Puente Alto, la totalidad de sus ollas cobra el mismo monto -una cuota semanal de 250 pesos- en los restantes sectores no existe un criterio común y los aportes varían de 80 pesos semanales por familia (la olla con la cuota familiar más reducida) a 250 pesos semanales por familia (la olla con la cuota familiar más elevada). En promedio, las ollas del sector 2 de Puente Alto tienen fijada la cuota familiar más alta y, por contraste, la más baja está en el sector 1 de Puente Alto.

Cuota Semanal por Familia: Promedio Sectorial
(Zona Oriente: junio 1985)

	N°Ollas	N°Flías.	Promedio Cuota Semanal por Familia (\$)
La Florida	11	329	111
Puente Alto 1	6	156	88
Puente Alto 2	8	254	250
Lo Hermida	14	264	137
T o t a l	30	1.003	147

Si bien la cuota familiar, considerada individualmente, es baja y, por lo mismo, accesible a familias populares con serias dificultades económicas y laborales, el *aporte agregado de todas las cuotas* le otorga a cada olla un importante *poder de compra*. En otras palabras, cada familia por

sí sola es débil como consumidora de alimentos, pero la asociación y organización de familias en una olla *fortalece la capacidad colectiva de compra* y puede mejorar, por lo tanto, *la calidad alimenticia en cada familia*. Lo confirman las cifras.

A mediados de 1985, el pago mensual de todas las cuotas por el conjunto de familias activas en las 39 ollas comunes de la zona oriente, representan un monto superior al medio millón de pesos al mes.

Monto Total de las Cuotas Familiares en Ollas
(Zona Oriente: junio 1985)

Sector	Monto Cuotas Semanal (\$)	Monto Cuotas Mensual (\$)
La Florida	38.600	154.400
Puente Alto 1	11.900	47.600
Puente Alto 2	63.500	254.000
Lo Hermida	34.450	137.800
T o t a l	148.450	593.800

Estos montos en dinero obtenidos a través de las cuotas exigen, ciertamente, el cumplimiento de su pago oportuno por todas las familias de las ollas. Pero, ¿qué ocurre realmente con la modalidad de pago de las cuotas?

Tal como en la fijación del monto, las *formas de pago* de las cuotas son decididas por el colectivo en reuniones de asamblea. Salvo excepciones, el pago de la cuota familiar debe ser semanal y por adelantado, porque eso permite cubrir las necesidades de compra de los cinco días hábiles de la semana en que funciona la olla. Sin embargo, hay un margen de tolerancia quincenal en los atrasos, atendiendo

a la capacidad de pago de las familias que, como se analizara, en su mayoría trabaja en el POJH y cobra quincenalmente.

Esta modalidad de pago se establece una vez que los miembros están regularmente incorporados, es decir, una vez que las familias se inscriben y pagan un monto inicial equivalente a un mes de cuotas adelantadas. Dicho procedimiento ha surgido como una respuesta defensiva de las ollas, ante la eventualidad de deserciones de familias que dejan impagas sus raciones (experiencias ocurridas en el pasado).

La cuota en dinero juega un papel muy importante, pues se destina prioritariamente a la compra de parte de los alimentos que se consumen en las ollas y, sólo muy excepcionalmente, al pago de combustible y transporte: mientras en las 39 ollas comunes las cuotas en dinero se destinan a la compra de comestibles, sólo en tres ollas de la zona oriente se paga con ese dinero el combustible para cocinar (una sola olla utiliza ese recurso para el pago de transporte de los alimentos. Ver Cuadro N°20 del Anexo).

Dado el papel que desempeñan estos aportes económicos, han ido variando sus montos y los criterios de pago, a medida que transcurre el tiempo y que las organizaciones ganan en experiencia en el manejo de este recurso. Por una parte, hay una tendencia a *aumentar el valor de las cuotas* cuando las alzas en los precios de los comestibles empiezan a atentar contra la cantidad y, por tanto, calidad habitual de las raciones elaboradas en las ollas: en efecto, mientras sólo excepcionalmente en dos ollas, de muy reciente organización, la cuota familiar ha sufrido un descenso del orden del 50% de su valor inicial (*), y en otras cuatro ollas -también de reciente creación- el valor de las cuotas se ha mantenido inalterable, en las restantes 33 ollas comunes de la zona oriente (el 85% del total) las cuotas familiares han experimentado aumentos importantes. Tomando en cuenta

(*) Las razones aducidas son los insalvables problemas económicos por los que atraviesan muchas familias y que han dificultado mantener los pagos al día.

la totalidad de las ollas, el valor de las cuotas familiares ha mostrado un aumento promedio del 70% entre el valor inicial de las cuotas, al momento de comenzar la organización, y mediados de 1985 (ver Cuadro N°21 del Anexo).

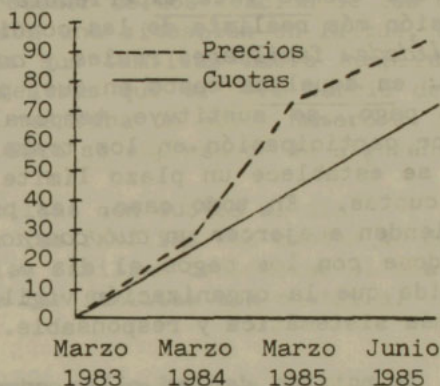
Este *crecimiento en el monto de las cuotas familiares* de las 39 ollas comunes, refleja el intento de aumentar el *poder adquisitivo de las organizaciones* o, lo que es lo mismo, su capacidad de compra. En otras palabras, las organizaciones buscan mayores márgenes de *autosuficiencia y autonomía* al esforzarse por depender de sus propios recursos. Una vez más, sin embargo, esto está limitado por las posibilidades reales de pago de los miembros por lo que, finalmente, *las cuotas han tendido a subir menos que los precios de los alimentos* en ese mismo período.

En efecto, si observamos la variación de precios de los productos de mayor consumo popular -que se concentran en lo que el P.E.T. llama *J.P.C. de los Pobres*- advertiremos que en los últimos 22 meses (entre marzo de 1983 y junio de 1985) (*) estos precios han experimentado un alza cercana al 90%: en un mismo período de tiempo, los precios de los comestibles crecen 20 puntos más que las cuotas en dinero aportadas por los miembros de las ollas comunes en la zona oriente.

(*) Hemos escogido 22 meses, pues corresponde al tiempo promedio de antigüedad de las ollas en la zona oriente y, por lo tanto, tiempo que media entre el valor inicial y actual de las cuotas familiares.

Gráfico 1

Variación Cuotas Familiares y Precios Alimentos
(porcentaje)



Por más esfuerzos que las ollas desarrollan para ganar en autosuficiencia, aumentando el valor monetario de las cuotas, siempre tropiezan con la adversa realidad económica de un mercado en el que las reglas las colocan los que tienen más. De modo que, el desarrollo de la autosuficiencia económica de las ollas tiene un techo que *no depende de la voluntad ni de la eficiencia de la olla como organización.*

Por lo mismo, y muy asociado a lo anterior, también se produce con el tiempo una tendencia en las ollas a establecer controles más estrictos en el *cumplimiento de los pagos* de las cuotas; controles que pretenden vincular, además, el *aporte económico* con el *aporte de trabajo* en las actividades de las ollas. No sólo se trata de garantizar el cumplimiento de los pagos en las cantidades y plazos fijados, sino también de asegurar que no se disocie dicho compromiso del aporte en trabajo en quienes mantienen sus cuotas

al día, o bien, que dicho trabajo se reevalúe si los pagos están atrasados.

El mayor control en el cumplimiento de las responsabilidades económicas de las familias de las ollas se ha asociado, con el paso del tiempo y la experiencia organizativa acumulada, a una visión más realista de las condiciones existentes entre *posibilidades* familiares reales y *compromisos* posibles y necesarios: en aquellos casos en que, probadamente, hay incapacidad de pago, se sustituye temporalmente dicho aporte con una mayor participación en los trabajos cotidianos de las ollas y se establece un plazo límite para ponerse al día con las cuotas. En todo caso, las propias familias involucradas tienden a ejercer un *autocontrol* de estas situaciones (poniéndose con los pagos al día o, finalmente, retirándose), a medida que la organización vigila estos compromisos de manera más sistemática y responsable.

Estos cambios de actitud de las ollas comunes respecto de los aportes económicos propios, responde a la progresiva conciencia que la organización va adquiriendo de que sus *posibilidades de mayor desarrollo* tienen que ver con su *mayor búsqueda de independencia y autosuficiencia material*. Sin embargo, así como se aprende que las *posibilidades de reproducción* de una olla común dependen de la *capacidad y voluntad de sus miembros de sostenerla materialmente*, también se sabe que esto tiene *límites*: las propias condiciones precarias de los miembros impiden apoyar, como se quisiera, los requerimientos económicos y materiales para el funcionamiento de las ollas comunes.

Y ¿cuáles son estos límites, desde el punto de vista del aporte económico regular de las familias de las ollas? La realidad de las ollas enseña que, aproximadamente, dos tercios de las familias que participan en estas organizaciones tienen algún ingreso previsto, aún si su monto es pequeño. Esta estimación corresponde a aquellos hogares en que, por lo menos, un miembro trabaja establemente o percibe un ingreso con monto conocido y fijo, como es el caso de los jubilados y pensionados, PEM y POJH (ver Cuadro N°22 del Anexo).

Esta capacidad diferencial de pago entre las familias que poseen alguna regularidad en sus ingresos y un tercio que no tiene ingreso fijo y desconoce, además, cuándo puede generar algún ingreso, se refleja en las situaciones concretas de pago de las ollas comunes: en el trimestre marzo-junio 1985, alrededor de dos tercios de las ollas (27 del total de 39) mostraba una situación en la que, si no la totalidad, la mayoría de sus familias había cumplido puntualmente con sus pagos; mientras que el otro tercio de las ollas (12 del total de 39) mostraba un mayor número de familias con deudas pendientes. Esto se expresa de la siguiente forma:

Todas las familias con cuotas al día	:	7 ollas comunes
La mayoría de las familias con cuotas al día:		20 ollas comunes
La mitad de las familias con cuotas al día	:	6 ollas comunes
La minoría de las familias con cuotas al día:		6 ollas comunes

B) Actividades económicas grupales

Como parte de esta búsqueda de mayor autosuficiencia, las ollas desarrollan un conjunto de actividades encaminadas a generar recursos económicos adicionales. A diferencia de las cuotas, que corresponden a un compromiso individual, esta otra fuente de recursos descansa en la participación grupal en iniciativas decididas por el colectivo, en reuniones de asamblea. Estas actividades son de dos tipos:

- *Actividades permanentes*, que forman parte de las tareas usuales de las ollas, con el propósito de ampliar sus fondos para las necesidades habituales de la organización. Se desempeñan con regularidad, en una frecuencia que puede ser semanal, quincenal o mensual.

- *Actividades ocasionales*, que se realizan sólo algunas veces al año, como eventos especiales para obtener financiamientos destinados a propósitos específicos, sea porque circunstancialmente la olla tiene un déficit mayor al esperado, sea porque se contempla la realización de alguna inicia

tiva inusual para los miembros (regalos para los niños, aporte solidario a la comunidad, recreación para las familias de la olla, etc.).

El desempeño de estas actividades forma parte de la vida de las ollas y le da contenido a los fines de semana, días en que no se preparan alimentos para consumir en los hogares: estas actividades grupales son, entonces, las que le dan continuidad semanal a la organización.

Si consideramos el grado de participación involucrada en el desempeño de estas tareas de financiamiento, vemos que ellas juegan un papel importante en la consolidación del grupo y en el refuerzo a la organización. Salvo dos ollas, las restantes 37 realizan estas actividades con una alta participación del colectivo, según reportan sus miembros:

... "aquí trabaja la mayoría, no sólo los dirigentes; todos los fines de semana hay grupos de familias comprometidas a realizar las actividades que acordamos en asamblea" ...

Pero no se trata solamente de un notorio compromiso que asumen numerosas familias, sino que también se diversifican las tareas: las ollas buscan con ingenio y creatividad, formas diferentes de financiamiento regular. No hay olla que se rutinize en una sola tarea y, la inmensa mayoría, combina varias formas de búsqueda de ingresos.

¿Cuáles son estas variadas actividades económicas grupales, permanentes y ocasionales, que desarrollan las ollas comunes?

El primer lugar lo ocupan aquellas tareas que reproducen el contenido usual de las labores de las ollas: preparación de cierto tipo de alimentos para su comercialización. De este modo, se aprovecha la infraestructura disponible los fines de semana, utensilios, combustible y materia prima existente o sobrante en la olla, así como las habilida-

des adquiridas en estas materias por los miembros, para preparar algunos comestibles destinados a ser vendidos en el mismo sector, barrio, manzana o población.

Por lo regular, las ollas se especializan en la elaboración y venta de:

pan amasado	: 23 ollas comunes
sopaipillas	: 15 ollas comunes
onces preparadas	: 15 ollas comunes
empanadas	: 13 ollas comunes
papas fritas	: 5 ollas comunes
pescado frito	: 3 ollas comunes
calzones rotos	: 1 olla común.

Como puede verse, todas las ollas de la zona oriente realizan por lo menos una (*) de estas preparaciones que venden, con gran éxito, entre los vecinos de su sector que no son miembros de la olla respectiva. La facilidad y rapidez con que se comercializan estos productos tiene que ver con la demanda que existe para este tipo de comestibles los fines de semana, así como por su menor precio en relación a los precios corrientes del mercado.

En lo que se refiere a la frecuencia, en la mayor parte de las ollas se destinan todos los fines de semana o dos fines de semana al mes a estas labores, lo que garantiza un ingreso económico bastante estable, adicional al que reportan las cuotas familiares (sobre la frecuencia de estas tareas, ver cuadro N°23 del Anexo).

Aparte de estas actividades más permanentes y propias de la naturaleza de la olla, también se estimulan otras iniciativas grupales, más ambiciosas en cuanto al financiamiento esperable y más exigentes en lo que se refiere a esfuerzos y desempeños personales: es el caso de la realización de

(*) En promedio, estas ollas de la zona oriente realizan entre tres y cuatro distintas preparaciones de alimentos para su comercialización, según puede verse en el cuadro N°23a del Anexo.

bazares para la venta de ropa usada (proveniente de donaciones, especialmente de la iglesia); o la celebración de bailes y peñas culturales, con aportes de la misma olla y colaboraciones artísticas de grupos juveniles de la comunidad, así como de artistas de más nombre. Finalmente, también dentro de estas formas de financiamiento, están las rifas, realizadas dentro del sector donde funciona la olla, con la participación de sus vecinos. Ocasionalmente, las ollas se apoyan con la venta de diarios y botellas, que se recolectan y aportan al colectivo por todas las familias integrantes de la organización.

El grado de participación en estas iniciativas es bastante alto, no sólo porque el éxito en los resultados depende de la cantidad de esfuerzos personales aportados, sino porque las tareas en sí mismas son gratificantes y una forma de recreación (específicamente en el caso de los bailes, fiestas y peñas).

Sin embargo, dados los recursos que se necesitan para desarrollar estas actividades, así como los esfuerzos personales que demandan, no todas las ollas están en condiciones de hacerles frente:

bazares de ropa usada	: 14 ollas comunes
rifas de artículos varios:	11 ollas comunes
bailes - peñas culturales:	6 ollas comunes

Por lo demás, estas mismas exigencias explican que su realización sea *ocasional* y, por lo tanto, una fuente de financiamiento *irregular y esporádico* para las ollas.

En resumen, de la variedad de tareas económicas grupales que realizan las 39 ollas comunes de la zona oriente, la mayor parte está referida a la preparación y venta de alimentos en las áreas habitacionales donde funcionan estas organizaciones, convirtiéndose en una fuente de recursos relativamente regular. No obstante esta regularidad, el resultado es pobre si lo evaluamos *estrictamente desde un punto de vista económico*. Y, en este aspecto, dejemos hablar a las cifras.

Haciendo un seguimiento del conjunto de actividades económicas implementadas por todas las ollas en el transcurso del primer semestre de 1985, podemos ver que el dinero que aportan representa menos de la quinta parte del ingreso total que obtienen las organizaciones por sus propios esfuerzos. En otras palabras: mientras el aporte de las *cuotas familiares* contribuye con el 85% del financiamiento propio de las ollas, estas *iniciativas económicas grupales* ejercidas por el colectivo, contribuyen solamente con el 15% del autofinanciamiento de las mismas ollas (ver Cuadro N°24 del Anexo).

Gráficamente se puede expresar de la siguiente forma:

(85%) Cuotas familiares
+ (15%) Actividades económicas grupales
= (100%) Autofinanciamiento de las ollas

Errado sería, sin embargo, juzgar el resultado de estas actividades sólo desde un punto de vista económico porque, si así fuera, nada más irracional para las ollas que persistir en un despliegue tan grande de esfuerzos para tan escasos resultados en dinero.

En realidad, el objetivo económico es una cara de las actividades grupales. La otra cara, y probablemente la más significativa, es el *contenido* que hombres y mujeres de las ollas le asignan a estas tareas y su *otra manera de evaluar* resultados y eficiencia: la realización de estas actividades es, para la organización y su gente, su manera de sentirse útil, activo, productivo, trabajador. Como reiteradamente enfatizan diversos miembros:

... "aquí nos ganamos la comida a pulso; estar en la olla es un trabajo, no caridad"...

Si el balance fuera hecho sólo con criterio contable, obviamente no valdría la pena invertir trabajo personal más

materia prima (alimentos) que, intercambiados por dinero, reportan menos que su propio valor. Frente a esta constatación, más bien cabría la opción de autoconsumir lo que se produce: comerse el pan amasado, la empanada o la sopaipilla preparada los fines de semana.

Pero ¿no sería acaso una reiteración de la rutina de la olla, un mezclar o confundir el trabajo habitual de la organización con estas otras iniciativas que son percibidas como *tareas distintas, de fines de semana, casi de entretenimiento*? como manifiestan los integrantes de ollas.

De lo anterior surge, entonces, que además de otorgarle estas actividades sentido de trabajo, utilidad, productividad al esfuerzo humano desplegado en la olla, también proporcionan convivencia, sociabilidad, intercambio de experiencias, identidades comunes. Porque estas actividades económicas grupales son una forma de compartir trabajo y relaciones humanas, responsabilidades y gratificaciones afectivas, esfuerzos y diversión.

Es, también, en este contexto *cultural, emocional y subjetivo* que hay que entender incluso las iniciativas económicas y materiales de los miembros de las ollas.

C) Donaciones externas en dinero

Aparte de las iniciativas económicas propias de las ollas y sus miembros, hay un flujo de recursos que proviene de afuera de estas organizaciones o de sus integrantes y que tiene el carácter de *donación*: apoyos económicos que proporcionan terceros -agentes externos- para respaldar solidariamente la existencia de las ollas comunes.

No todas las ollas reciben estos apoyos económicos externos pues, como veremos más adelante, las donaciones más cuantiosas y generalizadas se materializan directamente en alimentos. De modo que, estos apoyos económicos nacen,

por lo general, de alguna demanda concreta formulada por la organización a un posible donante y ello depende de la *red de relaciones sociales* existente entre sectores populares y su entorno, así como de la disposición y recursos del donante. En todo caso, la situación es la siguiente:

donaciones económicas frecuentes : 14 ollas comunes

donaciones económicas esporádicas: 9 ollas comunes

ausencia de donaciones económicas: 16 ollas comunes

¿Quiénes son, usualmente, los donantes o agentes externos que proporcionan algún apoyo económico a las ollas de la zona oriente?

Marginalmente alguna *institución privada* o, en otras ocasiones, simplemente *personas* a título individual, deciden apoyar alguna olla común, con regularidad o por una sola vez. Esta relación, que adquiere casi la forma de *apadrinamiento*, nace de la actitud solidaria de ciertas instituciones o personas que, por razones de mayores ingresos propios, se sienten comprometidas con las necesidades de los sectores populares.

Este tipo de donantes, normalmente entrega una cuota fija en dinero, compromiso que nace de una relación personalizada con la organización o alguno de sus miembros. Decimos que esta fuente de dinero juega un papel marginal, porque solamente opera con cuatro de las ollas comunes de la zona oriente (ollas localizadas en Lo Hermida, sector que ha despertado -por razones que tienen que ver con su historia- un movimiento de solidaridad hacia sus pobladores más fuerte que en otras áreas).

Es la *iglesia* en todas sus formas -parroquias, comunidades cristianas, pero principalmente Vicaría- casi la única fuente de donaciones o apoyos económicos a las ollas comunes. Y estos apoyos tienen algunas características especiales:

- en primer lugar, no nacen de una relación personal

con la organización o su gente, sino que de una *disposición favorable o voluntad* de la iglesia de respaldar a las diversas iniciativas populares organizadas de subsistencia. Eso implica que se distribuyen aquellos recursos económicos disponibles al máximo de organizaciones posibles.

- en segundo lugar, no se proporciona dinero para que la olla decida posteriormente acerca de sus usos posibles, sino que la donación responde a un objetivo de uso acordado previamente. Y lo normal es que el flujo regular de dinero se destine al pago del combustible, para gastos de transporte de dirigentes en labores propias de la organización, o bien, en determinadas fechas (donaciones fijas pero en ciertos períodos) para recreación, campañas de finanzas de las ollas y capacitación, por mencionar los destinos más frecuentes.

Como se puede apreciar, las donaciones económicas externas tienen un escaso peso en el financiamiento de la organización y representan, desde un punto de vista económico, solamente un *aporte complementario* a los recursos materiales propios de la olla. Sin embargo, también estas donaciones tienen una cara *no económica* y ejercen un impacto organizativo distinto: para los participantes en las ollas comunes, es la constatación de que hay todavía un mundo social externo a la población que reconoce su existencia y la legitimidad de la organización popular; un mundo social externo a la población que solidariza y establece un puente entre *nosotros y los otros*. Este sentimiento de que no se está irremediabilmente solos o aislados, se recoge en las expresivas palabras de una dirigente:

"... valoramos lo que se nos da, sin mirar mucho cuánto es ni para cuánto sirve. Lo valoramos, porque cuando se nos está dando, se nos dice que valemos como organización, que importamos, que sabemos como actuar.... Valoramos lo que nos dan, porque es un gesto grande de solidaridad..."

CAPITULO V

INFRAESTRUCTURA Y ALIMENTOS EN LAS OLLAS COMUNES

Para iniciar y hacer funcionar una olla se requiere, además de la voluntad de un grupo de familias y algunos recursos monetarios, un conjunto de elementos materiales que constituyen la base operativa sobre la que debe desplegarse el trabajo humano: espacio físico para cocinar y almacenar, utensilios, combustible y, ciertamente lo más necesario, víveres.

A) Instalaciones y utensilios

Basta el sitio pelado de algún integrante de la olla para poner el fogón y empezar a cocinar. Eso ocurre normal-

mente durante los primeros días. Pero, sin duda, es insuficiente. También resulta incómodo y poco higiénico, muy dependientes los resultados de las condiciones del clima.

Lentamente, las familias se dan cuenta que hay que avanzar y comienzan, esta vez por la presión del grupo, las tareas de instalación, adecuación e implementación de la olla común. En primer término está el local, problema que no surge en aquellas ollas que cuentan con recintos prestados donde preparar y almacenar sus alimentos: en esta situación se encuentran once ollas, pues nueve de éstas trabajan en locales facilitados por la iglesia y, las otras dos ollas comunes, en algún local comunitario.

Las restantes 28 ollas funcionan en recintos propios: en algunos casos, todavía la olla está instalada a la intemperie, en el sitio de alguna vivienda familiar; en la mayor parte, en cambio, ya se dispone por lo menos de un techo, cuando no de una pieza o mediagua levantada en algún sitio particular o recinto prestado. Hasta se da el caso de una olla que paga arriendo por su local (para el detalle y su distribución sectorial, ver Cuadro N°25 del Anexo).

Los progresos en materia de instalaciones se advierten en el hecho de que, cuando comenzaron a funcionar, eran 14 las ollas comunes que cocinaban a la intemperie. Hoy, sólo quedan seis ollas en esa situación, como se observa en el siguiente cuadro:

Lugar donde Cocinan las Ollas Comunes
(Zona oriente: junio 1985)

	Al comienzo (Nº ollas)	Actualmente (Nº ollas)
Bajo techo en sitio particular	17	20
A la intemperie en sitio particular	14	6
Local propio en sitio prestado	0	1
Local prestado por Iglesia	8	9
Local Comunitario prestado	0	2
Local Arrendado	0	1
T o t a l	39	39

En cualquier caso, aún si las ollas carecen de una adecuada instalación física para cocinar, deben disponer de un área para guardar los alimentos. Con excepción de las ollas que funcionan en locales prestados, que también cumplen la función de bodegas, todas las demás comienzan guardando sus víveres en la casa de algún miembro que facilita una pieza cerrada. Más adelante, sin embargo, se esfuerzan por disponer de una pequeña bodega instalada en el mismo lugar en que funciona la preparación de la comida, tanto para facilitar el proceso de elaboración de los alimentos, cercano a su lugar de almacenamiento, como para evitar rumores y suspicacias sobre el uso de los víveres que permanecen

guardados en una vivienda particular.

Las instalaciones físicas de las ollas comunes son, sin duda, muy importantes para las actividades de la organización: *cuanto mejor* es la infraestructura, *más fácil* resulta para la olla su proceso de trabajo diario, tanto porque mejoran las condiciones ambientales para la preparación de la comida, de higiene y de comodidad para quienes realizan las tareas, como por el hecho de que existe un espacio adecuado de reuniones, para realizar asambleas, para programar el trabajo, etc.

Resolver las necesidades de instalaciones físicas es muy importante, pero no lo es todo. También se requieren otros elementos para cocinar y mantener activa a la organización. No es cosa de ponerse a juntar sartenes u ollas, porque el fogón es uno y no se acomodan fácilmente sobre ese fogón una suma de ollas chicas. Además, son muchas las raciones y, repartidas en numerosos utensilios, dificulta el trabajo, la medición de los alimentos y la cocción misma. Se requiere, pues, un fondo muy grande o, a lo menos, un número reducido de fondos de mayor tamaño.

Pero esos fondos grandes y sólidos son caros y, cuando se empieza con la olla común, lo que faltan justamente son los recursos económicos para tantas y tan variadas necesidades. No es extraño, entonces, que al principio hasta se recurra a tarros de latón, tarros lavaderos, lavadoras en desuso e, incluso como ha sido el caso, artesas. Se progresa, poco a poco, con los recursos propios que empiezan a aportarse a la organización, con donaciones externas y con la solidaridad material de otras ollas del sector. Se consiguen en algunos casos, y se adquieren en otros, fondos y ollas más grandes; la hojalata se sustituye por aluminio y se diversifican los utensilios e implementos de cocina.

Aparecen los sartenes, cucharones, vajilla, fuentes. Excepcionalmente alguien aporta un refrigerador, un horno o cocina para preparaciones complementarias. Se mejora el local con sillas, mesas y otros elementos de apoyo.

En general, estos progresos en materia de infraestructura, utensilios y otros elementos son demostrativos, no tan sólo del empeño y voluntad de los participantes de las ollas sino, además, de cuán permanente perciben a la organización sus miembros. Pareciera existir una estrecha asociación entre avances materiales de las ollas comunes y permanencia o estabilidad de la organización: dicho de otra manera, las ollas que *más acumulan* colectivamente estos bienes, son las que recogen un *mayor anhelo* de estabilidad organizativa, de permanencia y duración.

B) El combustible y su origen

Si observamos a diario el funcionamiento de la mayor parte de las ollas, veremos que las actividades empiezan muy temprano: hay que tomarse su tiempo para encender el fuego y, antes todavía, recoger, apilar y ordenar la leña que calentará la comida. El fogón es, en un importante número de ollas, la fuente habitual de energía.

Sin embargo, la leña no es el combustible único. También se usa, con relativa frecuencia, el gas y, muy excepcionalmente, electricidad o una combinación de combustibles. En el último tiempo, ha tendido a aumentar el número de ollas que cocina con gas y a disminuir, proporcionalmente, la utilización de los fogones a leña (cuestión que surge al comparar la situación actual con la que existía al formarse cada una de estas 39 ollas comunes, como puede apreciarse a continuación) (*).

(*) Para mayor detalle, ver Cuadro N°26 del Anexo.

Tipo de Combustible en las Ollas
(Zona oriente: junio 1985)

	Al comienzo (N° ollas)	Actualmente (N° ollas)
Leña	26	23
Gas	9	13
Electricidad	1	1
Leña / Gas	3	1
Leña/Electricidad	0	1
T o t a l	39	39

Efectivamente, en sus inicios 29 ollas de la zona oriente usaban *leña* como único combustible o combinado con algún otro energético: es decir, el 75% del total de ollas cocinaba con leña. Actualmente, el número de ollas que utiliza la leña como combustible único o combinado ha descendido a 25, lo que representa el 64% del total de ollas comunes.

En el caso del *gas* como fuente de energía, mientras al comienzo eran 12 las ollas que lo utilizaban (el 30% del total de ollas), actualmente éstas son 14: lo que representa que el 36% de las ollas comunes de la zona oriente está usando gas para cocinar.

Expresado de otra forma, aunque la mayor parte de las ollas continúa cocinando con leña, su uso ha descendido en un 15%, mientras que la utilización del gas para cocinar ha aumentado, proporcionalmente, en un 17% de las ollas en la zona oriente.

¿Qué determina la elección del combustible con el que cocinan las ollas y cómo se explican los cambios? Esta pre-

gunta nos lleva a observar el *origen o forma de abastecimiento* de los combustibles: la manera en que cada olla obtiene su energía para cocinar.

- La *leña*, principal fuente energética en las ollas comunes, se obtiene preferentemente de la recolección. Como parte de sus tareas habituales, los miembros de las ollas comunes salen a buscar leña en los alrededores, principalmente en aquellas ollas ubicadas en la cercanía de parcelas y cerros. Temprano en las mañanas, hombres y niños con carretas, o simplemente con sus manos, acarrean la leña hasta el área donde se almacena o, directamente, al fogón.

En pocos casos, la leña se recibe por donación o regalo de parceleros e, incluso, de algunos trabajadores municipales que podan árboles y que, en vez de tirar las ramas en algún basural, las depositan frente a la olla. También en este aspecto surge, como se manifestara, la solidaridad comunitaria.

En muchas ollas la leña se compra. Finalmente, es el combustible más barato disponible en el mercado y, aún cuando es preferible recogerla gratuitamente, no siempre es accesible. Por lo demás, la leña es un bien que se agota. En áreas poblacionales más urbanizadas y áridas es difícil obtener leña y es en esos lugares donde principalmente se debe recurrir a la compra en leñerías. Como nos relatan miembros de dichas ollas:

"... claro que es más barato pagar la leña que cualquier otro combustible, pero como no tenemos bastante dinero para comprar en cantidad ni con qué transportar mucha cantidad de leña, terminamos pagando más caro aquí que en el barrio alto. Hasta 12 pesos por kilo llegamos a pagar en el invierno y sabemos que en otros barrios se vendía a 7 pesos..."

No siempre es así. Otro grupo de ollas compra a precio especial, porque logran juntarse entre muchos y conseguir una camioneta prestada que transporta gratuitamente

la leña: obtienen así un precio por debajo del precio promedio de mercado.

Resumiendo, de las 25 ollas comunes que utilizan leña para cocinar, casi la mitad la obtiene por medio de la recolección o donaciones y, la otra mitad, paga para adquirirla (entre estas últimas, son más las que pagan precio especial -rebajado- que las que compran caro):

leña comprada precio mercado	:	4 ollas comunes
leña comprada precio especial	:	8 ollas comunes
leña donada o regalada	:	2 ollas comunes
leña obtenida por recolección	:	11 ollas comunes

- En relación al *gas*, al igual que en el caso anterior, algo más de la mitad de las ollas que cocinan con este combustible lo obtienen por medio de la compra y, la otra mitad, lo recibe como regalo: o bien algún donante proporciona el dinero para comprar los balones de gas, o directamente el donante entrega el balón de gas con el que cocina la olla respectiva. El aumento en el uso del gas se debe, justamente, a que se han conseguido mayores aportes para este energético (especialmente, en Puente Alto, como parte del apoyo de la iglesia a las ollas comunes).

