

Comedores Populares, Ollas Comunes y Cocinas Colectivas: de Iniciativas Comunitarias de Supervivencia a Empresas de la Economía Solidaria

Madeleine Richer*

Resumen

En este artículo, se analizan tres casos de organizaciones de mujeres, que nacen como iniciativas de ayuda mutua, en ruptura con el asistencialismo, para conocer luego un importante desarrollo organizacional, alcanzando significativos impactos tanto a nivel del mejoramiento de la alimentación y de las condiciones materiales de vida, como de la capacitación de las mujeres participantes, y de la producción de capital social. A pesar de las diferencias entre las sociedades donde surgen estas tres experiencias, se observan importantes coincidencias entre ellas. Sin embargo, las diferencias en los modelos de desarrollo de las tres sociedades tienen importantes efectos a nivel del reconocimiento por el Estado de la contribución de las organizaciones estudiadas al interés general.

Términos Claves: Organizaciones de mujeres, autogestión, calidad de vida.

Abstract

Community dining halls, tool sharing and collective kitchens: community initiative in the collective economic environment.

Three women's groups founded to provide mutual help despite lack of support become successful in providing better alimentation facilities, in raising the standard of living, in providing training for those participating and increasing social consciousness. In spite of the variegated social stratas from which the three mentioned groups stemmed there are distinct similarities in their modes of operation. Recognition of their efforts by the state was different for each group. The tone of the article is strictly informational.

Key words: women's groups, individual initiative, quality of life

Introducción

A pesar de ser la preparación de la comida una actividad realizada en el ámbito doméstico, en ciertos casos se han organizado las mujeres para cocinar juntas la comida de varias familias, en la ocasión de un trabajo colectivo en una comunidad (construcción, cosecha, etc.) o de luchas como ocupaciones de tierras, huelgas... Estas «ollas comunes» eran actividades puntuales que cesaban una vez finalizada la movilización que les había dado origen. En años recientes sin embargo, han surgido iniciativas de cocinas colectivas que han adquirido permanencia, dando origen a un nuevo tipo de organizaciones comunitarias, llamadas «cocinas colectivas», «comedores populares» u «ollas comunes». Esta modalidad organizativa ha surgido en medios urbanos del norte y del sur, a pesar de los contextos diferentes, para responder a problemas de insuficiencia de recursos de las familias para cubrir sus necesidades alimentarias.

Aquí se presentan tres casos : los Comedores Populares peruanos, las Ollas Comunes chilenas y las Cocinas Colectivas quebequenses. En los tres casos, se trata de iniciativas de ayuda mutua que surgen para hacer frente a situaciones de emergencia, y que se consolidan hasta conformar organizaciones legalizadas, insertas en una dinámica de crecimiento y con estructuras organizativas de se-

gundo y tercer grado. Estas organizaciones son reconocidas hoy como respuestas autogestionarias originales que han significado un proceso de capacitación importante para las mujeres de los sectores populares, tanto a nivel personal como a nivel colectivo, además de tener un impacto significativo en el mejoramiento de la alimentación y de la calidad de vida de los sectores pobres.

1. Los Comedores Populares en el Perú

1.1. Origen y contexto

Los Comedores Populares peruanos se inspiran de las tradiciones ancestrales autóctonas de solidaridad y trabajo colectivo, de las étnias quechua y aymara, todavía bien vivas en las comunidades rurales del Perú. Estas tradiciones de solidaridad y vida comunitaria llegaron a las ciudades junto con las poblaciones migrantes y la actividad de las comidas hechas en común ha sido adaptada a nuevas situaciones como las grandes huelgas de 1978 y 79, en las cuales «ollas comunes» fueron organizadas por las mujeres para alimentar a los huelguistas (Fréchette, 1997: 4). Estas ollas comunes pueden considerarse como antecedentes de los Comedores Populares.

La ayuda alimentaria internacional también ha jugado un rol en la creación de un contexto propicio al surgimiento de los Comedores. A mediados de los años setenta, la crisis económica provocó una importante afluencia de ayuda alimentaria proveniente principalmente de los Estados Unidos¹ y del Mercado Común Europeo. La distribución de esta ayuda exigía una importante estructura organizativa, y las Iglesias jugaron un rol destacado en la distribución de los alimentos a través de los Clubes de Madres que organizaron. En ellos, la ayuda alimentaria estaba condicionada a la participación en actividades de educación y trabajo.

El carácter extremo de la pobreza en las barriadas populares de Lima en los años 80 está en el origen de las iniciativas de grupos de mujeres para preparar juntas la comida principal diaria de sus familias, juntando sus recursos y combinándolos con la ayuda inter-

1 En 1979, el gobierno norteamericano había concluido un acuerdo con el gobierno peruano para el envío al Perú de los excedentes agrícolas norteamericanos.

nacional que llegaba al Perú bajo la forma de alimentos. Los primeros comedores, que recibieron el apoyo de sacerdotes y monjas en algunas parroquias - para la obtención de un local y la adquisición de ollas y otros implementos para la preparación de comida en grandes cantidades - fueron rápidamente imitados por otros grupos, de modo que para principios de la década 1990, existían en el Lima metropolitano más de 7.000 comedores populares (Fréchette, 1997: 5).

1.2. El funcionamiento de los Comedores

Los comedores populares generalmente ofrecen la comida principal del día durante cinco a seis días a la semana. Algunos ofrecen también desayunos y meriendas, en particular para niños, o comidas especiales para mujeres embarazadas con carencias en hierro. En general, cada Comedor tiene alrededor de 25 socias, que se turnan para trabajar en el comedor. Les corresponde un día de trabajo a la semana. Preparan diariamente unas 130 comidas, generalmente el almuerzo, que las familias socias vienen a buscar para consumirlo en sus casas. El trabajo en el comedor no es remunerado, pero existe sin embargo un incentivo económico a la participación: permite reducir el costo de la comida familiar (Ortiz, 1997).

Además de participar en el trabajo, las socias pagan un monto anual para afiliarse al comedor. Para las socias, la comida se vende al más bajo precio posible, para cubrir los costos. Pero el comedor vende también a personas no afiliadas, a un precio más alto (en 30 a 35 %) que el precio pagado por las socias. Este excedente permite cubrir el costo de las raciones que se distribuyen gratuitamente a personas que atraviesan dificultades especiales y no pueden cancelar el costo de la comida (Ortiz, 1997; Rodrigo, 1990). La comida se prepara entonces para tres tipos de clientes: los socios, la población de la comunidad en general, y los « casos sociales », que obtienen la comida gratuitamente.

Algunos comedores preparan comidas que son vendidas en fiestas populares, generando así ingresos adicionales. En algunos barrios, los comedores se han agrupado para crear centros de almacenamiento de alimentos y programas de compras conjuntas al por mayor, lo que permite reducir los costos de las comidas. Parte de estos productos son vendidos directamente a los miembros de los comedores.

