



Foto: CAP

Elvira Catari y Marisol Ortega forman parte de la Red de Ollas de Pachacamac (REDOPA).

## Elvira y Marisol: ángeles de la solidaridad

La historia de la Olla Común Balcón del Cielo en Pachacamac no puede contarse sin mencionar a sus fundadoras y líderes Elvira Catari y Marisol Ortega. Elvira es la coordinadora -equivalente a presidenta y Marisol la tesorera. Juntas trabajan voluntaria y generosamente para mejorar la vida de su comunidad.

Todo comenzó en plena pandemia en el año 2020. Ante la necesidad urgente de alimento, sobre todo de parte de las personas más vulnerables, Marisol tocó la puerta de Elvira con la propuesta de crear una olla común. Junto a otras personas, incluyendo a la señora Gilma y el alcalde Elvis Pómez, solicitaron donaciones a vecinos y empresas, logrando fundar la olla común el 16 de mayo de 2020.

En el terreno que las acoge, un salón comunal alberga la cocina. Esta solía complementarse con un huerto mantenido por la comunidad gracias a las semillas y plantas que regalaban algunas personas. Ahora muchas mamitas han comenzado a sembrar en sus propias casas y así la cocina se dedica exclusivamente a las actividades de cocina para la ollita.

Cuando se inscribieron ante la Municipalidad de Pachacamac, recibieron apoyo significativo del alcalde y el municipio, quienes les proporcionaban alimentos como fideos y sémola. Posteriormente se registraron en Mankachay, el sistema del MIDIS para las ollas comunes, lo que incrementó el apoyo recibido.

En paralelo, las socias conseguían los teléfonos de las empresas y se presentaban como líderes de una olla común. La estrategia era conversar con ellos. Los que donaban les hacían firmar un acta de lo que se estaba entregando.

Desde su fundación, esta olla común ha trabajado sola (sin necesidad de convocar a otras asociaciones) y está abierta para todos. "Para todos está abierta, para los que no tienen se les da y para los que tienen aportan un sencillo para nosotros complementar con lo que tenemos", explica Elvira.



For a world without hunger



...” “Empezamos como una respuesta a la pandemia, pero ahora somos mucho más que eso. La necesidad de las personas más vulnerables nos da fuerzas para seguir”.



Foto: CAP

Foto: La olla común Balcón del Cielo, ha sido vital para mantener con vida a los vecinos de Manchay a través de sus cocinas.



Foto: CAP

Foto: La Olla Común Balcón del Cielo lleva ese nombre porque se encuentra a mitad de las lomas de Manchay y al límite de Quebrada Verde.

“La Olla Común ha recibido capacitación en educación alimentaria y nutricional, así como desarrollo de capacidades través del proyecto de la Plataforma”

## Cuando las manos de Dios son cucharones de solidaridad

Para cocinar, compraban verduras, carne, pescado, pollo y quinua en el mercado, donde algunos vendedores, conscientes de su labor, les ofrecían mejores precios o les reservaban productos. El dinero para comprar estos alimentos se consigue de la venta de los platos a las personas no vulnerables (S/3).

Con respecto a los implementos de cocina, se han sostenido con lo adquirido previo a pandemia y a través de lo que adquieren con los fondos de las actividades comunitarias que suelen realizar.

La Olla Común Balcón del Cielo cuenta con una Junta Directiva de siete integrantes: presidenta, vicepresidenta, secretaria, tesorera, vocal, fiscal y almacenera. Cada una desempeña un papel específico, y juntas forman un equipo de trabajo muy coordinado. La Junta es elegida por mayoría en asamblea cada seis meses, lo que garantiza una representación democrática.

Su estructura organizativa es ordenada. La tesorera administra los fondos, maneja el dinero que entró el día anterior y, de acuerdo a eso, decide junto con la almacenera qué alimentos comprar y qué cocinarán al día siguiente. La secretaria apoya con los documentos administrativos. Y la fiscal cumple el rol de estar atenta a todo lo que hacen las demás: cómo va la cocina, las órdenes y verifica los cuadernos, pues tienen la supervisión de la Municipalidad de Lima, quienes podrían estar viendo la relación entre lo que se cocina y los alimentos que entregan. Internamente, además, se fiscalizan haciendo asambleas en las que muestran los balances a las socias.



Foto: CAP

### Motivación diaria



Foto: CAP

Foto: Marisol procura comprar las verduras a los productores de Quebrada Verde

El ritual matutino se da de lunes a viernes desde las 8 a.m. Al principio, servían a 30 personas, cifra que aumentó a 200 durante la pandemia y actualmente se mantiene en 50, incluyendo aproximadamente 10 casos de personas vulnerables.

A las 11:30 a.m. el almuerzo ya está listo y se entrega con el lonche en ese mismo momento para que la gente se lo lleve y coma en sus casas; este suele incluir avena con leche o quinua con fruta.

La planificación de las comidas se hace diariamente, por las tardes. Una vez que han repartido los almuerzos, revisan el almacén para ver lo que hay y lo que falta.

El agua es vital para que la dinámica pueda funcionar. Elvira, algo resignada, describe la paradoja a la que se enfrentan a diario: "Nosotros tenemos red de agua, pero la utilizamos poco por la cantidad inmensa que tiene de residuos y porque es cara. Hemos llegado a pagar S/150. Por eso ahora tratamos de comprar un tanque de S/20 que nos puede durar una semana y guardamos en tachos". Además, cuentan con la solidaridad de algunos vecinos que a veces comparten el agua de sus cisternas y así pueden ahorrar.

Luego de repasar todo lo construido hasta el momento, Marisol resume el espíritu que la mueve: "Empezamos como una respuesta a la pandemia, pero ahora somos mucho más que eso. La necesidad de las personas más vulnerables nos da fuerzas para seguir". Por su parte, Elvira asiente y añade que se siente bien después de cada jornada. "Ver las caras de felicidad cuando servimos comida es lo que me llena el corazón y me hace trabajar más".



Foto: CAP



Foto: Varias de las socias no tienen empleo y su aporte a la economía de sus hogares es cocinar voluntariamente en la Olla Común.

*"Ver las caras de felicidad cuando servimos comida es lo que me llena el corazón"*

### Historia de:

Elvira Catari y Marisol Ortega -Manchay, Pachacamac

Plataforma Multiactor de SAS de la Cuenca Lurín

### Recolector/a de la historia:

Valerie León  
Consultora - CAP - RAE PERÚ

Lima - Perú

Esta historia es parte de las evidencias de contribución del proyecto PER 1142: "Procesos inclusivos multiactor en el Perú y Bolivia para la transformación hacia Sistemas Alimentarios sostenibles y resilientes"

### Welthungerhilfe

Oficina de Enlace Bolivia y Perú  
Jr. Buenaventura Aguirre N° 218 A - Barranco  
Lima - Perú  
T. +511 337 1727  
Facebook: @welthungerhilfesouthamerica