Tenemos entonces, que en el caso de la utilización del gas, en las 13 ollas comunes que sólo usan dicho combustible (*), su origen es:

gas comprado precio mercado	:	7 ollas comunes
gas donado o regalado	:	6 ollas comunes

- Sólo dos ollas mencionan la *electricidad* para cocinar, siendo éste el combustible más caro. La razón de su elección está, en un caso, en que existe un donante externo a la olla que paga el consumo de la luz y, en el otro, simplemente la olla está *colgada*.

(*) Hay una olla adicional que ocasionalmente cocina con gas (habitualmente utiliza leña), combustible por el que paga su consumo.

El cuadro siguiente nos resume el origen del combustible consumido por las ollas, tal como se ha descrito anteriormente.

Origen del Combustible en las Ollas
(Zona oriente)

	Leña	Gas	Electricidad	Total ollas (*)
Precio Mercado	4	8	0	12
Precio Especial	8	0	0	8
Donación	2	6	1	9
Recolección	11	0	0	11
"Colgado"	0	0	1	1
Total Ollas	25	14	2	39

Al observar los datos de este cuadro, surgen dos conclusiones en relación a las opciones que realizan las ollas en esta materia:

Una *primera conclusión* que podemos destacar es que -mirando la forma de obtener los combustibles- predomina el *aporte propio* de las ollas por sobre el aporte externo: es decir, es mayor el número de ollas que obtiene el combustible que necesita por sus propios esfuerzos (recolectando gratuitamente o pagando en el mercado), que a través de regalos o donaciones.

(*) De las 39 ollas comunes, 2 recurren a más de un combustible.

Una *segunda conclusión* que también importa destacar, son las *razones* que impulsan a las ollas a optar entre los distintos combustibles, criterios que no son solamente económicos o materiales como simplistamente se tiende a suponer. No cabe duda, que cuánto más barato resulta un combustible tiende a aumentar su uso y, particularmente, cuando el costo monetario no existe. Pero no siempre el cálculo del costo material o monetario determina toda la decisión.

También entran a jugar las apreciaciones subjetivas, los hábitos y costumbres, los deseos y ganas de las personas: a veces se prefiere pagar algo más si eso permite disminuir *otros costos*, como suelen ser los gastos excesivos de tiempo y trabajo humano. También en medio de las ollas, no obstante la pobreza, tienen un importante lugar necesidades tales como la de reducir la incomodidad y ampliar la satisfacción, tener disponibilidad de tiempo personal y rechazo al trabajo agobiante. No es raro escuchar en las ollas comunes:

"...Quedamos ahumadas con la leña, el humo se encierra y nos hace llorar. En el tiempo que empiezan los calores, nos asamos, sudamos y sudamos... Viera como quedan las ollas. Negras. Negras. Son horas friegue y friegue para limpiarlas... claro que hay trucos... usamos barro. Entonces, la cochinada queda en nosotras, tizne y barro...

... A veces una se cansa del humo, del barro, del calor, del hollín. Tanto, tanto trabajo por no tener dinero para pagar el gas y el susto que la pillen colgada los de electricidad...

... Es más limpio el gas. No da pega, se prende y ya... Con la leña hay que empezar temprano en la mañana a preparar el fuego. A veces llegamos y no hay bastante leña. Hay que salir a última hora corriendo a buscar más..."

La otra cara de esta evaluación, está en que el uso de la leña en la olla común permite un ahorro familiar que facilita el mejoramiento de algunas condiciones en el hogar:

"... si no fuera por la olla en todas las casas estaríamos usando leña porque el dinero no alcanza para gas, menos para electricidad... Ahora que sólo tenemos que calentar la comida que traemos de la olla, hemos vuelto a usar la cocina a gas que teníamos botada".

C) Los alimentos y sus fuentes de abastecimiento

Los alimentos son, sin duda, fundamentales en la vida de las ollas comunes. *Diariamente* se cocinan y distribuyen más de 5 mil raciones y leche en las 39 ollas comunes de la zona oriente. Puesto que se cocina durante los cinco días hábiles de la semana, *mensualmente* son 100 mil las raciones proporcionadas por las ollas a sus miembros. Son, pues, cantidades voluminosas de alimentos que pasan de las ollas comunes a los hogares de sus participantes: ¿cuáles son estos alimentos, de dónde provienen y en qué cantidad se consumen?

1) Variedad de alimentos

En las ollas comunes se consume una reducida variedad de productos alimenticios. Hay un grupo de alimentos siempre presentes y que constituyen la base (si no el ingrediente único) de casi todos los platillos que se preparan en las ollas: papas, tallarines, porotos, arroz y harina.

Haciendo un seguimiento durante una semana completa de la comida preparada en todas las ollas comunes del sector, se puede apreciar el peso fundamental que tienen los productos antes mencionados: del total de 195 platillos elaborados por las 39 ollas comunes durante los cinco días hábiles de una semana del mes de junio de 1985, un total de 178 platos contienen como ingrediente básico alguno o varios de estos cinco artículos alimenticios:

- 41 porotos
- 5 papas o arroz o tallarines
- 17 porotos con arroz o tallarines
- 31 papas con arroz o tallarines
- 14 papas o arroz con cochoyuyo
- 25 papas o arroz con alguna carne
- 45 pancutras o sopones (harina)
- 17 platos con otros ingredientes básicos.

Junto a estos cinco productos de consumo habitual, diariamente se distribuye leche diluida para todos los miembros o, cuando su cantidad es insuficiente, para los menores, las mujeres embarazadas, nodrizas y ancianos.

Como aporte complementario se utilizan, en esta dieta básica, otros artículos alimenticios tales como: aceite y grasa, verduras (frecuentemente acelgas, zanahorias, repollo, cebollas y zapallo), aliños de color y saborizantes (ají, pimentón en polvo, orégano, cubitos concentrados y sal) y ocasionalmente huevos u otras proteínas animales (hueso carnudo o cazuela, cochoyuyo, menudencias y patas de pollo, pescado).

De esta descripción surge, no sólo la evidencia de que las ollas se caracterizan por disponer de una *canasta básica de alimentos muy poco variada* (para el detalle ver cuadro N°27 del Anexo) sino que, también, dentro de tan reducida variedad se favorece un *determinado tipo de productos alimenticios*. Y ello tiene sus razones.

Una explicación obvia que está detrás de la opción por determinado tipo de alimentos tiene que ver con la *disponibilidad económica*: la escasez de recursos de las ollas y sus miembros, no sólo determina una reducción en la variedad y cantidad de alimentos consumidos, sino que además orienta el consumo hacia aquellos productos que se reciben por donaciones o que, de ser comprados, ofrecen más ventajas por menor precio. Es así que en las ollas comunes se utilizan aquellos alimentos: a) que provienen de donaciones (básicamente arroz, fideos, porotos, leche y harina) y b) según

se consideren más eficientes a un menor costo (que a precios comparables con otros productos, proporcionen calidad nutritiva y/o mayor capacidad de saciar el hambre):

"... las papas son llenadoras y es lo más barato que podemos comprar aparte del pan. El arroz y los fideos salen más caros que la papa, pero también llenan mucho y podemos variar un poco la preparación. Los porotos salen mucho más caros, ni pensar las lentejas o los garbanzos, pero sí que llenan y sabemos que son bien nutritivos..."

Pero en las opciones de alimentos no están presentes exclusivamente criterios económicos. Tienen un peso muy decisivo *factores culturales*: pautas aprendidas de consumo, hábitos de alimentación. Y en estos criterios culturales que orientan las decisiones por determinados tipos de alimentos intervienen:

a) hábitos motivados por prácticas aprendidas por los sectores populares para enfrentar de la mejor manera posible sus escasos recursos e ingresos (el hábito popular de consumir farináceas y leguminosas ricas en calorías ha generado una variedad de preparaciones) y

b) hábitos motivados por la mala información, el prejuicio y, especialmente, la propaganda (por ejemplo, el uso excesivo de cubitos de caldo concentrado o de huesos que sólo proporcionan sabor sin ningún aporte nutricional).

De modo que, en las decisiones de consumo alimentario de las ollas comunes, aunque los *criterios materiales* juegan un papel primordial, las *preferencias, gustos y hábitos* también tienen su lugar, aún si se trata -como es el caso de las ollas- de administrar escasísimos recursos.

2) Origen de los alimentos y montos: donaciones y mercado

Los distintos alimentos que se cocinan y distribuyen en las ollas provienen de donaciones o, bien, son adquiridos en el mercado.

2.1) *Donación de alimentos*: flujo de productos que ingresa gratuitamente a las ollas comunes. En esta fuente de abastecimiento se pueden distinguir varios *donantes*, así como reconocer *distintas formas de donación*.

a) Los *donantes* habituales de alimentos son: Vicaría, otras instituciones de la iglesia, feriantes, personas o instituciones privadas e, incluso, otras organizaciones populares. Si bien, todas las ollas comunes reciben donaciones de alimentos de la Vicaría, los demás donantes no son regulares, ni para todas las organizaciones. Depende de la red de relaciones que cada olla sepa construir, de su iniciativa para iniciar y mantener vínculos con posibles y nuevos donantes, así como de la propia disposición de diversos agentes externos. En todo caso, la más importante fuente proveedora de alimentos la constituye, sin duda, la iglesia, en tanto que todas las ollas reciben alimentos de la Vicaría y, casi la mitad de estas organizaciones, obtiene donaciones adicionales de alimentos de otras instituciones religiosas, como puede apreciarse en el siguiente cuadro:

Donantes de Alimentos
(Ollas zona oriente)

Donantes	Ollas Beneficiadas
Vicaría	39
Inst. de Iglesia	16
Pers. o Inst. Privadas	5
Huertos y Parcelas	2
Feriantes	10
Organizac. Populares	2

Del cuadro anterior se desprende que un número importante de ollas comunes obtiene sus alimentos de más de un donante. Siguiendo el flujo de donaciones de alimentos recibidos por las 39 ollas de la zona oriente a lo largo de 6 meses, se observa cómo participan desigualmente distintos tipos y número de donantes, beneficiando diferencialmente a cada olla: entre enero y junio de 1985, el 38% de las ollas comunes recibe alimentos sólo de la Vicaría, mientras que el 62% restante tiene contactos con 2 o 3 y hasta 4 fuentes distintas de donación de alimentos (para el detalle ver cuadro N°28 del Anexo).

1 donante	= 15 ollas comunes
2 donantes	= 16 ollas comunes
3 donantes	= 5 ollas comunes
4 donantes	= 3 ollas comunes

Como veremos a continuación, el tipo de donante está asociado a la forma o características que adquiere la donación de alimentos hacia las ollas comunes.

b) Las *formas de donación* de alimentos son: por un lado, regulares e institucionalizadas y, por otro, ocasionales e informales.

- Las *donaciones regulares* son aquellas que de manera estable proveen de una determinada cantidad de productos alimenticios a las ollas y se basan en relaciones institucionalizadas (aunque no contractuales) entre el proveedor de alimentos y las organizaciones beneficiadas. La Vicaría es, por excelencia, una fuente regular e institucionalizada de flujo de alimentos a las ollas comunes. Todas las ollas de la zona oriente tienen acceso a los alimentos que proporciona dicha institución, en la medida que se cumplan ciertos requisitos: en primer término, ser reconocida como una olla común que existe efectivamente en el sector, avalada por la coordinadora sectorial de ollas comunes respectiva, y demostrar, en segundo término, su capacidad de funcionamiento sin apoyo alimenticio de la Vicaría por un plazo de 2 meses.

Cumplidos tales requisitos, las ollas establecen relaciones regulares con la Vicaría, la que actúa con criterios institucionales abiertamente conocidos: entrega de mercadería en fechas y plazos fijos, asignación de tipos de productos y modificaciones en las cantidades según las variaciones de tamaño de las ollas (por ingresos o salidas de familias).

Mensualmente, cada olla recibe leche y harina, más un tercer producto -arroz, fideos o porotos- que se alternan trimestralmente. La cantidad que se proporciona de cada uno de estos artículos está estimada para satisfacer 12 días de alimentación de todos los miembros de la olla común, asumiendo la organización la responsabilidad de proveerse comida para los restantes días del mes.

Por la calidad de los productos que entrega la Vicaría (de los alimentos que integran la canasta básica de las ollas comunes, éstos son los de mayor aporte calórico) y por las importantes cantidades que llegan regularmente desde esa institución a las organizaciones (*), se puede afirmar que la *participación de esta fuente de donación de alimentos es vital* en la existencia de las ollas comunes. Sin embargo, tal aporte es insuficiente para cubrir todas las necesidades alimentarias de las ollas. Los otros 8 días hábiles del mes en que se cocina -período que expresamente no cubre la Vicaría- requieren de iniciativas adicionales para conseguir más víveres. Esta situación explica, entonces, los otros mecanismos a los que recurren las ollas comunes para obtener donaciones.

- Las *donaciones informales* son aquellas que carecen de regularidad y dependen, básicamente, de compromisos momentáneos y personalizados entre el eventual donante y la organización beneficiada. La obtención de esta forma de donación descansa, en gran medida, en la iniciativa y esfuerzo constante de la olla por buscar ayuda alimenticia: la recolección

(*) Para el trimestre marzo-junio 1985, las 39 ollas comunes reportan como flujo de la Vicaría, las siguientes cantidades mensuales de alimento: harina 3.492 kgs.; leche 2.520 kgs.; porotos, arroz o fideos 1.988 kgs.

de alimentos en ferias es parte de estas acciones, tarea que termina por construir vínculos solidarios informales, pero sostenidos, entre muchos feriantes y las ollas conocidas del sector.

De igual modo, operan algunos compromisos transitorios con parceleros, pequeños comerciantes, organizaciones e instituciones privadas y hasta personas a título individual, en disposición de apoyar alguna olla que formula demandas.

Esporádica y escasamente, otras organizaciones populares ofrecen alguna ayuda en alimentos a determinadas ollas comunes pero, ciertamente, su solidaridad tropieza con las limitaciones de recursos que, en general, afectan por igual a todo el mundo popular: de pronto alguna amasandería brinda su respaldo con aporte en pan, o bien, un sindicato apadrina alguna olla.

Estas formas de donación, que surgen de la recolección permanente que efectúan las numerosas ollas y que se basan en la buena voluntad de los que son requeridos, no garantizan regularidad de acceso a alimentos, ni cantidades suficientes, ni calidad nutricional. Por lo general, por este mecanismo se obtienen productos complementarios de la canasta básica de consumo de las ollas (las verduras que se agregan a las cazuelas o carbonadas frecuentes en la dieta diaria) y, muy ocasionalmente, algún otro alimento altamente nutritivo.

En rigor, estas donaciones informales que nacen sin institucionalizar vínculo alguno de las organizaciones con los donantes tienen, más que resultados importantes desde el punto de vista del aporte a la alimentación, efectos de difusión de estas experiencias organizadas frente al problema del hambre y, por lo tanto, contribuyen a crear un clima de sensibilización y solidaridad más amplia ante las necesidades populares.

De modo que, valorando lo que significa, pero concientes de las limitaciones que ofrece la recolección, las ollas

comunes utilizan este procedimiento junto a otro medio habitual de acceso a los alimentos: la compra.

2.2) *Compra de alimentos:* actividad que desarrollan todas las ollas comunes prácticamente a diario. Cuando las bodegas están llenas con los artículos proporcionados por Vicaría y otras donaciones, las compras se destinan a adquirir algunos complementos para cocinar: aceite o manteca, aliños, algunas verduras o elementos que mejoren el sabor de la comida.

"... estamos tan aburridos de comer siempre lo mismo, que la papa, los fideos, el arroz y vuelta a lo mismo... se trata de variarle el saborcito, algún engaño como chicharrón, su huevito, un poquito de tocino, huesos, aunque sea para el puro olor..."

Cuando se empiezan a acabar los productos no perecibles donados, las compras se orientan a obtener alimentos básicos para las raciones del día: especialmente papas o, bien, los mismos artículos que usualmente se reciben de Vicaría (fideos o arroz y, sólo si alcanza el dinero, porotos).

Asumiendo que la alimentación básica de las ollas está garantizada por Vicaría para 12 días del mes y que los restantes 8 días en que se cocina son responsabilidad de los esfuerzos internos de la organización, entonces podemos suponer el importante papel que tiene la *vinculación de las ollas comunes con el mercado*.

Dicho de otra manera, si la Vicaría proporciona la alimentación básica para dos tercios del mes y las ollas comunes tienen, por un lado, que complementar las raciones de esos días y, por otro, hacerse cargo íntegramente de la comida de un tercio del mes para todos los miembros, entonces el papel que juega el aporte en dinero de las cuotas familiares y de las actividades económicas grupales, así como los precios de los productos en el mercado, son fundamentales para mejorar o empeorar la calidad y cantidad de la alimenta-

ción en las ollas comunes. Y justamente allí radican los más serios problemas.

Respecto de los *aportes de dinero* no tiene sentido reiterar lo que se ha manifestado previamente: la gran desocupación y subocupación de los jefes de hogar y de sus familiares en edad de trabajar, dificulta la regularidad de pago de las cuotas e impide aumentar su valor en la proporción que aumenta el costo real de los alimentos en el comercio. Eso nos lleva al tema del *mercado o abastecimiento comercial de alimentos* para los sectores populares.

Si observamos los lugares en los que suelen adquirir habitualmente los víveres las distintas ollas comunes de la zona oriente, advertimos que -con la excepción de dos organizaciones que acuden a Lo Valledor- todas compran en su sector (para mayor detalle, ver cuadro N°29 del Anexo): especialmente en el pequeño comercio establecido en la misma población y en la feria los días en que ésta se instala en el sector.

Lugar de Compra de Alimentos en Ollas
(Zona oriente)

Lugar de compra	Ollas Compradoras	
	N°	%
Almacén de la población	25	64,0
Carnicería de la población	7	18,0
Verdulería de la población	5	13,0
Feria en el sector	18	46,0
Supermercado del sector	3	8,0
Lo Valledor	2	5,0

Y se acude al almacén, a la verdulería o a la feria vecina, a sabiendas que se paga algo más caro que en el super

mercado y, bastante más caro todavía, que en la Vega o en Lo Valledor. Es un círculo vicioso, en que una dificultad lleva a otra.

No hay bastante dinero en las ollas, porque las familias tienen problemas para ponerse al día con sus cuotas y porque los montos de dichas cuotas son insuficientes. Si no hay bastante dinero, hay que comprar diariamente y en menor cantidad. Si se compra todos los días y poca mercadería, no tiene sentido trasladarse a la Vega o a Lo Valledor y encarecer la compra con el pago del transporte.

Es así que se termina acudiendo al boliche conocido, en el que además existe la posibilidad de conseguir fiado, fraccionar productos que se venden sin marca ni envases, obtener de pronto alguna donación ocasional.

La feria es, además de un lugar de compra cercano, una posibilidad de llevar a la olla algo de la verdura que un feriante regaló, que entregó como sobrante, como "yapa" o, por último, que quedó botada por ahí.

Para los miembros de las ollas comunes es evidente que la *pobreza engendra pobreza*: el que menos tiene termina pagando más a los también empobrecidos comerciantes de la población; en cambio, el que dispone de dinero puede ir al gran supermercado, a mayoristas o distribuidores y obtener productos de mejor calidad a menores precios. Y el diferencial de precios es significativo.

Si tomamos los ingredientes y artículos que forman parte de la dieta de consumo habitual en estas ollas comunes y comparamos sus precios entre el almacén del barrio donde acuden todos los días y Lo Valledor, podemos constatar *cuánto más caro pagan las familias de las ollas*: para la totalidad de los productos alimenticios que están incorporados en las raciones que se distribuyen a lo largo de la semana, las ollas comunes pagan un 30% más caro si compran en el

pequeño comercio poblacional que si acuden a Lo Valledor (*).

Estas dificultades derivadas de la escasez de recursos explican que, en ocasiones, algunas ollas traten de hacer cundir los productos que entrega Vicaría para más raciones que las que, en principio, corresponden y que, en términos generales, la cantidad de alimentos que finalmente consumen los numerosos miembros de estas organizaciones sea baja, con el consiguiente déficit nutricional que eso puede significar.

2.3) *Cantidad de alimentos y formas de abastecimiento.* Sin entrar a analizar todavía el aporte nutricional que entrega cada ración de comida en las ollas comunes (aspecto que se abordará más adelante, en el capítulo VII), los volúmenes de alimentos que ingresan a las ollas y se distribuyen a cada miembro de la organización, son visiblemente pequeños.

En todo caso, importa destacar que la cantidad de alimentos contenida en cada ración es *igualmente baja* cuando el aporte proviene de la Vicaría o cuando los productos son adquiridos por la propia olla. Al respecto, veamos algunas cifras en el siguiente cuadro (**).

(*) Encuesta de precios realizada para los 41 productos que componen la totalidad de la canasta de consumo de alimentos de las 39 ollas comunes de la zona oriente. Dicha encuesta se realizó en una misma semana de noviembre de 1985, en tres pequeños establecimientos comerciales de población que abastecen a otras tantas ollas comunes de La Florida y, simultáneamente, en: Lo Valledor, Vega Central, Mercado Franklin, supermercados El Molino, Uriarte y Garmendia (Estación Central) y Jumbo Estación Central.

(**) Los datos que se muestran a continuación resultan de comparar en una muestra de 10 ollas comunes y durante un mismo período (marzo-junio 1985), la cantidad de alimentos entregada por la Vicaría a dichas ollas y las raciones proporcionadas por las ollas en las fechas no cubiertas por el aporte de Vicaría (ver cuadro N°30 del Anexo).

Cantidad de Alimentos por Ración
(Zona oriente: marzo-junio 1985)

	Origen del Alimento	
	Donado Vicaría	Adquirido por ollas
Harina Kgs/ración	0,055	0,041
Porotos Kgs/ración	0,033	0,045
Arroz Kgs/ración	0,033	0,030
Fideos Kgs/ración	0,033	0,031

Al observar las cifras del cuadro se confirma, entonces, que las ollas son capaces de proporcionar a sus miembros una similar cantidad de alimentos que la que reciben a través de la donación habitual de la Vicaría: en promedio, mientras la mercadería que Vicaría entrega por ración para 12 días del mes corresponde aproximadamente a 30 gramos -sean fideos, arroz o porotos- las ollas comunes entregan, como resultado de sus esfuerzos (por recolección o compra), entre 30 y 45 gramos de esos mismos alimentos básicos.

En ambas situaciones, los volúmenes son insuficientes para cubrir las necesidades reales de las familias que participan en tales organizaciones: de acuerdo a mediciones convencionales, según su aporte nutricional, cada ración contiene sólo la mitad de lo que se requiere en una ración de arroz, fideos o porotos.

Algunas conclusiones que podemos extraer del análisis de la realidad material de las ollas comunes, son:

a) Todas estas organizaciones, al nacer de las urgencias que plantean las carencias frente a las más elementales necesidades básicas, sólo pueden agrupar recursos muy modestos. Las ollas son, entonces, organizaciones cuyas limitaciones están en la razón de su propio origen. No obstante estas restricciones, logran brindar algunas respuestas materiales a sus miembros, demostrando así las ollas comunes su potencialidad para satisfacer (con ciertos requisitos) necesidades alimenticias básicas.

b) De todos los recursos materiales que posibilitan el funcionamiento de las ollas comunes, los alimentos ocupan un lugar central. Su *disponibilidad*, en la cantidad y calidad suficientes, depende sólo en algún grado de la olla y sus miembros, puesto que el acceso a los alimentos está especialmente condicionado por elementos fuera del radio de control de las organizaciones: el *mercado* es, una vez más, un serio factor limitante en la operación de las ollas, como lo es en la sobrevivencia de las familias que allí participan.

c) De modo tal, es posible sostener que los escasos resultados materiales obtenidos por las ollas comunes no son un problema fruto de la ineficiencia (puesto que son capaces de generar recursos como los que se han descrito a lo largo de esta segunda parte del texto), sino que una *consecuencia de las restricciones que impone la escasez de medios económicos*. En otras palabras, los resultados que alcanzan las ollas comunes deben ser entendidos como parte de las dificultades propias de este tipo de organizaciones, que nacen del mundo de las necesidades y que descansan en los sectores sociales más afectados en sus niveles de ingresos, condiciones de trabajo y calidad general de vida.

Esta evidencia plantea interrogantes urgentes de responder, en lo que se refiere a cuáles son las posibilidades reales de *autosuficiencia alimentaria* en las ollas y, por consiguiente, cuán necesario puede seguir siendo el *aporte externo* así como cuáles deben ser, a su vez, los *volúmenes o cantidades y tipos o calidades* de recursos materiales y de ali-

mentos mínimamente requeridos y proporcionados.

Y estas interrogantes, para ser contestadas, requieren explorar qué capacidad de manejo de recursos existe en las ollas comunes en cuanto organizaciones, lo que nos conduce a la siguiente parte del trabajo: el análisis de las ollas comunes como realidad humana organizada.

TERCERA PARTE: LA OLLA COMO REALIDAD ORGANIZADA

LA OLLA COMO ORGANIZACION DE RECURSOS HUMANOS

La olla agrupa a un conjunto de recursos. Por una parte, están los recursos materiales: financieros, infraestructura, utensilios, alimentos. Por la otra, existen los recursos humanos: los numerosos integrantes de las ollas. Los primeros, como ya se analizara, son escasos y limitados para el desempeño cotidiano de la olla. Los segundos, en cambio, son su riqueza fundamental, tanto porque son abundantes, como por la capacidad que tienen de mutar, crecer y transformarse sobre los recursos materiales y financieros. Esta capacidad que tienen los miembros de la olla de potenciar, por su trabajo, los recursos materiales, es la que permite que la olla se transforme en una entidad más compleja y organizada, capaz de enfrentar y superar las dificultades que se le presentan.

CAPITULO VI

LA OLLA COMO ORGANIZACION DE RECURSOS HUMANOS

La olla agrupa a un conjunto de recursos. Por una parte, están los recursos materiales: financieros, infraestructura, utensilios, alimentos. Por la otra, existen los recursos humanos: los numerosos integrantes de las ollas. Los primeros, como ya se analizara, son escasos y limitantes para el desempeño cotidiano de la olla. Los segundos, en cambio, son su riqueza fundamental, tanto porque son abundantes, como por la capacidad que tienen de actuar creativa y transformadoramente sobre los recursos materiales y mejorarlos.

Pero esta capacidad que tienen los miembros de cada olla de potenciar, con su trabajo, los escasos recursos materiales accesibles, en gran medida va a depender de la manera en que se estructuren y funcionen las relaciones entre

ellos como integrantes y, a su vez, entre éstos y sus medios materiales.

Vale decir, la eficacia en el acceso y uso de los recursos materiales tiene una estrecha dependencia de la organización humana que asume la responsabilidad de actuar sobre dichos recursos: cómo y quiénes deciden; cómo y quiénes ejecutan; cómo y quiénes evalúan; y, finalmente, cómo y quiénes se benefician de los resultados de la organización.

A) Estructura y dinámica organizativa

Al observar con alguna cercanía el nacimiento y desarrollo de las ollas comunes, se puede apreciar que, en la variedad y diversidad de experiencias, hay caminos recorridos de manera similar que dan origen a una base estructural común en todas las ollas. En la propia naturaleza y características de este tipo de organización, están contenidos algunos requisitos de estructura y funcionamiento orgánico.

El primer paso en la constitución de una olla común no requiere más que la voluntad de un grupo de familias que, dadas sus extremas necesidades, decide iniciar esta actividad. Para eso basta una lista de inscripciones en la que aparecen las familias interesadas y, si es posible, el número de miembros del grupo familiar. Alguna de estas familias, usualmente la que ha sido más activa en estimular la iniciativa, promueve una primera reunión e invita a participar de ella en su sitio o, si hay espacio, en la casa.

Se nota que es la primera vez que se juntan. Hay silencio y timidez, tal vez la vergüenza que cada quien experimenta de exponer su necesidad desnuda a la mirada de los demás. Pero ¡qué más da! están todos en lo mismo y se han reunido, precisamente, para buscar una solución conjunta.

Empieza hablando la dueña de casa porque, además de sentirse más segura al estar en su lugar, ha tomado la ini-

ciativa y parece saber mejor por qué están ahí y lo que tendrían que hacer.

Poco a poco hacen uso de la palabra otras familias. Las intervenciones son para opinar sobre un lugar posible donde cocinar. Alguien, más allá, agrega que se requieren otros elementos indispensables, hay que aportar ollas, obtener víveres, tal vez con contribuciones de las familias más algunas cuotas en dinero; no olvidar que también se necesitará espacio para almacenar. Surgen más y más voces, aumentan las opiniones, los ofrecimientos y los posibles aportes voluntarios.

Finalmente se da término a la reunión. Se han tomado algunas decisiones y llegado a ciertos acuerdos, el más importante es que se empieza a cocinar al día siguiente. Se han propuesto tareas inmediatas, como el primer turno de cocina y la primera campaña de obtención de alimentos, pero también han surgido tareas más permanentes y de mediano plazo. Se han asignado responsabilidades y, con éstas, los nombres de las personas responsables.

Hay así, detrás de cada olla, una primera reunión colectiva en la que el grupo toma decisiones y llega a acuerdos, define tareas y asigna responsabilidades: lo que podría ser una *incipiente estructura* de la naciente organización. De ahí en adelante, la agrupación de personas vive un continuo proceso de construcción de su organización, con la perspectiva de consolidarse. La informalidad inicial da lugar al establecimiento de distintos grados de formalización de las relaciones al interior de cada olla. Las iniciativas espontáneas se transforman en actividades más programadas y anticipadas. De la disposición voluntaria y casual para la realización de las tareas, se pasa a una normación y regulación de los deberes y derechos de los miembros y a distintos mecanismos de control del cumplimiento de las responsabilidades. Las relaciones construidas al comienzo con el único propósito de comer, transitan a relaciones más complejas y variadas, más estrechas y cargadas de subjetividad, amplian do y diversificando los objetivos originales.

Y aunque este proceso es específico en cada caso y da lugar a distintos niveles, tipos y prácticas organizativas, todas las ollas comunes terminan por estructurarse y funcionar en 3 niveles o instancias: la asamblea o instancia decisoria colectiva; las comisiones de trabajo o nivel operativo de las ollas; y las directivas como instancia de gestión interna y coordinación externa.

1) Colectivo grupal, toma de decisiones y asambleas

Cuando recién comienza una olla, el grupo de familias que la integra aún no es un colectivo. Los miembros se reúnen diariamente para planear el quehacer del día siguiente, sesiones en las que cada cual no tiene con el resto más vínculos que la común necesidad de comer, inexistente todavía una identidad grupal.

En estas reuniones, frecuentes al principio, se adquiere conciencia de que en la medida que todos participen en las tareas de la organización y, antes que eso, en las decisiones sobre dichas tareas a realizar, la eficacia de los resultados es mayor. Pero, también se aprende de que no hay capacidad para estar todos los días consiguiendo los alimentos, cobrando cuotas, cocinando, distribuyendo raciones, lavando tiestos y, además, reuniéndose para planear cada uno de estos pasos del próximo día.

Es necesario crear las condiciones para que dichas actividades sean decididas y planeadas con alguna anticipación, surja una división del trabajo y rotación de responsables en las diversas tareas. Es imprescindible que, sin juntarse todos diariamente, funcione el colectivo organizado y que en dicho colectivo descanse, desde la toma de decisiones, hasta la ejecución de las múltiples actividades de la olla.

Se estructura, entonces, la *asamblea* que, en tanto instancia de ejercicio del poder decisorio, de programación, evaluación y control del funcionamiento de cada olla común, adquiere el estatuto de colectivo.

Las atribuciones de la asamblea son integrales y se refieren, en términos muy generales, a:

- planear semanal o quincenalmente todas las actividades conducentes a proporcionar comida a todos los miembros
- constituir los equipos humanos responsables de tales actividades y asignar funciones precisas
- evaluar los logros alcanzados en el período transcurrido desde la asamblea anterior y controlar todos los aspectos que influyen en los resultados alcanzados
- decidir, programar y concretar todas aquellas otras actividades directa e indirectamente vinculadas a los objetivos alimentarios de la organización, incluyendo iniciativas comunitarias, solidarias, reivindicativas, de denuncia, etc.
- normar o reglamentar el funcionamiento de la organización y acordar las medidas de evaluación, control, sanción y modificación de acuerdos previos
- aplicar el reglamento en cada sesión que corresponda y con la flexibilidad que cada asamblea decida darse
- elegir, remover, evaluar, sancionar, promover, revisar las autoridades, directivas, representantes de la organización y grupos internos de trabajo.