Los comedores también han ido creando pequeñas empresas, como medios para generar empleos productivos para sus socias. Estas empresas son sobre todo panaderías. Las donaciones de harina por

parte de Caritas están en el origen de muchas panaderías. Algunas tienen contratos con el Estado para la venta de pan en las escuelas. En el caso de las panaderías, la lógica es empresarial: se trata de generar excedentes. Hay panaderías de diferentes tamaños: algunas son grandes, con dos turnos de trabajo, como en el caso del Agustino (Ortiz, 1997).

1.3. Estructura organizacional

El funcionamiento democrático es un elemento esencial de la organización de los Comedores Populares autogestionarios. Cada comedor posee su asamblea general de socias que elige anualmente un comité de dirección (formado generalmente por una presidente, una secretaria, una tesorera y una responsable del abastecimiento). Se crean los cargos a partir de las tareas a realizar. Las dirigentes son elegidas por un periodo de un año, y raras veces se repite en un cargo. Existe una preocupación por mantener el carácter democrático de la organización y por evitar la formación de «caudillos con faldas». Se quiere dar a todas la oportunidad de acceder a un cargo directivo, por el aprendizaje que este ejercicio significa (Rodrigo, 1990: 130). La formación de los equipos de trabajo y la distribución de las tareas son aprobados por la asamblea general de socias. La organización del trabajo es flexible y es objeto de frecuentes revisiones y discusiones en razón de los imprevistos inherentes a las condiciones de vida de las familias en los barrios pobres

Los comedores han ido formando organizaciones de segundo y tercer nivel: las Centrales Distritales, y la Federación de Centrales de Comedores de Lima y El Callao, y la Coordinación Nacional de Comedores Autogestionarios. Estas federaciones tienen un rol a la vez económico y político. A nivel económico, permiten la implementación de iniciativas como bodegas, y más recientemente empresas, particularmente panaderías, que generan ingresos para los comedores y permiten crear empleos remunerados en las comunidades. Estas empresas son administradas como entidades distintas de los comedores, pero incluyen representantes de los comedores en sus consejos de administración.

A nivel político, la agrupación de los comedores en coordinadoras municipales, regionales y nacional ha permitido convertir estas iniciativas locales en un nuevo actor social, que se manifiesta en la escena pública con una capacidad de propuesta desarrollada a partir de su experiencia.

1.4. Las relaciones con el Estado

En los años sesenta, el Estado había tomado la iniciativa de organizar grupos de mujeres para la atención a los problemas de la ayuda alimentaria, en particular a los niños. Los Clubes de Madres fueron creados para el reparto de comida y el desarrollo de actividades educativas en los barrios pobres. Las Iglesias también organizaron grupos de mujeres para la distribución de la ayuda alimentaria internacional. En ambos casos, eran organizaciones dependientes, paternalistas, dirigidas por personas nombradas por el organismo patrocinador.

Luego de la creación de los Comedores Populares, el Estado quiso reproducir este modelo organizativo mediante la creación del «Programa de Cocinas Familiares» en la gestión de Belaúnde en 1984, y del «Programa de Comedores del Pueblo» en la gestión de Alan García a partir de 1986. (Cuentas, 1995: 271). En ambos casos, se trataba de agrupaciones de mujeres vinculadas al partido político en el poder, que recibían alimentos para preparar comidas que eran distribuidas a la población. En vez de reconocer los comedores autogestionarios existentes y darles recursos para su funcionamiento y difusión, el Estado crea otros comedores controlados por el partido. Las organizaciones de madres que no eran miembros del partido no recibían ningún apoyo (Rodrigo, 1990: 134). Entonces existen dos tipos de comedores populares: los comedores independientes, autogestionarios, y los comedores administrados por instancias externas (Sara-Lafosse, 1991). El peligro de recuperación política fragilizó algunos comedores al ligarlos a una organización política en lugar de basarse en la autogestión por las propias mujeres en las comunidades locales.

El trato desigual dado por el Estado a los comedores según su afiliación partidista llevó a la Coordinación Nacional de los Comedores a luchar por el reconocimiento de la importancia de los comedores autogestionarios para la integración social y de su legitimidad como interlocutores del Estado.

La Coordinadora hizo propuestas al Estado en el sentido de una mejor articulación de las políticas sociales. El gobierno de la APRA había creado el Programa de Ayuda a los Ingresos Temporarios (PAIT), que ofrecía empleos en los servicios públicos (recolección de basura, limpieza de las calles, etc). Este programa, además de que discriminaba a las personas en función de su afiliación y opiniones políticas, constituía un problema para los comedores ya que las mujeres que se incorporaban al PAIT ya no eran disponibles para trabajar en los Comedores. Entonces, la Coordinadora de los Comedores pro-

puso al Estado el pago de una remuneración equivalente al PAIT a las mujeres que trabajaban en los Comedores, así como a las mujeres que participaban en la distribución del vaso de leche² y en las guarderías.

El impacto de los comedores y la lucha que libraron a nivel político llevaron a su reconocimiento por parte del Estado. El gobierno de Fujimori reconoció la existencia de una deuda colectiva histórica hacia los comedores. Se estableció mediante una ley, la Ley 25307 sobre los comedores populares y las microempresas, la cogestión por el Estado y las organizaciones comunitarias de un programa alimentario nacional; esta Ley prevé una remuneración para las mujeres que trabajan en los comedores. Sin embargo existe mucha tardanza en aplicarla (Ortiz, 1997).

1.5. El impacto de los comedores populares

Los comedores populares tienen como primer objetivo resolver el problema del hambre. Han permitido aliviar este problema y han asegurado la sobrevivencia de los más pobres en los períodos más agudos de la crisis económica.

A nivel económico, los comedores han permitido ahorros en los presupuestos familiares: las comidas producidas por los miembros de los comedores cuestan menos en razón de un sistema de compra conjunta, de ahorros en el combustible y de la utilización de alimentos provenientes de la ayuda internacional o local. En ciertas comunidades, los comedores operan almacenes que permiten, no solamente el almacenamiento de los alimentos para el comedor sino que constituyen un centro de distribución para el barrio, de la ayuda alimentaria y de los alimentos adquiridos al por mayor. Los comedores participan en la economía local mediante su apoyo a las fiestas o comidas comunitarias organizados para reunir fondos para proyectos especiales en la comunidad. (Fréchette, 1997: 13). Han creado empresas como panaderías, contribuyen en la creación de empleos productivos en la localidad, a la vez que ofrecen un servicio necesario a la población.

