

# Informe de resultados

## Encuesta sobre el funcionamiento de las Ollas comunitarias



## Índice

1. **Introducción** \_\_\_\_\_ pág.2
2. **Características generales de las ollas populares** \_\_\_\_\_ pág.. 3
3. **Condiciones en la que se preparan las ollas populares** \_\_\_\_\_ pág. 8
4. **Cuidados en la preparación** \_\_\_\_\_ pág. 10
5. **Menú, porciones y cumplimiento de los objetivos** \_\_\_\_\_ pág. 12
6. **Entrega de alimentos** \_\_\_\_\_ pág. 16
7. **Relación entre ollas y con organizaciones territoriales** \_\_\_\_\_ pág. 16

## 1. Introducción

Este informe es realizado por el Grupo de Acción Universitaria en la Emergencia Social y Sanitaria (GAUESS) del Centro Universitario Regional Litoral Norte (CENUR LN) de la sede Salto de la Universidad de la República. Este grupo se crea a instancia del Comunicado de Rectorado COVID-19 n°7, del 24 de marzo de 2020 que establece la creación de tres grupos operativos de trabajo ante la pandemia del COVID 19:

- A) Comité de Coordinación Institucional ante la situación de crisis.
- B) Comité de Seguimiento de la capacidad de atención sanitaria.
- C) Grupo de trabajo "Acción universitaria en el medio". En vista de la situación sanitaria, social y económica se propone, siendo avalado por la Comisión Directiva de la sede Salto del CENUR LN, trabajar con las ollas populares de la ciudad de Salto surgidas en su gran mayoría en el contexto de pandemia.

El objetivo general trazado por el grupo es "generar una propuesta participativa de trabajo a corto, mediano y largo plazo, entre el Grupo Universitario con referentes de ollas populares, merenderos y viandas solidarias y equipo de técnicas/os de Desarrollo Social de IS, para contribuir en la mitigación de las consecuencias sanitarias y sociales de la pandemia".

El equipo está conformado por docentes de la Facultad de Enfermería, Facultad Agronomía, Facultad de Ciencias Sociales, Facultad de Psicología, Unidades de Extensión y Comunicación, Servicio Bienestar Universitario, y estudiantes del Centro Estudiantil Intergremial (C.E.I.).

La encuesta fue realizada entre el 22 de abril y el 8 de mayo de 2020, se realizaron 47 encuestas de 52 ollas populares de la ciudad de Salto. La misma se llevó a cabo de forma telefónica teniendo en cuenta el contexto sanitario del periodo. Vale destacar que el estado de situación de las ollas es dinámico, cambiante, y que este informe viene a dar cuenta de la realidad de las mismas en un periodo acotado de tiempo.

Aborda temas como la organización de la olla (características de los grupos que las llevan adelante, antecedentes, proyecciones, origen de las donaciones), aspectos organizativos de las ollas (donde y como se realiza), aspectos en la entrega de los alimentos (procedencia de los comensales, dónde, cuándo y cómo se realiza), la interacción entre ollas y con las organizaciones barriales; así como interés en trabajar con el equipo y recibir información.

Este informe es realizado en base a los datos recabados, brindado información general, por zonas y por barrios, salvaguardando las particularidades de cada olla e identidad de las personas que las llevan adelante. El mismo tiene un carácter descriptivo de los resultados de la encuesta.



## 2. Características generales de las ollas populares:

Para agrupar las ollas y los barrios donde se realizan se dividió la ciudad en 5 grandes zonas:

**Zona Sur:** comprende los barrios hacia el Sur de Av. Juan Harriague y al este de la Av. Paysandú;

**Zona Norte:** comprende los barrios al norte de Av. Barbieri hasta Av. Blandengues;

**Zona Este Sur:** comprende los barrios situados entre Av. Blandengues hacia el este, entre la calle Juan H. Paiva y Av. Manuel Oribe;

**Zona Este Norte:** comprende los barrios situados entre Av. Luis Batlle Berres hacia el este y al sur de la Av. Manuel Oribe;

**Zona Extremo Este:** comprende los barrios al este de la calle Arenal Grande.

**Tabla Núm. 1 - Zona de la ciudad donde están ubicadas las ollas**

Zona de la Ciudad	Frecuencia	Porcentaje
Este Norte	6	12,8
Este Sur	6	12,8
Extremo Este	9	19,1
Norte	7	14,9
Sur	19	40,4
Total	47	100,0

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Como muestra la Tabla 1, 19 de las ollas (40,4 %) están ubicadas en la zona sur de la ciudad, el resto de las ollas se distribuyen equitativamente en las otras zonas de la misma.