La *asamblea* es el punto de encuentro de todos los miembros de la olla y la máxima autoridad de la organización. Por definición, la asamblea es equivalente a *colectivo grupal*. Esta condición de la asamblea, como identidad de colectivo y como máxima autoridad de la organización explica que, por un lado, la asistencia a sus reuniones sea *obligatoria* y, por otro, que el *estilo* de la asamblea marque en buena medida el estilo de vida de la olla como organización. Analicemos, pues, estos dos aspectos de la asamblea: su forma o mecanismo de funcionamiento y sus contenidos.

Desde el punto de vista de su *funcionamiento formal*, en todas las ollas comunes la asamblea es un requisito obligatorio que debe cumplirse con regularidad: en la mayor parte de las ollas las reuniones de asamblea son semanales y, sólo en un tercio de los casos, hay asambleas quincenalmente. Este requisito pasa a ser una *exigencia de asistencia* para to dos los miembros: por lo menos un representante de cada grupo familiar inscrito en la olla respectiva, debe asistir.

La experiencia ha mostrado, sin embargo, que cuando esta responsabilidad es autoadministrada por cada integrante, la asistencia tiende a ser muy irregular, afectando el desempeño de la olla común. Quien no asiste, carece de una adecuada información, no participa de las discusiones ni en la toma de decisiones y, ciertamente, no asume compromiso alguno con las iniciativas propuestas por la asamblea: las inasistencias reiteradas a las asambleas son una fractura del colectivo grupal.

Esta constatación ha determinado que, poco a poco, en todas las ollas se establezca expresamente una normación sobre los mecanismos de funcionamiento de la asamblea y los requisitos para sus miembros: la inasistencia injustificada de un representante del grupo familiar se *sanciona con el no retiro* de las raciones que le corresponden al núcleo familiar, durante un período variable de tiempo que puede ser entre un día y una semana, según cada olla. El sólo hecho de que exista tal reglamentación, aun si su aplicación ha sido poco sistemática y bastante laxa, ha permitido mejorar la regularidad de las reuniones y aumentar los niveles de asistencia en la generalidad de las ollas (*): sólo 5 ollas comunes realizan asambleas con una asistencia inferior a la mitad de sus miembros, mientras que en las restantes participa, por lo menos, la mitad de las familias.

(*) Para el detalle, ver cuadro N°31 del Anexo.

Nivel de Asistencia a Asambleas en Ollas
(Zona oriente: junio 1985)

Asistencia de miembros	Nº Ollas
Menos del 25%	2
entre 25 - 50%	3
entre 50 - 75%	17
entre 75 - 100%	17
T o t a l	39

Siguiendo la tónica característica de este tipo de organizaciones que descansan fundamentalmente en la activa participación femenina, en las asambleas las familias suelen representarse a través de sus mujeres: mientras la asistencia masculina a las reuniones es marginal, la mujer constituye la asistente habitual a estas sesiones regulares de sus ollas.

Puesto que durante el día se concentran todas las labores propias de la organización y dado que los trabajos remunerados también se desempeñan en horario diurno, las asambleas se desarrollan al finalizar la tarde. Las mujeres, al participar masivamente en estas extensas sesiones, rompen muchos moldes convencionales como es, por un lado, el de salir y regresar solas en la noche en todas las ocasiones que toca asistir a asambleas y, por otro, el de asumir la responsabilidad de gestionar su organización, función que tradicionalmente ha sido patrimonio exclusivo del varón.

Y esto nos lleva a mirar las asambleas desde la perspectiva de sus *contenidos*. Sostuvimos que la asamblea es el punto de encuentro grupal que permite construir el colectivo, la *identidad del grupo*. Es en esta instancia que todos los miembros de las ollas, al tener que construir objetivos,

definir tareas y establecer responsabilidades, empiezan a descubrir sus necesidades compartidas y a orientarse en torno a metas comunes. Es en este nivel, entonces, que la olla pasa a ser algo más que un lugar para alimentarse, un espacio de reflexión sobre el origen común de los problemas materiales que cada quien enfrenta para su subsistencia, de ruptura de las respuestas individuales y de búsqueda de un camino recorrido conjuntamente.

Es posible que no todos los integrantes perciban así esta experiencia, pero a juzgar por las transformaciones que las personas experimentan a lo largo de su permanencia en la organización y participación en asambleas, es evidente que estas reuniones contribuyen a construir un *proceso de identificación* entre sus miembros.

Pero la asamblea también provoca otros resultados, si observamos el desarrollo interno de sus contenidos. Las primeras reuniones suelen ser caóticas, sin conducción, sin temario conocido o preparado previamente, sin ordenamiento en las intervenciones y con escasa participación. A medida que las asambleas se desenvuelven en el tiempo, se adquieren prácticas asociativas: los debates son dirigidos, los temarios se preparan, cada quien tiene la responsabilidad de entregar información o rendir una cuenta.

Surge, pues, un marco de *aprendizaje democrático*: debe aprenderse a oír para ser igualmente escuchado y a hablar si se quieren obtener ciertos resultados; debe aprenderse a rendir cuentas de los actos y a proporcionar información si se aspira a estar bien informado; a aceptar críticas y saber formularlas.

No todas las asambleas son iguales y los estilos más o menos participativos, más o menos informativos, más o menos decisorios, sin duda marcan un *estilo general* de funcionamiento de la olla común como ente organizado. La experiencia más generalizable indica, en todo caso, que en distintos grados las asambleas constituyen una especie de escuela de convivencia y valores grupales, de participación y toma de decisiones, de control, evaluación y crítica.

Y esto tiene especial relevancia si recordamos que las asistentes más asiduas son las mujeres, quienes por razones culturales han carecido en general de oportunidades para participar en organizaciones y ejercitar prácticas asociativas. Las asambleas de las ollas comunes son un espacio privilegiado para que las mujeres aprendan a dirigir reuniones, asumir responsabilidades y dar cuenta de ellas, someterse a autocrítica y ejercer el derecho a la crítica pero, sobretodo, a expresarse verbalmente en público, rompiendo un miedo adquirido desde su infancia. Las asambleas son un paso en la *caída de barreras artificiales que suponen desiguales habilidades organizativas en hombres y mujeres*, por su sola condición de sexo.

2) Comisiones de trabajo y participación efectiva

Las actividades decididas y programadas por el colectivo en asamblea, se materializan todos los días a través de diversos grupos de trabajo. Es decir, hay una división interna del trabajo en las ollas comunes, en la que todos sus miembros deben participar en *comisiones* o equipos especializados por funciones.

La cantidad y variedad de comisiones cambia de olla en olla, pero todas agrupan a un número variable de personas responsables de llevar adelante alguna tarea específica y en todas están presentes dos características comunes:

- en primer lugar, si bien las comisiones son permanentes, los miembros que las integran van rotando, de tal modo que *todos los miembros* de cada olla común deben realizar *todas las funciones* operativas de su organización a lo largo del tiempo

- en segundo lugar, todas las comisiones -en la medida que cumplan con los propósitos y objetivos que les son propios- cuentan con *absoluta autonomía* para realizar sus actividades, según el criterio y estilo que impongan los miembros que en esos momentos están haciendo operar cada comisión.

Existen cuatro áreas de actividades cubiertas por las comisiones o equipos de trabajo en las diferentes ollas comunes:

a) un grupo de comisiones especializadas en todas las tareas de alimentación; b) otro grupo de comisiones orientadas a la realización de actividades económicas grupales; c) un conjunto de comisiones dedicadas a la obtención de donaciones; d) y finalmente, algunos equipos de trabajo interno destinados a apoyar otros aspectos de los miembros de las ollas (*).

a) *Comisiones para actividades alimentarias.* Todas las ollas comunes funcionan con comisiones o *turnos de cocina*; vale decir, con un grupo de personas que diariamente se responsabiliza de preparar y distribuir la comida a las familias inscritas en la organización. Esto implica, comprar aquellos víveres que se necesitan para cocinar, preparar los alimentos, distribuir las raciones que se retiran al mediodía y, por último, asear los utensilios usados y el local donde funciona físicamente la olla común.

Estas funciones, que usualmente desempeñan los *turnos de cocina* en todas las ollas, excepcionalmente se dividen en más comisiones de trabajo: así, en 4 ollas comunes se han formado *comisiones de compras*, especializadas en el cobro de las cuotas familiares para comprar diariamente los alimentos que se necesitan en el turno de cocina y, en otras 2 ollas comunes, se han constituido *equipos especializados en aseo* que entran a trabajar tan pronto al turno de cocina finaliza la distribución de las raciones.

Los turnos o comisiones de cocina funcionan de lunes a viernes, desde temprano en la mañana hasta comienzos de la tarde y, en promedio, rotan entre 2 y 3 personas en cada turno diario de cocina: en 29 de las 39 ollas comunes, los

(*) Para el detalle sobre el tipo de comisiones, su variedad en las diferentes ollas y el número de integrantes que se incorporan, ver cuadro N°32 del Anexo.

turnos incorporan diariamente entre 2 y 3 miembros a las labores de la cocina, pero en las organizaciones más numerosas estas comisiones suelen crecer e incorporar más integrantes (hay turnos de cocina que funcionan hasta con 6 personas).

Sólo se eximen de participación en estos turnos o comisiones quienes están ejerciendo algún trabajo remunerado para su hogar y, en sustitución, deben integrar algún otro tipo de comisión cuyo horario de funcionamiento sea flexible o los fines de semana. Este hecho y el rol que tradicionalmente se le asigna a la mujer en la cocina, explican que, mayoritariamente, sean mujeres las que aportan su participación en estas comisiones.

Pero es necesario destacar que, más que los impedimentos ocupacionales, es el *rechazo masculino a estas labores lo que determina una más alta participación femenina*: finalmente, también hay mujeres que trabajan y que, sin embargo, se responsabilizan ocasionalmente de cumplir algunas funciones para la alimentación en sus ollas comunes.

b) *Comisiones para actividades económicas grupales.* En todas las ollas comunes se llevan a cabo iniciativas para obtener algún dinero adicional al que aportan las exiguas cuotas familiares. Si bien, las decisiones sobre la manera de promover campañas de financiamiento se toman en asamblea, su materialización es responsabilidad de diversas comisiones que ejecutan las tareas concretas.

Entre las más frecuentes, tenemos las distintas comisiones permanentes encargadas de elaborar y vender pan, empanadas o sopaipillas, frituras varias y onces preparadas. Por otro lado, funciona de manera intermitente un conjunto de comisiones que, en determinados períodos del año, realizan rifas, bazares de venta de ropa, peñas y bailes, recolección y posterior venta de diarios y botellas.

Como características generales, todas estas comisiones se activan preferentemente los fines de semana, días que

son propicios para la venta de comida preparada en la población o para realizar actividades de recreación que cuenten con la asistencia de los vecinos.

Por la naturaleza de las tareas involucradas, estas comisiones suelen ser más numerosas que otros equipos de trabajo en las ollas: con un promedio en torno a las 8 personas, algunas de estas comisiones pueden llegar a reclutar, en ciertos momentos y para determinadas iniciativas, a casi todas las familias. Por lo demás, el requisito de funcionamiento durante los fines de semana, hace entendible que el trabajo en dichas comisiones requiera de una continua rotación de miembros.

Desde el punto de vista de su composición social, al igual que en los turnos diarios de cocina, las comisiones que realizan labores de preparación de alimentos para la venta, descansan principalmente en la participación femenina y, secundariamente, en los varones (en el traslado de mercadería u, ocasionalmente, en la venta de los comestibles preparados por las señoras de las comisiones respectivas).

c) *Comisiones destinadas a obtener donaciones.* A diferencia de los dos tipos de comisiones descritos previamente, éstas no están presentes necesariamente en todas las ollas comunes. Puesto que la principal donación de alimentos hacia la totalidad de las ollas proviene de aportes regulares de la Vicaría, hay algunas ollas que sobreviven con este flujo estable de alimentos, más otros comestibles que adquieren con sus recursos económicos. Sin embargo, numerosas ollas agregan, como actividad organizada permanente, la búsqueda de otras donaciones de alimentos, creándose para tales efectos comisiones especializadas en *recolección de alimentos* y comisiones que *promueven la solidaridad externa* hacia la organización.

Al analizar las ollas en que se desarrollan estas actividades de recolección, por contraste con aquellas que carecen de tales comisiones, vemos que hay *opciones organizativas* diferenciadas: en las ollas comunes del sector 2 de Puente

Alto y de Lo Hermida, la ausencia de comisiones de recolección de alimentos se da junto con una activa presencia de otras variadas comisiones destinadas a actividades económicas grupales. Esto parece señalar que, en ciertas ollas, se destinan mayores esfuerzos a conseguir recursos económicos propios e intentar mayores márgenes de autosuficiencia y que, en otras ollas en cambio, la opción organizativa se orienta a conseguir directamente los víveres.

En todo caso, en un total de 21 ollas comunes de la zona oriente (preferentemente de La Florida y el sector 1 de Puente Alto) están funcionando este tipo de comisiones que, en grupos de 6 a 8 personas, suelen recorrer durante varios días a la semana, ferias, pequeños comercios, panaderías, instituciones.

Para la mayoría de las familias miembro, integrarse a estas actividades de su olla es un paso duro y difícil. Hay que superar la vergüenza de pedir, aunque hacerlo en grupo y para su organización, facilite la tarea. Hay que asumir el cansancio de recorrer a pie, calles y locales, bajo el fuerte sol o con intenso frío. Hay que tener valor para enfrentarse a la frustración de tantas respuestas negativas. Pero también hay gratificaciones con los buenos resultados y, en el saldo final, las respuestas solidarias superan las actitudes hostiles o la indiferencia del mundo exterior a la olla común.

Junto a estas tareas grupales también se crean, en las ollas que corresponden, comisiones de *recolección de leña* que, así como recurren a la búsqueda en cerros próximos, obtienen apoyos de parceleros, trabajadores municipales que podan árboles e, incluso, leñerías. En todas las ollas que cocinan con fogón se constituye una comisión de este tipo, aun si frecuente u ocasionalmente se compra leña.

En esta variedad de comisiones, la participación masculina es notoriamente más importante que en las anteriores, tanto porque se requiere algún esfuerzo físico (para el transporte de comestibles y leña), como porque son activida-

des volcadas públicamente hacia la calle y, por consiguiente, con los riesgos que implican en materia de rechazo y represión. Entre los *roles tradicionales* asignados por sexo, corresponde a los hombres hacerse cargo de los esfuerzos pesados y de la responsabilidad de enfrentar las agresiones físicas, roles tradicionales que en las ollas suelen ser defendidos y estimulados por los mismos varones, definiendo así un terreno más específico de participación para su sexo.

d) *Comisiones varias*. Ocasionalmente y, una vez más, sólo en determinadas ollas, se organizan grupos de trabajo para actividades internas de diverso tipo, usualmente destinadas a apoyar otros aspectos de la vida de la organización o, más directamente, de sus miembros. Está el caso de la *comisión de capacitación*, de eventuales *comisiones solidarias* hacia las familias de las ollas o hacia la comunidad más amplia, o bien, ante fechas muy especiales, algunas *comisiones recreativas* orientadas a los menores o, más ampliamente, al núcleo familiar en los meses de verano.

De esta breve reseña, las actividades organizadas en grupos o comisiones de trabajo aparecen como las instancias de *participación efectiva*, cotidiana, permanente de los integrantes de todas las ollas. Sin asambleas no habría decisiones que materializar, pero estas decisiones sólo adquieren *sentido, vigencia y viabilidad* en la medida que hay una capacidad organizada de respuesta del recurso humano que conforma cada olla común.

Los desiguales resultados que tienen las diferentes ollas, los distintos grados de satisfacción de necesidades que alcanzan los miembros, los posibles logros organizativos así como sus deficiencias, se explican en cuán activas, permanentes y participativas sean realmente estas comisiones internas de trabajo: las ollas descansan decisivamente en las iniciativas personales de sus integrantes, pero estas iniciativas son más o menos eficaces, dependiendo del nivel de organización que alcancen y de la capacidad de incorporar a un mayor número de miembros.

Observando cómo operan en su práctica concreta las distintas comisiones de las ollas comunes de la zona oriente, podemos concluir que en la *mayoría de las ollas participan mayoritariamente sus familias*, pero que, por regla general, dicha participación familiar está concentrada excluyentemente en la mujer: el núcleo familiar completo no está presente en los equipos de trabajo y, en contadas ocasiones, participa la pareja adulta.

Si bien, toda la familia se alimenta con la olla común y es el grupo familiar el beneficiado, esto ocurre principalmente por el esfuerzo femenino. En tal sentido, las *formas de participación* en las ollas comunes no difieren mucho de las *formas de integración* que las mujeres tienen en sus hogares.

3) Directivas, gestión y coordinación externa

Entre la asamblea con derechos decisorios y las comisiones encargadas de la operación cotidiana de la organización, se ubican los dirigentes o representantes que integran las *directivas* de las ollas comunes. Estas directivas, compuestas por un grupo variable de personas elegidas en el curso de una asamblea, tienen la doble función de gestionar internamente a la organización y coordinarse externamente con otras organizaciones y directivas similares.

- Desde del punto de vista de su *origen y tamaño*: las directivas de las ollas comunes nacen por distintos mecanismos electorales ejercidos en asamblea, siendo la votación unipersonal, secreta o pública, el procedimiento usual; sólo en 9 ollas comunes, los cargos de la directiva se llenan por medio de nombramientos consensualmente aceptados por el colectivo, sin someter los nombres a votación.

Formas de Elección Directivas de Ollas
(Zona oriente)

Procedimiento Electoral	Nº Ollas
Votación secreta	16
Votación pública	14
Designación en asamblea	9
T o t a l	39

Cada directiva está integrada por un número variable de cargos, habitualmente ejercidos por 4 o 5 miembros de la organización, cantidad que permite cubrir la totalidad de las funciones propias de esta instancia. Sin embargo, los rangos en que se mueven estas directivas fluctúan entre un número de tres cargos, hasta un máximo de siete dirigentes (ver cuadro N°33a del Anexo).

En principio, todos los miembros de la olla deben ejercer funciones dirigentes, criterio que intenta hacerse realidad con la *rotación semestral de integrantes en los distintos cargos*: se supone que cada 6 meses las ollas deben renovar sus directivas. Sin embargo, hay dificultades para aplicar este criterio de rotación.

Se requiere disponibilidad de tiempo y voluntad de trabajo intenso para asumir responsabilidades dirigentes ya que, en la práctica, el peso de las tareas más grandes de la organización recae mucho en los hombros de sus representantes. Además, hay cargos conflictivos que asustan a quienes deben ejercerlo, especialmente aquellos que tienen responsabilidad en el manejo y administración de los recursos económicos y alimentos de las ollas. Por otra parte, muchos dirigentes en ejercicio intentan prolongar su mandato y dificultan la renovación de las directivas, parcial o totalmente.

Un seguimiento efectuado con un importante número de dirigentes de todas las ollas comunes de la zona oriente, testifica en algún grado las tensiones a que están sometidas las directivas: de un total de 301 antiguos dirigentes, más del 60% había completado su período de ejercicio, cerca del 20% había renunciado voluntariamente a su cargo antes de cumplirse el plazo de término de su mandato, y cerca de otro 20% había cesado en sus funciones por imposición de la asamblea de sus respectivas organizaciones (ver cuadro N°33b del Anexo).

Lo usual es que las renunciaciones voluntarias de las directivas tengan que ver con dificultades horarias para desempeñar sus actividades (argumentación habitual en las mujeres dirigentes), o bien, con el hecho de haber encontrado un trabajo remunerado que se superpone al desempeño del cargo. Por contraste, el término del mandato de un dirigente por decisión del colectivo de la olla, usualmente se debe a una evaluación de ineficiencia o, lo que es más frecuente, a deshonestidad manifiesta.

En todo caso, los procesos de rotación de cargos y las elecciones de dirigentes, aun si es para confirmar en sus respectivas funciones a las directivas en ejercicio, se cumplen con bastante frecuencia en la mayoría de las ollas, dentro de los plazos correspondientes. A mediados de 1985, más de la mitad de las ollas comunes de todos los sectores tenían directivas con una antigüedad inferior a los seis meses. Asimismo, en algo más del 25% del total de organizaciones, sus dirigentes tenían una antigüedad algo mayor, pero que no excedía los 12 meses, como puede apreciarse en el siguiente cuadro.

Antigüedad Actuales Directivas de Ollas

(Zona oriente: junio 1985)

Antigüedad Directiva	Nº Ollas
Menos de 6 meses	23
Entre 6 - 12 meses	10
Entre 13 - 18 meses	4
Entre 19 - 24 meses	0
Entre 25 - 30 meses	1
Entre 31 - 36 meses	1
T o t a l	39

- Desde el punto de vista del *tipo de cargos y de sus funciones* al interior de cada olla: los más estables y presentes en todas las organizaciones son el de presidente, secretaria, tesorera, bodeguera; agregándose en algunas ollas con directivas más numerosas, los cargos de vicepresidente y delegadas o prosecretarias (*).

a) *Presidente* de la olla común, es la figura más representativa de la organización hacia el exterior (su voz pública) y con más responsabilidades en la gestión interna de la olla. Dentro de sus funciones más destacadas, está la del contacto formal de su organización con instituciones donantes y apoyos externos en general, así como la supervisión del funcionamiento interno cotidiano de la olla y la conducción de las asambleas ordinarias.

(*) Hemos optado por la denominación del cargo en "femenino", puesto que, como se verá en el siguiente apartado, la inmensa mayoría de dirigentes son mujeres.

b) *Secretaria* de la olla común, cargo cuya responsabilidad fundamental es la de actuar como la memoria de su organización llevando un registro escrito de los acuerdos, decisiones, programas de trabajo, cumplimiento de metas, reglamento, etc.

c) *Tesorera* de la olla común, función de gran responsabilidad, pues cubre las tareas de cobro de las cuotas familiares y administración de todos los dineros que ingresan a la olla. Por lo general, este cargo despierta rechazos por su complejidad y, también, porque alimenta suspicacias sobre la honestidad de quien lo ejerce.

d) *Bodeguera o ecónoma* de la olla común, dirigente a cargo de la administración diaria de los comestibles que deben ser cocinados. Este cargo es el único que tiene acceso a la bodega de la olla y quien entrega oficialmente los alimentos a los turnos de cocina, llevando un registro de ingresos y usos de los comestibles en bodega. Al igual que en el caso anterior, esta función también despierta algunas dificultades y está expuesta a críticas constantes sobre el adecuado manejo de los víveres.

e) *Vicepresidente* de la olla común, cargo que no está presente en todas las ollas y que permite el relevo del presidente ante ausencias, o bien, un ejercicio complementario y de apoyo al máximo representante.

f) *Delegadas, prosecretarias o protesoreras* de ollas comunes, son cargos supernumerarios en algunas organizaciones que tienen directivas más numerosas y que permiten suplir a dirigentes ocasionalmente impedidos de realizar sus tareas, así como apoyar actividades tan demandantes como el cobro de las cuotas o la redacción de las actas de asambleas.

Si bien se señalaba que las ollas trabajan diariamente a través de comisiones que integran a numerosos miembros, lo cierto es que, de no mediar la activa presencia de los dirigentes, la vida de la olla perdería dinamismo y continuidad. La capacidad y eficacia con que se ejercen los cargos

directivos es muy decisiva en el funcionamiento de cada olla: las iniciativas de búsqueda de apoyos externos, el estímulo a la participación más colectiva, de mejoramiento de la dieta alimentaria, de manejo en las relaciones humanas y de los previsibles conflictos internos, de preocupación por los cobros oportunos de las cuotas, de imaginación en nuevas actividades económicas grupales y de realización de eventos extraordinarios (*porotadas* de denuncia en la calle, *chocolatadas* solidarias con los menores, apoyos a la comunidad, etc.), son parte de las atribuciones de las directivas y de las *habilidades o aptitudes* esperables en un buen dirigente de olla.

De esta descripción podemos extraer una primera *conclusión* importante: tal es, que las directivas de las ollas comunes cumplen mucho más una *función de gestión* que de representación. En tal sentido, es un *tipo de dirigencia* que difiere de las de otras organizaciones populares más tradicionales.

Esta caracterización explica que, así como los integrantes de las ollas deben reunirse periódicamente en asambleas para programar y decidir sobre las actividades de su organización, los dirigentes que forman las directivas de las mismas ollas, también deben reunirse periódicamente para programar sus funciones específicas e individualizadas de gestión: concretamente, de las 39 ollas comunes analizadas, sólo cuatro de sus directivas tienen serias dificultades de funcionamiento, mientras que todas las demás se reúnen habitualmente, como se aprecia en el próximo cuadro.

Frecuencia Reuniones de Directivas
(Zona oriente)

Las directivas se reúnen	Nº Ollas
Semanalmente	19
Quincenalmente	8
Mensualmente	2
Frecuentemente	6
Rara vez	3
Nunca	1
T o t a l	39

En la experiencia recogida por las ollas comunes durante estos años aparece, reiteradamente, una estrecha relación entre la *calidad de la organización* y, por otro lado, la *calidad de sus dirigentes*. En otras palabras, es frecuente encontrar que, junto a una olla que funciona adecuadamente, hay dirigentes aptos, activos y comprometidos con el destino de su organización. A la inversa, ollas con deficiencias notorias tienen, a su vez, dirigentes incompetentes.

- Finalmente, desde el punto de vista de las funciones de *coordinación externa*: las directivas desempeñan un significativo papel en la formación de una red de relaciones y articulaciones entre ollas comunes.

Muchas de las actividades propias de las ollas comunes son susceptibles de mejorar en la medida que se aúnen fuerzas: comprar alimentos al por mayor sin duda abarata costos; adquirir leña en más cantidad permite negociar su precio; realizar campañas para promover donaciones solidarias olla por olla, implica un desgaste mayor que si se organiza sec-

torialmente; hacer conciencia al resto de la sociedad sobre el problema del hambre es mucho más efectivo si se compromete un amplio número de ollas en la denuncia y reivindicaciones.

Crecientemente, las ollas han adquirido la convicción de que el trabajo concertado entre sí, los esfuerzos compartidos colectivamente y los recursos agregados entre todas las organizaciones, reporta indudables beneficios a cada cual. A raíz de estas apreciaciones, en los últimos 2 años se han promovido redes organizativas entre ollas localizadas en sectores territoriales relativamente cercanos: han nacido, entonces, las *coordinadoras sectoriales de ollas comunes* que, como se ha mostrado, funcionan en La Florida, Puente Alto (que dadas las distancias, ha constituido dos coordinadoras) y Peñalolén (específicamente, en Lo Hermida).

Como parte de este mismo proceso, en el curso de 1985 intenta consolidarse -y empieza a operar efectivamente- una coordinación zonal más amplia de todas las ollas comunes, dándose origen al autodenominado COCZO: *Coordinadora de Ollas Comunes de la Zona Oriente*.

Pero este desarrollo organizativo de *segundo grado o nivel*, es todavía una iniciativa que se materializa a través de la asociación de las directivas de las ollas comunes, las que actúan como *intermediarias o correas de transmisión* entre sus organizaciones de base -las ollas comunes de origen- y las instancias orgánicas de coordinación territorial más amplia. Son las directivas, pues, quienes encarnan por ahora el proceso de articulación de sus respectivas ollas comunes, coordinación que para nada pretende atribuirse *funciones representativas*, ni sustituir la *gestión autónoma directa* de cada olla común.

La coordinación de ollas comunes puede caracterizarse, en definitiva, como una *red de relaciones horizontales* que tiene como finalidad, por una parte, constituirse en un apoyo complementario a las ollas con la perspectiva de fortalecer y consolidar las organizaciones de base y, por otra parte,

Por ahora es un proceso germinal y descansa en la participación más o menos activa de los dirigentes de todas las ollas. Semanal o quincenalmente, dependiendo del sector correspondiente, los dirigentes de cada olla se reúnen con las directivas de las otras ollas de su sector (coordinación sectorial) y, con la misma regularidad, los representantes electos al interior de cada una de las cuatro coordinadoras sectoriales, se reúnen entre sí (coordinación zonal).

B) Liderazgos renovados

Como se ha mostrado, las directivas ocupan un importante lugar en la vida de las ollas comunes. Pero, así como la calidad de los dirigentes determina significativamente el funcionamiento de estas organizaciones, del mismo modo estas nuevas formas organizativas determinan liderazgos distintivos. Podemos decir, entonces, que las ollas han creado un tipo especial de dirigentes y que estos liderazgos nuevos tienen un peso decisivo en la marcha de las organizaciones que les dan origen. Antes de analizar los rasgos que caracterizan el ejercicio de estos nuevos liderazgos, veamos quiénes y cómo son los dirigentes de las ollas comunes.

1) Los dirigentes y sus características

Un aspecto fundamental a destacar es la cuantiosa presencia de dirigentes populares que aportan estas organizaciones. Las 39 ollas comunes funcionando en la zona oriente a mediados de 1985, reúnen un total de 178 dirigentes activos.

a) *Participación de dirigentes por sexo y edades.* De este total de dirigentes, sólo un cuarto son varones, mientras que los tres cuartos restantes son dirigentes mujeres. De modo que, un primer rasgo característico de las ollas comunes es la *mayoritaria participación femenina* en roles directivos.

Sexo de los Dirigentes de Ollas
(Zona oriente)

S e c t o r	D i r i g e n t e s		
	Mujeres	Varones	Total
La Florida	44	5	49
Puente Alto 1	19	1	20
Puente Alto 2	37	5	42
Lo Hermida	38	29	67
T o t a l	138	40	178

Es de notar que la proporción de dirigentes varones aumenta por las características de las ollas de Lo Hermida, pues en los restantes sectores la presencia masculina en la directiva de sus ollas es prácticamente inexistente: si excluimos a las 14 ollas de Lo Hermida, las directivas pasan a estar integradas casi en su totalidad por mujeres, quedando reducida la participación masculina a sólo un 10% del total de dirigentes (para el detalle, ver cuadro N°34 del Anexo).

Esta especificidad de las ollas comunes de Lo Hermida es producto del peso que tienen las tradiciones organizativas en un sector cuyo pasado estuvo ligado a importantes movilizaciones poblacionales en torno a la vivienda, con una mayoritaria -si no exclusiva- participación de líderes varones en las organizaciones populares vecinales (esta especificidad será retomada más adelante, cuando analicemos las características del ejercicio de los liderazgos).

Ahora bien, desde el punto de vista de sus edades, los dirigentes reflejan muy bien la composición por edad que, en general, tienen todos los adultos miembros de las ollas comunes; es decir, parejas jóvenes con hijos dependientes en lo doméstico y económicamente: casi no hay dirigentes menores de 18 años ni por sobre los 55 años de edad, *concentrándose en cambio entre los 25 y los 44 años*. En efecto, en este último grupo amplio de edades se ubica el 80% de todos los dirigentes, sin distinción de sexo (para el detalle de su distribución sectorial, ver cuadro N°35 del Anexo).

Edad de los Dirigentes de Ollas
(Zona oriente)

Grupos de edad	Dirigentes (*)		
	Mujeres	Varones	Total
Menores 18 años	2	1	3
Entre 18 - 24 años	6	2	8
Entre 25 - 34 años	51	11	62
Entre 35 - 44 años	49	16	65
Entre 45 - 54 años	22	2	24
Entre 55 - 64 años	2	2	4
Mayores 64 años	0	0	0
T o t a l	132	34	166

Si la condición de mujer aparece como una limitación para el ejercicio de roles dirigentes, tanto por la inexperiencia previa como por el rechazo que provoca en el seno de sus propias familias, el hecho de ser mujeres en edades que implican haber constituido pareja y engendrado hijos todavía menores, impone limitaciones adicionales: hay que actuar con responsabilidades dirigentes sin abandonar los roles domésticos tradicionales del cuidado de la casa y la crianza de los hijos.

b) *Participación laboral de las dirigentes.* Al mirar la vida cotidiana de las mujeres que integran las directivas de todas las ollas comunes de la zona oriente, nos sorprende la enorme capacidad de trabajo que despliegan y la tremenda voluntad para salir adelante. No sólo se responsabilizan de las *cargas domésticas habituales* en el mantenimiento del hogar y el cuidado de los hijos, no sólo realizan *tareas exi-*

(*) Se obtuvo información para el 93% de los 178 dirigentes.

gentes para el funcionamiento de sus organizaciones, sino que, además, en una alta proporción esta dirigencia ejerce *trabajo remunerado* para apoyar económicamente a sus núcleos familiares.