Así comedores más desarrollados combinan estrategias de sobrevivencia con la creación de puestos laborales calificados para el

2 Los Comités del Vaso de Leche constituye otro ejemplo de organización autogestionaria de las mujeres peruanas, mediante gigantescas manifestaciones para que el programa gubernamental del vaso de leche, concebido como una medida de ayuda alimentaria provisional en Lima, fuera un programa permanente y extendido a todo el país, mediante la Ley del Vaso de Leche decretada en 1985

desarrollo de estas funciones productivas. Han propiciado el desarrollo de habilidades y competencias en las mujeres. Organizaciones autogestionarias, sus miembros participan en la dirección de la organización mediante la asamblea general y los diferentes comités, y aprenden a organizar el trabajo, a planificar y distribuir las tareas. Unas 20 mujeres participan en la preparación de las comidas diarias, para una clientela que alcanza a veces unas 100 familias. El trabajo no puede ser improvisado y la organización constituye un aprendizaje esencial.

Los comedores deben solicitar ayuda y rendir cuentas a varias instancias gubernamentales, municipales, regionales o nacionales, y a ONGs e Iglesias; para ello han ido desarrollando capacidades de gestión.

Las animadoras de los comedores reciben formación en nutrición y organizan sesiones de discusión sobre los medios para lograr ofrecer a su familia una alimentación de mejor calidad a pesar de las condiciones económicas de los hogares. La educación en materia de salud forma también parte de la formación impartida a las socias, y se organizan talleres sobre la prevención de las enfermedades, las medidas de higiene necesarias a la salud, el tratamiento de las enfermedades más comunes. Los comedores contribuyen a la educación de mujeres jóvenes poco instruidas en estos temas y en disminuir la influencia de prejuicios o de tradiciones poco favorables al mantenimiento de la salud.

Entonces una dimensión fundamental del impacto de los comedores es la de la promoción de la mujer, inscribiéndola en el espacio público como grupo autónomo activo en la lucha contra la pobreza. El fenómeno de los comedores populares ha venido a cuestionar la concepción tradicional de la repartición de los roles masculino y femenino en el seno de la familia. En un principio varios hombres se opusieron a la salida de la mujer fuera del hogar para realizar tareas generalmente pertenecientes al ambiente hogareño. Pero la experiencia de los comedores y su utilidad social cuestionaron estas concepciones masculinas tradicionales.

Finalmente, el impacto de los comedores es también de carácter político. Se genera capital social en el trabajo conjunto para buscar soluciones a la pobreza. Se supera el asistencialismo al promover una participación activa: la comida se obtiene trabajando en su producción, y pagando su costo. De esta manera se le devuelve su dignidad a los padres y madres de familia, al inscribirlos no en una lógica caritativa y asistencialista de búsqueda de ayuda, sino de responsabilización. Se trata de una dimensión importante de los comedores. «En la ges-

tión colectiva del servicio encuentran un espacio no sólo de socialización sino también para proponer, elegir, decidir y representar; el proceso de centralización que les permite identificar el nosotros; su interlocución con diferentes actores sociales y políticos y su relación-confrontación con el Estado les permite afirmar independencia y el reconocimiento de sus diferencias y semejanzas con respecto a otros. En este proceso se construye identidad, donde las relaciones de reciprocidad se constituyen en el cimiento de su edificación» (Cuentas, 1995: 273).

2. Las Ollas Comunes en Chile

2.1. El contexto de su creación

Las experiencias de ollas comunes se desarrollaron desde muy temprano en Chile como acompañamiento a acciones de movilización, en particular huelgas y tomas de terrenos. Durante el gobierno militar la Iglesia católica impulsó la creación de « comedores populares » como apoyo a las familias víctimas de la represión que surge con el golpe de Estado de 1973. Progresivamente, fueron apareciendo « ollas comunes » con carácter permanente, para hacer frente al incremento de la pobreza.

2.2. Funcionamiento y estructura organizacional de las ollas comunes

Las ollas comunes se diferencian de los « comedores » por su carácter más autónomo respecto a las instituciones de apoyo y por sus actividades de carácter político, de denuncia del régimen militar. Alcanzan una organización bastante estructurada, con la constitución de organizaciones de segundo y tercer nivel : 24 Coordinadoras locales de Ollas Comunes, agrupadas a partir de 1989 en el Comando de Ollas Comunes (Medioli, 1995). Para finales de la década 1980, el catastro de organizaciones económicas populares realizado por una ONG, el Programa de Economía del Trabajo (PET), registraba 279 ollas comunes en la Región Metropolitana de Santiago. En promedio, cada olla de base se estima integrada por alrededor de 100 mujeres. (Razeto, Klenner, Ramirez, Urmeneta, 1990)

Como los comedores populares del Perú, las ollas comunes son organizaciones de mujeres. Su funcionamiento es similar al de los comedores peruanos. La olla común proporciona a las familias que la integran un almuerzo diario, combinando recursos donados con

aportes directos de las socias. Son las mismas socias las que preparan la comida, por turnos, sin otra remuneración que la obtención de una comida más barata para su familia.

Cada organización elige una directiva, instancia que tiene la responsabilidad de la administración de los recursos y la organización del trabajo.

«Si bien el objetivo básico de la organización es aliviar en parte las necesidades alimentarias de las familias que las componen, es necesario destacar que el valor que las mujeres le otorgan trasciende con mucho el marco de la sobrevivencia económica, generando espacios de participación, identidad, capacidades de liderazgo y gestión, que inciden altamente en su desarrollo y crecimiento personal» (Medioli, 1995, p. 120).

Las ollas comunes se beneficiaron de una red de apoyo técnico y profesional que contribuyó a la formación de líderes con capacidad de gestión. Pues las políticas del gobierno militar que descuidaron el desarrollo local, fomentaron sin quererlo el crecimiento de una red extensa de ONG trabajando en varios proyectos, desde la defensa de los derechos humanos y los servicios jurídicos hasta el desarrollo rural y urbano. Estas instituciones no sólo ayudaron a aportar respuestas a las necesidades sociales de los sectores pobres, sino que ofrecieron una posibilidad de sobrevivencia a una clase de profesionales que quedó cesante (Lambrou, 1997; Loveman, 1991).

2.3. Las relaciones con el Estado

Durante la dictadura militar, las ollas comunes funcionaron sin reconocimiento gubernamental alguno, con recursos obtenidos de los organismos internacionales de solidaridad y con los aportes de las socias.

En 1990, luego de 17 años de régimen dictatorial, un gobierno elegido democráticamente asume el mando. «El programa de gobierno tiene entre sus prioridades explicitadas reconocer la labor humana (de contención y solidaridad) desarrollada por las organizaciones sociales y sus capacidades de organización» (Ferrari, 1995: 133). «Quiénes conducían la transición a la democracia elaboraron políticas globales tendientes a integrar las experiencias comunitarias a un proceso de interacción con el Estado» (Fernandez y Munita, 1995: 144).