Tabla Núm. 2 - Barrios donde se desarrollan las ollas

Zona Sur		Zona Norte		Zona Extremo Este		Zona Este Norte		Zona Este Sur	
Barrio	Cantidad de ollas	Barrio	Cantidad de ollas	Barrio	Cantidad de ollas	Barrio	Cantidad de ollas	Barrio	Cantidad de ollas
Ceibal	4	Cerro	2	Andresito	2	Caballero Nuevo	2	La Tablada	2
Don Atilio	4	Dos Naciones	1	Barrio Artigas	2	Caballero Viejo	1	Puente blanco	3
Patulé	4	Fátima	1	Burton	2	Calafi	1	Progreso	1
Salto Nuevo	2	Ayuí	2	Burton y Andresito	1	Gallino Este	1		
Patulé	1	Parque Solari	1	Los Teros	1	La Amarilla	1		
Cien Manzanas	1			Nuevo Uruguay	1				
Quiroga	1								
Yacque	1								
Total	19	Total	7	Total	9	Total	6	Total	6

Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto

La tabla muestra los 27 barrios comprendidos en las diferentes zonas de la ciudad donde se realizan ollas populares.

**Tabla Núm. 3- Tipo de grupo que conforma la olla**

Tipo de grupo	Frecuencia	Porcentaje
Club Deportivo	5	10,6
Comisión barrio	3	6,4
Compañeros	6	12,8
Familiar	7	14,9
Partido político	1	2,1
Religioso	3	6,4
Vecinos	22	46,8
Total	47	100,0

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Respecto al tipo de grupo que conforma las ollas se puede observar que 22 de las 47 ollas están organizadas por vecinos (46,8%). Le sigue las que son organizadas por familiares 7, compañeros (que no son vecinos) 6 y club deportivo 5 ollas respectivamente. Siendo 3 la de grupos religiosos y una organizadas por partidos políticos. Referente al lugar de elaboración de los alimentos en 45 casos se realiza siempre en el mismo lugar, siendo sólo 2 casos en los que se rota de lugar.

En cuanto al tiempo en que comenzaron a funcionar, 36 ollas comenzaron en el mes de marzo, 2 en abril y 9 ya funcionaban desde antes de la pandemia.

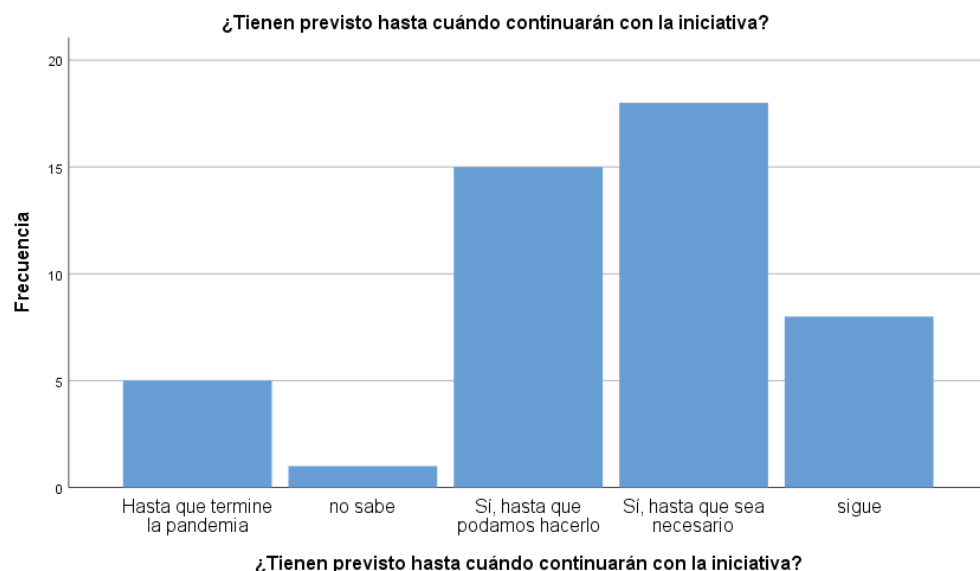
**Tabla Núm. 4 – Ollas que funcionaban antes de la pandemia por tipo de grupo**