En efecto, consultadas 100 mujeres de las 138 dirigentes actuales (es decir, algo más del 70% de la dirigencia femenina), dos terceras partes aparecen desempeñando diariamente alguna ocupación. En su mayoría, estas mujeres dirigentes se dedican a pololitos tan usuales, pero tan agotadores, como son el aseo y lavado en cada particular, así como ingresan al PEM y, con suerte, al POJH de sus comunas.

Mujeres Dirigentes y Trabajo
(Zona oriente)

Ocupaciones	Dirigentes Mujeres	
	Nº	%
Pololitos	30	30,0
POJH	27	27,0
PEM	8	8,0
Ocup. estable	3	3,0
Cesantes/dueña de casa	31	31,0
Estudiante	1	1,0
T o t a l	100	100,0

Aun cuando, los escasos varones que asumen responsabilidades de gestión en sus ollas, proporcionalmente tienen una mayor participación ocupacional (el 94% de los dirigentes hombres ejerce algún trabajo remunerado que va desde ocupaciones estables de obrero a pololitos diversos, pasando por el abultado POJH), en general, las directivas de las ollas comunes -más allá de las especificidades de sexo- tienen una *alta participación laboral* (ver cuadro N°36 del Anexo).

Podemos sostener, entonces, que las exigencias y actividades propias de las funciones directivas en las ollas comunes se realizan *sin abandonar las responsabilidades hogareñas* de cada quien: ni la mujer, ni el varón usan el ejercicio de sus cargos como excusa para suspender la búsqueda de trabajo remunerado y su desempeño. En el caso de las dirigentes femeninas, además, tampoco sus responsabilidades en la organización disminuyen su aporte doméstico, aun cuando pueda disminuir el horario dedicado al hogar.

Este último aspecto, que incide particularmente en la condición femenina de las dirigentes, suele convertirse en fuente de tensiones y conflictos: por un lado, están los reproches de los jefes de hogar varones que se resisten a aceptar estas alteraciones en los roles femeninos de sus mujeres; por otro lado, están los esfuerzos femeninos por conquistar la legitimidad de esos cambios y el temor a romper su hogar:

Una dirigente activa de una de las numerosas ollas comunes resume así esta situación, desde su perspectiva:

"... Los maridos no quieren entender... No se puede estar en la olla y en la casa al mismo tiempo, más siendo dirigentes. Los chiquillos ahora comen, no están botados ¿qué más se puede pedir de una? No damos más de trabajo y más encima tenemos que darles explicaciones..."

Desde la óptica de un jefe de hogar varón aparecen, en el fondo, los temores detrás de los reproches:

"... Es verdad que con su trabajo en la olla ahora comemos en la casa, yo sé que es harto empeñosa como dirigente y que más o menos atiende la casa, no igual que antes, pero los cabros no están botados y las cosas se hacen igual... Me da vergüenza que estén así las cosas, que comamos por la olla y no por mi trabajo, que sea más por ella que por mí... Me da vergüenza que lo noten los otros, ellos saben,

los vecinos... La ven salir sola, la ven volver sola de noche...".

c) Nivel educativo y aprendizaje de los dirigentes.

Finalmente, un último aspecto que parece importante mencionar es aquél que se refiere a los niveles educacionales formales alcanzados por los dirigentes de las ollas y que tienden a coincidir, en buena medida, con los niveles de escolaridad generales de todos los miembros adultos inscritos en estas organizaciones.

Efectivamente, la mayor parte de los dirigentes sólo ha cursado la educación primaria y no más de un 20% tiene, aunque incompleta, enseñanza secundaria o media. Interesante es que ningún dirigente activo es analfabeto y que algunos tienen, incluso, formación técnica.

Escolaridad de Dirigentes de Ollas
(Zona oriente)

N i v e l e s	D i r i g e n t e s (*)		
	Mujeres	Varones	Total
Primaria incompleta	28	4	32
Primaria completa	2	1	3
Secundaria incompleta	7	2	9
Secundaria completa	4	2	6
Enseñanza técnica	1	1	2
Analfabetos	2	0	2
No responde	9	4	13
T o t a l	53	14	67

(*) Estos datos se obtuvieron de una muestra de 67 dirigentes, correspondiente al 38% del total de 178 dirigentes.

A pesar de que los dirigentes se distribuyen en niveles de escolaridad cercanos a los que en general son los niveles educativos de todas las familias de las ollas comunes, se constata que las funciones directivas tienden a ser asumidas por personas que disponen de *algún nivel de formación escolar*.

Así, por ejemplo, aunque la mayor parte de los dirigentes sólo posee educación básica (e, incluso, mayoritariamente incompleta), su proporción es menor que la de todos los miembros de las ollas: es decir, mientras un poco más de la mitad de los dirigentes (el 52%) sólo tiene primaria completa o incompleta, en el caso de todos los miembros adultos de las ollas la proporción de los que sólo han cursado la educación básica se eleva al 80% de hombres y mujeres.

Por contraste, es mayor la proporción de dirigentes con educación secundaria que la que se advierte en el total de jefes de hogar de las ollas: mientras el 22% de los dirigentes cuenta con educación media parcial o totalmente cursada, a nivel de todos los jefes de hogar la escolaridad secundaria disminuye a un 14% de los adultos. De igual modo, así como en las 39 ollas comunes se registra analfabetismo en aproximadamente un 5% de sus integrantes, esta condición es inexistente entre los dirigentes (ver cuadro N°37 del Anexo).

De modo que, si bien los niveles de escolaridad de los dirigentes de ollas comunes son bajos, de todos modos son *proporcionalmente más altos* que los niveles educacionales alcanzados por la generalidad de los adultos integrantes de estas organizaciones: hecho que se da en los dirigentes de ambos sexos, pero más destacadamente en los varones.

Pero referirnos al pasado educacional de las directivas de ollas es una consideración parcial desde el punto de vista de los conocimientos adquiridos. En términos reales, la participación en responsabilidades dirigentes es, en sí misma, un proceso formativo y de aprendizaje, que proporciona algún instrumental en áreas de conocimiento relativamente

complejas: cálculo de costos, rudimentos de contabilidad, nociones de administración, gestión y organización, información básica sobre nutrición, etc.

Sin duda, poseer una base educacional previa permite desarrollar estos nuevos aprendizajes. Quienes carecen de una formación mínima sufren dificultades operativas en sus cargos y, en ocasiones, llegan incluso a abandonar los puestos de responsabilidad por incapacidad de hacerles frente. De tal manera que la educación formal, por baja que pueda ser, es un requisito que actúa tácitamente en la selección de dirigentes. Como lo expresa con gran realismo una señora ya mayor:

"... No sé leer y escribir, qué saco con querer ser dirigente. No podría tomar nota en las reuniones y no se puede confiar siempre en la memoria ¿cómo hago para darle después la información a la base?... Me cuestan los números, no podría calcular bien los gastos y las cantidades para tanta gente... Claro que en la casa puedo, calculo mentalmente y me ayudo con los dedos, pero somos pocos, me alcanzan los dedos de la mano... Ya es tarde para aprender, que otros más capacitados sean dirigentes..."

En suma, actualmente las directivas de las ollas descansan en una dirigencia mayoritariamente femenina, mujeres adultas con algún nivel básico de escolaridad que les permite afrontar responsabilidades y tareas operativas, y cuyas vidas son una abrumadora adición de horas y horas destinadas a los más diversos trabajos: doméstico y cuidado de niños, labores organizativas y ejecución de trabajo asalariado.

2) ¿Dirigentes gestores o representantes?

La olla común, narrábamos, surge como organización porque alguien, una señora conectada al trabajo de la iglesia, una familia de alguna comunidad cristiana de base, un par de vecinos conocidos de la población, deciden no resignarse a su situación de pobreza y agregar recursos colecti-

vamente. La olla nace de la necesidad, pero es fruto de iniciativas y esfuerzos humanos.

En cada olla, al comienzo, hay unos pocos que hacen la opción. Estos pocos, los que toman la delantera, los que mueven la idea, los que plasman esta idea en actos, son sus líderes iniciales.

Lo que caracteriza específicamente, entonces, a estos liderazgos es que se constituyen y desenvuelven en la realización de *acciones concretas frente a problemas cotidianos* que viven los sectores populares. Y esta especificidad de estas formas de liderazgo se debe, ciertamente, al tipo de organización que les da origen: aquélla que al empezar el trabajo caracterizábamos de *organización popular poblacional de subsistencia*.

Los dirigentes que sucesivamente integran la conducción de todas las ollas están marcados por un mismo requerimiento: tener la *capacidad de actuar* en la solución de todos aquellos aspectos organizativos que permitan cumplir los objetivos primarios de proporcionar alimentación a las familias miembro. Este rasgo difiere del que centralmente caracteriza a los liderazgos populares más tradicionales que, en general, surgen en torno a la reivindicación de intereses y asumen, por consiguiente, *roles o funciones de representación*.

Si observamos el comportamiento de la olla como grupo organizado y analizamos el papel asignado a sus dirigentes, se advierte que a éstos no les ha sido delegada la representación del grupo, sino que la responsabilidad de *gestionar* el colectivo: en tal sentido, podemos hablar con propiedad de *dirigentes gestores*, más que de representantes. De aquí que anteriormente sostuviéramos, que este *tipo de organizaciones de subsistencia* constituyen, finalmente, un determinado *tipo de liderazgos operativos*.

A partir de este fundamento básico, se desprenden otros rasgos específicos:

- Se requieren habilidades y aptitudes para ser un buen dirigente, pero sin duda las habilidades de un líder que debe operar con algún grado de eficacia en el mundo de las necesidades básicas, son distintas a las que convencionalmente han acompañado a los líderes populares más tradicionales: una buena capacidad de oratoria no parece muy decisiva para que funcione mejor la olla; la experiencia en el manejo de demandas y en situaciones de conflicto social, tampoco parece ser tan útil para estas organizaciones.

En definitiva, la conducción de estas organizaciones recae con más fuerza en *habilidades adquiridas y aprendidas*, que en aptitudes. Esto explica que haya resistencias para actuar en los cargos de responsabilidad, pues su ejercicio provoca más esfuerzos y dedicación que satisfacciones.

- La distancia entre estas organizaciones y sus estilos de dirección con las organizaciones y liderazgos populares más tradicionales, explica la escasa presencia de hombres en cargos de responsabilidad y, opuestamente, la mayoritaria participación femenina. Por un lado, están los *prejuicios y convencionalismos* acerca de los roles sexuales: la olla es identificada con actividades propiamente femeninas y es difícil que un varón supere la barrera de -como algunos insisten- "la cocina es el lugar de la mujer, cocinar es cosa de mujeres". Para la mujer, las tareas en la olla aparecen como una extensión de sus funciones domésticas habituales: comprar, cocinar, asear, estirar el presupuesto, forman parte de la vida cotidiana de las mujeres pobladoras.

Por otro lado, está el peso de las tradiciones organizativas, de estilos de hacer organización y conducción, que le dificulta a los hombres entender y ejercer estos nuevos liderazgos. En el caso de las mujeres, puesto que en su mayoría carecen de experiencia organizativa previa y, por tanto, de juicios sobre cómo debe ser la organización y su conducción, hay una *mayor disposición* para aprender prácticas distintas.

Y estas aproximaciones disímiles en materia del

quehacer, según el sexo, se aprecian en comportamientos efectivos opuestos: mientras para los hombres dirigentes:..."estamos aquí para las cosas en que se necesita pensar, que son difíciles, en que hay que hacer esfuerzos físicos, realizar contactos o relaciones públicas hacia afuera, movilizarse para reivindicar"...; las mujeres dirigentes, en cambio, se preocupan de la gestión cotidiana de las ollas: ... "con qué cocinar, qué preparar día a día, cómo hacer alcanzar las raciones, cómo abaratar, dónde conseguir alimentos y cómo mejorar la calidad de lo que estamos comiendo, cómo mantener la higiene del local, qué hacer frente a la falta de trabajo en nuestros hogares, con los hijos...".

- La condición básicamente gestionadora más que representativa de los dirigentes, también le da una peculiaridad al funcionamiento de estas organizaciones, en el sentido de que son más *dependientes* que otras de la calidad de sus líderes y de que *fomentan una mayor delegación de atribuciones* desde la base hacia sus directivas.

La dependencia que las ollas comunes terminan por construir con sus dirigentes y la transferencia de responsabilidades que les entregan, tienen dos efectos: por una parte, las hace organizaciones vulnerables y, eventualmente, controlables externamente, en la medida que el colectivo no ejerce sus propias funciones de control interno; por otra parte, crea una dirigencia fuerte cuyo poder descansa en su eficacia para solucionar problemas con instrumentos que el resto de los miembros desconoce o no maneja, con lo que se dificulta el ejercicio de veto y control del colectivo. Pueden prosperar, por lo mismo, conductas deshonestas de algunos dirigentes que sólo son descubiertas tardíamente, con serios costos y consecuencias para toda la olla. También puede consolidarse una división base -dirigentes o asamblea-directivas, lo que le resta capacidad efectiva de decisión al colectivo grupal de la olla proporcionándole, al dirigente, no sólo capacidad instrumental de acción, sino también privilegios en materia de decisiones.

Pero, asimismo, hay otras resultantes alentadoras y

positivas. En primer lugar, la existencia de numerosas personas con responsabilidades directivas y el hecho de que, aunque parcialmente, se vayan renovando y rotando los cargos, permite *desconcentrar* el poder: se evita que el poder se concentre en pocas y en las mismas manos siempre.

En segundo término, en tanto la fortaleza de un dirigente debe ganarse con un trabajo eficaz y con la adquisición de habilidades específicas, se contribuye a gestar un tipo y estilo de liderazgo con vocación para el quehacer concreto, por la solución de problemas, por la formación y la capacitación. Se forma, así, un dirigente capaz de ofrecer servicios a la comunidad y, no solamente, con disposición a representarla.

En otras palabras, el liderazgo operativo actual de las ollas, puede ser base para la formación del ciudadano activo y participativo del mañana. Como nos afirma un dirigente recientemente electo de una de las tantas ollas de la zona oriente:

"... nuestras ollas tienen que ser transitorias, porque el hambre no podemos aceptarla como algo permanente. Pero los que nos formamos aquí, las organizaciones que hemos echado a andar, son parte de lo que quedará...".

CAPITULO VII

LA OLLA COMO ORGANIZACION DE SUBSISTENCIA

El proceso continuo de crecimiento que han experimentado las ollas comunes y la permanente incorporación de familias a estas organizaciones, expresan abiertamente un drama crucial en amplios sectores populares. El hambre que se esconde detrás de la cesantía y subocupación prolongadas, emerge de la privacidad de cada casa y sale hacia afuera, a la calle.

Al optar por alimentarse en una olla, cada familia está optando, a la vez, por hacer visible el hambre que padece el núcleo familiar, por desnudar su necesidad que mantuvo por largo tiempo oculta en las cuatro paredes que albergan su mesa y cocina vacías.

Es entendible, entonces, que para todos los que

ingresan por primera vez a la olla común, la vergüenza acompañe su decisión. Vergüenza que se aprecia en la manera de caminar al dirigirse al lugar donde funciona la olla, con la cabeza baja, sin mirar a los vecinos, con la ollita en la que recogerá sus raciones escondida al fondo del bolso de los mandados para disimular su destino, con el silencio acompañando sus lentos pasos, mientras nerviosamente sujeta de la mano a los pequeños hijos que caminan a su lado.

Sólo porque existe la imperiosa necesidad de comer, sólo porque se han visto pasar los días sin nada de alimentos y los hijos reclamando, sólo porque se es conciente de que no hay cómo parar la propia olla que no sea golpeando puertas ajenas o pidiendo directamente en la calle, se acude por primera vez a la olla común del sector. Si no en todos los miembros de cada olla, esto ocurre en la mayor parte de los casos.

El ingreso inicial a la olla, a pesar de ser una opción voluntaria tiene, para quienes toman dicha decisión, el *peso emocional de una imposición*: se acude a la olla porque no queda otro camino que no sea morir de hambre o -lo que para muchos es igualmente inaceptable- mendigar:

"Dos días mirando a los cabros sin nada que darles, ni para el té me alcanzaba... nada. Salí a la calle, iba decidida a pedir... Cuando golpeé la puerta y vi a la señora con el pan en la mano, quise morirme. Volví derrotada a la casa. Peor que el hambre era la humillación de pedir. Esa noche lloré, lloré harto... Esa noche decidí que entrábamos a la olla común... Cada una de nosotras, hemos tomado la misma decisión por los mismos motivos. Cuando se llevan dos o tres días de ayuno, cuando se ven a los hijos que ya ni reclaman de hambre... uno entra no más a la olla... Jamás eso de pedir en la calle, vivir de limosnas..."

Por esto hay que entender que, en primer término y como objetivo básico, la olla común es una *organización* de

subsistencia para quienes recurren a ella. Más adelante, podrá ser también una respuesta más integral que la sola solución de la necesidad vital de alimentarse. Posteriormente, podrá convertirse además en fuente de desarrollo personal.

Atendiendo a esta connotación primaria de la olla como organización de subsistencia, veamos concretamente su funcionamiento en el plano de la alimentación y su impacto familiar.

A) Cocinando juntas: el proceso cotidiano de trabajo

Todas las ollas tienen una rutina similar que empieza temprano en la mañana del día lunes y que se repite, hasta el comienzo de la tarde, los restantes días hábiles de la semana. Otra rutina se establece, si no todos los fines de semana, la mayor parte de los sábados y domingos de cada mes.

Y esta rutina requiere, como paso previo, la obtención de los alimentos que se prepararán. Una vez que cada olla común nueva superó la prueba exigida de demostrar su capacidad de alimentarse por su cuenta durante dos meses, se integra junto a las demás al circuito de donaciones de alimentos de la Vicaría, retirando una vez al mes la cuota correspondiente (montos y variedades que ya se analizaron en el Capítulo V).

Mensualmente, pues, las ollas logran poner en sus respectivas bodegas una cantidad conocida de determinados productos que, se espera, alcancen para cubrir la alimentación básica de 12 días de raciones. Todos los días, de lunes a viernes, los turnos de cocina en cada olla, junto con la bodeguera, abren la bodega y deciden, en función de los alimentos guardados, qué cocinar y cómo complementar las cuotas de víveres que se necesitarán para cubrir las demandas del

día. Se da comienzo, así, a una ya conocida rutina.

1) Preparación de alimentos

Son pasadas las ocho de la mañana cuando empiezan a llegar al sitio abierto o al recinto techado donde funciona la olla, las personas que cubren el turno de cocina. En algunas ollas hay tiempo para hervir la tetera y servirse algo caliente de desayuno. En la mayoría, en cambio, una vez recibidos los víveres que se cocinarán en la mañana, hay que salir rápido a comprar lo que falta. En efecto, el alimento básico del plato está disponible en bodega y ese es, justamente, el que determina el menú del día. Pero hay que comprar los aliños, los ingredientes complementarios, algunos productos que mejoren el sabor de la comida. Es tan aburrido comer siempre lo mismo que, por lo menos, hay que engañar el paladar con algo de sabor distinto.

Cuando lo que queda en bodega es insuficiente, y en ocasiones llega a estar vacía, la compra debe cubrir la totalidad de las raciones y, si no alcanza el dinero de la olla, cada familia tendrá que hacer aportes de alimentos para poder cocinar ese día. No siempre ocurre, pero con frecuencia se acaba el aporte de Vicaría y la recolección de alimentos normalmente es insuficiente.

Mientras una señora hace las compras, otro miembro del turno enciende el fuego, porque la leña puede estar húmeda y demorar en prender o, también, estar dispersa y habrá que dedicar más tiempo a juntarla. Se embarran, entonces, los fondos que se utilizarán para la cocción, porque el barro impide que el tizne impregne la olla y facilita su limpieza posterior. Se llenan estos fondos con agua y se empiezan a calentar.

Una pela papas, otra lava las verduras, una tercera pica y echa los pedazos a la olla. Llega la secretaria de la directiva, a veces es útil su presencia, porque tiene la lista de los miembros que están con cuotas al día y sabe quienes no tienen derecho a retirar raciones. Otras veces,

se carece de tal información y se calcula a ojo el número de raciones del día.

La tesorera estuvo antes y dio sus vueltas. En ocasiones, es ella quien directamente compra la comida que falta para cocinar. Las más de las veces, le entrega la plata al turno de cocina, que debe responsabilizarse de las compras en la mañana, a pie, generalmente en el pequeño local comercial de la esquina, o a pocas cuadras de la misma olla.

La bodeguera, iniciado el proceso de cocinar y, tras haber anotado en el cuaderno de cuentas, el tipo y cantidad de productos retirados de bodega y entregados a las señoras del turno de esa mañana, cierra una vez más la bodega con llave y se retira. Lo más probable es que, junto con el turno, acordó lo que se prepararía de comida.

Más tarde, en el transcurso de la mañana, aparece la presidente de la olla, si es que no estuvo temprano y también participó en la confección del menú.

Al mediodía la comida está lista y caliente para ser repartida. En el mismo fogón, otra olla grande contiene la leche hervida que se entregará junto con las raciones.

A lo largo de cuatro horas, aproximadamente, ha circulado por el local de la olla buena parte de la directiva, supervisando y apoyando las labores del turno de la cocina. Lo usual, es ver en estas tareas solamente mujeres y algunos niños chicos, sus hijos que no van a la escuela. Hombres, la verdad, no aparecen y los pocos que colaboran cocinando en algunas ollas, son más bien una excepción que la norma.

En las ollas comunes que utilizan gas, el trabajo de las comisiones de alimentación se ha simplificado y las señoras que integran los turnos tienen que desplegar menos esfuerzos que en aquellas ollas -la mayoría- en las que se cocina con leña. Además de exigir más dedicación y tiempo, el fogón implica el humo que irrita los ojos y se cuele por la garganta y, en verano, sentir que se están asando junto con la comida.

Así y todo, no obstante la falta de comodidades que significa cocinar, a veces, a la intemperie, a pesar del esfuerzo de tener que acarrear pesados baldes de agua, de las molestias del humo, del exceso de calor o de la intensidad del frío (dependiendo de la época del año), los turnos de cocina son una actividad más satisfactoria que la rutina doméstica habitual y el encierro de la propia cocina en cada casa.

Se conversa, se ríe, se "pela" bastante. También hay enojos y peleas. En cualquier caso, se producen *relaciones interpersonales* que rompen la soledad a que está acostumbrada la dueña de casa, y eso es *valorado positivamente*.

Esta positiva valoración que las mujeres integrantes de las ollas tienen del quehacer cotidiano en su organización facilita, por ejemplo, el cumplimiento de las responsabilidades en los turnos de cocina. Se restan de participar en dichas comisiones, las señoras que tienen problemas momentáneos o que trabajan: en estos casos, su presencia es obligada en las comisiones de cocina que deben preparar alimentos para vender los fines de semana (como se mencionara, pan, empanadas, sopaipillas, etc.).

El *balance o conclusión* que podemos extraer de la actividad diaria de *cocinar en conjunto* es distinta, según analicemos los *sentimientos y evaluaciones subjetivas* de las responsables de estas tareas, o según analicemos el *proceso mismo de cocinar y sus resultados materiales*.

En la primera situación, la participación activa, la convivencia en el proceso de trabajo, el sentimiento de realizar labores útiles y necesarias, el aprendizaje que tales tareas reportan, tiene connotaciones altamente valoradas por las mujeres de las ollas. En estas apreciaciones sobre los méritos de cocinar juntas, se entremezclan *sentimientos de autoestima* por el desempeño de tareas útiles y necesarias, con *sentimientos placenteros* de convivencia, sociabilidad, relaciones interpersonales y aprendizaje.

En la otra situación, el balance del proceso mismo de cocinar y sus resultados materiales, arroja un saldo menos alentador. La restricción de recursos obliga a desplegar un cuantioso gasto de energías humanas para cocinar. Si, en términos generales, cocinar por obligación no reporta satisfacción alguna, hacerlo en malas condiciones ambientales le agrega una cuota mayor de costos personales. Pero, no solamente están las incomodidades y exigencias en el trabajo diario de la cocina.

La pobreza de recursos y los hábitos de alimentación llevan, además, a una reiteración cansadora de comidas. Semana tras semana, en los mismos días, se repite un menú similar. Mes tras mes, reaparece el mismo reducido grupo de comestibles cuyo sabor conocido termina, incluso, por aniquilar el apetito. En realidad, se cuenta con pocos recursos pero -parece justo señalar- también falta imaginación y creatividad, información y conocimientos para sustituir y variar ingredientes de costos similares y aportes nutritivos comparables.

Si hacemos un seguimiento de los 195 platos que corresponden a los 5 días de una semana en que cocinan las 39 ollas de la zona oriente, veremos que éstos se reducen a un menú tan poco variado como el siguiente (para mayor detalle y desagregación, ver cuadro N°38 del Anexo).

Menú Semanal Ollas Comunes Zona Oriente
(una semana de junio 1985)

Porotos (solos o combinados)	60
Sopa, cazuela, carbonada	56
Pancutras y sopones	43
Papas secas (fideos y/o arroz)	13
Cochayuyo (solo o con papas)	12
Pescado, charquicán, albóndigas	10
Otros	1
T o t a l	195

2) Distribución de alimentos

Alrededor del mediodía empiezan a llegar los integrantes de la olla a retirar sus raciones de comida. Mirando quienes traen el recipiente en el que se recogerán las raciones y su manera de acercarse al recinto, es posible adivinar cuáles son los miembros antiguos y quiénes han ingresado recientemente, si tienen o no trabajo los jefes de hogar (dependiendo de la afluencia de mujeres o varones), incluso distinguir a los dirigentes entre todos los que acuden.

Hay un síntoma revelador de cómo la permanencia en las ollas comunes provoca cambios de actitud: si se trae el recipiente escondido o disimulado, lo más seguro es que su portador es un nuevo integrante y todavía vive con vergüenza su participación en la olla; en cambio, este sentimiento de vergüenza ha desaparecido y ha sido reemplazado por una actitud de convicción, cuando se camina con soltura y se trae el recipiente, abiertamente, entre las manos (comportamiento propio de miembros con algún tiempo en la organización).

"... al principio no me atrevía ni a salir a la calle. Traté de que fueran los niños a buscar la comida, pero ellos tenían más vergüenza que yo... La primera vez, me acuerdo, agarré mi olla, la metí bien adentro del bolso y arriba le puse una rama de apio que se asomaban, para que pareciera que venía de la feria... ¿Ahora?, no, nada de vergüenza. Al contrario, le hago harta propaganda a mi olla... Mis vecinos son tan pobres como yo, yo diría que hasta más... Yo por lo menos le doy de comer a mi familia, lo que es ellos, con su orgullo mal entendido, se lo pasan a puro té y pan pelado... Los he visto y sé que es así..."

Uno por uno se van llenando, con la comida del día, los distintos recipientes familiares que se acomodan en el mesón de la improvisada cocina. En general, se conocen todos. No es necesario aclarar cuántas raciones tiene cada

familia. Se sabe que la señora María retira tres raciones y que Pablito, el hijo de los López, va a llevarse su olla con seis raciones. De este modo, una de las integrantes del turno de la cocina llena cada recipiente con el número de raciones que corresponden al grupo familiar, entendiendo que ... "cada ración se mide con lo que le cabe llenito al cucharón". Ya ha sido probado, un cucharón ... "le completa un plato y un poquito más".

Mientras tanto, otro miembro del mismo turno de la cocina vierte la leche caliente en los jarros que las familias traen para ese propósito: cuando hay suficiente, también se entrega una ración a cada integrante del núcleo familiar; cuando disminuye la disponibilidad de leche, entonces se dan raciones para los menores, ancianos, embarazadas y no-drizas.

Pasada la una de la tarde, el recinto de la olla ha quedado vacío, como vacíos están los fondos en que se cocinó. Si vinieron más personas que las calculadas y la comida no alcanzó, las raciones se fueron achicando al final, de modo que los últimos, los que llegaron atrasados, probablemente no alcanzaron a recibir. Forma parte de lo esperable, aunque no es habitual.

"... no le podemos negar un plato de comida al necesitado ¡Cuánto cesante hay en este sector! Muchos no están en la olla y se desesperan, llegan a pedirnos algo para pasar el día, para sus cabros, que al otro día van a salir a buscar de nuevo un pololo, pero que ya no aguantan más... El otro día llegó una señora, con sus chiquillos flacos, flacos como palillos... Se nos quedó mirando y yo no me pude aguantar, le pasé parte de lo que me correspondía... También están los viejitos... aquí tenemos uno que vive solo, como botado, siempre tratamos de que nos sobre algo para pasarle a dejar al abuelito..."

Al contrario, si han llegado menos familias que lo usual, la comida sobrante se repartió en el turno de la cocina.

A fin de cuentas, mañana o pasado puede favorecer a los integrantes de otros turnos.

Observando el movimiento de la comida preparada y entregada en las ollas comunes durante un lapso breve de tiempo, se aprecia que existe una tendencia a *retirar menos raciones* que las formalmente inscritas en las respectivas organizaciones. Durante el mes de junio de 1985, la totalidad de las ollas comunes de la zona oriente, por distintas razones, entregaron alrededor de un 5 por ciento menos de raciones que las que correspondían al número de personas inscritas en las 39 ollas, en esas mismas fechas (para el detalle, ver cuadro N°39 del Anexo). Según los propios registros de distribución de raciones de las ollas, durante el mes de junio, los datos así lo indican.

Raciones Inscritas y Distribuidas:

Promedio Diario

(Zona oriente: junio 1985)

Total personas inscritas	=	5.696
Total raciones distribuidas	=	5.370
Variación absoluta	=	-326
Variación relativa (%)	=	-5,7

Hay diversas explicaciones ante este hecho. Por un lado, y como se señalaba oportunamente, las familias que no han respetado reiteradamente el pago de sus cuotas o que no han cumplido con sus responsabilidades en la organización, transitoriamente deben suspender el retiro de sus raciones de comida. Por otro lado, se produce un interesante fenómeno de *autoregulación* voluntaria de las necesidades y de gran solidaridad con los miembros de la comunidad: familias que por distintas circunstancias reciben provisiones inesperadas de alimentos para su uso particular (regalos de vecinos, encomiendas de parientes que viven en el campo, un dine-

ro extra, etc.), optan por no hacer uso de sus raciones en la olla y cederlas al colectivo, para otras familias más necesitadas.

Finalizada la distribución diaria de las raciones, en muchas ollas los mismos miembros del turno se encargan de limpiar el local, lavar los utensilios y dejar los fondos listos para el día siguiente. En unas pocas ollas, hay una comisión especializada de aseo, que releva de esta tarea a las señoras que cocinan, y en la que suelen participar varones.

Cerca de las tres de la tarde, la labor cotidiana de la olla ha terminado y cada quien regresa a su casa. Rutina que se repite de lunes a viernes y que, en términos del trabajo de comisiones, se extiende a los fines de semana para aquellos equipos de trabajo responsables de preparar comida para la venta en el sector. Durante esos dos días, la totalidad de los miembros de las ollas comunes cocina en sus hogares.

De modo que, la cotidianeidad de la olla se construye, día a día, en la rutina de cocinar y distribuir alimentos, asear el recinto y limpiar utensilios, trabajar grupalmente y en comisiones para conseguir recursos materiales, combustible y víveres para darle continuidad a la olla como proveedora de alimentos a sus integrantes. El resultado de este despliegue permanente de laboriosos esfuerzos, puede evaluarse a través del *aporte alimentario* que entrega la olla.

3) Aporte nutricional de las ollas

Cuando los participantes de las numerosas ollas tienen que evaluar el resultado alimenticio de su organización, usualmente se refieren a lo que es más visible y a lo que, con sus modestos conocimientos, pueden medir. Coinciden en señalar que la alimentación es poco variada y que eso provoca, además de aburrimiento, problemas de rechazo, especialmente entre los menores que se niegan, con frecuencia, a aceptar sus raciones.