Para el caso de las ollas comunes, este reconocimiento se manifestará en la oferta hecha al Comando de Ollas Comunes por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, JUNAEB, de encargarse del suministro de almuerzos en las escuelas con altos porcentajes de niños

en situación de pobreza.

JUNAEB es una institución dependiente del Ministerio de Educación, cuya misión es apoyar a los niños de escasos recursos económicos para que asistan a las escuelas y permanezcan en ellas. Desde los años treinta se habían diseñado varios programas de asistencia al escolar en las áreas de alimentación, salud, vestuario, transporte, etc. Ello significó crear una infraestructura destinada a preparar y distribuir alimentos a las escuelas a lo largo del país. JUNAEB estableció una red de bodegas, construyó cocinas centrales y entregó equipos de infraestructura alimentaria a unas 2,000 escuelas, para atender a 24,000 alumnos diariamente.

En la década del setenta, la gestión y el diseño institucional de JUNAEB sufren profundos cambios inspirados en los criterios de la subsidiariedad del Estado. JUNAEB deja de ejecutar directamente los programas, y disminuyen los programas que administra. En 1979, la implementación del Programa de Alimentación Escolar se entrega a empresas privadas, además de disminuir la cobertura a menos de la mitad de lo que era antes del régimen dictatorial. El Estado mantiene la administración, normalización y control, y compra los servicios a través de licitaciones. El enfoque es claramente empresarial: por ejemplo, una sola de las empresas concesionarias se queda con el 50% del programa (Ferrari, 1995: 135).

A inicios del período democrático, en 1990, los estudios sobre la pobreza habían recomendado ampliar la cobertura de los programas de alimentación escolar, para llegar a 800,000 raciones diarias en el país. JUNAEB se propone, para la licitación del programa, identificar las propuestas más interesantes, ampliar la convocatoria y abrir el abanico de empresas concesionarias, y también aplicar en el campo de la alimentación escolar la política declarada por las nuevas autoridades gubernamentales de generar espacios de integración y reconocimiento de las acciones desarrolladas por las organizaciones sociales, invitando a una asociación de agricultores (los agricultores de Til-Til) y al Comando de Ollas Comunes a desarrollar un proyecto que las transforme en empresas concesionarias del servicio de alimentación escolar de JUNAEB.

El Comando de Ollas Comunes, apoyado por una ONG, "Promoción de Organizaciones de Servicios Alimentarios y Nutricionales" (PROSAN), decide asumir el reto. El programa constituía una alternativa de obtención de recursos para el mantenimiento de la organización.

El asumir la responsabilidad del programa implicó adecuar la organización para el cumplimiento de los objetivos y ello se tradujo en

un desarrollo tanto de la organización y sus instancias como de sus miembros. En primer lugar, debieron aumentar sus niveles de formalización, lo que se expresó en la formulación de normas explícitas y claras para el conjunto de acciones del programa, se especificaron formas de control de dichas normas, se evidenció la necesidad de llevar registros más acabados de los diferentes aspectos implicados. Todo esto implicó una mayor especialización de la labor de algunas dirigentes, tanto en la olla común como en la Coordinadora Sectorial. (Fernandez y Munita, p. 147)

Cada coordinadora sectorial, como empresa concesionaria, ha debido formalizarse legalmente, asumiendo la figura de Sociedad de Responsabilidad Limitada. De las 20 coordinadoras que existen, 8 se han constituido en igual número de empresas concesionarias de JUNAEB. Estas coordinadoras agrupan a 58 organizaciones de base, que corresponden al 50 % del total de grupos existentes en la Región Metropolitana. Estas empresas atienden 41 escuelas del Gran Santiago.

Esta experiencia ha generado trabajo para 154 mujeres pertenecientes a las ollas comunes. El conjunto de las empresas produce mensualmente un promedio de 6 millones de pesos de utilidades (unos 15,000 dólares) (Medioli, 1995: 125).

PROSAN asumió la tarea de la capacitación y asesoría de las Coordinadoras de ollas comunes. La capacitación se desarrolló en 3 etapas: una primera etapa de selección de las coordinadoras que presentaban las condiciones necesarias para emprender esta actividad, seguida de un taller de desarrollo organizacional cuyos objetivos esenciales eran promover la cohesión grupal, afianzar el trabajo de equipo, dar a conocer los aspectos básicos de la concesión, promoviendo la adecuación de las capacidades y motivaciones a las exigencias del proyecto. Una segunda etapa correspondió al proceso de capacitación como tal. Su propósito era calificar a las personas para las funciones específicas en el dominio de las habilidades necesarias. Se trata de una participación concreta, participativa, que se sustenta en los procesos de trabajo y en la experiencia de las participantes. Se realizan cursos sistematicos de gestión y administración para los miembros del equipo operativo, y cursos de higiene, manipulación de alimentos y administración de bodega para las futuras manipuladoras. Durante los tres años que han transcurrido desde el inicio del programa, se han capacitado 173 mujeres manipuladoras y 30 mujeres en gestión empresarial (Medioli, 1995: 124).

La tercera etapa es la del seguimiento. Este se realiza a través de reuniones periódicas con el equipo operativo y visitas a las escue-

las para evaluar y apoyar el trabajo de las manipuladoras. El proceso de seguimiento exige una cercanía y un acompañamiento rigurosos, que permitan mejorar los sistemas, detectar debilidades y adecuar los apoyos necesarios.

Los análisis que se hicieron de esta experiencia de colaboración de la organización de las ollas comunes con el Estado destacaron los aspectos siguientes (Fernandez y Munita, 1995):

- La participación de las ollas comunes en el programa de suministro de comidas a los escolares ha significado un mejoramiento de la calidad de los alimentos y de la atención a los niños.

- Para los grupos de mujeres participantes, el proyecto provee un empleo digno a personas que frecuentemente tienen un bajo nivel de instrucción y poca experiencia laboral. Además de mejorar sus condiciones materiales de vida, las mujeres experimentan un proceso de aprendizaje social y laboral que mejora sus posibilidades de integración al mercado de trabajo, e incrementa su autoestima y su sentido de capacidad y utilidad. El impacto del proyecto llega a los hogares, donde muchas mujeres tienen por primera vez su propio ingreso, lo cual incrementa su poder en las relaciones con sus maridos.

- El hecho de dar la concesión a una pequeña empresa que surge de una organización social de la misma comunidad representa una contribución al desarrollo local, creándose relaciones entre actores locales quienes tuvieron poco contacto anteriormente.

La integración de las ollas comunes al mundo de las organizaciones formales ha cambiado actitudes en todos los miembros de la comunidad sobre las ollas, la pobreza y las capacidades de los pobres (Medioli, 1995: 130).