Tipo de grupo	Frecuencia
Club Deportivo	1
Comisión barrio	1
Compañeros	0
Familiar	4
Partido político	1
Religioso	2
Vecinos	0
Total	9

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

En cuanto a las que funcionaban antes de la pandemia, 6 pertenecen a la zona sur, mientras que en las zonas este sur, este norte y norte cuentan con una cada una. De las 9 ollas, 4 son grupos familiares, 2 religiosos y 3 vinculada a clubes deportivos, comisiones barriales y partidos políticos.

## Gráfico Núm. 1 – Proyección de las ollas



Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto

En cuanto a la continuidad, 18 ollas piensan seguir hasta que sea necesario, 8 siguen más allá de la pandemia, habiendo una correspondencia entre las que venían trabajando desde antes con las que prevén continuar.

Por otra parte 15 continuarán mientras puedan hacerlo, estando su continuidad sujeta a la disponibilidad de recursos humanos, materiales, económicos, etc.

Un dato a destacar es la proyección más allá de la pandemia, punto de origen de la mayoría, tan solo 5 manifiestan que una vez pasada la misma dejarían de brindar alimentación.

Para complementar lo anterior se puede observar el siguiente cuadro por zonas.

## Tabla Núm. 5- Proyección de las ollas por zona

Zona de la ciudad	Continuidad de la Olla					Total
	Hasta que termine la pandemia	No sabe	Sí, hasta que podamos hacerlo	Sí, hasta que sea necesario	Sigue	
Este Norte	0	0	1	5	0	6
Este Sur	1	0	0	4	1	6
Extremo Este	2	1	2	3	1	9
Norte	0	0	4	1	2	7
Sur	2	0	8	5	4	19
Total	5	1	15	18	8	47

Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto

Se puede observar que en la zona este norte, este sur y norte los casos responden que seguirán hasta que sea necesario; en la zona sur las respuestas se concentran en "hasta que podamos hacerlo" y "hasta que sea necesario", además de las que siguen; y en la zona extremo este las respuestas están distribuidas.

Respecto al número de veces por semana que se realiza la olla se puede observar el siguiente cuadro

**Tabla Núm. 6- Veces por semana que realizan las ollas**

Veces por semana	Frecuencia	Porcentaje
1	9	19,1
2	14	29,8
3	10	21,3
4	3	6,4
5	2	4,3
6	5	10,6
7	4	8,5
Total	47	100,0

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

De la frecuencia de días se desprende que 33 de las 47 ollas cocinan 1, 2 y 3 veces a la semana, mientras que 9 lo hacen 6 y 7 veces a la semana.

**Tabla Núm. 7 - Veces a la semana que ofrecen la alimentación por zona.**

Zona de la ciudad	¿Cuántas veces a la semana ofrecen la alimentación?							Total
	1	2	3	4	5	6	7	
Este Norte	1	1	3	0	0	0	1	6
Este Sur	2	0	0	0	1	2	1	6
Extremo Este	0	4	2	0	1	1	1	9
Norte	4	1	1	1	0	0	0	7
Sur	2	8	4	2	0	2	1	19
Total	9	14	10	3	2	5	4	47

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

En cuanto a la veces de la semana que ofrecen alimentos por zona, observamos que:

**Zona Este Norte:** De las 6 ollas que se realizan, 1 olla ofrece 1 vez a la semana, 1 olla ofrece 2 vez a la semana, 3 ollas ofrecen 3 veces a la semana y 1 olla ofrece los 7 días de la semana.

**Zona Este Sur:** De las 6 ollas que se realizan, 2 ollas ofrece 1 vez a la semana, 1 olla ofrece 5 veces a la semana, 2 ollas ofrecen 6 veces a la semana y 1 olla ofrece los 7 días de la semana.