También coinciden en su apreciación sobre la escasez de las porciones individuales (cuyos tamaños mostráramos en el Capítulo V) y la suposición de que eso implica *déficits nutricionales*. Como manifiestan explícitamente muchos miembros, en el transcurso de una asamblea de olla:

"... a veces estamos comiendo pura agua y una que otra papa flotando... Cuando hay porotos, son tan pocos los que tocan por ración que hasta podríamos contarlos... Sabemos que son alimentos nutritivos, que las papas y los porotos alimentan, el problema es que alcanza para tan re poco, que poco y nada es lo que nos sirve...".

No se equivocan en sus apreciaciones, aun cuando no existe un conocimiento cabal del real aporte nutricional de la alimentación en sus organizaciones. En un estudio realizado con una muestra representativa de ollas de la zona oriente, se obtienen reveladores resultados sobre este aspecto (*). Veamos tales datos.

Desde el punto de vista del *aporte calórico de los alimentos*, si consideramos exclusivamente las raciones de comida proporcionadas por las ollas a sus miembros, cada ración individual reporta, en promedio, cerca de 300 calorías. Es decir, un *plato de comida* de la olla común entrega, a quien lo consume, el equivalente a 300 calorías.

Los alimentos que *participan en este aporte de calorías* en las raciones de las ollas comunes, según su orden de importancia, son:

(*) En el transcurso de este mismo trabajo, contamos con la colaboración de una experta en nutrición quien, junto con un grupo de ollas, realizaron una evaluación de la calidad alimenticia de estas organizaciones. Para el detalle del estudio y sus resultados, consultar en la sección "Fuentes y Bibliografía".

Participación de Alimentos

Calóricos en Ollas Comunes

(Zona oriente)

Papas	= 22% aporte calórico
Arroz	= 16% aporte calórico
Fideos	= 15% aporte calórico
Harina	= 14% aporte calórico
Porotos	= 10% aporte calórico
Otros (*)	= 23% aporte calórico

Fuente: Loreto Jansana, op. cit.

En el entendido de que, junto con la ración de comida, cada miembro de la olla recibe también una *ración de leche*, el aporte calórico total que consume una persona, sube aproximadamente a 500 calorías. En suma, las ollas proporcionan diariamente alrededor de 500 calorías a cada uno de sus miembros: mientras alimentos tales como papas, arroz, fideos, harina y porotos, contribuyen con el 60 por ciento del aporte calórico en la alimentación de las ollas, la leche participa con el 40 por ciento restante.

(*) Los otros alimentos calóricos son: butter oil, aceite, grasa, verduras y chuchoca que, sumados, participan con el 23% de las calorías entregadas en las raciones de comida.

Aporte Calórico por Ración en
Ollas Comunes
(Zona oriente)

	Calorías	%
Ración Total	500	100,0
Ración Comida	300	60,0
Ración Leche	200	40,0

Fuente: Loreto Jansana op. cit.

Ahora bien, desde el punto de vista del *aporte de proteínas de los alimentos*, si consideramos -una vez más- solamente a las raciones de comida proporcionadas por las ollas a sus miembros, cada ración individual entrega, en promedio, alrededor de 9 gramos de proteínas. Es decir, un *plato de comida* de la olla común le reporta, a quien lo consume, el equivalente a 9 gramos de proteínas.

Los alimentos que *participan en este aporte proteico* en las raciones de las ollas comunes, según su orden de importancia, son:

Participación de Alimentos Proteicos

en Ollas Comunes

(Zona oriente)

Papas	= 25% aporte proteico
Porotos	= 21% aporte proteico
Fideos	= 16% aporte proteico
Harina	= 10% aporte proteico
Arroz	= 9% aporte proteico
Otros (*)	= 19% aporte proteico

Fuente: Loreto Jansana op. cit.

Como se puede apreciar, los alimentos que participan en el aporte de proteínas, son los mismos que aportan calorías y, casi exclusivamente, de origen vegetal. Con la excepción de los porotos, las proteínas de los restantes productos son de bajo valor para el organismo y de difícil digestión. Las mejores proteínas, las de origen animal (carne, leche y huevo) están prácticamente ausentes en la ración de comida de las ollas comunes.

Por esta razón, la *ración de leche* que entregan las ollas, tiene un importante lugar en el aporte de proteínas a sus miembros: representa, en promedio, 11 gramos adicionales de proteínas por persona. En suma, las ollas proporcionan diariamente alrededor de 20 gramos de proteínas a cada uno de sus integrantes, siendo la leche el principal proveedor de tal nutriente, atendiendo a la calidad de las proteínas entregadas, así como a su cantidad.

(*) Los otros alimentos proteicos son: carne, lentejas, garbanzos, pescado y carne vegetal que, sumados todos, contribuyen con el 19% del aporte proteico en la alimentación de las ollas.

Aporte Proteico por Ración en

Ollas Comunes
(Zona oriente)

	Proteínas (grs.)	%
Ración Total	20	100,0
Ración Comida	9	45,0
Ración Leche	11	55,0

Fuente: Loreto Jansana op. cit.

Para evaluar la calidad de estos aportes nutricionales de las ollas, es necesario tener algún marco de referencia más amplio. Si utilizamos las recomendaciones formuladas por dos importantes instituciones internacionales especializadas en problemas de alimentación y salud, FAO y OMS (*), tenemos que las ollas sólo están cubriendo una proporción muy pequeña de las necesidades calóricas y proteicas de niños, jóvenes, hombres y mujeres adultas que comen en dichas organizaciones de subsistencia (ver cuadro N°40 del Anexo).

En efecto, si tomamos en cuenta los requerimientos diferenciales por edad, los aportes de calorías de las raciones de las ollas entregan entre un 10% y un 30% del total de calorías que necesita diariamente el organismo humano. En lo que se refiere al aporte de proteínas, las ollas comunes proporcionan (según las edades) entre el 30% y el 80% de la cantidad total de proteínas requeridas por el organismo al día, con el agravante de que la calidad de estas proteí-

(*) Nos referimos a las normas sobre necesidades calóricas y proteicas, elaboradas por la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

nas de las ollas es la menos adecuada para las necesidades de las personas.

Esta evaluación se puede resumir a continuación, en el siguiente cuadro:

Porcentaje de Calorías y Proteínas Cubierto por Ollas:

Zona Oriente

(según normas FAO/OMS)

	CALORIAS (cal.)		PROTEINAS (grs.)	
	Necesarias (OMS/FAO)	% aportado por ollas	Necesarias OMS/FAO	% aportado por ollas
Menores 2 años	1.120	31,0	21	79,0
Entre 3-5 años	1.500	23,0	29	57,0
Entre 6-12 años	2.300	15,0	39	43,0
Entre 13-17 años	2.700	13,0	49	34,0
Hombre Adulto	3.000	11,0	53	27,0
Mujer Adulta	2.200	15,0	41	35,0

Fuente: Loreto Jansana, op. cit.

De modo que, si evaluamos el resultado material de las ollas comunes estrictamente desde el punto de vista de su aporte nutricional, según normas internacionales de

requerimientos calóricos y proteicos, sin duda aparece como un resultado pobre. Pero no tiene sentido hacer dicha evaluación, al margen de lo que son las alternativas accesibles a las familias que acuden a las ollas comunes.

En otras palabras ¿cuál es el impacto global que la olla tiene en la subsistencia del grupo familiar y qué pasaría con la vida de la familia de no mediar la acción de estas organizaciones?, parecen ser éstas las interrogantes más legítimas para evaluar a la olla como organización de subsistencia.

B) Comiendo en casa: el impacto familiar de la olla

Una vez que la familia recogió sus raciones del mediodía, regresa a la casa a disponer la mesa. En algunos hogares, los niños almuerzan en sus respectivas escuelas y, ante tal eventualidad, sus raciones se guardan para calentar en la noche. Sin embargo, lo usual es que el grupo familiar completo almuerce junto durante la semana y, especialmente, los fines de semana.

1) La alimentación en el hogar: días hábiles y fines de semana

En principio, la olla ha proporcionado raciones de igual cantidad para cada uno de los miembros de la familia. En la práctica, predominan algunos hábitos domésticos tradicionales en materia de *distribución de alimentos*: por ejemplo, la afirmación habitual ... "el hombre necesita más comida, porque hace trabajos pesados"... se ha traspasado -sin cuestionar- a todos los miembros del sexo masculino. Así, es frecuente que los niños hombres reciban el plato más lleno que las niñas mujeres e, incluso, que las madres, identificándose en este privilegio el hombre de la casa (jefe de hogar) e hijos varones.

Aun si la distribución de la comida no es equitativa entre los miembros de la familia, lo importante es que, de lunes a viernes, todos tienen acceso a un plato caliente de comida al almuerzo. Cuando el hambre ha precedido por largo tiempo el ingreso a la olla común, la satisfacción de poner un plato humeante sobre la mesa, mitiga la escasez de la ración y la poca variedad de los alimentos.

Este hecho, el que la olla está proporcionando el plato caliente que la familia, por su cuenta, no está en condiciones de proveerse, se revela en la *composición del consumo total de alimentos diarios* en estos hogares. En el estudio hecho con una muestra de hogares de integrantes de las ollas comunes (*), se puede constatar que la ración aportada por la organización constituye, para la mayor parte de las familias, la única comida caliente del día. Analicemos la información al respecto.

Un primer aspecto a mencionar es que el 82% de los integrantes de las ollas se sirven su ración a la hora del almuerzo, quedando un remanente que se conserva para recalentar en la noche: en la mayor parte de los casos, corresponde a menores que tienen almuerzos incluidos en sus escuelas y, en algunos pocos casos, el adulto que trabaja no siempre alcanza a regresar al mediodía.

El 60% de las familias que se sientan a almorzar en la mesa, sólo consume su ración caliente de la olla, sin ningún otro alimento. El restante 40% agrega pan y/o ensalada (verduras, en general). Contadas familias se sirven, además, alguna fruta de postre. En todo caso, en ninguno de los hogares visitados se cocinan alimentos adicionales a la ración de la olla, durante los días hábiles de la semana.

(*) Encuesta de consumo de alimentos que realizamos con una muestra de 89 familias de las 11 ollas comunes del sector La Florida, aplicada durante un día hábil y un día domingo de la misma semana.

Almuerzo Familiar
(día de la semana)

Alimentos	Familias (*)	
	Nº	%
Sólo Ración Olla	52	58,0
Ración + Pan	19	21,0
Ración + Ensalada	16	18,0
Ración + Fruta	5	6,0
Sin datos	1	1,0
T o t a l	89	100,0

A la *hora de la comida*, en la noche, la mitad de las familias ni siquiera se sientan a la mesa. La comida ha desaparecido como hábito. Para aquella otra mitad de las familias en las que aún se conserva la rutina de la comida nocturna, la verdad es que el acto de sentarse a comer en torno a la mesa familiar tiene más el sentido de la convivencia que el de alimentarse. En efecto, entre estas últimas, salvo aquéllas que recalientan las raciones sobrantes del almuerzo y las muy pocas familias (menos del 10%) que preparan algo caliente, como tallarines o papas, el resto sólo consume: té puro solo, té puro con pan solo o, en el mejor de los casos, leche.

(*) La suma es mayor que 100%, porque una familia, además de sus raciones, puede servirse más de un agregado.

Comida Nocturna Familiar
(día de semana)

Alimentos	Familias (*)	
	Nº	%
Recalienta Ración Olla	6	15,0
Prepara comida	3	7,0
Sólo té puro	6	15,0
Té puro + Pan solo	13	32,0
Té puro + Pan + Margarina	1	2,0
Sólo leche	6	15,0
Sin datos	6	15,0
T o t a l	41	100,0

A lo largo del día, se produce un alto consumo de pan, especialmente en los horarios de *desayuno y once*. Sentarse en la mañana a desayunar y hacer otro tanto a media tarde, para servirse la once, forma parte de los otros hábitos alimenticios conservados por las familias de las ollas comunes: en el 95% de estos hogares, todos los miembros de la familia consumen pan, acompañando el té o la leche, si ésta ha sido entregada por sus respectivas ollas.

La cantidad de pan varía pero, en la mayoría de los casos, cada persona se sirve un pan entero al desayuno y otro pan a la hora de once. Lo más frecuente es que este pan se consuma solo, sin ningún acompañamiento sólido (ver cuadro N°41 del Anexo). Si consideramos, además, que en numerosos hogares el pan es un agregado del almuerzo y que,

(*) De las 89 familias encuestadas, sólo 41 se sientan a la mesa familiar a la hora de comida. Las restantes 48 ni siquiera se sirven una taza de té.

en la noche, constituye el alimento principal de la mayoría de las familias, entonces podemos afirmar que este producto es clave en la *ingestión familiar de calorías*.

Esta rápida mirada a la alimentación diaria de las familias de las ollas, permite extraer *algunas conclusiones*:

a) La más importante, la olla proporciona la única comida caliente, completa, que tiene la mayor parte de los grupos familiares durante la semana.

b) Pero, al proveer un plato de comida, la olla común permite que los escasos recursos económicos familiares puedan destinarse a una alimentación complementaria, orientándose hacia algunos productos que tienen valor nutritivo: el alto consumo de pan así lo demuestra y esto se puede evaluar cuantitativamente.

Si tomamos como indicador la cantidad de calorías diarias que cada miembro de la familia consume cuando se sienta a la mesa (*), tenemos que -en promedio- hay una ingestión por persona, al día, de 1.224 calorías. Esto significa que, junto al aporte calórico proporcionado por la alimentación de la olla (recordemos que, en promedio, las ollas comunes entregan cerca de 500 calorías a cada integrante), cada familia está en condiciones de agregar, con sus propios recursos, *un aporte calórico adicional de 724 calorías por persona*.

(*) Es importante aclarar que este total de calorías se ha calculado a partir de las encuestas de alimentación aplicadas a la muestra de 89 familias de las ollas comunes de La Florida, según lo que se reporta como servido a la mesa en el desayuno, almuerzo, once y comida. Este total no corresponde al consumo total real diario de cada persona, puesto que no incluye el consumo de los alimentos fuera de la casa (escuela, trabajo, invitaciones, compras en almacén, etc.), ni fuera de los cuatro horarios convencionales mencionados.

Además, el cálculo asume que hay una distribución igual de los alimentos en todos los miembros de la familia, cuestión que en la realidad no siempre ocurre.

Consumo Individual de Calorías:

Según Aporte Olla y Aporte Hogar
(día de semana)

Origen del Aporte	Calorías	
	Cal.	%
Total Aporte	1.224	100,0
Aporte Olla	500	41,0
Aporte Hogar	724	59,0

c) Pero la presencia de la olla y su aporte de comida, no sólo permite que los pocos recursos propios de cada hogar se destinen a complementar la alimentación durante los cinco días hábiles de la semana, sino que amplía la posibilidad de estas familias para seguir alimentándose los fines de semana, reotorgándole a los días domingos el sentido de convivencia familiar en torno a la comida.

La falta de empleo y la prolongación de la cesantía, así como los bajos salarios a los que pueden aspirar estos sectores populares, ha contribuido a alterar costumbres alimentarias: como ya vimos, la comida nocturna es prácticamente inexistente en todos los hogares; de igual modo, el domingo ha dejado de ser un día especial en la semana, tanto en lo que se refiere a esparcimiento y recreación (para los que no alcanzan los ingresos), como para comer mejor, como se estilaba en el pasado.

La participación en la olla, sin duda, no logra modificar cualitativamente estas carencias pero sí facilita, al menos, la posibilidad de que la familia consuma alimentos también ese día, con los recursos económicos que ha logrado ahorrar durante los días de semana: todos los miembros de las ollas comunes están en condiciones de proveerse al menos un plato caliente el día domingo y, esta vez, directamente

con sus recursos individuales, cuestión que no estaba dentro de las posibilidades de muchas de las familias antes de ingresar a las ollas.

En la misma encuesta de alimentos mencionada, se obtiene una valiosa información sobre este aspecto. Salvo tres familias que no almuerzan y que sólo tienen acceso a té y pan el día domingo, las restante 86, (es decir, el 97%) se sientan a la mesa a servirse su comida caliente. Un dato interesante, es que *mejora la calidad de los alimentos servidos al almuerzo*, respecto a los demás días de la semana. Efectivamente, algo más de un tercio de las familias ingiere proteínas animales (pescado, carne, huevos, pollo, longaniza, etc.), además de las tradicionales féculas y leguminosas. Asimismo, aumenta el consumo de verduras frescas, pues también otro tercio de las familias incluye un plato de ensalada como acompañamiento. La fruta, en cambio, sigue siendo prácticamente una ausente en casi todas las mesas.

Almuerzo Familiar
(día domingo)

A l i m e n t o s	Familias (*)	
	Nº	%
Arroz, papas, fideos, porotos	48	56,0
Cazuelas y Carbonadas	17	20,0
Carnes secas y Huevos	10	12,0
Ensalada (verduras)	22	26,0
Pan (como agregado)	11	13,0
Fruta	1	1,0
Sin datos	12	14,0
T o t a l	86	100,0

(*) Puede haber más de uno de estos alimentos en el almuerzo de cada familia, por lo que el resultado es más que 100% (el total de familias que almuerza son 86 de las 89 familias encuestadas. Las tres restantes sólo ingieren té y pan).

Otro dato importante, es que también en domingo, al igual que los anteriores días, la mitad de las familias ni siquiera se sienta a la mesa en la noche. Pero aquellas familias que sí conservan el hábito de la comida nocturna, mejoran la calidad de su consumo respecto de sus comidas en los días hábiles: en otras palabras, las dos terceras partes de las familias que cenan en domingo se sirven, nuevamente, un plato caliente de comida (recalentando el almuerzo o elaborando una nueva preparación).

Comida Nocturna Familiar
(día domingo)

A l i m e n t o s	Familias (*)	
	Nº	%
Arroz, papas, fideos y porotos	12	26,0
Cazuelas y carbonadas	9	19,0
Carnes y Huevos	1	2,0
Sobras del Almuerzo	6	13,0
Pan (como agregado)	7	15,0
Sólo té puro	4	9,0
Té puro + Pan solo	7	15,0
Té puro + Pan + Margarina	2	4,0
Leche	3	6,0
Sin datos	10	21,0
T o t a l	47	100,0

(*) Puede haber más de uno de estos alimentos en la comida nocturna de cada familia, por lo que el resultado es más que 100% (de las 89 familias encuestadas, sólo 47 se sientan a la mesa familiar a la hora de comida. Las restantes 42 familias ni siquiera se sirven una taza de té).

También a lo largo del domingo se mantiene un alto consumo de pan, en cantidades similares a los demás días, pero al tener la once un especial significado en fines de semana, mejora su acompañamiento: cerca de la mitad de las familias le agrega al pan, mantequilla o margarina, huevo, palta, mermelada y, en algunos pocos casos, algún tipo de cecinas (ver cuadro N°41 del Anexo).

En suma, con estos antecedentes podemos afirmar que las familias de las ollas comunes, gracias a su participación en estas organizaciones, no sólo están comiendo también los fines de semana sino que, además, están mejorando la calidad de su consumo. A pesar de que en domingo disminuye la cantidad de calorías que ingieren los miembros de la familia (*), mejora la calidad de los comestibles.

Consumo Familiar de Proteínas y Calorías
(día domingo)

	Promedio Individual
Calorías	1.037 cal.
Proteínas	25 grs.

Esta mejoría se debe, tanto a que hay una *mayor variedad* de alimentos en la mesa familiar durante el domingo que la que se aprecia en días de semana, como a que también mejora la ingestión de proteínas en cantidad y calidad, al aumentar el consumo de alimentos proteicos de origen animal (para el detalle sobre la canasta de alimentos familiar, de un día hábil de la semana y del domingo, y sus aportes en calorías y proteínas, ver cuadros N°s. 42 al 45 del Anexo).

(*) El promedio individual de calorías en domingo es de 1.037 calorías, mientras que en día hábil ese promedio, como vimos, es de 1.224 calorías (si se suma el aporte calórico de la ración de la olla común con el aporte directo del hogar).

d) No obstante que se sigue por debajo de los requerimientos calóricos y proteicos recomendables y, en tal sentido, la alimentación actual sigue siendo insuficiente, es evidente que *la olla común contribuye a mejorar la cantidad de alimentos y la calidad nutricional* de las familias que se incorporan y trabajan en estas organizaciones. De no participar en sus respectivas ollas, un gran número de familias populares que hoy se alimentan, no tendrían acceso diario a un plato de comida, no tendrían mayores posibilidades de superar el ayuno en sus fines de semana ni, ciertamente, de hacer del domingo un día más grato y completo desde el punto de vista de sus necesidades básicas.

"A las semanas de entrar a la olla pude hacer un cambio re importante... Ese domingo me levanté temprano y me fui a comprar. Cuando volví, el viejo y los chiquillos ya no estaban... La cara que pusieron cuando vieron la mesa lista... el pescado frito, la ensalada hasta con aceitito y una fruta. Si tuve dudas de la olla, fue mirarles la cara y olvidarme de las dudas... Eso me ha dado la olla... No es que comamos como antes en los domingos, pero después de tanto tiempo sin nada, me parece mucho... Ahora que te lo cuento, me parece que saborée más sus caras que el pescado..."

Junto con estas precarias conquistas, que siguen siendo insuficientes y que plantean mayores desafíos, los integrantes de las ollas rescatan otros resultados que trascienden la alimentación y que, sin embargo, también les significan *otros modos culturales de sobrevivencia*.

2) No sólo de pan vive...

Dentro de los resultados tangibles, de aquéllos que las personas pueden palpar, hay muchos que -sin relacionarse directamente con la comida- sí tienen que ver con otros aspectos de la sobrevivencia, material y emocional, de los sectores sociales que participan en las ollas comunes.

Está, por ejemplo, aquél que tanto importa a las dueñas de casa, tal vez el más trivial, pero nada irrelevante: la posibilidad de recuperar el uso de la cocina de gas. Porque ser pobre no es querer aceptar la marginalidad. Aunque no es ampliamente difundido, lo cierto es que un alto porcentaje de hogares ha debido suspender el uso de sus cocinas de gas, por incapacidad de pago y ha tenido que recurrir, con todas las molestias e inconvenientes que conlleva, a la utilización de la leña en sus cocinas (revisar de nuevo el cuadro N°18 del Anexo). El hecho de recoger diariamente las raciones de la olla y que eso implique reducir el trabajo doméstico sólo al proceso de recalentamiento, permite ahorros (en dinero y combustible) que facilitan la reincorporación del gas. La olla común, paradójicamente, es una garantía para que algunos sectores populares tengan un mínimo de acceso a ciertos derechos básicos de la modernidad.

Sin embargo, hay un fenómeno más amplio y general en el que la olla incide sobre la familia como unidad integrada de trabajo y consumo, produciendo diferentes reacciones. O, dicho de otra manera, al ser la olla común una organización que proporciona alimento a grupos familiares de escasos recursos, determina u orienta distintos comportamientos en respuesta: lo más usual y frecuente, es que la olla contribuya a *recuperar identidades* familiares rotas y, asimismo, a *ganar en autoestima* entre los adultos hombres y mujeres, responsables de la reproducción material y física de sus familias.

La sensación de frustración e impotencia que provoca en los jefes de hogar la imposibilidad de hacerse cargo de las necesidades más básicas de sus familiares, provoca graves desajustes en las relaciones, conflictos, distancias, separaciones. Todo ello es la manifestación externa de crecientes sentimientos de *minusvalía* personal y de *pérdidas de autoimagen* y estima en los que, generalmente los hombres más que las mujeres, tienden a sumergirse tras prolongados períodos de cesantía.

La olla no sustituye el trabajo asalariado, ni solu-

ciona los problemas que derivan de la falta de empleo e ingresos, pero la olla sí permite -en cambio- como nos decía con mucha fuerza un jefe de hogar...

"... poder sentarme diariamente a comer y saber que al día siguiente también habrá un plato en la mesa, permite que nos miremos a la cara y tengamos la decisión, las ganas, de levantarnos al día siguiente a seguir buscando pega... Cómo decírselo... salí del hoyo negro en que estaba y, al menos, tengo mi dignidad en la casa..."

Pero también están las otras actitudes. Aquéllas que se explican en sentimientos de que la olla no provoca cambios estructurales, decisivos, que tal vez permite transitoriamente seguir sobreviviendo, pero que la otra sobrevivencia, la más importante, la que proviene del trabajo estable y seguro, esa no aparece. Reflejan este tipo de actitudes, relatos que más de alguna vez se repiten entre distintas mujeres de las ollas comunes:

"... Yo incluso tomé la determinación de no llevar las raciones de comida de la olla a la casa, para que él no las viera. Lo convencí de que me había salido de la olla, porque había dejado de buscar pega y no se preocupaba más. Cuando vio que con la olla por lo menos comíamos una vez al día, me dijo 'pa' qué me jodo más, no busco más mugres de trabajo, total comemos igual de mal que con la olla'..."

Aunque parezcan tan opuestas, ambas respuestas son -en el fondo- parte de un mismo fenómeno. Finalmente, para todos los miembros de la olla es una opción organizada de subsistencia que *no puede sustituir el derecho de cada ser humano a obtener sus propios recursos para vivir*. En otras palabras, para los integrantes de estas organizaciones se va produciendo una identidad entre *necesidades básicas, subsistencia y trabajo humano*.

La actividad en la olla ha permitido que, poco a poco,

las personas entiendan la *sobrevivencia* como un hecho más rico e integral que la mera reproducción física del organismo. La recuperación de la convivencia e identidad así como de la autoestima, los nuevos sentimientos de utilidad y desarrollo personal en las mujeres y las recuperadas fuerzas de los varones antes desalentados, el sentido del esfuerzo asociado y compartido, el sentimiento de solidaridad y de aceptar las necesidades de los otros como parte de los deberes individuales son, entre muchos, nuevos valores adquiridos en la permanencia de los miembros de estas organizaciones.

Y esto nos conduce a la otra faceta de las ollas comunes: su condición intrínseca de organización social y, por tanto, el tránsito de la inmediatez de la subsistencia a las aspiraciones populares de más largo aliento.

CAPITULO VIII

LA OLLA COMO ORGANIZACION SOCIAL

La olla común nace como una organización de subsistencia y, para desempeñar tales funciones, se desarrollan sus esfuerzos a lo largo del tiempo. No obstante ser una organización destinada, principalmente, a satisfacer una necesidad tan básica como es la alimentación, su existencia no se reduce solamente a la supervivencia material de sus miembros.

La permanencia de las ollas y el proceso que a su interior viven los integrantes, provoca distintos resultados. El más notorio es el que experimentan sus participantes en materia de comportamientos, actitudes y valores: vivir la experiencia de la organización, las relaciones cotidianas de trabajo, la convivencia y participación en tareas colectivas, reporta transformaciones más impactantes en el desa-

rollo personal y humano, que en el plano de la alimentación misma.

Y estos cambios son posibles porque, por encima de sus objetivos inmediatos, la olla común es una *organización social*. Es decir, un espacio que aglutina a personas que comparten problemas y circunstancias similares y que, a partir de estas necesidades compartidas, construyen relaciones estables para alcanzar metas comunes, creando *identidades colectivas* que perduran más allá de las tareas específicas o de las raciones que se reparten día a día.

Aunque al ingresar a una olla común, no todos sus miembros son plenamente conscientes de estos rasgos de la organización, sí saben que están haciendo una opción trascendente, nada fácil de asumir. Porque, no sólo hay que superar la vergüenza que provoca exhibir la pobreza que lleva a la olla sino, más todavía, enfrentar el miedo.

Miedo a organizarse, aunque sea el hambre el motor que estimula la organización. Miedo a participar en reuniones, aunque sea el único espacio posible para dialogar y programar las labores. Miedo a vincularse con la iglesia, aunque sea para recibir las donaciones de alimentos. Miedo a hablar de la situación en el país, aunque todos sepan que ese es el motivo que explica la existencia de la olla común.

"... En la población no se atreven ni a mencionar a la olla común. Para algunos, la olla es algo de la iglesia y, usted sabe, a la iglesia se la ve como política. Para otros, la olla común es de los que protestan, más razón para encontrarla política... En los centros de madres nos advierten de que tenemos que cuidarnos de estas organizaciones, que son de los comunistas dicen, así que cunde el miedo... Cuando me decidí a entrar ya me daba igual si la olla era de la iglesia, o de los comunistas o de lo que fuera ¿acaso los que nos señalan con el dedo se preocupan del hambre de mis hijos? Si no fuera por la olla quién sabe qué sería de nosotros... Si

organizarse por hambre es hacer política, soy política... Me dejaron de hablar en mi centro de madres, me hacían el vacío, no me avisaban cuando se hacía algún reparto de mercaderías... Pero era puro miedo, como que se han dado cuenta que en la olla hay señoras como ellas, que nos ayudamos... hasta me han apoyado en algunas rifas de mi olla y también se han enterado de las porotadas que hemos hecho en la calle para que se conozca el hambre que padecen nuestros hogares... Nadie habla fuerte de estas cosas, pero igual, calladitas, todas saben...".

Por poca información que exista sobre las ollas comunes o, al contrario, por mucho rumor que distorsione su realidad, nadie ignora que se trata de un tipo de organización que surge por el hambre que acompaña a la pobreza, pero que carece de reconocimiento legal y, por lo mismo, es rechazada y hostilizada por las instituciones oficiales.

Por eso, la riqueza inicial con la que parte una olla como organización social radica, justamente, en que quienes ingresan y participan, lo hacen superando dos barreras decisivas: la vergüenza y el miedo. De este valor para afrontar la vergüenza y el miedo, se alimentan los cambios que experimentan los hombres y mujeres que viven un largo proceso en las ollas y que se expresan en nuevas prácticas sociales, en mayor capacidad para mirar y entender la realidad, así como en expectativas de futuro.

A) Los protagonistas y sus transformaciones

Los adultos que ingresan a las ollas, más allá de las similitudes en sus precarias condiciones económicas actuales, revelan una gran diversidad de situaciones: los hay con experiencias organizativas anteriores y quienes, en cambio, recorren por primera vez el camino de la organización; la gran mayoría tiene experiencia laboral previa, pero en distintos tipos de trabajo, con diversas habilidades y cali-

ficaciones; cada quien trae consigo una historia propia y específica. Sin embargo, a pesar de esta variedad, comparten un elemento común que los lleva a esta forma de experiencia organizada: la *no aceptación pasiva* de sus condiciones de pobreza, la *no resignación* ante las urgencias del hambre.

La adaptación resignada y pasiva frente a la pobreza conduce a otras respuestas, generalmente individuales y asistencialistas. En cambio, vencer la vergüenza y el miedo que provoca acercarse a una olla común, es revelador de que hay una *disposición a afrontar activa y altivamente* una situación que se siente como inaceptable. La olla común, en tanto organización social, no hace otra cosa que estimular y desarrollar esta disposición, entregándole a sus protagonistas los instrumentos para que puedan afrontar mejor sus propios destinos.

1) Nuevas prácticas colectivas

La incorporación y el trabajo en las ollas comunes muestran que, junto a la necesidad de comer, hay también otras necesidades igualmente vitales. Necesidades de convivencia, sociabilidad, participación y apropiación de las propias condiciones de vida, emergen diariamente en las prácticas de los miembros de las ollas (ciertamente, no en todos ellos, pero sí en los que permanecen y colaboran más activamente).

"... Yo no salía de mi casa. No me atrevía a hablar. Me parecía normal, que así es como deben ser las cosas... He ganado en seguridad, puedo valerme por mi misma. Me doy cuenta que no debe ser que la mujer esté encerrada en la casa, que para todo tenga que depender del hombre, que no pueda opinar, que no decida sus cosas... Además somos las mujeres las que estamos parando la olla en nuestras familias... La olla no son puras obligaciones, también se pasa bien, tengo con quien hablar de mis problemas. Compartimos tristezas y alegrías, aprendo tantas cosas..."

Expresiones como éstas son habituales, especialmente entre las mujeres que mayoritariamente participan e integran estas organizaciones. Tanto es así que, aún cuando se es conciente del escaso aporte nutricional que proporcionan las ollas comunes, se valoran estos otros elementos que nacen de las actividades grupales.

Pero, para lograr satisfacer esta variedad de necesidades participativas que nacen de la vida en grupos organizados se requiere, por otro lado, aceptar las exigencias que impone el funcionamiento de la organización. De allí que la pertenencia a la olla común contribuye a un *aprendizaje de prácticas colectivas*: aprender a conocer las necesidades y derechos de los otros, como parte de las necesidades y derechos individuales.