Más allá de estos impactos positivos, se señala la necesidad de profundizar el análisis en los aspectos siguientes:

- Aspecto legal: Durante los primeros años de operación se ha trabajado bajo la figura legal de contrato con una sociedad de responsabilidad limitada. Dos dirigentes de la asociación hacen de representantes legales de la sociedad, y en forma paralela se conforma un equipo representativo de toda la organización territorial existente a la cual se le rinde cuentas. Esta figura legal no es representativa del espíritu de las ollas comunes, que son organizaciones participativas. Y está muy presente la posibilidad de que quienes figuren en la sociedad legal comiencen a tomar status de dueñas de una iniciativa colectiva. Falta por desarrollar una fórmula legal que resguarde las características y diseño de una empresa social solidaria.

- Aspectos financieros: El hecho de ser pequeñas empresas, y

de haber tomado la opción de repartir utilidades y mantener sueldos dignos a las manipuladoras, las hace frágiles económicamente. Es importante desarrollar una gestión rigurosa sin perder el sentido original de estas empresas, que fundamentalmente se forman para generar empleos estables y de buena calidad y al mismo tiempo entregar un servicio óptimo a la comunidad de la cual ellas son parte integrante.

- La cuestión de la relación de la organización comunitaria con la ONG de profesionales-asesores. Es un reto desarrollar relaciones horizontales entre las profesionales de la ONG y el equipo de gestión de la empresa de modo que el aporte de las asesoras no interfiera con el desarrollo autónomo de la empresa.

- Las relaciones con el Estado. Los organismos públicos, como representantes del interés general de la sociedad, deben tener presentes las externalidades generadas por la participación de las organizaciones comunitarias en la ejecución de los programas públicos. Tomando en cuenta esta dimensión, varios gobiernos escogen empresas comunitarias en lugar de empresas privadas lucrativas para la ejecución de los programas sociales.

En Chile, el proceso de privatización de los servicios sociales se inició en un régimen basado en un modelo de desarrollo que privilegia la empresa privada. JUNAEB ha mantenido relaciones con empresas concesionarias que representaban un poder económico, y una imagen de mercado con gerentes de cuello y corbata, de sexo masculino, que manejan recursos y poder. El ingreso de las mujeres de las ollas comunes a los procesos de contratación con JUNAEB presenta un desafío para la cultura institucional y de los funcionarios de JUNAEB. Es importante que ésta, como institución que fija las normas de relación con las empresas, entienda el carácter a la vez económico y social de empresas como las creadas por las ollas comunes.

Un reto importante es el desarrollo de una coparticipación con el sector público, y en particular con los organismos públicos locales. Para ello, es indispensable que desde los gobiernos locales o los equipos profesionales de acción social, se reconozcan las potencialidades y capacidades que ofrece la comunidad organizada. Esto implica reconocer las lógicas sociales, los criterios de trabajo y las dinámicas de acción que les son propias y que contribuyen al logro de los objetivos que se proponen (Fernandez y Munita, 1995: 151).

Existe un riesgo importante de instrumentalización de las organizaciones comunitarias si no se trasciende el plano asistencial. En el

caso de Chile, los autores señalan que no ha sido posible concretar iniciativas que trascendieran el plano asistencial para proyectar acciones que incorporaran a las organizaciones comunitarias a procesos de participación a nivel del diseño y de la evaluación de los programas (Fernandez y Munita, 1995: 151). Cabe entonces preguntarse si la red social estatal puede crear espacios para una participación permanente de la comunidad.

También es importante considerar la posibilidad de que las organizaciones conserven su autonomía en el nuevo marco de su participación en la producción de servicios sociales financiados por el Estado (Fernandez y Munita, 1995: 152).

3. Las Cocinas Colectivas Quebequenses

3.1. El contexto

El contexto canadiense y quebequense difiere de los contextos peruano y chileno, ya que existe aquí un Estado de bienestar que asegura a todos los ciudadanos un ingreso mínimo de subsistencia. Es en un grupo de mujeres receptoras de este ingreso llamado de « ayuda social » donde nace el primer proyecto de cocina colectiva, en un barrio pobre de Montreal, el barrio Hochelaga-Maisonneuve. Se trata de un viejo barrio industrial que albergaba una numerosa población obrera, pero que a partir de los años setenta ha conocido un proceso progresivo de cierre de empresas, cuyas instalaciones se han vuelto obsoletas. El transporte por carretera le ha quitado a este barrio sus ventajas comparativas ligadas a la presencia del ferrocarril y a la proximidad del puerto. La población del barrio, en general sin formación profesional adecuada para los nuevos niveles de exigencia de las empresas, empezó a conocer el desempleo prolongado y la dependencia de las prestaciones de la ayuda social.

La primera cocina colectiva se creó en 1985, como iniciativa de unas madres de familia monoparentales cuyos ingresos provenientes de la asistencia social difícilmente alcanzaban para alimentar adecuadamente a sus hijos. Tuvieron la idea de agruparse para hacer las compras y cocinar juntas, preparando comidas que eran luego congeladas y llevadas a su casa por cada participante. Se calculaban los costos de cada ración, y cada una cancelaba el número de raciones que se llevaba. A diferencia de los comedores peruanos y chilenos, la actividad de preparación de comidas no es diaria, sino semanal o incluso mensual, utilizándose la congelación para la conservación de

los alimentos preparados.

El hecho de reunirse para cocinar llevaba a preparar de manera más razonada los menus, aprovechando las ofertas de los supermercados y los precios más bajos de los alimentos comprados en grandes cantidades, así como los conocimientos culinarios de cada participante. Se lograban así comidas mejor balanceadas, más sabrosas y baratas, a la vez que la tarea de cocinar se volvía un momento de intercambio que permitía a las mujeres salir del aislamiento del ama de casa.

En 1986, tres animadoras de una organización comunitaria del barrio, al hacer una encuesta sobre las estrategias de sobrevivencia de las familias, se enteran de la iniciativa del grupo creador de la primera "cocina colectiva". Como la encuesta reveló que en muchas familias el presupuesto no alcanzaba para alimentarse adecuadamente, estas trabajadoras sociales iniciaron un proceso de difusión de la experiencia de la cocina colectiva. Para ello, se beneficiaron del apoyo del Centro Local de Servicios Comunitarios, establecimiento público que conforma en el Quebec el nivel primario de atención en salud y servicios sociales³. El CLSC puso a disposición de las cocinas colectivas una nutricionista y un organizador comunitario, además de los locales.