**Zona Extremo Este:** De las 9 ollas que se realizan, 4 ollas ofrece 2 veces a la semana, 2 ollas ofrece 3 veces a la semana, 1 olla ofrece 5 veces a la semana, 1 olla ofrece 6 veces a la semana y 1 olla ofrece los 7 días de la semana.



Zona Norte: De las 7 ollas que se realizan, 4 ollas ofrecen 1 vez a la semana, 1 olla ofrece 2 veces a la semana, 1 olla ofrece 3 veces a la semana, 1 olla ofrece 4 días de la semana.

Zona Sur: De las 19 ollas que se realizan, 2 ollas ofrecen 1 vez a la semana, 8 ollas ofrece 2 veces a la semana, 4 ollas ofrecen 3 veces a la semana, 2 ollas ofrecen 4 veces a la semana, 2 ollas ofrecen 6 veces a la semana y 1 olla ofrece los 7 días de la semana.



### 3. Condiciones en la que se preparan las ollas populares.

**Tabla Núm. 8 - Cantidad de participantes en la elaboración**

Nº de participantes	Frecuencia	Porcentaje
1	1	2,1
2	2	4,3
3	3	6,4
4	9	19,1
5	13	27,7
6	6	12,8
7	4	8,5
Más de 7 personas	9	19,1
<b>Total</b>	<b>47</b>	<b>100,0</b>

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

La media de personas que participan en la elaboración es de 5; concentrándose el 60% de las ollas entre 4 y 6 integrantes. Se destacan también las ollas que son elaboradas por más de 7 personas (9 casos). En cuanto a la continuidad de quienes participan, 42 de 47 ollas responden que el grupo es estable.

En cuanto al equipamiento todas las ollas tienen heladeras o freezer donde guardar los alimentos, el almacenamiento se da en la mayoría de los casos en la casa de algunos de los integrantes de la olla, y en otros en clubes o locales disponibles como salón comunal etc.

**Tabla Núm. 9 – Tipo de donación**

Tipo de donación	Frecuencia	Porcentaje
Alimentos	41	87,2
Alimentos, Vales de comercios	1	2,1
Dinero, Alimentos	5	10,6
Total	47	100,0

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

En cuanto a las donaciones el 87,2% se da en alimentos, recibiendo también donaciones en dinero o vales de comercio.

Es de destacar que de la encuesta surge que también se reciben donaciones de vecinos familiares, instituciones públicas, organizaciones sociales y en algunos casos de productores rurales directamente.

**Tabla Núm. 10 – Lugar donde realizan pelado y trozado de verduras**

Lugar	Frecuencia	Porcentaje
En espacios abiertos	22	46,8
En lugares cerrados que no son cocina	10	21,3
En una cocina	15	31,9
Total	47	100,0

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

El pelado y trozado de verduras se realiza en 15 casos en una cocina; mientras que en 32 casos en espacios que no son cocinas.

**Tabla Núm. 11- Espacios donde se cocinan las ollas por zona**

Zona de la ciudad	Habitualmente cocinan en		Total
	Espacios abiertos	Espacios cerrados	
Este Norte	2	4	6
Este Sur	6	0	6
Extremo Este	6	3	9
Norte	4	3	7
Sur	16	3	19
Total	34	13	47

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Respecto al espacio donde se cocinan los alimentos, tal como lo muestra la siguiente tabla, 34 ollas manifiestan hacerlo en espacios abiertos, mientras que 13 lo realizan en espacios cerrados.



## 4. Cuidados en la preparación

### Tabla Núm. 12 - Lugar en el que se hace la limpieza y desinfección de los alimentos

Lugar	Frecuencia	Porcentaje
En ambos	1	2,1
En la casa de algún/a integrante	34	72,3
En un local (Club, salón, Iglesia)	12	25,5
Total	47	100,0

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

En cuanto a la limpieza y desinfección de los alimentos, 34 de los casos (72,3%) de 47 ollas destacan que la misma se realiza en la casa de alguno de los integrantes de la olla.



