

Soluciones de Economía espiritual

PROYECTO OLLA BENDITA

La propuesta de “olla bendita” esta creada para reorganizar, en tiempos de escasez, una forma de alimentarnos de manera equitativa y solidaria; no es sólo repartir comida, sino que es crear una sinergia entre alimentadores y alimentados, de manera más consciente para que la dignidad y el amor sean la base de esta tarea.

El mero acto de repartir comida genera inconscientemente dinámicas de jerarquías, donde los dadores están por sobre los ayudados y emocionalmente el ayudado pasa a tomar, en corto plazo, un rol pasivo que mella la autoestima y obnubila el concepto de la providencia y la capacidad para autosostenerse. Es por esta razón es que las organizaciones de caridad no terminan de sacar la pobreza de nuestra sociedad, generando (sin saberlo) una base de acomodo al “pensamiento pobre”, ya que no se está considerando la pobreza como un estado transitorio, sino más bien una condición de vida.

¿Cómo hacer entonces?

Incorporando mejoras en lo que ya existe, podemos reorganizarnos sumando otra visión y por tanto propiciando un mejor resultado.

La *olla bendita* esta abarcando aspectos más humanos como el emocional y espiritual para generar redes de fortaleza entre todos.

MÉTODO:

“Todas las manos son útiles”.

- 1) Designar el espacio de trabajo digno que debe tener utensilios de cocina, gas, agua y lavaplatos.
- 2) Equipo inicial de recolección de alimentos, cocineros, semaneros y repartidores.
- 3) Generar planilla o tabla de menú semanal para publicación.
- 4) Educar e instruir a cada participante de la mecánica operativa del programa.
- 5) Fomentar la visión de Familia Humana que somos.

ESPACIO DE TRABAJO.

Es importante organizar el espacio, ya sea permanente o temporal que se tendrá como centro operativo.

- La cocina o anillos a gas con su respectivo cilindro.
- Estantes o baúles almacenadores de mercadería que permitan resguardar de ratas y robos.
- Peroles para cocinar grandes cantidades.
- Los utensilios como son: cucharones, cucharas de madera, cuchillos para cocinar.
- Utensilios de aseo como lavalozas, cloro y detergentes. Bolsas de basura, paños de loza, esponjas, traperos y escobillones.

Son parte de lo indispensables para realizar cada día el proceso completo de cocinar, repartir y dejar mejor que como encontramos el lugar.

EQUIPO HUMANO DE TRABAJO.

Los grupos humanos de participación transversal, carecen de jefaturas, sólo está a cargo cada semana quien sea el asignado de turno según el cronograma. A su vez cada uno tiene la capacidad de participar en distintas funciones, lo que permitirá estar a todos preparados para tomar cualquier rol según sea el caso. Esto favorece la continuidad del proyecto, evitando situaciones como estancar o entrampar el funcionamiento por pequeñeces, como la falta de personas a cargo que sepan dónde y cómo hacer las cosas.

Es importante establecer desde dónde se obtendrá los materiales de trabajo y la materia prima, ya sea por recolección, donación de enseres, todo esto con el lema: *“Nada es de nadie pero se cuida como un bien de todos”*.

La meta es funcionar en todo momento con donación y recolección de mercadería.

El manejo de dineros es evitado por lo que requerimos ayudas sólo con enseres necesarios. Hemos constatado en nuestra sociedad que el manejo de donación monetaria sólo trae confusión y tergiversación de los propósitos altruistas y humanitarios.

“Todas las manos son útiles”

Las personas que reciben almuerzo deben participar en la semana tomando un rol activo y participativo, ya sea una vez cocinando, otra vez lavando, otra repartiendo y recolectando. Absolutamente nadie se queda sin DAR y esto es clave a la hora de generar una “sinergia de dignidad” que busca la implementación de este proyecto.

ORDEN Y LOGÍSTICA

Se confeccionará una tabla escrita y visible para todos, que distribuya el menú semanal, los materiales a usar y el equipo humano que se desempeñará en cada rol.

Se mantendrá la lista escrita y visible de productos actualizados en la despensa. Eso permite orden y optimización de los recursos.

Se confeccionará una tabla visible en la cocina con las medidas y proporciones de alimentos para cocinar y sazonar, ya que cocinar en grandes cantidades debe llevar medidas adecuadas. Esto hará que cada persona a cargo tenga la seguridad que estará haciendo algo de calidad para todos.

Se confeccionará un instructivo con el protocolo de higiene ambiental a la hora de cocinar y terminado de repartir los alimentos.

RESPECTO Y REVERENCIA

El nombre *Olla Bendita* está dado porque la comida una vez cocinada tiene incorporado un elemento fundamental, y es que sobre las ollas se reúne el personal a cargo y bendicen con una oración los alimentos que van a ser repartidos.

1. Dicha oración **AGRADECE** a **DIOS**, porque es por su gracia todo lo que está pudiendo llevarse a cabo.
2. **LIBERA** los alimentos de toda contaminación.
3. Lleva **SALUD** y **ARMONIA** para cada hogar donde será consumido el alimento.
4. **AMPLIFICA** prosperidad y dignidad para toda la cadena humana que participó en la realización de esa olla de comida.

EL AMOR SIN OBRAS NO ES AMOR

Decir que queremos un mundo mejor es moverse y meter las manos hasta sentir que el corazón se regocija.

Pretender que alguien sólo dé, es exprimirlo y secarlo, no hay compasión.

Pretender mayoritariamente recibir, es estancarse y no poder alcanzar la consciencia, definitivamente es no amarse.

Generamos estados de prosperidad en nuestras vidas y consciencia con todo lo creado, cuando practicamos lo que habíamos olvidado: DAR y DARNOS, porque desde allí efectivamente todos somos lo mismo.

Barbara Ortega Aguirre

Terapeuta en Bioenergía

Ciencias espirituales

Puerto Montt

Abril, 2020