3.2. La difusión de la cocina colectiva

La experiencia, que empezó como una actividad informal de un pequeño grupo de vecinas, se organiza formalmente, al integrarse un mayor grupo de participantes apoyadas por profesionales, y la preparación de los alimentos sale del ámbito de una cocina familiar para realizarse en otros locales: varios grupos comunitarios del barrio poseen instalaciones de cocina que pueden ser utilizadas por los grupos de cocina colectiva. Se multiplican los grupos. Son grupos pequeños, de unos 4 a 6 participantes; grupos más grandes se vuelven no funcionales, pues las cantidades de comida a preparar son entonces demasiado considerables. Por otra parte, si el grupo es demasiado pequeño, la ausencia de una participante puede comprometer la realización de la actividad.

3 Los CLSC constituyen el reconocimiento y la institucionalización por parte del Estado, en el momento de la creación del sistema universal de servicios de salud en 1970, del modelo de las clínicas populares creadas por grupos de médicos y usuarios en la década de 1960, que buscaron transformar las prácticas tradicionales de los servicios sanitarios mediante una organización multidisciplinaria del trabajo y un enfoque social y comunitario de la problemática de la salud. Así, los CLSC cuentan en su personal con profesionales de la organización comunitaria, junto con médicos y personal para-médico.

Los alimentos son comprados por las participantes, pero también se empieza a recurrir a las donaciones del banco de alimentos *Moisson Montréal*⁴. Cada participante contribuye con un monto correspondiente al número de raciones que requiere. Este número puede variar en función del tamaño de la familia, de sus necesidades y gustos. La escogencia de las recetas se hace a partir del examen de los descuentos obtenidos en los comercios, de los alimentos obtenidos de *Moisson Montreal* y de los recursos financieros disponibles.

En 1989, la Cocina Colectiva Hochelaga-Maisonneuve se registra como asociación civil sin fines de lucro. De pequeño grupo de ayuda mutua pasa a ser una organización de apoyo a grupos de cocina colectiva. La fundadora de la primera cocina colectiva es contratada por la organización junto con una organizadora comunitaria, para organizar diferentes grupos de cocina colectiva en el barrio, en colaboración con la nutricionista del CLSC. Sus salarios son financiados por el Programa de apoyo a las organizaciones comunitarias del Ministerio de la Salud y de los Servicios Sociales.

La C.C.H.M. se convierte en difusora del modelo: dicta talleres a grupos que quieren desarrollar actividades de cocina colectiva. Publica una guía donde se sistematizan los pasos a dar para organizar un grupo de cocina colectiva. Para 1995 son alrededor de 90 las personas que participan en grupos de cocina en el barrio Hochelaga-Maisonneuve.

Otros grupos similares surgen en otros barrios de Montreal y en otras ciudades. En 1994, existen más de 500 grupos de cocina colectiva en el Quebec, entre los cuales 300 en Montreal (Noraz, 1995). En 1990 se crea la Red de Cocinas Colectivas del Québec (RCCQ). La organización tiene vínculos con organizaciones de cooperación internacional, a través de los cuales llega a conocer la experiencia de los Comedores Populares del Perú. En noviembre de 1990, 12 miembros de las cocinas colectivas de Montreal viajan al Perú para conocer la experiencia de los comedores populares de Lima.

3.3. Misión y objetivos de las Cocinas Colectivas

En sus inicios, la C.C.H.M. tenía un objetivo de ayuda alimentaria: permitir a las familias pobres alimentarse de manera sana y económica. Progresivamente se irán incluyendo objetivos más generales. Así,

⁴ *Moisson Montreal* es uno de los numerosos «bancos de alimentos», organismos de recuperación de alimentos excedentarios obtenidos de la industria y del comercio, que se han creado en Canadá a partir de la segunda mitad de la década de 1980.

en los estatutos redactados en el momento del registro de la asociación, que son el primer documento que define los objetivos, se puede leer entre los objetivos generales: «Agrupar y apoyar a las familias del barrio en un proceso de autogestión para el mejoramiento de sus condiciones de vida; desarrollar actividades educativas propicias para romper el aislamiento de las familias frente a la situación socioeconómica difícil que están viviendo; colaborar con otras organizaciones y grupos que tienen como objetivo el mejoramiento de la salud global, a nivel del barrio y de la ciudad». Así, la CCHM forma parte de la « Mesa de Concertación sobre el Hambre », coalición de organizaciones que luchan por una sociedad más equitativa.

Entre los objetivos específicos señalan: «Hacer conocer y experimentar la fórmula «cocina colectiva» como alternativa social a la malnutrición debida al deterioro de las condiciones económicas; promover la acción comunitaria entre las participantes en una perspectiva de desarrollo de la autonomía» (Noraz, 1995: 51). Entonces existe un doble objetivo: material, relativo a la alimentación, y social, relativo a la capacitación de las personas para la búsqueda de soluciones colectivas a sus problemas.

3.4. Estructura organizativa y actividades

En conformidad con la Ley sobre las Compañías, que rige la formación de las organizaciones sin fines de lucro en Canadá, la C.C.H.M. tiene un Consejo de Administración formado por una mayoría de miembros de la comunidad, no pertenecientes al personal de la organización, y cuya participación en la gestión tiene un carácter voluntario. El Consejo de Administración se reúne al menos una vez al mes.

Para el funcionamiento diario de la organización, existen unos 12 cargos asalariados, para la coordinación de las actividades de los grupos de cocina. La organización del trabajo es democrática y participativa. Las reuniones de equipo permiten compartir la información y repartirse las tareas.

Cada uno de los grupos de cocina tiene entre 4 y 6 personas y se organiza de acuerdo con sus necesidades. Por ejemplo, el número de sesiones de cocina por mes varía de un grupo a otro, así como la distribución de las tareas. A veces cocinan en casa de una de las participantes, mientras hay grupos que prefieren realizar la actividad en otro lugar. En algunos grupos, se organiza una actividad de guardería durante la jornada de cocina.

La CCHM organiza la búsqueda de alimentos donados por la banca alimentaria *Moisson-Montreal*, y apoya las actividades de cada

grupo de cocina. Periódicamente, organiza comidas comunitarias para los miembros y sus familias. Estas reuniones tienen como objetivo ser un momento de encuentro convivial entre los miembros de los diferentes grupos, para desarrollar un sentimiento de pertenencia al organismo. Es también un momento de intercambio de experiencias y de evaluación. A veces, estas reuniones sirven para debatir temas de interés, por ejemplo la alimentación sana, las políticas sociales del Estado, etc. Se trata de una fórmula flexible y convivial de encuentros menos formales que las asambleas generales pero importantes para tomar el pulso de las participantes sobre las orientaciones y las actividades a desarrollar, o para organizar debates sobre temas que interesan a los miembros. Estos almuerzos son también una ocasión para hacer conocer nuevas comidas.