El que la olla común, además de sus objetivos de subsistencia, sea una organización que enseña nuevas prácticas sociales, se aprecia en dos hechos: por un lado, los miembros de las ollas desarrollan una mayor disposición a buscar respuestas organizadas a sus más variados problemas y necesidades y, por otra parte, cambian sus comportamientos efectivos dentro de la organización a medida que transcurre el tiempo.

a) En lo que se refiere a una *mayor disposición a asumir respuestas organizadas*, tenemos que, en general, los integrantes de las ollas suelen participar en otras organizaciones populares. Según se puede apreciar con los miembros de las 39 ollas comunes de la zona oriente, mayores de 14 años, alrededor de un 33 por ciento está en alguna otra organización (ver cuadros N°s 47 y 48 del Anexo). Cifra que, sin duda, es alta si se toman en cuenta las condiciones políticas imperantes en el país, que promueven la dispersión, desorganización y atomización social.

Participación en otras Organizaciones
(junio 1985)

	Nº personas	%
Total miembros ollas (*)	2.984	100,0
Miembros ollas en otras organizac. (*)	978	33,0

Pero, no sólo se trata de la alta participación de los miembros de las ollas comunes en otra variedad de organizaciones populares sino que, en tal sentido, destaca la *mayoritaria presencia femenina* (como puede apreciarse en el cuadro Nº49 del Anexo). La olla común le brinda a las mujeres pobladoras un aprendizaje de experiencias organizadas, que las estimula a incorporarse a otras organizaciones populares para satisfacer una gama más amplia de necesidades, básicas y emocionales: las mujeres de las ollas comunes buscan, más que los hombres, iniciativas organizadas comunitarias y solidarias para satisfacer muchas de las apremiantes necesidades de sus hogares, así como sus nuevas necesidades adquiridas de crecimiento y desarrollo personal (talleres laborales, huertos familiares, comunidades cristianas, etc.).

(*) Hombres y mujeres de las ollas comunes, mayores de 14 años.

Participación en otras Organizaciones según
el Sexo de los Miembros
(junio 1985)

	Hombres		Mujeres		Total Miembros	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Organizac. Solidarias (*)	65	26,0	183	74,0	248	100,0
Organizac. Oficiales (**)	348	48,0	382	52,0	730	100,0
Total organi- zaciones	413	42,0	565	58,0	978	100,0

b) La vivencia que los integrantes desarrollan dentro de sus ollas, se traduce en algunos *cambios de actitudes y comportamientos*. Cuando un miembro recién se integra al trabajo de la olla común, todavía siente a la organización como ajena, como el lugar en el que debe cumplir algunas obligaciones para así poder obtener sus raciones de comida. El desempeño de las responsabilidades, la asistencia a reuniones y asambleas, la convivencia humana que se produce en la rutina diaria, empiezan a construir lazos más estrechos entre la organización y sus miembros. Llega un momento en que los integrantes de la olla identifican a la organización con ellos mismos y perciben, finalmente, que su organización no es otra cosa que sus propias relaciones humanas.

Así se vence, no sólo la vergüenza que inicialmente

(*) Talleres, amasanderías, grupos de salud, etc. (cuadro N°49 del Anexo).

(**) Junta de vecinos, club deportivo, centro de madres, etc. (cuadro N°49 del Anexo).

acompañó la integración a la olla, sino también la resistencia a asumir compromisos y responsabilidades. Como parte de las nuevas conductas, se incorporan actitudes solidarias, sentido de reciprocidad, aprendizajes especializados en manejo de recursos y de funcionamiento grupal.

En ausencia de formas institucionalizadas de ejercicio democrático en otras esferas de la vida de los sectores populares, las ollas comunes pasan a ser el lugar donde hombres y mujeres pueden aprender y ejercitar normas de convivencia y acción democráticas.

Las prácticas asociativas así aprendidas tienden a ser incorporadas, entonces, como aspiración -y no como imposición- para solucionar problemas y necesidades. En este aspecto, las apreciaciones de casi todos los integrantes son coincidentes y se resumen en el siguiente testimonio de un dirigente:

"... Es cierto que ya no tenemos vergüenza por estar en la olla. Hemos aprendido a no avergonzarnos, porque sabemos que no es nuestra responsabilidad, ni flojera... Pero tampoco nos enorgullece la olla. La olla nace porque hay hambre, el hambre no debe existir y tampoco la olla... Pero sí estamos orgullosos de ser capaces de organizarnos para resolver nuestros problemas... Hemos aprendido de la organización y eso es lo que queremos conservar siempre. Tal vez en el futuro no sea necesaria esta olla, pero la transformaremos en otra organización, para ayudarnos en otras necesidades..."

2) Percepciones de la realidad

Sobrevivir día a día, es una tarea que consume todas las energías de los sectores más necesitados. Desde temprano en la mañana hasta avanzada la tarde no hay tiempo para reflexionar, para preguntarse o responderse interrogantes. Hay que enfrentar el sostenimiento material del hogar con "pololitos", hay que buscarlos y, ojalá, mantenerlos.

Hay que caminar largos recorridos de ida y regreso a los sitios donde se desempeñan las labores del POJH, de modo de ahorrar la plata del transporte. En la noche sólo queda el cansancio, el desaliento, las ganas de olvidarse de todo prendiendo el televisor, tomando, cerrando rápido los ojos en la cama.

Esta realidad cotidiana, presente en tantos hogares populares, sólo deja como horizonte el pequeño mundo diario de necesidades de cada familia. Incorporarse a una olla común, abre este pequeño mundo individual a los otros pequeños mundos que traen consigo los distintos miembros de la organización. Se rompe el aislamiento que genera la lucha por la sobrevivencia y se comienzan a compartir realidades similares.

El primer gran impacto que la olla provoca en sus integrantes, es la recuperación de una *identidad* social que había sido quebrada: la pérdida de trabajo estable, la prolongación de la cesantía y sus efectos emocionales, la urgencia de las más elementales necesidades insatisfechas, le arrebatan, a quienes son sus víctimas, sentimientos de utilidad, autoestima, sentido de pertenencia; en otras palabras, identidad.

En la olla se descubre que nadie tiene el patrimonio de los problemas, ni es propietario exclusivo de las carencias más serias. Cada quien, en mayor o menor medida, está en la organización por necesidades parecidas. La realidad de la pobreza deja de ser un fenómeno individual para asumir presencia colectiva, elemento que construye los primeros lazos de identidad.

A partir de esta identificación de necesidades y problemas, cambian algunas percepciones. Las mujeres tienden a entender mejor, que la cesantía de los varones jefes de hogar no es atribuible a desidia o responsabilidades individuales, sino que fruto de causas ajenas a la voluntad de los afectados.

"Me ponía nerviosa verlo todo el día en la casa. Ya pues, sale pa'fuera, busca trabajo le decía yo. Lo sentía menos hambre, sentado todo el día sin hacer nada. Por más explicaciones que me daba, que estaba cabreado de salir a buscar trabajo, yo insistía. Seguro que no le ponís empeño, le decía yo... Terminábamos con puras peleas... Me doy cuenta que la cosa está mala con todos. Lo veo en mi olla, son tantos los hombres que están sin trabajo. No puede ser por flojera ni falta de empeño, me digo yo, si están todos sin poder hacer nada. Igual me da no sé qué que se esté todo el día en la casa, no me puedo acostumbrar, pero entiendo que no es su culpa y, al menos, con la olla estamos comiendo...".

Los hombres, mientras tanto, también comienzan a revalorizarse y a recuperar alguna autoestima, en la medida que perciben que su cesantía e incapacidad de cumplir con las obligaciones familiares, forman parte de una problemática más amplia.

"Yo sabía que a mi me faltaba trabajo porque las cosas estaban malas en general, pero igual me sentía mal... Inútil, esa es la palabra... De nada me servía decirme que era un problema del país y que muchos estaban cesantes, igual que yo. Igual me sentía un inútil, como si no sirviera para nada... La olla no me da trabajo y para qué estamos con cosas, harto pobre que es la comida. Pero siento distinto con los demás. Nos hablamos francamente de nuestra pobreza, de las necesidades grandes que tenemos y buscamos las preguntas de por qué estamos todos así de jodidos. Lo más importante es que también nos estamos contestando esas preguntas...".

Esta identidad colectiva que nace de tomar conciencia de las condiciones materiales y emocionales comunes y compartidas por los adultos de las ollas, actúa como un puente con la realidad social más amplia. Quienes participan en la olla común, terminan por construir una determinada visión

del país: se identifican como iguales en una realidad social que margina, económica, política y culturalmente, a los sectores populares.

Con frecuencia las familias de las ollas comunes dialogan sobre la realidad nacional. Habitualmente, sus asambleas abordan problemas nacionales. Esto ocurre, porque la olla común, por la naturaleza de sus funciones y por su composición popular, contribuye a establecer un puente entre las necesidades individuales, problemas personales y dificultades de las ollas con la realidad de los precios de los alimentos y otros artículos de primera necesidad, con las decisiones gubernamentales en materia de programas de empleo, con medidas políticas que se deciden en sus respectivas comunas y municipalidades.

En otras palabras, la pertenencia a estas formas de organización social, que nacen tan vinculadas a las demandas de la subsistencia, produce en sus protagonistas el nexo entre su vida doméstica y privada con la sociedad en su conjunto, con la vida más pública. Es este hecho, el que explica otro importante cambio en quienes integran las ollas, y que abordamos a continuación.

3) Expectativas de futuro

El encierro, la soledad y la dispersión que nacen en la diaria lucha individual por la sobrevivencia, sólo permiten mirar el momento: se vive solamente en presente y angustia el mañana. No hay lugar, entonces, para mirar más allá, el pasado mañana. Se destierra el futuro como posibilidad, en la medida que no se controlan los elementos de vida que permiten trazar un camino a recorrer.

La olla común, en tanto proporciona alguna tranquilidad con un plato caliente de comida, permite mirar con menos angustia la sobrevivencia del mañana. Pero la olla común, al proporcionar también, junto a la ración de alimentos, un quehacer organizado para poder comer y algunas explicaciones del por qué del actual estado de cosas, facilita la

posibilidad de superar la barrera del presente y formular planes futuros.

En tanto las ollas se plantean los desafíos de un mayor desarrollo o, al menos estabilización, para enfrentar en mejores condiciones las necesidades alimenticias de sus miembros, los adultoas allí incorporados comienzan a visualizar la necesidad de definir metas, iniciativas para alcanzarlas y, finalmente, aquellos cambios que permiten el logro de sus propuestas.

Y esta percepción de futuro que emerge en los miembros de las ollas se expresa, en un importante número de personas, en el renacimiento de esperanzas, en el rompimiento con las actitudes de apatía y desaliento con que inicialmente se ingresó a la organización:

"A usted tal vez le dijeron que entramos a la olla porque nos gusta la organización, porque tenemos que hacer cosas unidos para que cambie la situación. Pero no es cierto que una entró por eso. Aquí llegamos por hambre, sin más razones. Después uno aprende lo otro, viene después y no para todos es igual... Yo no más veía mis problemas y lo único que me interesaba era resolverlos de cualquiera manera. No me importaba de por qué yo sufría tantas necesidades, las tenía y ya... He aprendido muchas cosas. No es que haya capacitación en la olla para saber esto, una aprende conversando, trabajando en la organización... Me doy cuenta que no es suficiente la olla, que no basta llevarse la comida a la casa. Hay que pelear por una canasta popular, con productos básicos, que no les suban los precios a los alimentos, en los consultorios tiene que haber una mejor atención, más leche para los niños, que alcancen los almuerzos en las escuelas para más niños... Cuando quisieron quitar la leche y cambiarla por el arroz, altiro nos organizamos y fuimos al consultorio. Nadie nos dijo que teníamos que hacerlo, estaba lleno de sapos, hasta nos fotografiaron. Pero una ve los resultados,

no pudieron quitarnos la leche... Hay tantas cosas que hacer para que se acabe esta terrible pobreza, para que cambien las cosas, para que no nos persigan y podamos organizarnos, para poder decir lo que pensamos y organizarnos libremente, sin miedos...".

Estas expectativas y visión de futuro que despierta la olla en sus protagonistas, siguen dos direcciones y movilizan dos tipos distintos de respuesta: por una parte, están las que de manera más directa se asocian a los objetivos inmediatos de alimentación y, por otra parte, aquéllas que indirectamente tienen que ver con las necesidades inmediatas de la olla y que, en cambio, se orientan hacia la problemática que está detrás de los objetivos de la organización.

Como parte del primer tipo de respuestas, la totalidad de las ollas comunes de la zona oriente se ha propuesto la formación de su Central de Abastecimiento, abastecida por donaciones y por medio de compras (financiadas con las cuotas familiares que se aportan a las ollas), con la finalidad de proveer alimentos básicos, a más bajo precio que en el mercado, a todas las ollas comunes de los respectivos sectores. Para tales efectos, se han realizado jornadas colectivas, que han acordado normas de funcionamiento, definido un proyecto y nombrado los responsables de operar dicha Central.

Como parte de las respuestas más indirectamente ligadas a las necesidades inmediatas, pero que recogen los objetivos más propios de la olla común en su carácter de organización popular, numerosas ollas de la zona oriente han desarrollado variadas iniciativas: jornadas de solidaridad con dirigentes y pobladores afectados por la represión en sus mismas comunas; movilizaciones de denuncia frente a la opinión pública sobre el problema del hambre, a través de *porotadas* y *chocolatadas* en avenidas y calles transitadas; respaldo a trabajadores del PEM y el POJH, asistiendo masivamente con comida preparada a sus lugares de trabajo, etc. Hechos todos, que revelan los tipos de reivindicación y expectativas de cambio presentes en muchos integrantes de las ollas comunes.

"En medio de la rotonda Quilín que es bien transitada, ahí mismo pusimos la olla, a vista de todos los que circulan por la rotonda, autos, micros, camiones... Llevábamos algunos carteles y unos lienzos que decían nuestra situación y por qué comemos en la olla común. Nos pusimos en cola, con bolsas plásticas en la mano y una por una llenábamos las bolsitas con los porotos... Teníamos miedo, pero lo hicimos igual. La gente nos miraban de los autos. Algunos paraban y nos daban algo. De los micros aplaudían algunos, los cabros nos gritaban vivas... Ese día no llegaron los pacos, así que cuando terminamos, tomamos nuestras cosas y nos fuimos... Hemos hecho más de una de estas porotadas y también, igualito, con chocolatada, para los niños..."

B) Necesidades básicas y democracia: algunas reflexiones finales

Estas experiencias específicas arrojan una variedad de conclusiones y en muy distintos planos. Aquéllas más directamente vinculadas a las particularidades de estas formas de organización, se han ido recogiendo al final de cada capítulo. Para aquellas otras conclusiones que emanan de la experiencia de las ollas comunes, pero que las trascienden como experiencias particulares y específicas, permitiendo algunas reflexiones más amplias y generales, destinaremos estas últimas líneas finales.

Podemos diferenciar, para efectos de nuestra exposición, dos niveles en estas reflexiones: a) aquéllas que se refieren al ámbito más propio e interno de la organización y b) las que se refieren al ámbito social y político en que se inserta la organización popular.

a) Dentro de las reflexiones dirigidas a entender más profundamente el mundo interior de las organizaciones, queremos mencionar:

- La calidad organizativa es una resultante, no tan sólo de las condiciones internas de la organización sino, y tal vez mayormente, de condiciones extraorganizativas. Sin embargo, hay factores internos claves en el funcionamiento y potencial de desarrollo de las agrupaciones: liderazgo, participación y recursos.

Sin querer extraer una ley general, cada una de las experiencias recogidas en estas y otras formas de organización revelan que, el mejor funcionamiento orgánico, requiere de líderes visibles y efectivamente operativos. El liderazgo es, sin duda, un eje de la organización: las formas, tipos y rasgos podrán variar, pero su presencia es decisiva para germinar organización, estimularla y desarrollarla. En ausencia de liderazgos, las organizaciones pierden empuje, tienden a la inactividad y, finalmente, inanición.

Por contrapartida, una organización que dispone de un liderazgo indiscutible pierde efectividad si, a la vez, éste suple una real participación, efectiva y activa, del conjunto de miembros que integran la organización. Sin líderes, la organización no prospera pero, sólo con líderes, la organización deja de ser tal. La eficacia de una organización, medida sólo como la acción de sus dirigentes, es engañosa, pues se amplían los grados de vulnerabilidad, al punto de que la vida de la organización pasa a depender estrictamente de sus líderes.

Finalmente, el potencial que tiene una organización participativa y con un claro liderazgo, sólo puede desplegarse si existen los recursos materiales capaces de hacerla operativa. La viabilidad de una organización, aunque descansa fundamentalmente en recursos humanos, requiere necesariamente de algunos recursos materiales: la cantidad y calidad variarán según el tipo y objetivos de las organizaciones, pero su ausencia o precaria existencia, condena el cumplimiento de las metas requeridas por los miembros.

- Las organizaciones no son unidimensionales, puesto que responden a percepciones, actitudes y acciones distin-

tas que confluyen y se superponen, según los distintos tipos de miembros. En tal sentido, cada organización es lo que aspiran sus integrantes y, como las aspiraciones varían según los tipos y niveles de los participantes, entonces cada organización representa simultáneamente muchas cosas.

Esta diversidad de motivaciones y acciones que cristalizan en una organización, puede ser su riqueza si tienen cabida sin limitarse unas a otras. Pero, también, esta diversidad de motivaciones y acciones puede frenar y destruir a la organización si se anulan o limitan unas a otras.

Es usual, que los dirigentes y la base organizada tiendan a diferenciarse en materia de aspiraciones y perspectivas para su organización. En la medida que ello no implique forzar acciones no deseables o, contrariamente, inhibir actividades deseadas, esta diversidad constituye fuente de desarrollo y crecimiento. Asimismo, en cada organización, las mujeres y los varones también suelen distinguirse en sus modos de percibir y vivir la experiencia organizativa; particularmente, en la condición femenina de asumir la organización en sus objetivos cotidianos y, en la masculina, la tendencia a disociar de las vivencias de su organización, justamente, los elementos cotidianos. En la medida que las organizaciones conjuguen estas aspiraciones de solución a necesidades cotidianas con objetivos de mediano y largo plazo, sin convertir a unos en condición de los otros, se estará enriqueciendo el proceso organizativo.

- Estos elementos mencionados anteriormente, revelan que hay dos ópticas presentes en la manera de construir y desarrollar organización. Por un lado, aquélla que parte de una concepción ideológica, que supone condiciones intrínsecas a la organización, como fenómeno social y político, para resolver los problemas, necesidades, aspiraciones y objetivos de los sectores populares. Por el otro, aquélla que termina por aceptar las virtudes de la organización, una vez que ésta ha probado ser un instrumento eficaz en la solución de los problemas, necesidades, aspiraciones y objetivos particulares para los cuales se ha formado la orga-

nización específica.

En la realidad, las organizaciones populares nacen estimuladas por estas dos visiones y se desarrollan conteniendo, al mismo tiempo, estas mismas dos ópticas. Por ello están presentes siempre, tanto exigencias de eficiencia inmediata (en relación a objetivos específicos), como exigencias de satisfacción más generales y amplias (en relación a objetivos mediatos, de mayor plazo). De aquí surge una primera vinculación estrecha entre la organización como recurso para la satisfacción de necesidades básicas y la organización como instrumento de solución a un conjunto de necesidades sociales acumuladas.

b) Dentro de las reflexiones dirigidas a entender el ámbito social y político más amplio en el que se insertan las organizaciones populares, y muy vinculado al análisis precedente, están aquéllas que se refieren a los lazos entre las necesidades básicas y su participación en la construcción democrática.

- En primer término, las experiencias recogidas durante estos años enseñan que la población es capaz de organizarse, no sólo para reivindicar y demandar, sino también para resolver directamente algunas de sus propias reivindicaciones y demandas. Es decir, constatamos la capacidad efectiva del pueblo para solucionar de hecho sus necesidades, junto a su voluntad de exigir tales soluciones como derecho. En tal sentido, y tal vez hoy más que antes en el movimiento popular, las necesidades básicas se convierten en un eje y motor de organización, tanto o más importante que las reivindicaciones tradicionales: la lucha por la sobrevivencia no admite esperas, mientras que la organización reivindicativa es posible cuando tal sobrevivencia tiene algún nivel mínimo de satisfacción.

- Junto a la expansión de las respuestas colectivas para la subsistencia como fenómeno organizativo dominante entre los sectores populares, destaca el carácter territorial que adquiere la organización. En el pasado, el mundo

del trabajo constituía más bien el eje organizador. Actualmente, dado el gran nivel de cesantía y subocupación, este proceso organizativo tiende a producirse geográficamente, localizado en las áreas de residencia de la población, puesto que es allí donde se buscan los medios para subsistir.

Se vincula, entonces, la organización con el habitat, con la localidad donde habitan los sectores populares. En efecto, la subsistencia organizada requiere espacio físico, terreno, locales y vivienda, condiciones sanitarias y servicios urbanos, para mantener físicamente a la organización y generar medios de vida para sus miembros.

- Pero no es suficiente contar con algunas condiciones mínimas de habitat e infraestructura urbana. Como veíamos, también se requieren recursos económicos y materiales para crear organización y sostener el cumplimiento de sus objetivos. Justamente, es la carencia de estos recursos la que lleva a tantas familias a organizarse y, por ende, la posibilidad de obtenerlos no puede ser alimentada por los mismos integrantes: se requieren aportes externos.

Anteriormente, tales recursos eran provistos en buena medida por el Estado: tanto como efecto de las políticas de desarrollo urbano, como por las prestaciones sociales. Hoy, dichos aportes estatales han disminuido y, muy marginalmente, tienden a suplirse con algunas ayudas solidarias externas, proporcionadas por algunas instituciones privadas y, especialmente, religiosas.

- De la constatación de estos hechos, del auge de las organizaciones populares para la subsistencia, de su carácter y localización territorial, así como de sus imperiosos requerimientos de recursos económicos y materiales para poder funcionar, se desprenden algunas consideraciones sobre la vinculación entre *necesidades básicas y democracia*. Dicho de otra manera, las iniciativas organizadas que han desarrollado los sectores populares para hacer frente a sus múltiples necesidades, dejan algunas enseñanzas importantes a tener en cuenta para la construcción democrática en el país, tanto

en el plano económico como político:

1) En el plano económico, aparece evidente la necesidad de un Estado capaz de proveer recursos para los sectores más necesitados del país. Pero, asimismo, la capacidad mostrada por las organizaciones populares existentes, en cuanto a gestión de recursos, señala en qué medida dichos recursos pueden optimizarse si comprometen la participación activa de la comunidad organizada.

De modo que, en la perspectiva de las tareas democráticas que deben impulsarse para satisfacer mínimos de bienestar a toda la población, tienen que estar presentes y recogerse, de alguna manera, las experiencias populares en cuanto a gestión económica o de recursos.

2) En el plano político, hay algunas lecciones importantes que registrar: en lo que se refiere a manejo interno, la eficacia de las respuestas populares depende de cuán participativas (es decir, democráticas) sean las organizaciones y sus dirigentes. En lo que se refiere a cómo enfrentar, más globalmente, la solución de variadas necesidades, las experiencias desarrolladas por los sectores populares muestran la capacidad y disposición popular a buscar iniciativas y respuestas propias que comprometen sus esfuerzos, así como una mayor eficacia en la solución cuando se comprometen iniciativas y esfuerzos grupales, colectivos.

Las necesidades básicas plantean, desde el punto de vista de las tareas democráticas, la urgencia de contar con el aporte de la comunidad organizada. Para tales propósitos, la comunidad requiere recuperar derechos ciudadanos y una mayor participación en los gobiernos locales (comunales y municipalidades), puesto que buena parte de las soluciones tienen respuestas local y territorialmente.

Todo lo señalado anteriormente, así como la experiencia narrada a lo largo del trabajo, no hace sino reforzar planteamientos compartidos por todos los miembros de las actuales ollas comunes: no se puede aspirar a la libertad,

mientras se es prisionero del hambre.

La olla común, en la medida que permite romper estas barreras del hambre, está empezando a contribuir con un mundo deseable de libertades. Por eso, nadie aspira a la continuidad de las ollas, pero sí a la permanencia de las relaciones que la hicieron posible: la organización popular como vehículo de ejercicio democrático.

















INDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1	Las ollas comunes en la zona oriental ...	220
Cuadro N° 2	Antigüedad de las ollas ...	224
Cuadro N° 3	Variedad del tamaño de las ollas ...	225
Cuadro N° 4	Familias inscritas en ollas ...	226
Cuadro N° 5	Total personas en familias inscritas ...	226
Cuadro N° 6	Residencia miembros ollas ...	227
Cuadro N° 7	Calidad vivienda miembros ollas ...	227
Cuadro N° 8	Presencia de vivienda en miembros ollas ...	228
Cuadro N° 9	Tamaño de las familias de las ollas ...	229
Cuadro N° 10	Total personas y grupos de total en ollas ...	230
Cuadro N° 11	Total personas en ollas mayores de 15 años ...	231
Cuadro N° 12	Total mayores de 15 años en ollas ...	232
Cuadro N° 13	Secolaridad jefes de hogar y parientes ...	233
Cuadro N° 14	Secolaridad jefes de hogar y parientes (por sectores) ...	234
Cuadro N° 15	Trabajos jefes de hogar inscritos en ollas ...	235
Cuadro N° 16	Trabajo y composición familiar ...	236
Cuadro N° 17	Número de hijos inscritos en ollas ...	237
Cuadro N° 18	Composición familiar por sexo ...	238
Cuadro N° 19	Grupos familiares por ollas ...	239
Cuadro N° 20	Grupos familiares inscritos en ollas ...	240
Cuadro N° 21	Grupos familiares inscritos en ollas ...	241

ANEXO DE CUADROS

INDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1	Las ollas comunes en la zona oriente ...	223
Cuadro N° 2	Antigüedad de las ollas	224
Cuadro N° 3	Variación del tamaño de las ollas	225
Cuadro N° 4	Familias inscritas en ollas	226
Cuadro N° 5	Total personas en familias inscritas ...	226
Cuadro N° 6	Residencia miembros ollas	227
Cuadro N° 7	Calidad vivienda miembros ollas	228
Cuadro N° 8	Tenencia de vivienda en miembros ollas	229
Cuadro N° 9	Tamaño de las familias de las ollas	230
Cuadro N°10	Total personas y grupos de edad en familias ollas	231
Cuadro N°11	Total menores 15 años ollas comunes	232
Cuadro N°12	Total mayores 15 años ollas comunes	233
Cuadro N°13	Escolaridad jefes de hogar y parejas ...	234
Cuadro N°14	Escolaridad jefes de hogar y parejas (por sector)	235
Cuadro N°15	Trabajo: jefes de hogar familias ollas	236
Cuadro N°16	Trabajo y composición familiar	237
Cuadro N°17	Nivel de endeudamiento de las familias	238
Cuadro N°18	Combustible familiar para cocinar	238
Cuadro N°19	Cuotas familiares por olla	239
Cuadro N°20	Destino recursos económicos de las ollas	241
Cuadro N°21	Variación de las cuotas familiares en las ollas	242

Cuadro N°22	Jefes de hogar ollas con ocupación y/o ingresos conocidos fijos	244
Cuadro N°23	Actividades financieras de las ollas ...	245
Cuadro N°24	Ingreso mensual promedio por olla (según su origen)	247
Cuadro N°25	Lugar de cocina de las ollas	248
Cuadro N°26	Tipo de combustible en las ollas	249
Cuadro N°27	Canasta básica de alimentos en ollas ...	250
Cuadro N°28	Número y tipo de donantes de alimentos por olla	251
Cuadro N°29	Lugar de compra de alimentos en ollas	253
Cuadro N°30	Volumen de alimentos por olla y número de raciones	254
Cuadro N°31	Asambleas ollas comunes: frecuencia reuniones y niveles asistencia	255
Cuadro N°32	Comisiones de trabajo en ollas	256
Cuadro N°33a	Directivas ollas comunes: formas de elección y tamaño	257
Cuadro N°33b	Rotación dirigentes ollas comunes	258
Cuadro N°34	Sexo de los dirigentes	259
Cuadro N°35	Distribución por edad de dirigentes	261
Cuadro N°36	Trabajo y dirigentes	262
Cuadro N°37	Comparación de niveles de escolaridad de dirigentes y miembros de ollas	263
Cuadro N°38	Menú diario ollas comunes	264
Cuadro N°39	Raciones inscritas y distribuidas en ollas	265
Cuadro N°40	Porcentaje de calorías y proteínas cubierto por ollas (según recomendaciones OMS/FAO)	266

CUADRO N°1
LAS OLLAS COMUNES EN LA ZONA ORIENTE
IDENTIFICACION (junio 1985)

	Fecha Origen	N° Flias	N° Flias	N° Personas
		Origen	Actual	Actual
Coordinadora Ollas Comunes La Florida		246	329	1.834
1) Santa Cruz	Marzo 1982	6	17	90
2) La Alborada	Agosto 1983	(s/d)	15	78
3) El Esfuerzo	Febrero 1984	20	37	175
4) Andre Jarlan	Octubre 1984	(s/d)	45	222
5) Santa Catalina	Abril 1982	15	30	179
6) Nueva Esperanza	Novbre 1983	9	55	341
7) Santísima Trinidad	Enero 1985	6	9	45
8) Nuevo Amanecer	Octubre 1982	30	45	291
9) San Luis	Septbre * 1983	60	25	146
10) Las Perdices	Dicbre 1982	70	36	180
11) Santa Isabel	Julio 1984	30	15	87
Coordinadora Ollas Comunes Puente Alto 1		110	156	832
12) Vista Hermosa	Septbre* 1983	10	18	139
13) Joaquina Vedruna	Marzo * 1981	27	22	117
14) Cordillera	Novbre 1983	27	20	101
15) Carol Urzúa	Novbre 1983	15	52	239
16) Los Troncos	Septbre 1984	18	31	168
17) Open Door	Marzo 1985	13	13	68
Coordinadora Ollas Comunes Puente Alto 2		177	254	1.539
18) Luis Esteban	Marzo * 1975	6	30	196
18) Enrique Alvear	Junio 1984	20	25	177
20) San Sebastián	Novbre 1984	19	33	204
21) Santa Gemita	Octubre 1984	25	30	221
22) Luis Borremans	Marzo* 1979	30	24	91
23) Oscar Bonilla	Junio 1982	22	25	193
24) El Esfuerzo	Mayo 1984	18	36	220
25) André Jarlan	Dicbre 1984	37	51	237
Coordinadora Ollas Comunes Lo Hermida		642	264	1.491
26) Cristo Rey	Junio 1982	200	21	98
27) La Concepción	Agosto 1982	54	24	144
28) San Carlos	Octubre 1984	22	18	103
29) Lautaro	Novbre 1984	15	15	75
30) Sta.Teresa Jesús	Novbre 1984	7	24	143
31) Sagrado Corazón	Agosto 1984	22	14	66
32) San Pedro	Junio* 1975	30	27	163
33) Raúl Silva H.	Agosto 1982	50	18	116
34) Simón Bolívar	Junio 1982	25	24	132
35) René Schneider	Junio 1982	50	17	92
36) Aurora de Chile	Julio 1984	17	15	81
37) Nueva Quilín	Agosto 1984	30	12	59
38) Espíritu Santo	Junio* 1982	80	23	130
39) Yungay	Agosto 1982	40	12	89
TOTAL ZONA ORIENTE		1.175	1.003	5.696

• Ollas que tienen su origen en un comedor reorganizado.
(s/d) Sin datos.

