

UNGRD conserva la llama encendida en las Ollas Comunitarias de La Mojana

Bogotá D.C, 9 de noviembre de 2023 (@UNGRD). Nueve municipios que integran La Mojana se suman a las diferentes Ollas Comunitarias que ya se encuentran en operaciones en los distintos departamentos del país.

En total serán 158 Ollas Comunitarias en municipios como Majagual, Sucre, San Benito Abad, Guaranda, San Marcos, Caimito, San Jacinto del Cauca, Magangué y Achí y serán beneficiadas alrededor de 31.600 personas con la entrada en operaciones de las Ollas Comunitarias.

En la etapa de concertación con los habitantes del territorio en La Mojana, se logró establecer que se comprarán los productos a los campesinos de la zona, los menús se ajustarán a la tradición gastronómica de las comunidades, se cambiará y ajustará el menaje con relación a la capacidad operativa de la olla, las ollas funcionarán de lunes a sábado y se aumenta el pago de las manipuladoras de alimentos.

El Programa de asistencia alimentaria complementaria a través de Ollas Comunitarias, hace parte de la línea estratégica Hambre Cero del Plan de Acción Específico desarrollado por la Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres en el marco del decreto de emergencia nacional 2113 de 2022.

El programa que se enfoca en promover la soberanía alimentaria en territorios en condición de vulnerabilidad, está dirigido a comunidades afectadas por la situación de desastre con el objetivo de brindar alimentos calientes a sus habitantes, respetando sus tradiciones alimentarias mediante el fomento, apoyo, acompañamiento, seguimiento, soporte organizacional, social y técnico comunitario, para lograr una reactivación de la economía local y el fortalecimiento a las organizaciones de base, locales y sociales.

Sin contar los tiempos para concertación y puesta en operación de las ollas comunitarias, el programa tiene un plazo mínimo de ejecución de noventa días, llegando a mínimo 100 beneficiarios en cada una de las ollas, quienes deben estar en el Registro Único Nacional de Damnificados (RUNDA).

El programa se apoya en diferentes facilitadores, correspondientes a organizaciones del sector solidario, sociales o comunitarias, que cumplan con los requisitos de formalidad. Estos adelantan la concertación con los líderes y/o representantes de la comunidad sobre los colaboradores de las ollas, proveedores, el montaje, la preparación y la logística de la entrega de los alimentos. Los facilitadores son

acompañados y supervisados en el cumplimiento de los compromisos por el equipo de la UNGRD.

Las Ollas Comunitarias se dividen en dos etapas, alistamiento y puesta en marcha. El alistamiento a su vez se divide en dos partes, la concertación entre la comunidad, los facilitadores y la UNGRD, en esta se definen los menús respetando sus tradiciones, los encargados de cocinar, la organización alrededor de la olla, y los proveedores de los insumos. Posterior a ello, el facilitador realiza la adaptación de los espacios y la entrega de menajes y enseres a la comunidad.

“La participación que promueve el programa de Ollas Comunitarias es activa, directa y está siempre involucrando a la comunidad, teniendo en cuenta la voz de la gente y sus prácticas culturales”, sostuvo Angie Martínez coordinador del Programa Ollas Comunitarias en la UNGRD.

“Más allá del beneficio de una alimentación saludables y de buena calidad, las ollas nos permiten unirnos alrededor de nuestros proyectos y recibir acompañamiento para capacitarnos y para reactivar nuestra economía”, puntualizó Pedro Nel Ramos, presidente de Asojuntas.