La C.C.H.M. organiza también conferencias y reuniones temáticas para los miembros. Estos encuentros responden a objetivos de educación en materia de alimentación y de salud, y de conscientización social y política. También tienen una finalidad de intervención social y de ayuda a los miembros en sus dificultades personales. La C.C.H.M. espera alcanzar así a las personas que tienen dificultades importantes (por ejemplo de violencia familiar, de salud, etc.) y que no contactarían por su propia iniciativa los recursos (institucionales o comunitarios) que les podrían brindar alguna ayuda.

Finalmente, se realizan actividades de formación con el objetivo de multiplicar los grupos de cocina colectiva. Se trata de una formación básica en cocina, así como de la adquisición de hábitos de trabajo y de trabajo en grupo. Estas actividades de formación son financiadas por el Estado en el marco del programa F.A.M.O.⁵.

3.5. Financiamiento

En sus inicios, las C.C.H.M. recibieron el apoyo de varios organismos del barrio, principalmente bajo la forma de préstamo de personal y de locales. El barrio Hochelaga -Maisonneuve, uno de los más viejos barrios industriales de la ciudad, tiene un gran número de organizaciones comunitarias que constituyen importantes recursos de apoyo a las nuevas iniciativas. Se obtienen significativas cantidades de alimentos del banco de alimentos *Moisson Montreal*. Otros recursos monetarios y no monetarios (personal, locales, bienes) provienen de

⁵ El Fondo de Adaptación de la Mano de Obra (FAMO) es un programa gubernamental que financia la formación profesional de personas desempleadas.

diversos donantes, en particular de comunidades religiosas.

A partir de 1989, la C.C.H.M. está recibiendo un subsidio recurrente del Ministerio de Salud y Bienestar Social canadiense, por su contribución al mejoramiento de las condiciones alimentarias y de salud de las familias participantes. Recibe también financiamiento de los programas gubernamentales de formación profesional para reinserción laboral de las personas desempleadas o prestatarias de la ayuda social. Estos programas permiten crear puestos de trabajo para la promoción, organización y apoyo de grupos de cocina colectiva. En 1997, son 12 las personas que son contratadas mediante estos programas de empleo.

Otra fuente de financiamiento será, a partir de 1991, un programa gubernamental de suministro de alimentos en escuelas de barrios pobres. Mediante este programa, el Ministerio de Educación financia la producción, por organizaciones comunitarias sin fines de lucro, de los desayunos y almuerzos que se sirven en las escuelas primarias de ciertos barrios donde existe un alto número de familias pobres.

Finalmente, la C.C.H.M. tiene en proyecto la creación de una pequeña empresa de producción de comidas para personas mayores con pérdida de autonomía. Esta población representa un importante mercado en sociedades como la canadiense donde la población mayor de setenta años constituye un grupo cuya importancia es creciente, a la vez que los sistemas de seguridad social que se implantaron garantizan a las personas mayores una autonomía financiera, hecho que contribuyó de manera importante al incremento del número de personas mayores que viven solas. Finalmente, el movimiento de desinstitutionalización que conoce el sistema de salud desde los años 80, llamado « viraje ambulatorio » tiene como objetivo, además del mantenimiento de las personas mayores en su domicilio por el mayor número de años posible, la disminución del tiempo de hospitalización de los pacientes. Así se ha venido generando una importante demanda por servicios a domicilio (comidas preparadas, y también servicios de limpieza, acompañamiento, cuidados enfermeros, etc.). Para la CCHM, el proyecto de comidas entregadas a domicilio de las personas mayores permitirá crear empleo entre las participantes a la vez que responder a una necesidad social del barrio.

Conclusiones

El estudio de estas tres experiencias muestra que existen impor-

tantes convergencias en la dinámica de los movimientos asociativos del Norte y del Sur. En ambos tipos de sociedades, el movimiento asociativo constituye un espacio inédito de innovación social en el corazón de la crisis actual. Frente al incremento de la desigualdad y de la exclusión, en las sociedades industrializadas como en los países del « tercer mundo », surgen iniciativas desde la sociedad civil que combinan la respuesta a la necesidad económica con el sentido de pertenencia, la creación de una identidad grupal. Las tres organizaciones estudiadas se iniciaron como grupos de ayuda mutua. El grupo de ayuda mutua es un grupo de pequeño tamaño, de carácter voluntario, formado por pares y centrado en una necesidad común. Se distingue por una intervención basada en habilidades y aptitudes naturales antes que profesionales; una dimensión de auto-ayuda, donde el que ayuda a otros, a la vez se ayuda a sí mismo; operaciones donde los consumidores de servicios son al mismo tiempo los productores de estos servicios; una flexibilidad organizacional y un funcionamiento descentralizado (Ninacs, 1995: 98). Desde sus inicios estos grupos se sitúan en ruptura con respecto a otras formas de ayuda alimentaria, de carácter asistencialista. Su filosofía de intervención, basada en la ayuda mutua y en la participación, se opone a la pasividad inducida en el receptor de la ayuda alimentaria tradicional. Se quieren encontrar soluciones a partir del desarrollo de las capacidades de las personas con problemas de subsistencia.

En los tres casos, se ha producido un importante desarrollo organizacional. La búsqueda de una mayor eficiencia en la solución de los problemas de las participantes, así como la difusión del modelo a otros grupos, han llevado a la creación de estructuras jurídicas y organizacionales formales, produciéndose una profesionalización del personal, y una evolución de estas iniciativas hacia una mayor envergadura económica. Constituyen entonces una nueva forma de ayuda mutua, en la confluencia de la prevención social y del desarrollo comunitario.

Las tres organizaciones estudiadas han creado estructuras federativas que desarrollan actividades de apoyo a sus miembros en materia de capacitación y asesoría, y que asumen funciones de representación, interviniendo en el campo político con planteamientos relativos a las políticas públicas, defendiendo el derecho a la alimentación.

Estas organizaciones además de su contribución al mejoramiento de las condiciones materiales de vida de las familias, tienen importantes efectos sobre la capacitación de las personas participantes, y así contribuyen a la promoción de la mujer. Son orga-

nizaciones democráticas, participativas, que contribuyen a la democratización de la sociedad.

Pero estas iniciativas se inscriben en diferentes escenarios nacionales de desarrollo, que tienen repercusiones en el reconocimiento por el Estado de los aportes realizados por las asociaciones al interés general.

El examen del caso peruano pone de manifiesto las dificultades que existen en las sociedades latinoamericanas para lograr que los organismos públicos trabajen en asociación con las organizaciones autónomas de la sociedad civil en la perspectiva del interés general. Muchas veces las organizaciones comunitarias son consideradas como simples instrumentos para reforzar la posición del partido en el poder. Además, muchos programas sociales son diseñados sin tomar en cuenta la realidad sobre la cual quieren intervenir: por ejemplo, los programas de empleo exigen una presencia a tiempo completo, ignorando el rol de la participación en los comedores en el mejoramiento de la economía familiar o comunitaria.