CUADRO N°2

ANTIGUEDAD DE LAS OLLAS
(Zona Oriente: junio 1985)

	Menor 12 meses	Entre 13-24 meses	Entre 25-36 meses	Entre 37-48 meses	Entre 49-60 meses	Mayor 60 meses	Total Ollas
La Florida	3	4	2	2	0	0	11
%	27,3	36,3	18,2	18,2	0,0	0,0	100,0
Puente Alto 1	2	3	0	0	1	0	6
%	33,3	50,0	0,0	0,0	16,7	0,0	100,0
Puente Alto 2	4	1	1	0	0	2	8
%	50,0	12,5	12,5	0,0	0,0	25,0	100,0
Lo Hermida	6	0	7	0	0	1	14
%	42,9	0,0	50,0	0,0	0,0	7,1	100,0
Total	15	8	10	2	1	3	39
%	38,5	20,5	25,6	5,1	2,6	7,7	100,0

CUADRO N°3a

VARIACION DEL TAMAÑO DE LAS OLLAS COMUNES:
N° MIEMBROS AL ORIGEN Y ACTUAL
(Zona Oriente: junio 1985)

	N° Ollas comunes	N° Flias Origen	N° Flias Actual
Ollas que aumentan tamaño	25	533	739
%	64,1	45,4	73,7
Ollas que Disminuyen tamaño	14	642	264
%	35,9	54,6	26,3
T O T A L	39	1.175	1.003
%	100,0	100,0	100,0

CUADRO N°3b

VARIACION DEL TAMAÑO EN LAS OLLAS COMUNES
QUE CRECEN

	N° Ollas	N°Flias Origen	N° Flias Actual	Variaciones	
				Absoluta	Relativa (%)
La Florida	11	246	329	83	33,7
%	44,0	46,2	44,5		
Pte. Alto 1	6	110	156	46	41,8
%	24,0	20,6	21,1		
Pte. Alto 2	8	177	254	77	43,5
%	32,0	33,2	34,4		
Sub total	25	533	739	206	38,6
%	100,0	100,0	100,0		

CUADRO N°4

FAMILIAS INSCRITAS EN OLLAS
(Zona Oriente: junio 1985)

	Total Ollas	Familias Inscritas	Promedio Flias/Olla
La Florida	11	329	30
Puente Alto 1	6	156	26
Puente Alto 2	8	254	32
Lo Hermida	14	264	19
Total	39	1.003	26

CUADRO N°5

TOTAL PERSONAS EN FAMILIAS INSCRITAS EN OLLAS
(Zona Oriente: junio 1985)

	Total Ollas	Total Personas	Promedio Personas/Olla
La Florida	11	1.834	167
Puente Alto 1	6	832	139
Puente Alto 2	8	1.539	192
Lo Hermida	14	1.491	107
T o t a l	39	5.696	146

Cuadro N° 6

Residencia Miembros Ollas por Sector

(Zona Oriente: junio 1985)

	NºFlias Residen Población	Nº Flias. Residen Campamento	T o t a l Familias
La Florida	223	106	329
%	28,4	48,8	32,8
Pte. Alto 1	156	0	156
%	19,8	0,0	15,6
Pte. Alto 2	180	74	254
%	22,9	34,1	25,3
Lo Hermida	227	37	264
%	28,9	17,1	26,3
T o t a l	786	217	1.003
	100,0	100,0	100,0

% (porcentaje)

La Florida	67,8	32,2	100,0
Pte. Alto 1	100,0	0,0	100,0
Pte. Alto 2	70,9	29,1	100,0
Lo Hermida	86,0	14,0	100,0
T o t a l	78,4	21,6	100,0

Cuadro N° 7

Calidad Vivienda Miembros Ollas por Sector

(Zona Oriente: junio 1985)

	Vivienda Sólido (flias)	Vivienda Adobe (flias)	Vivienda Madera (flias)	Vivienda Mediagua (flias)	Total Familias
La Florida	70	6	135	118	329
%	25,9	40,0	35,2	35,2	32,8
Pte. Alto 1	96	6	23	31	156
%	35,6	40,0	6,0	9,3	15,6
Pte. Alto 2	55	3	138	58	254
%	20,4	20,0	36,1	17,3	25,3
Lo Hermida	49	0	87	128	264
%	18,1		22,7	38,2	26,3
Total	270	15	383	335	1.003
%	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

% (porcentaje)

La Florida	21,3	1,8	41,0	35,9	100,0
Pte. Alto 1	61,6	3,8	14,7	19,9	100,0
Pte. Alto 2	21,7	1,2	54,3	22,8	100,0
Lo Hermida	18,5	0	33,0	48,5	100,0
Total	26,9	1,5	38,2	33,4	100,0

Cuadro N° 8

Tenencia de Vivienda en Miembros Ollas por Sector

(Zona Oriente: junio 1985)

	Familias Arrenda- tarias	Familias Allega- das	Familias Propie- tarias	Flias. Postulantes Sitio y/o Viv.	Total Familias
La Florida	29	60	94	146	329
%	32,2	35,9	26,6	37,2	32,8
Pte. Alto 1	10	30	57	59	156
%	11,1	18,0	16,1	15,0	15,6
Pte. Alto 2	31	32	103	88	254
%	34,5	19,2	29,2	22,4	25,3
Lo Hermida	20	45	99	100	264
	22,2	26,9	28,1	25,4	26,3
Total	90	167	353	393	1.003
%	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

% (porcentaje)

La Florida	8,8	18,2	28,6	44,4	100,0
Pte. Alto 1	6,4	19,3	36,5	37,8	100,0
Pte. Alto 2	12,2	12,6	40,6	34,6	100,0
Lo Hermida	7,6	17,0	37,5	37,9	100,0
Total	8,9	16,7	35,2	39,2	100,0

Cuadro N°9

Tamaño de las Familias de las Ollas:
Promedio por Olla y Distribución Sectorial
 (Zona Oriente)

	Total de Ollas	Total Ollas Tipo (A)	Total Ollas Tipo (B)	Total Ollas Tipo (C)	Total Ollas Tipo (D)
La Florida	11	0	6	0	5
%	100,0	0,0	54,5	0,0	45,5
Pte. Alto 1	6	0	5	0	1
%	100,0	0,0	83,3	0,0	16,7
Pte. Alto 2	8	1	1	0	6
%	100,0	12,5	12,5	0,0	75,0
Lo Hermida	14	0	7	2	5
%	100,0	0,0	50,0	14,3	35,7
T o t a l	39	1	19	2	17
%	100,0	2,6	48,7	5,1	43,6

- (A) Ollas con promedio tamaño familiar igual Región Metropolitana (4 personas).
- (B) Ollas con promedio tamaño familiar entre 4,1 y 5,6 personas.
- (C) Ollas con promedio tamaño familiar igual promedio total ollas (5,7 personas).
- (D) Ollas con promedio tamaño familiar entre 5,8 y 7,7 personas.

Cuadro N° 10

Total Personas y Grupos de Edad en Familias Ollas Comunes

(Zona Oriente: junio 1985)

	Total Personas	Menores 1 año	Entre 1-2 Años	Entre 3 - 5 Años	Entre 6 - 14 Años	Entre 15-18 Años	Entre 19-24 Años	Entre 25-34 Años	Entre 35-44 Años	Entre 45-54 Años	Entre 55-64 Años	Mayores 65 Años	Prome- dio Fliar.
La Florida	1.821*	47	79	202	496	201	146	217	239	121	40	33	5,5
%	100,0	2,6	4,3	11,1	27,3	11,0	8,0	11,9	13,2	6,6	2,2	1,8	
Pte.Alto 1	832	29	31	78	210	110	98	129	89	43	11	4	5,6
%	100,0	3,5	3,7	9,4	25,2	13,2	11,8	15,5	10,7	5,2	1,3	0,5	
Pte.Alto 2	1.539	27	85	185	432	177	150	181	160	77	32	33	6,2
%	100,0	1,8	5,5	12,0	28,1	11,5	9,7	11,8	10,4	5,0	2,1	2,1	
Lo Hermida	1.491	77	91	232	398	151	81	177	206	54	19	5	5,6
%	100,0	5,2	6,1	15,6	26,7	10,1	5,4	11,9	13,8	3,6	1,3	0,3	
Total	5.683	180	286	697	1.536	639	475	704	694	295	102	75	5,7
%	100,0	3,2	5,0	12,3	27,0	11,2	8,4	12,4	12,2	5,2	1,8	1,3	

* De las 1.834 personas que componen las 329 familias de este sector, se obtuvo información para 1.821 (es decir, la información cubre al 99,3% del total de personas de las ollas de La Florida).

Cuadro N° 11

Total Menores 15 años Ollas Comunes

(Zona Oriente: junio 1985)

	Total Menores 15 años	Menores 1 año	Entre 1-2 años	Entre 3-5 años	Entre 6-14 años
La Florida	824	47	79	202	496
%	100,0	5,7	9,6	24,5	60,2
Pte.Alto 1	348	29	31	78	210
%	100,0	8,4	8,9	22,4	60,3
Pte.Alto 2	729	27	85	185	432
%	100,0	3,7	11,6	25,4	59,3
Lo Hermida	798	77	91	232	398
%	100,0	9,6	11,4	29,1	49,9
Total	2.699	180	286	697	1.536
%	100,0	6,7	10,6	25,8	56,9

Cuadro N° 12

Total Mayores 15 años Ollas Comunes

(Zona Oriente: junio 1985)

	Total Mayores 15 años	Entre 15-18 años	Entre 19-24 años	Entre 25-34 años	Entre 35-44 años	Entre 45-54 años	Entre 55-64 años	Mayores 64 años
La Florida	997	201	146	217	239	121	40	33
%	100,0	20,2	14,6	21,8	24,0	12,1	4,0	3,3
Pte.Alto 1	484	110	98	129	89	43	11	4
%	100,0	22,7	20,2	26,7	18,4	8,9	2,3	0,8
Pte.Alto 2	810	177	150	181	160	77	32	33
%	100,0	21,9	18,5	22,3	19,8	9,5	3,9	4,1
Lo Hermida	693	151	81	177	206	54	19	5
%	100,0	21,8	11,7	25,5	29,7	7,8	2,7	0,8
Total	2.984	639	475	704	694	295	102	75
%	100,0	21,4	15,9	23,6	23,3	9,9	3,4	2,5

Cuadro N° 13

Escolaridad Jefes de Hogar y Parejas en Ollas Comunes
(Zona Oriente)

	Total Jefes Hogar y Parejas (*)	Jefes Hogar Varones	Jefas Hogar y Parejas Mujeres
Primaria Incompleta (ed. básica)	664	403	261
%	51,9	53,2	50,1
Primaria Completa (ed. básica)	366	220	146
%	28,6	29,0	28,0
Secundaria Incompleta (ed. media)	144	75	69
%	11,3	9,9	13,2
Secundaria Completa (ed. media)	35	22	13
%	2,7	2,9	2,5
Enseñanza Técnica	18	15	3
%	1,4	2,0	0,6
Analfabetos	52	23	29
%	4,4	3,0	5,6
Total Pers. encuestad.	1.279	758	521
%	100,0	100,0	100,0

(*) Estos datos corresponden al 97,3% del total de jefes de hogar varones; al 100% de las mujeres jefes de hogar y al 67% de las mujeres que conviven con el varón jefe de hogar.

Cuadro N° 14

Escolaridad Jefes de Hogar y/o Parejas Ollas Comunes: Distribución Sectorial
(Zona Oriente)

	Primaria Incompleta	Primaria Completa	Secundaria Incompleta	Secundaria Completa	Enseñanza Técnica	Analfabetos	Total
La Florida %	165 24,8	81 22,1	73 50,7	12 34,3	11 61,1	7 13,5	349 27,3
Puente Alto 1 %	112 16,9	52 14,2	25 17,4	20 57,1	6 33,3	3 5,8	218 17,0
Puente Alto 2 %	176 26,5	195 53,3	17 11,8	0 -	0 -	15 28,8	403 31,5
Lo Hermida %	211 31,8	38 10,4	29 20,1	3 8,6	1 5,6	27 51,9	309 24,2
T O T A L %	664 100,0	366 100,0	144 100,0	35 100,0	18 100,0	52 100,0	1.279 100,0

Cuadro N° 15

Trabajo Jefes Hogar Familias Ollas Comunes: Distribución Sectorial
(Zona Oriente: junio 1985)

	Total Jefe Hogar (*)			Trabajo Estable (empleo formal)			P D J H			P E M			Peoleros (empleo informal)			Jubilado, Pensionado			Cesantes/Dueña Casa		
	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total
La Florida	216	67	283	19	0	19	127	39	166	0	2	2	35	13	48	2	4	6	33	9	42
Puente Alto 1	116	40	156	4	0	4	89	22	91	0	1	1	26	9	35	0	1	1	17	7	24
Puente Alto 2	218	36	254	14	0	14	138	18	156	0	0	0	29	9	38	9	2	11	28	7	35
La Herwida	183	81	264	7	2	9	92	32	124	0	38	38	70	8	78	9	0	9	5	1	6
T O T A L	733	224	957	44	2	46	426	111	537	0	41	41	160	39	199	20	7	27	83	24	107

% (porcentaje)

	Total Jefes Hogar			Trabajo Estable (empleo formal)			P D J H			P E M			Peoleros (empleo informal)			Jubilado, Pensionado			Cesantes/Dueña de Casa		
	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total
La Florida	100,0	100,0	100,0	8,8	0,0	6,7	58,8	58,2	58,7	0,0	3,0	0,7	18,2	19,4	17,0	0,9	6,0	2,1	15,3	13,4	14,8
Puente Alto 1	100,0	100,0	100,0	3,4	0,0	2,6	59,5	55,0	56,4	0,0	2,5	0,6	22,4	22,5	22,4	0,0	2,5	0,6	14,7	17,5	15,4
Puente Alto 2	100,0	100,0	100,0	6,4	0,0	5,5	63,3	50,0	61,4	0,0	0,0	0,0	12,3	25,0	15,0	4,2	5,6	4,3	12,8	19,4	13,6
La Herwida	100,0	100,0	100,0	3,8	2,5	3,4	50,3	39,5	47,0	0,0	46,9	14,4	38,3	9,9	29,5	4,9	0,0	3,4	2,7	1,2	2,3
T O T A L	100,0	100,0	100,0	6,0	0,9	4,8	56,1	49,6	56,1	0,0	18,3	4,3	21,9	17,4	20,8	2,7	3,1	2,8	11,3	10,7	11,2

(*) Del total de Jefes de Hogar y parejas existentes en las Familias de las ollas en junio de 1985, obtuvimos información laboral para el 100% de las mujeres y para el 94,1% de los varones.

Cuadro N° 16

Trabajo y Composición Familiar
(ollas de La Florida: septiembre 1985)

Parentescos Familiars	Total Fuerza Trabajo	%	Fuerza Trabajo Ocupada	%	Fuerza Trabajo Desoc. Abierta	%
Jefe Hogar Ambos Sexos %	89 100,0	29,0	72 81,0	62,0	17 19,0	9,0
Pareja (mujer no jefe hogar) %	69 100,0	22,0	4 6,0	5,0	65 94,0	33,0
Hijos (mayores 14 años) %	103 100,0	33,0	26 25,0	21,0	77 75,0	40,0
Otros Parientes (mayores 14 años) %	49 100,0	16,0	14 29,0	12,0	35 71,0	18,0
T O T A L %	310 100,0	100,0	116 37,0	100,0	194 63,0	100,0

Cuadro N° 17

Nivel de Endeudamiento de las Familias
(ollas La Florida: Septiembre 1985)

	Pagos al día		Endeudamiento		No responde (*)		Total Flías.	
	Flías.	%	Flías.	%	Flías.	%	Nº	%
Vivienda	25	28,1	28	31,5	36	40,4	89	100,0
Sitio	27	30,3	27	30,3	35	39,4	89	100,0
Luz	26	29,0	53	60,0	10	11,0	89	100,0
Agua	39	44,0	36	40,0	14	16,0	89	100,0

(*) En el caso de sitio y vivienda, estas son las respuestas de las familias que no corresponden pagos de cuotas o dividendos, por no ser propietarios.

Cuadro N° 18

Combustible Familiar para Cocinar
(ollas La Florida: septiembre 1985)

	No Usa		Usa Siempre		Usa a Veces		No responde	
	Flías.	%	Flías.	%	Flías.	%	Flías.	%
Gas	57	64,0	15	16,9	16	18,0	1	1,1
Leña	36	40,5	22	24,7	30	33,7	1	1,1
Electricidad	60	67,4	19	21,4	9	10,1	1	1,1
Parafina	57	64,0	19	21,4	12	13,5	1	1,1
Carbón	78	87,6	2	2,3	8	9,0	1	1,1

Cuadro N° 19

Cuotas Familiares por Olla (*)
(zona oriente: junio 1985)

Sector o Coordinadora	Cuota Semanal por Familia (\$)	Cuota Semanal por Olla (\$)	Cuota Mensual por Olla (\$)
Coord. La Florida	\bar{x} 111	38.600	154.400
1) Santa Cruz	100	1.700	6.800
2) La Alborada	90	1.350	5.400
3) El Esfuerzo	150	5.550	22.200
4) André Jarlan	150	6.750	27.000
5) Santa Catalina	125	3.750	15.000
6) Nueva Esperanza	125	6.875	27.500
7) Santísima Trinidad	100	900	3.600
8) Nuevo Amanecer	100	4.500	18.000
9) San Luis	85	2.125	8.500
10) Las Perdices	100	3.600	14.400
11) Santa Isabel	100	1.500	6.000
Coord. Puente Alto 1	\bar{x} 88	11.900	47.600
12) Vista Hermosa	50	900	3.600
13) Joaquina Vedruna	150	3.300	13.200
14) Cordillera	100	2.000	8.000
15) Carol Urzúa	25	1.300	5.200
16) Los Troncos	100	3.100	12.400
17) Open Door	100	1.300	5.200
Coord. Puente Alto 2	\bar{x} 250	63.500	254.000
18) Luis Esteban	250	7.500	30.000
19) Enrique Alvear	250	6.250	25.000
20) San Sebastián	250	8.250	33.000
21) Santa Gemita	250	7.500	30.000
22) Luis Borremans	250	6.000	24.000
23) Oscar Bonilla	250	6.250	25.000
24) El Esfuerzo	250	9.000	36.000
25) Andre Jarlan	250	12.750	51.000

Coord. Lo Hermida	\bar{x}	137	34.450	137.800
26) Cristo Rey	200		4.200	16.800
27) La Concepción	80		1.920	7.680
28) San Carlos	125		2.250	9.000
29) Lautaro	250		3.750	15.000
30) Sta. Teresa Jesús	100		2.400	9.600
31) Sagrado Corazón	100		1.400	5.600
32) San Pedro	100		2.700	10.800
33) Raúl Silva H.	100		1.800	7.200
34) Simón Bolívar	125		3.000	12.000
35) René Schneider	150		2.550	10.200
36) Aurora de Chile	120		1.800	7.200
37) Nueva Quilín	215		2.580	10.320
38) Espíritu Santo	100		2.300	9.200
39) Yungay	150		1.800	7.200
Total Zona Oriente	\bar{x}	147	148.450	593.800

(*) El cálculo semanal y mensual del monto de las cuotas por olla, se hizo con el número de familias inscritas a junio de 1985.

Cuadro N°20

Destino Recursos Económicos de las Ollas (*)
(Zona Oriente: junio 1985)

Sector	Destino Cuotas Fliares (N° Ollas)			Destino Actividades Grupales (N° Ollas)				Destino Donaciones Económicas (N° Ollas)			
	Alimen- tos	Ener- gía	Trans- porte	Alimen- tos	Ener- gía	Trans- porte	Infraes- tructura	Alimen- tos	Ener- gía	Recrea- ción	Infraes- tructura
La Florida	11	1	0	8	2	3	3	4	1	4	1
Puente Alto 1	6	1	1	4	1	0	4	2	2	2	0
Puente Alto 2	8	0	0	8	0	0	0	0	7	1	0
Lo Hermida	14	1	0	13	1	0	1	0	1	0	2
T o t a l	39	3	1	33	4	3	8	6	11	7	3

(*) Una misma fuente de recursos puede tener más de un destino,
de modo que el total puede ser mayor a 39 ollas.

Cuadro N° 21

Variación de las Cuotas Familiares en las Ollas
(zona oriente: junio 1985)

Sector o Coordinadora	Cuota Fliar. Inicial (\$)		Cuota Fliar. Actual (\$)		Variación			
					Absoluta(\$)	Relativa(%)		
La Florida	\bar{x}	63	\bar{x}	111	\bar{x}	48	\bar{x}	76,0
1) Santa Cruz		50		100		50		100,0
2) La Alborada		50		90		40		80,0
3) El Esfuerzo		25		150		125		500,0
4) André Jarlan		100		150		50		50,0
5) Santa Catalina		75		125		50		70,0
6) Nueva Esperanza		75		125		50		70,0
7) Santísima Trinidad		100		100		0		0,0
8) Nuevo Amanecer		50		100		50		100,0
9) San Luis		50		85		35		70,0
10) Las Perdices		20		100		80		400,0
11) Santa Isabel		100		100		0		0,0
Puente Alto 1	\bar{x}	59	\bar{x}	88	\bar{x}	29	\bar{x}	49,0
12) Vista Hermosa		25		50		25		100,0
13) Joaquina Vedruna		10		150		140		1.400,0
14) Cordillera		150		100		-50		-30,0
15) Carol Urzúa		20		25		5		25,0
16) Los Troncos		50		100		50		100,0
17) Open Door		100		100		0		0,0
Puente Alto 2	\bar{x}	160	\bar{x}	250	\bar{x}	90	\bar{x}	56,0
18) Luis Esteban		200		250		50		25,0
19) Enrique Alvear		200		250		50		25,0
20) San Sebastián		200		250		50		25,0
21) Santa Gemita		200		250		50		25,0
22) Luis Borremans		30		250		220		733,0
23) Oscar Bonilla		50		250		200		400,0
24) El Esfuerzo		150		250		100		70,0
25) André Jarlan		250		250		0		0,0

Lo Hermida	\bar{x} 70	\bar{x} 137	\bar{x} 68	\bar{x} 96,0
26) Cristo Rey	voluntaria	200	-	-
27) La Concepción	50	80	30	60,0
28) San Carlos	100	125	25	25,0
29) Lautaro	100	250	150	150,0
30) Sta. Teresa Jesús	s/d	100	-	-
31) Sagrado Corazón	50	100	50	100,0
32) San Pedro	150	100	-50	-50,0
33) Raúl Silva H.	50	100	50	100,0
34) Simón Bolívar	10	125	115	1.150,0
35) René Schneider	30	150	120	400,0
36) Aurora de Chile	60	120	60	100,0
37) Nueva Quilín	120	215	95	80,0
38) Espíritu Santo	voluntaria	100	-	-
39) Yungay	50	150	100	150,0
Total Zona Oriente	\bar{x} 88	\bar{x} 147	\bar{x} 59	\bar{x} 67,0

Cuadro N°22

Jefes Hogar Ollas con Ocupación y/o
Ingresos Conocidos y Fijos
 (Zona oriente: junio 1985)

Sector o Coordinadora	Total Jefes Hogar	Jefes de Hogar con Ocupación e Ingresos Regulares			
		Jefes Hogar (A)	Jefes Hogar (B)	Jefes Hogar (C)	Jefes Hogar (D)
La Florida	283	19	168	6	193
%	100,0	6,7	59,4	2,1	68,2
Puente Alto 1	156	4	92	1	97
%	100,0	2,6	59,0	0,6	62,2
Puente Alto 2	254	14	156	11	181
%	100,0	5,5	61,4	4,3	71,2
Lo Hermida	264	9	162	9	180
%	100,0	3,4	61,4	3,4	68,2
T o t a l	957	46	578	27	651
%	100,0	4,8	60,4	2,8	68,0

(A) Ocupación en empleos formales.

(B) PEM y POJH.

(C) Jubilados y Pensionados.

(D) Total jefes hogar ingresos regulares (A + B + C).

Cuadro N°23

Actividades Financieras de las Ollas:
Elaboración de Alimentos para la Venta
(N° de Ollas por tipo y frecuencia actividad)

Tipo de Alimento Preparado	Frecuencia de Elaboración y Venta						Total Ollas
	Semanal (N°Ollas)	Quincenal (N° Ollas)	Mensual (N° Ollas)	Bimestral (N°Ollas)	Trimestral (N° Ollas)	Esporádico (N° Ollas)	
Pan Amasado	5	9	5	0	0	4	23
Sopaipillas	4	3	0	1	0	7	15
Onces Preparadas	1	5	5	1	2	1	15
Empanadas	6	4	0	0	0	0 3	13
Papas Fritas	3	1	0	1	0	0	5
Pescado Frito	0	1	0	0	1	1	3
Calzones Rotos	0	1	0	0	0	0	1
Total Ollas	19	24	10	3	3	16	39

Cuadro N°23a

Variedad de Actividades Financieras en las Ollas

Variedad de Actividades	Número de Ollas
2	15
3	12
4	9
5	1
s/d	2

Cuadro N°24

Ingreso Mensual Promedio por Olla según su Origen:
Cuotas Familiares y Actividades Grupales
 (Zona oriente: 1er. semestre 1985)

Sector	Ingreso Promedio Mensual Total por Olla (\$)	Ingreso Promedio Mensual Cuota Fliar. por Olla (\$)	Ingreso Promedio Mensual Actividades Grupa les por Olla (\$)
La Florida	16.397	14.036	2.361
%	100,0	85,6	14,4
Puente Alto 1	8.872	7.933	939
%	100,0	89,4	10,6
Puente Alto 2	35.410	31.750	3.660
%	100,0	89,7	10,3
Lo Hermida	14.055	9.843	4.212
%	100,0	70,0	30,0
T o t a l	18.684	15.891	2.793
%	100,0	85,1	14,9

Cuadro N°25

Lugar de Cocina de las Ollas: distribución sectorial y evolución
(Zona oriente: junio 1985)

Sector	AL COMIENZO (N° Ollas)				ACTUALMENTE (N° Ollas)						
	Bajo te- cho si- tio par- ticular	Intempe- rie si- tio par- ticular	Local Prestado por Igle- sia	To- tal	Bajo te- cho si- tio par- ticular	Intempe- rie si- tio par- ticular	Local propio si- tio pres- tado	Local Prestado por Igle- sia	Local Comunit. Prestado	Local Arrenda- do	To- tal
La Florida	5	0	6	11	2	2	1	5	1	0	11
Puente Alto 1	2	3	1	6	2	2	0	1	0	1	6
Puente Alto 2	8	0	0	8	8	0	0	0	0	0	8
Lo Hermaida	2	11	1	14	8	2	0	3	1	0	14
T o t a l	17	14	8	39	20	6	1	9	2	1	39

Cuadro N°26

Tipo de Combustible en las Ollas: Distribución sectorial y evolución
(Zona oriente: junio 1985)

Sector	AL COMIENZO (N° Ollas)					ACTUALMENTE (N° Ollas)					
	Leña	Gas	Electri- cidad	Leña y Gas	Total	Leña	Gas	Electri- cidad	Leña y Gas	Leña y Electric	Total
La Florida	8	3	0	0	11	8	3	0	0	0	11
Puente Alto 1	2	3	0	1	6	5	0	0	1	0	6
Puente Alto 2	4	3	0	1	8	0	7	0	0	1	8
Lo Hermida	12	0	1	1	14	10	3	1	0	0	14
T o t a l	26	9	1	3	39	23	13	1	1	1	39

Cuadro N°27

Canasta Básica de Alimentos en Ollas Comunes
(Zona Oriente)

Productos Base Permanentes	Productos Complementarios Permanentes	Productos Ocasionales
Papas	Sal	Huevos
Fideos	Aceite o Butter Oil	Hueso carnudo
Arroz	Grasa o manteca	Patas de Pollo
Porotos	AjÍ color	Menudencias
Harina	Orégano	Chicharrón
Leche	Caldo concentrado	Pescada
	Acelga	Choritos
	Repollo	Cochayuyo
	Zanahoria	
	Zapallo	
	Cebolla	
	Pimentón	
	Hueso pelado	

Cuadro N°28

Número y Tipo de Donantes de Alimentos por Olla
(enero - junio 1985)

	Vicaría	Otras Instituciones de Iglesia	Instituciones Privadas	Otras Organizacio- nes populares	Huertos y Parcelas	Feriantes	Otras personas individualmente
La Florida	11	4	1	1	0	6	2
1) Santa Cruz	x		x				
2) La Alborada	x					x	
3) El Esfuerzo	x						x
4) Andre Jarlan	x						
5) Santa Catalina	x	x				x	
6) Nueva Esperanza	x					x	
7) Santísima Trinidad	x	x				x	x
8) Nuevo Amanecer	x	x		x		x	
9) San Luis	x					x	
10) Las Perdices	x	x					
11) Santa Isabel	x						
Puente Alto 1	6	2	0	0	1	4	0
12) Vista Hermosa	x						
13) Joaquina Vedrúna	x	x				x	
14) Cordillera	x	x			x	x	
15) Carol Urzúa	x					x	
16) Los Troncos	x					x	
17) Open Door	x						

Puente Alto 2	8	8	0	0	1	0	0
18) Luis Esteban	x	x					
19) Enrique Alvear	x	x			x		
20) San Sebastián	x	x					
21) Santa Gemita	x	x					
22) Luis Borremans	x	x					
23) Oscar Bonilla	x	x					
24) El Esfuerzo	x	x					
25) Andre Jarlan	x	x					
Lo Hermida	14	2	0	1	0	0	2
26) Cristo Rey	x	x		x			
27) La Concepción	x						
28) San Carlos	x						
29) Lautaro	x						
30) Sta. Teresa Jesús	x						
31) Sagrado Corazón	x						
32) San Pedro	x						
33) Raúl Silva H.	x						
34) Simón Bolívar	x						
35) René Schneider	x						
36) Aurora de Chile	x	x					x
37) Nueva Quilín	x						
38) Espíritu Santo	x						x
39) Yungay	x						
T o t a l	39	16	1	2	2	10	4

Cuadro N°29

Lugar de Compra de Alimentos en Ollas Comunes
(Zona Oriente: junio 1985)

	Almacén Poblacional		Carnicería Poblacional		Verdulería Poblacional		Feria Poblacional		Supermercado del Sector		Lo Valledor		Total Ollas •	
	N°Ollas	%	N°Ollas	%	N°Ollas	%	N°Ollas	%	N°Ollas	%	N°Ollas	%	N°Ollas	%
La Florida	6	54,5	3	27,3	1	9,1	4	36,4	2	18,2	2	18,2	11	100,0
Puente Alto 1	2	33,3	0	0,0	0	0,0	4	66,7	0	0,0	0	0,0	6	100,0
Puente Alto 2	3	37,5	4	50,0	0	0,0	7	87,5	1	12,5	0	0,0	8	100,0
Lo Hermida	14	100,0	0	0,0	4	28,6	3	21,4	0	0,0	0	0,0	14	100,0
T o t a l	25	64,1	7	17,9	5	12,8	18,	46,2	3	7,7	2	5,1	39	100,0

• Cada olla puede comprar en uno o más de los lugares mencionados.

Cuadro N°30

Volumen Alimentos por Olla y Número Raciones
(Zona Oriente: marzo-junio 1985)

Ollas (*)	N° raciones	CANTIDAD DE PRODUCTOS ENTREGADOS							
		Harina (Kgs.)		Porotos (Kgs.)		Arroz (Kgs.)		Fideos (Kgs.)	
		Donación Vicaría	Adquisic. Olla	Donación Vicaría	Adquisic. Olla	Donación Vicaría	Adquisic. Olla	Donación Vicaría	Adquisic. Olla
A	308	8,7	9,0	5,7	6,0	5,7	6,0	5,7	6,0
B	355	12,5	s/d	9,3	12,0	9,3	8,0	9,3	10,0
C	258	16,5	8,0	6,0	s/d	6,0	4,0	6,0	5,5
D	106	6,9	5,0	4,6	5,2	4,6	s/d	4,6	5,2
E	87	4,2	4,0	2,5	3,0	2,5	2,8	2,5	4,0
F	68	4,2	4,5	2,0	4,0	2,0	3,5	2,0	s/d
G	204	6,3	6,0	5,0	12,0	5,0	6,0	5,0	7,0
H	97	4,3	5,0	2,5	s/d	2,5	4,0	2,5	3,8
I	50	6,9	2,0	4,6	3,0	4,6	2,0	4,6	1,6
J	220	8,7	7,0	3,7	s/d	3,7	3,0	3,7	3,0

(*) Estudio y datos obtenidos en una muestra de 10 ollas comunes de la zona oriente.