En Chile, donde prevalece un modelo económico neoliberal, y el Estado tiene un carácter « asistencial marginal » (Salazar, 1995), la privatización de los servicios sociales se hace bajo el modelo competitivo: el gobierno escoge la firma que le producirá, al precio más bajo los servicios especificados. No se reconoce la identidad de las organizaciones comunitarias, su aportes específicos al desarrollo social.

En el caso del Quebec, con un Estado socialdemócrata, existe un mayor reconocimiento de los aportes específicos de las iniciativas comunitarias, en el plano de la formación de la mano de obra, del mejoramiento de las condiciones materiales de vida y de la producción de vínculos sociales, en los barrios afectados por altas tasas de desempleo y pobreza. Al contratar entes no gubernamentales para la producción de comidas para los escolares, se escogen deliberadamente a las organizaciones comunitarias excluyéndose a las empresas privadas, reconociendo así lo que Bloch Lainé llama las "especificidades meritorias" de las asociaciones comunitarias: el potencial de innovación social, la capacidad de deshacer las divisiones entre la acción sanitaria y social y de dirigirse al individuo en su totalidad; la capacidad de ofrecer servicios a un costo menor para la colectividad (mediante la utilización del voluntariado, y la moderación del personal en materia de aspiraciones salariales); la capacidad de mantener o reparar el tejido social (Bloch Lainé, 1994). Estas organizaciones permiten superar el carácter meramente asistencialista, compensatorio de los programas sociales y pueden contribuir a un verdadero desarrollo social.

Bibliografía

- CUENTAS, M. (1995), «Perú: comedores populares, más allá de una estrategia de sobrevivencia», en FOSIS/FOVIDA/PET, *Seminario-Taller Latinoamericano «Mujer y organizaciones de consumo en América Latina»*, Santiago de Chile : 269-86.
- FERRARI, M. I. (1995), « El programa de alimentación escolar (PAE) y la integración de la comunidad organizada como empresas concesionarias », en FOSIS/FOVIDA/PET, *Seminario Taller Latinoamericano « Mujer y organizaciones de consumo en América Latina »*, Santiago de Chile : 133-142.
- FERNÁNDEZ, M., MUNITA, F. (1995), « El programa de colaciones a niños y ancianos a través de Ollas Comunes », en FOSIS/FOVIDA/PET, *Seminario Taller Latinoamericano « Mujer y organizaciones de consumo en América Latina »*, Santiago de Chile : 143-152.
- FRÉCHETTE, L. (1997), *Les cuisines collectives du Pérou : un itinéraire de 20 ans*, GÉRIS, Groupe d'Etudes et de Recherche en Intervention Sociale, Cahiers du GÉRIS, Série Pratiques sociales no. 4, Université du Québec à Hull, Hull (Canadá).
- Lambrou, Y. (1997), « The changing role of NGOs in rural Chile after democracy », *Bulletin of Latin American Research*, 16, 1 : 107-116.
- LÓPEZ JIMENEZ, M. A. (1988), "La organización popular en Lima: de la tradición comunitaria a la participación ciudadana" en Villassante, T.R. (coord.), *Las Ciudades Hablan. Identidades y movimientos sociales en seis metrópolis latinoamericanas*. Editorial Nueva Sociedad, Caracas.
- LOVEMAN, B. (1991), « NGOs and the transition to democracy in Chile. *Grassroots Development*, 15, 2 : 8-49.
- MEDIOLI, A.M. (1995), «De la olla común a la empresa de servicios», en FOSIS/FOVIDA/PET, *Seminario Taller Latinoamericano «Mujer y organizaciones de consumo en América Latina»*, Santiago de Chile: 119-131.
- NINACS, W. (1995), "Entraide économique, création d'emplois, entreprises, politique sociale et empowerment". *Nouvelles Pratiques Sociales*, 8, 1.
- NORAZ, C-A.(1995), *Processus et stratégies d'insertion sociale dans un projet communautaire: le cas de la cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve*. Cahiers du CRISES, collection Thèses et mémoires, UQAM, Montreal.
- ORTIZ, H. Conferencia en el Centre Saint-Pierre, Montreal, 17 de Marzo de 1997.
- RAZETO, L., KLENNER, A., RAMÍREZ, A., URMENETA, R. (1991), *Las organizaciones económicas populares 1973-1990*. PET, Santiago de Chile
- RODRIGO, J. M. (1990), *Le sentier de l'audace*, L'Harmattan, Paris.
- SALAZAR, G. (1995), *Los pobres, los intelectuales y el poder. Chile, 1989-95*. PAS, Taller de reflexión. Serie Documentos de Análisis. Santiago de Chile
- SARA LAFOSSE, V. (1991), « Comedores Comunales, la mujer frente a la crisis ». PET, Santiago de Chile.

FERMENTUM, Número 24.

- I.- Tema Central. Trabajo, Familia e Identidad: Análisis socio-histórico y representaciones **Suárez de Paredes y Luz Peñalver**. 1.- Trabajo Campesino y Memoria Histórica : Entre la vocación y el hábito. **Niria Suárez de Paredes**. 2.- Representaciones, actores sociales y espacios de poder desde el enfoque interdisciplinar. **Belín Vázquez de Ferrer**. 3.- Parentesco, poder y notabilidad. Estudio de una red familiar en Mérida colonial (Venezuela). **Mercedes Ruíz Tirado**. 4.- De Campesino a Agricultor. Una visión sociohistórica de los procesos laborales y formación de identidades. **Luz Peñalver y José Flores**.
- II. Explorando la ciudad. Los Archivos Municipales del Estado Mérida. **Milagros Contreras Dávila, Robert Darío Castillo, José Gregorio Araujo y Alfredo Nadal Contreras**.

FERMENTUM, Número 23.

- I.- Tema Central. Violencia de género. Saberes, poderes y prácticas sociales. 1.- La violencia hacia la mujer. ¿Realmente cuenta?. **Ofelia Alvarez**, 2.- Globalización de la economía y violencia contra la mujer. **Maria Mies**. 3.- El estatuto teórico de la violencia de género. **Heleieth Iara Bongiovanni Saffioti** 4.- La atención psico-social a la violencia en la pareja en Venezuela. **Ofelia Alvarez**. 5.- Inteligencia emocional contra el abuso sexual infantil. **Blanca Elisa Cabral**. 6.- Violencia y construcción de la masculinidad y la feminidad. **Carmen Teresa García y Blanca Elisa Cabral**.
- II.- Explorando la ciudad. Violencia en el aula de clase. Autoritarismo versus democracia en la educación venezolana. Caso ULA- Mérida. **Maria del Pilar Quintero**.
- III.- Reseñas. Reseña de eventos científicos y cursos de post-grado.