Asambleas Ollas Comunes: Frecuencia Reuniones y Niveles Asistencia por Sector

(Zona Oriente: junio 1985)

	Frecuencia Reuniones Asamblea				Nivel Asistencia Miembros				
	Semanal	Quincenal	Sin datos	Total Ollas	Menos 25%	Entre 25-50%	Entre 50-75%	Entre 70-100%	Total Ollas
La Florida	8	2	1	11	2	0	9	0	11
%	72,7	18,2	9,1	100,0	18,2	-	81,8	-	100,0
Puente Alto 1	4	2	0	6	0	2	4	0	6
%	75,0	25,0	-	100,0	-	25,0	75,0	-	100,0
Puente Alto 2	1	5	2	8	0	0	4	4	8
%	12,5	62,5	25,0	100,0	-	-	50,0	50,0	100,0
Lo Hermida	11	3	0	14	0	1	0	13	14
%	78,6	21,4	-	100,0	-	7,1	-	92,9	100,0
Total	24	12	3	39	2	3	17	17	39
%	61,5	30,8	7,7	100,0	5,1	7,7	43,6	43,6	100,0

Cuadro N°32

Comisiones de Trabajo en Ollas Comunes: Tipos y Miembros
(Zona oriente)

Tipos de Comisiones		Nº Ollas	Promedio Participantes	Rango Participantes	
				Mínimo	Máximo
Comisiones de Alimentación	Turno cocina (compra y aseo)	39	2,5	1	6
	Comisión compras	4	5,0	3	9
	Comisión aseo	2	2,0	1	3
Comisiones Actividades Económicas Grupales	Comisión elaborac. y venta pan	21	4,0	2	10
	Comisión elaboración y venta empanadas y sopaipillas	18	6,0	2	16
	Comisión elaboración y venta onces y frituras	10	5,9	4	11
	Comisión bazar, rifas, bailes	13	7,2	2	26
	Comisión recolecc. diarios/bo- tellas	3	16,3	2	42
Comisiones pro Donaciones	Comisión recolecc. alimentos	16	5,7	2	20
	Comisión recolecc. leña	10	7,4	2	42
	Comisión relación apoyos ext.	5	3,4	2	4
Comis. Interna	Comisión capacitación	1	3,0	3	3

Cuadro N°33a

Directivas Ollas Comunes: Formas de Elección y Tamaño
(Zona oriente)

	Procedimiento Electoral				N°Cargos en Directiva		
	Votac. secre- ta	Votac. públi- ca	Designac. en asamblea	Total	Tamaño \bar{x}	Mínimo	Máximo
La Florida	3	4	4	11	4,5	3	7
Puente Alto 1	4	2	0	6	3,3	3	4
Puente Alto 2	0	5	3	8	5,3	4	7
Lo Hermida	9	3	2	14	4,8	4	6
T o t a l	16	14	8	39	4,5	3	7

Cuadro N°33b

Rotación Dirigentes Ollas Comunes
(Zona oriente)

	Cumplieron Período completo	Renuncia Vo lunt. antes del plazo	Cesados en sus cargos	Total ex diri- gentes
La Florida	147	21	22	190
%	77,4	11,0	11,6	100,0
Puente Alto 1	11	1	10	22
%	50,0	4,5	45,5	100,0
Puente Alto 2	25	14	6	45
%	55,6	31,1	13,3	100,0
Lo Hermida	7	22	15	44
%	15,9	50,0	34,1	100,0
T o t a l	190	58	53	301
%	63,1	19,3	17,6	100,0

Cuadro N°34

Sexo de los Dirigentes de Ollas Comunes

(Zona oriente: junio 1985)

Sector o Coordinadora	Dirigentes		
	Mujeres	Varones	Total
La Florida %	44 89,8	5 10,2	49 100,0
1) Santa Cruz	3	1	4
2) La Alborada	3	0	3
3) El Esfuerzo	4	0	4
4) André Jarlan	4	2	6
5) Santa Catalina	4	0	4
6) Nueva Esperanza	6	1	7
7) Santísima Trinidad	4	0	4
8) Nuevo Amanecer	3	1	4
9) San Luis	4	0	4
10) Las Perdices	5	0	5
11) Santa Isabel	4	0	4
Puente Alto 1 %	19 95,0	1 5,0	20 100,0
12) Vista Hermosa	3	0	3
13) Joaquina Vedruna	2	1	3
14) Cordillera	3	0	3
15) Carol Urzúa	4	0	4
16) Los Troncos	3	0	3
17) Open Door	4	0	4
Puente Alto 2 %	37 88,1	5 11,9	42 100,0
18) Luis Esteban	7	0	7
19) Enrique Alvear	3	1	4
20) San Sebastián	5	0	5
21) Santa Gemita	6	0	6
22) Luis Borremans	3	2	5
23) Oscar Bonilla	5	0	5
24) El Esfuerzo	6	0	6
25) Andre Jarlan	2	2	4

Lo Hermida %	38 56,7	29 43,3	67 100,0
26) Cristo Rey	1	4	5
27) La Concepción	3	2	5
28) San Carlos	3	1	4
29) Lautaro	2	2	4
30) Sta.Teresa Jesús	5	0	5
31) Sagrado Corazón	3	1	4
32) San Pedro	2	3	5
33) Raúl Silva H.	2	2	4
34) Simón Bolívar	1	4	5
35) René Schneider	4	0	4
36) Aurora de Chile	4	1	5
37) Nueva Quilín	2	4	6
38) Espíritu Santo	3	3	6
39) Yungay	3	2	5
T o t a l %	138 77,5	40 22,5	178 100,0

Cuadro N°35

Distribución por Edad de Dirigentes de Ollas Comunes
(Zona oriente: junio 1985)

	Menores 18 años			Entre 18 - 24 años			Entre 25 - 34 años			Entre 35 - 44 años			Entre 45 - 54 años			Entre 55 - 64 años			Mayores 64 años			Total dirigentes (*)		
	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total
La Florida	0	0	0	1	1	2	1	16	17	2	15	17	0	10	10	1	1	2	0	0	0	5	43	48
%	0,0	0,0	0,0	20,0	2,3	4,2	20,0	37,2	35,4	40,0	34,9	35,4	0,0	23,3	20,8	20,0	2,3	4,2	0,0	0,0	0,0	100,0	100,0	100,0
Puerto Alto 1	0	0	0	0	0	0	0	10	10	1	4	5	0	4	4	0	0	0	0	0	0	1	18	19
%	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	55,6	52,6	100,0	22,2	26,3	0,0	22,2	21,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	100,0	100,0
Puerto Alto 2	0	0	0	1	0	1	1	11	12	1	18	19	2	8	10	0	0	0	0	0	0	5	37	42
%	0,0	0,0	0,0	20,0	0,0	2,4	20,0	29,7	28,6	20,0	48,7	45,2	40,0	21,6	23,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	100,0	100,0
Lo Heredia	1	2	3	0	5	5	9	14	23	12	12	24	0	0	0	1	1	2	0	0	0	23	34	57
%	4,3	5,9	5,3	0,0	14,7	8,8	39,1	41,2	40,3	52,3	35,3	42,1	0,0	0,0	0,0	4,3	2,9	3,5	0,0	0,0	0,0	100,0	100,0	100,0
Total	1	2	3	2	6	8	11	51	82	16	49	65	2	22	24	2	2	4	0	0	0	34	132	166
%	2,8	1,5	1,8	5,9	4,5	4,8	32,4	38,7	37,3	47,1	37,1	39,2	5,9	16,7	14,5	5,9	1,5	2,4	0,0	0,0	0,0	100,0	100,0	100,0

(*) Esta información corresponde al 93,3% de los 178 dirigentes.

Cuadro N°36

Trabajo y Dirigentes Ollas Comunes: Distribución por Sexo y Sectorial
(Zona oriente: junio 1985)

	Total dirigente (*)			Trabajo Estable			P.E.M.			P.O.J.M.			Peololito			Cesante/Dueña de casa			Estudiante		
	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total
La Florida	3	30	33	0	0	0	0	2	2	1	6	7	1	10	11	0	12	12	1	0	1
%	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,7	6,1	33,3	20,0	21,2	33,3	33,3	33,3	0,0	40,0	36,4	33,0	0,0	3,0
Puente Alto 1	1	19	20	0	0	0	0	1	1	0	3	3	1	7	8	0	8	8	0	0	0
%	100,0	100,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,3	5,0	0,0	15,8	15,0	10,0	36,8	40,0	0,0	42,1	40,0	0,0	0,0	0,0
Puente Alto 2	3	22	25	0	1	1	0	0	0	2	10	12	1	6	7	0	5	5	0	0	0
%	100,0	100,0	100,0	0,0	4,5	4,0	0,0	0,0	0,0	66,7	45,5	48,0	33,3	27,3	28,0	0,0	22,7	20,0	0,0	0,0	0,0
La Heróida	26	29	55	5	2	7	0	5	5	13	8	21	7	7	14	0	6	6	1	1	2
%	100,0	100,0	100,0	19,3	6,9	12,7	0,0	17,2	9,1	50,0	27,6	38,2	26,9	24,2	25,5	0,0	20,7	10,9	3,8	3,4	3,6
Total	33	100	133	5	3	8	0	8	8	16	27	43	10	30	40	0	31	31	2	1	3
%	100,0	100,0	100,0	15,2	3,0	6,0	0,0	6,0	6,0	48,5	27,0	32,3	30,2	30,0	30,1	0,0	31,0	23,3	6,1	1,0	2,3

(*) Este cuadro fue confeccionado con la información del 74,7% del total de dirigentes.

Cuadro N°37

Comparación de Niveles de Escolaridad de Dirigentes y
Miembros de Ollas Comunes
(en porcentaje)

	Mujeres		Varones		T o t a l	
	Dirigentes (1)	Miembros (2)	Dirigentes (1)	Miembros (2)	Dirigentes (1)	Miembros (2)
T o t a l	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Educ. Básica Incompleta	52,8	50,1	28,6	53,2	47,8	51,9
Educ. Básica Completa	3,8	28,0	7,1	29,0	4,5	28,6
Educ. Media Incompleta	13,2	13,2	14,3	9,9	13,4	11,3
Educ. Media Completa	7,5	2,5	14,3	2,9	8,9	2,7
Educ. Técnica	1,9	0,6	7,1	2,0	3,0	1,4
Analfabetos	3,8	5,6	0,0	3,0	3,0	4,4
Sin datos	17,0	0,0	28,6	0,0	19,4	0,0

- (1) Datos obtenidos con una muestra del 40% del total de 178 dirigentes de las 39 ollas comunes.
- (2) Datos elaborados en el cuadro 13 de este Anexo y que se obtuvieron para todos los adultos jefes de hogar de las 39 ollas comunes.

Cuadro N°38

Menú Diario Ollas Comunes Zona Oriente
(Segunda semana junio 1985)

P l a t o s	Total semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Porotos	42	14	8	5	1	14
Porotos con fideos	11	7	2	1	0	1
Porotos con arroz	7	1	0	1	3	2
Sopa huesos	8	1	0	3	0	4
Sopa verduras	19	7	4	2	4	2
Carbonada	26	3	10	6	3	4
Cazuela	3	0	0	1	1	1
Pancutras	38	2	13	11	9	3
Sopones	5	1	0	0	2	2
Papas con fideos	8	1	0	0	5	2
Papas con arroz	3	1	0	0	2	0
Papas con chuchoca	2	0	0	1	0	1
Cochayuyo	12	0	1	5	4	2
Albóndigas	3	0	1	1	0	1
Charquicán	4	0	0	2	2	0
Pescado	3	0	0	0	3	0
Garbanzos	1	1	0	0	0	0
T o t a l	195	39	39	39	39	39

Cuadro N°39

Raciones Inscritas y Distribuidas Ollas Comunes:

Promedio Diario

(Zona oriente: junio 1985)

	Personas Inscritas	Raciones entregadas	Variación absoluta	Variación relativa %
La Florida	1.834	1.837	3	0,2
Puente Alto 1	832	717	- 115	- 13,8
Puente Alto 2	1.539	1.397	- 142	- 9,2
Lo Hermida	1.491	1.419	- 72	- 4,8
T o t a l	5.696	5.370	- 326	- 5,7

Porcentaje de Calorías y Proteínas Cubierto por Ollas Comunes,
según Recomendaciones OMS/FAO (1973): por Edad y Sexo
 (Zona oriente)

Ollas (1)	Menores 2 años		Entre 3-5 años		Entre 6-12 años		Entre 13-17 años		Hombres Adultos		Mujeres Adultas	
	% Cal.	% Prot.	% Cal.	% Prot.	% Cal.	% Prot.	% Cal.	% Prot.	% Cal.	% Prot.	% Cal.	% Prot.
	1.120	21 gr.	1.500	29 gr.	2.300	39 gr.	2.700	49 gr.	3.000	53 gr.	2.200	41 gr.
	Cal.	Prot.	Cal.	Prot.	Cal.	Prot.	Cal.	Prot.	Cal.	Prot.	Cal.	Prot.
A	23	71	17	52	11	38	10	31	9	28	12	37
B	38	124	28	90	19	67	16	53	14	49	19	63
C	29	62	22	45	14	33	12	27	11	25	15	32
D **	29	86	22	62	14	46	12	37	7	13	9	17
E	19	43	15	31	9	23	8	18	7	17	10	22
F *	32	57	24	41	15	31	13	24	12	23	16	29
G*	33	48	24	34	16	26	14	20	12	19	17	24
H**	31	100	23	72	15	54	13	43	5	11	7	15
I	39	114	29	83	19	62	16	49	15	45	20	59
J*	39	71	29	52	19	38	16	31	15	28	20	37
K	40	105	30	76	19	56	16	45	15	41	20	54
L	25	71	19	52	12	38	10	31	9	28	13	37
Promedio	31	79	23	57	15	43	13	34	11	27	15	35

Fuente: Loreto Jansana "La Alimentación entregada por las ollas comunes de la Zona Oriente de Santiago" 1985.

(1) Estudio realizado con una muestra de 12 ollas comunes y la alimentación de una semana completa.

(*) Sólo comida.

(**) Leche sólo a menores de 14 años.

Cuadro N°41

Consumo de Pan y Agregados: Desayuno y Once
(Flías. Ollas Comunes: en porcentaje)

Cantidad de Pan	Desayuno		Once	
	Día Hábil (% flías.)	Domingo (% flías.)	Día Hábil (% flías.)	Domingo (% flías.)
1 Pan/persona	58,0	51,0	54,0	51,0
Menos 1 pan/persona	6,0	6,0	4,0	5,0
Más 1 pan/persona	6,0	10,0	7,0	8,0
Cant. no especificada	30,0	33,0	35,0	36,0

Pan y Agregados	Desayuno		Once	
	Día Hábil (% flías.)	Domingo (% flías.)	Día Hábil (% flías.)	Domingo (% flías.)
Pan solo	83,0	58,0	76,0	61,0
Pan con	13,0	27,0	17,0	23,0
Pan con otros (*)	4,0	15,0	7,0	16,0

Cuadro N°42

Canasta Familiar de Alimentos (*)
(Flias. Ollas Comunes)

P r o d u c t o s	Día Hábil		Día Domingo	
	Nº Flias.	%	Nº Flias.	%
Pan	84	97,7	83	96,5
Té	80	93,0	82	95,3
Leche	30	34,9	8	9,3
Café	2	2,3	2	2,3
Manteq. o Marg.	18	20,9	25	29,1
Mermelada	1	1,2	4	4,7
Palta	0	0,0	2	2,3
Huevos	7	8,1	22	25,6
Carne vacuno	0	0,0	7	8,1
Pollo	0	0,0	7	8,1
Prietas	0	0,0	2	2,3
Salmón	0	0,0	3	3,5
Pescado	0	0,0	2	2,3
Vienesas	0	0,0	1	1,2
Papas	0	0,0	23	26,7
Fideos	2	2,3	24	27,9
Arroz	3	3,5	29	33,7
Porotos	0	0,0	14	16,3
Lentejas	0	0,0	1	1,2
Ensalada verde	14	16,3	31	36,0
Cebolla	4	4,7	8	9,3
Zapallo	4	4,7	7	8,1
Acelga	4	4,7	6	7,0
Zanahoria	4	4,7	6	7,0
Pimentón	4	4,7	5	5,8
Fruta (temporada)	5	5,8	4	4,7
Aceite/grasa	0	0,0	6	7,0
Caldo concentrado	0	0,0	11	12,8
Salsa tomate	0	0,0	5	5,8
Aliños	4	4,7	8	9,3
Total (a)	86	100,0	86	100,0
Total (b)	3	-	3	-
Total (c)	89	-	89	-

(a) Total familias con datos.

(b) Total familias sin datos.

(c) Total familias encuestadas.

- (*) Canasta construida con la encuesta de alimentación familiar en una muestra de 89 familias de las ollas comunes de La Florida, correspondiente a un día hábil de la semana y un domingo de la misma semana (consumo del desayuno, almuerzo, once y comida, que no incluye los alimentos proporcionados por la olla, sino que exclusivamente los aportes propios del hogar).

Cuadro N°43

Calorías Aportadas por el Hogar (*)
(Flias. Ollas Comunes)

\bar{x} calorías diarias por persona	Día Hábil		Día Domingo	
	Nº Flias.	%	Nº Flias.	%
Hasta 299	1	1,2	0	0,0
300 - 399	3	3,7	1	1,7
400 - 499	6	7,4	0	0,0
500 - 599	3	3,7	1	1,7
600 - 699	33	40,7	8	13,3
700 - 799	17	21,0	2	3,2
800 - 899	7	8,6	4	6,7
900 - 999	2	2,5	9	15,0
1.000 - 1.099	5	6,2	17	28,3
1.100 - 1.199	0	0,0	3	5,0
1.200 - 1.299	2	2,5	3	5,0
1.300 - 1.399	2	2,5	4	6,7
1.400 - 1.499	0	0,0	4	6,7
1.500 - 1.599	0	0,0	3	5,0
1.600 - 1.699	0	0,0	1	1,7
Total (a)	81	100,0	60	100,0
Total (b)	8	-	29	-
Total (c)	89	-	89	-

(a) Total familias con datos.

(b) Total familias sin datos.

(c) Total familias encuestadas.

(*) Cálculo de calorías construido a partir de la encuesta familiar de alimentación en una muestra de 89 familias de las ollas de La Florida correspondiente a un día hábil de la semana y un domingo de la misma semana (consumo del desayuno, almuerzo, once y comida, que no incluye las calorías proporcionadas por la olla común, sino que exclusivamente los aportes propios del hogar).

Cuadro N°44

Proteínas Aportadas por el Hogar (*)
(Flias. Ollas Comunes)

\bar{x} proteínas (grs.) diarias por persona	Día Hábil		Día Domingo	
	Nº Flias.	%	Nº Flias.	%
6	8	9,9	1	1,7
7	0	0,0	1	1,7
9	2	2,5	0	0,0
10	1	1,2	0	0,0
11	0	0,0	1	1,7
12	0	0,0	1	1,7
13	48	59,4	7	11,7
14	2	2,5	3	5,0
15	0	0,0	1	1,7
16	8	9,9	0	0,0
17	0	0,0	4	6,6
18	0	0,0	2	3,3
19	5	6,1	5	8,2
20	1	1,2	1	1,7
21	0	0,0	3	5,0
22	1	1,2	2	3,3
24	0	0,0	1	1,7
25	2	2,5	4	6,6
26	1	1,2	0	0,0
27	0	0,0	3	5,0
28	1	1,2	1	1,7
29	1	1,2	0	0,0
30	0	0,0	5	8,2
31	0	0,0	1	1,7
32	0	0,0	1	1,7
34	0	0,0	1	1,7
36	0	0,0	1	1,7
37	0	0,0	3	5,0
38	0	0,0	1	1,7
39	0	0,0	2	3,3
41	0	0,0	1	1,7
42	0	0,0	2	3,3
48	0	0,0	1	1,7
Total (a)	81	100,0	60	100,0
Total (b)	8	-	29	-
Total (c)	89	-	89	-

(a) Total Familias con datos.

(b) Total Familias sin datos.

(c) Total Familias encuestadas.

(*) Cálculo de proteínas construido a partir de la encuesta familiar de alimentación en una muestra de 89 familias de las ollas de La Florida, correspondiente a un día hábil de la semana y un domingo de la misma semana (consumo del desayuno, almuerzo, once y comida, que no incluye las proteínas proporcionadas por la olla común, sino que exclusivamente los aportes propios del hogar.

Cuadro N°44a

Proteínas Aportadas por el Hogar (*)
(Flias. Ollas Comunes)

\bar{x} proteínas (grs.) diarias por persona	Día Hábil		Día Domingo	
	Nº Flias.	%	Nº Flias.	%
Hasta 10	11	13,6	2	3,3
Entre 11 - 20	64	79,0	25	41,7
Entre 21 - 30	6	7,4	19	31,7
Entre 31 - 40	0	0,0	10	16,7
Más de 40	0	0,0	4	6,7
Total (a)	81	100,0	60	100,0
Total (b)	8	-	29	-
Total (c)	89	-	89	-

(a) Total familias con datos.

(b) Total familias sin datos.

(c) Total familias encuestadas.

(*) Id. cuadro N°44.

Cuadro N°45

Contribución del Hogar en el Aporte Calórico y Proteico:
Según Días con y sin Ración de la Ollas Común (*)
 (Flías. Ollas Comunes)

	Aporte hogar en día hábil	Aporte hogar en domingo	Variación (a)	
			Cantid.	%
Calorías	724	1.037	313	43,2
Proteínas	14	25	11	78,6

(a) Diferencial de calorías y proteínas entre domingo y día de semana (domingo/día hábil).

(*) Promedios individuales de calorías y proteínas a partir datos de la encuesta familiar de alimentación en una muestra de 89 familias de las ollas comunes de La Florida.

Cuadro N°46

Consumo Calórico y Proteico Diario por Persona:
Según Aportes de la Olla Común y del Propio Hogar (*)
 (Flias. Ollas Comunes)

	CONSUMO CALORICO (cal.)						CONSUMO PROTEINAS (grs.)					
	Aporte Olla		Aporte Hogar		Total		Aporte Olla		Aporte Hogar		Total	
	\bar{x} pers.	%	\bar{x} pers.	%	\bar{x} pers.	%	\bar{x} pers.	%	\bar{x} pers.	%	\bar{x} pers.	%
Día Hábil	500	40,8	724	59,2	1.224	100,0	20	58,8	14	41,2	34	100,0
Domingo	0	0,0	1.037	100,0	1.037	100,0	0	0,0	25	100,0	25	100,0

(*) Informaciónde dos fuentes:

- Aporte olla: estudio realizado con una muestra de 12 ollas comunes de la zona oriente, sobre la alimentación de una semana completa de sus raciones.
- Aporte hogar: datos encuesta sobre alimentación familiar en una muestra de 89 familias de las ollas comunes de La Florida.

Cuadro N°47

Participación en Otras Organizaciones:

Distribución Sectorial

(Zona oriente - junio 1985)

Ollas Comunes	Total miembros Ollas (*)		Total miembros en otras org. (**)	
	Nº	%	Nº	%
La Florida	997	100,0	188	18,9
Puente Alto 1	484	100,0	300	62,0
Puente Alto 2	810	100,0	179	22,1
Lo Hermida	693	100,0	311	44,9
T o t a l	2.984	100,0	978	32,8

(*) Información contenida en el cuadro N°12 del Anexo y correspondiente a los miembros de ollas comunes mayores de 14 años.

(**) Miembros de ollas comunes mayores de 14 años que participan en otras organizaciones (solidarias y oficiales).

Cuadro N°48

Participación en Otras Organizaciones:

Según Tipos de Organización

(Zona oriente: junio 1985)

	N° miembros (> 14 años)	%	%
Organizac. Solidarias Subtotal	248	25,4	100,0
1) Talleres Laborales	39	4,0	15,7
2) Amasanderías	15	1,6	6,0
3) Huertos Fliares.	35	3,6	14,1
4) Grupos de Salud	7	0,7	2,9
5) Comités sin Casa	30	3,1	12,1
6) Sindic. Trabaj. Indep.	7	0,7	2,9
7) Grupos Culturales	9	0,9	3,6
8) Comunidad Cristiana	102	10,4	41,1
9) Com. Derechos Humanos	4	0,4	1,6
Organizac. Oficiales Subtotal	730	74,6	100,0
10) Club Deportivo	304	31,1	41,6
11) Junta Vecinos	64	6,5	8,8
12) Centro de Madres	82	8,4	11,2
13) Centro Apoderados	279	28,5	38,2
14) Sindic. Industrial	1	0,1	0,2
T o t a l	978	100,0	-

Cuadro N°49

participación en Otras Organizaciones
Según el Sexo de los Miembros
 (Zona oriente: junio 1985)

	Hombres		Mujeres		Total Miembros	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Organizac. solidarias Subtotal	65	26,2	183	73,8	248	100,0
1) Talleres Laborales	3	7,7	36	92,3	39	100,0
2) Amasanderías	2	13,3	13	86,7	15	100,0
3) Huertos Fliares.	2	5,7	33	94,3	35	100,0
4) Grupos de Salud	1	14,3	6	85,7	7	100,0
5) Comités sin Casa	16	53,3	14	46,7	30	100,0
6) Sind. Trabaj. Indep.	1	14,3	6	85,7	7	100,0
7) Grupos Culturales	5	55,6	4	44,4	9	100,0
8) Comunidad Cristiana	33	32,4	69	67,6	102	100,0
9) Com. Derechos Humanos	2	50,0	2	50,0	4	100,0
Organizac. Oficiales Subtotal	348	47,7	382	52,3	730	100,0
10) Club Deportivo	266	87,5	38	12,5	304	100,0
11) Junta Vecinos	37	57,8	27	42,2	64	100,0
12) Centro de Madres	0	0,0	82	100,0	82	100,0
13) Centro Apoderados	44	15,8	235	84,2	279	100,0
14) Sindic. Industrial	1	100,0	0	0,0	1	100,0
T o t a l	413	42,2	565	57,8	978	100,0

FUENTES Y BIBLIOGRAFIA

FUENTES Y BIBLIOGRAFIA

FUENTES Y BIBLIOGRAFIA

Capítulo I

a) Para la realización de este primer capítulo consultamos diversas fuentes. En relación a cifras históricas sobre empleo, ingresos y gasto público, acudimos a varios documentos y libros, en especial:

- Arellano, José Pablo. Políticas sociales y desarrollo. CIEPLAN, 1985.
- Martínez, Javier. Estratificación y cambio social en Chile en la década del setenta. CEPAL/R.249. Chile. 1984.
- Teitelboim, Berta. Indicadores económicos y sociales. Series Anuales. PET. 1985.
- Jaime Ruiz-Tagle. "El poder de compra de las familias populares". Coyuntura Económica N°10. PET. 1985.

b) Sobre la evolución cuantitativa de Comedores Populares y Ollas Comunes en la capital, con anterioridad a 1982, recurrimos a los Informes de la Vicaría de la Solidaridad y de sus Departamentos Zonales. Para estos datos, desde 1983 a junio 1985, se utilizaron los catastros realizados periódicamente por el PET.

c) La información actual de las ollas comunes de la zona oriente se recogió directamente, como parte de la investigación de campo (encuestas a ollas comunes).

Capítulo II

a) Los datos generales sobre Comunas se obtuvieron de documentos elaborados por otras instituciones:

- Benavides, Morales y Rojas. "Campamentos y poblaciones del Gran Santiago". FLACSO. Doc. de Trabajo N°192. 1983.

- Morales, Eduardo. "Algunos indicadores de niveles de vida en campamentos de las comunas del Gran Santiago". FLACSO. Doc. de Trabajo N°178. 1983.

b) Datos más específicos sobre Puente Alto y Peñalolén se completaron, respectivamente, con:

- V.P.O. Puente Alto. Informe. Pastoral Obrera Decanal de Puente Alto. 1985.
- Morales y Rojas. "Relocalización socio-espacial de la pobreza, 1979-1985". FLACSO. Doc. de Trabajo N°280. 1986.

c) Respecto de la información oficial sobre ingresos y gastos municipales, ésta me fue facilitada generosamente por Eduardo Morales, autor de los documentos anteriormente señalados.

d) Algunos datos mencionados sobre erradicación de campamentos en las Comunas de las ollas comunes, se obtuvieron en:

- Rojas, Sergio. "Política de erradicación y radicación de campamentos 1982-1984". FLACSO. Doc. de Trabajo N°215. 1984.

e) Finalmente, los datos sobre residencia y calidad de la vivienda en las familias de ollas de la zona oriente, se obtuvieron directamente en las encuestas de las 39 ollas comunes.

Capítulo III

a) Si bien la información sobre los jefes de hogar, composición familiar, ocupación, escolaridad, calidad habitacional y calidad general de vida en las familias de las ollas comunes, se recogió directamente a través de las encuestas en ollas y encuestas de hogar a una muestra de familias que participan en ollas comunes, para la comparación con sectores más amplios de extrema pobreza se utilizó el

exhaustivo estudio de:

- Rodríguez, Jorge. Magnitud de la pobreza, distribución del ingreso e impacto del gasto social en Chile. ILADES. 1985.

b) Para comparar los niveles de desocupación y subocupación presentes en las familias de las ollas comunes con cifras nacionales y de la Región Metropolitana, recurrimos a:

- P.E.T. Serie Indicadores económicos N°30. Octubre, 1985.

Capítulo IV

Toda la información sobre recursos económicos en las ollas de la zona oriente fue obtenida directamente. Para contrastar las alzas experimentadas por los precios de los alimentos con las alzas de las cuotas familiares en todas las ollas, utilizamos los datos del IPC de los Pobres en:

- P.E.T. Serie Indicadores económicos N°30. Octubre, 1985.

Capítulo V

a) El material contenido en este capítulo es fruto de la investigación directa, tanto de las encuestas aplicadas en la totalidad de las ollas, como en los estudios de caso en una muestra de estas organizaciones.

b) En el aspecto del acceso comercial a los alimentos, complementamos la información obtenida en la encuesta de ollas con un estudio exploratorio de precios de alimentos, a través de una encuesta aplicada la misma semana a los locales habituales y ferias a que recurren las ollas y otros establecimientos comerciales en la ciudad.

Capítulo VI

Al igual que los anteriores, la información proviene directamente de las encuestas a ollas y estudios de caso, que incluyen numerosas entrevistas a dirigentes y miembros en general.

Capítulo VII

a) Junto con las encuestas a ollas y estudios de caso, se realizó un estudio nutricional de la alimentación de las ollas comunes y del estado nutricional de los menores de 15 años de las familias de las ollas, cuyos resultados se recogen en:

- Jansana, Loreto. "La alimentación entregada por las ollas comunes de la zona oriente de Santiago". Documento de Trabajo (borrador). PET. 1985.
- Jansana, Loreto. "Situación nutricional de los niños de familias de ollas comunes, zona oriente". Documento de Trabajo (borrador). PET. 1985.

b) En relación a la situación alimentaria en los hogares de las ollas comunes, la información proviene de la encuesta de hogar que aplicamos a una muestra de familias de ollas comunes, durante un día hábil (en que se combina la ración de la olla con alimentación del hogar) y el domingo de la misma semana (día en que no funciona la olla común).

Capítulo VIII

Enteramente basada en información directa de encuestas a ollas, estudios de caso y entrevistas a miembros y dirigentes de ollas comunes.

TÍTULOS DE LA COLECCIÓN:

1. **LOS TALLERES ARTESANALES
DE CONCHALI:** La organización,
su recorrido y sus protagonistas.
CLARISA HARDY

2. **DE TALLER A EMPRESA
DE TRABAJADORES:**
La experiencia de SERVATEC
RODRIGO EGAÑA

3. **HAMBRE + DIGNIDAD
= OLLAS COMUNES**
CLARISA HARDY

POR APARECER:

4. **COMPRANDO JUNTOS**
APOLONIA RAMIREZ

Fruto de la pobreza y urgidas por la presión cotidiana de hambre se multiplican, en los últimos años, diversas organizaciones populares para la subsistencia. Las ollas comunes constituyen un testimonio de este fenómeno: su existencia, más que muda denuncia, es la demostración de la voluntad del pueblo para afrontar sus condiciones de vida. Este trabajo se propone mostrar tal realidad, a través de la experiencia de las ollas comunes organizadas en las áreas empobrecidas del oriente de la ciudad.



PROGRAMA DE ECONOMIA DEL TRABAJO
ACADEMIA DE HUMANISMO CRISTIANO