### Tabla Núm. 13 - Productos utilizados para la desinfección de alimentos: Lavado

Productos utilizados	Frecuencia	Porcentaje
Alcohol	1	2,1
Hipoclorito de sodio	14	29,8
Hipoclorito de sodio, Alcohol	2	4,3
Jabón líquido	6	12,8
Jabón líquido, Hipoclorito de sodio	20	42,5
Jabón líquido, Hipoclorito de sodio, Alcohol	4	8,5
Total	47	100,0

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Respecto a los productos utilizados para desinfectar los alimentos como el lavado de las verduras, se destaca el uso hipoclorito de sodio que está presente (solo y combinados con otros productos) en 40 ollas y del jabón líquido (solo y combinados con otros productos) presente en 30 ollas.

**Tabla Núm. 14 - Forma utilizada para la desinfección de alimentos; Enjuague**

Forma de desinfección	Frecuencia	Porcentaje
Enjuague con productos sin esponjeado	10	21,3
Enjuague con productos y esponjeado	17	36,2
Enjuague sin productos ni esponjeado	3	6,4
Inmersión de alimentos con productos y esponjeado	17	36,2
Total	47	100,0

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Respecto a la forma de desinfección de los alimentos, como el enjuague de las verduras, encontramos que se destaca que el 17 (36,2%) enjuagan las verduras con productos y esponjeado, inmersión de alimentos con productos y esponjeado.

De la encuesta surge que en cuanto a la desinfección de utensilios, 28 ollas manifiestan realizarlo con hipoclorito, 18 con jabón líquido y una con alcohol. Respecto al número de veces que lo realizan, 19 manifiestan que lo realizan 2 veces, 14 que lo realizan 3 veces y 14 que lo realizan una sola vez en el transcurso de la preparación de los alimentos.

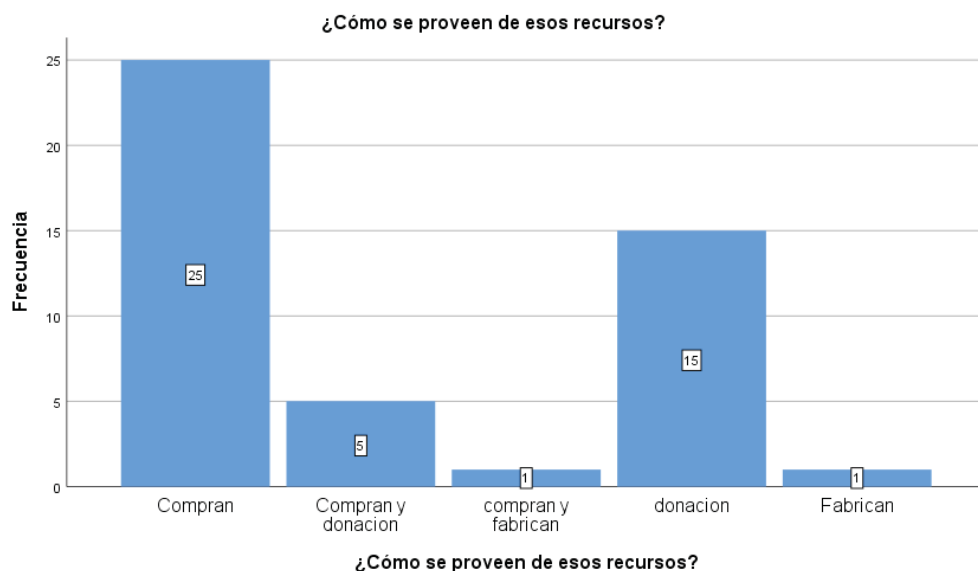
**Tabla Núm. 15 – Prendas de Protección**

Prendas de protección	Frecuencia	Porcentaje
Gorra	1	2,1
Guantes	1	2,1
Tapabocas	3	6,4
Tapabocas, Delantal	1	2,1
Tapabocas, Guantes	5	10,6
Tapabocas, Guantes, Delantal	14	29,8
Tapabocas, Guantes, Delantal, Gorra	16	34,0
Tapabocas, Guantes, Gorra	6	12,8
Total	47	100,0

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Respecto a las prendas de protección personal (guantes, tapaboca, delantal y gorra), en 16 manifiestan que usan las 4 prendas; en 14, tapabocas, guantes y delantal; en 6, tapabocas, guantes y gorra. La prenda más usada es el tapaboca presente en 45 ollas; y la prenda menos usada es la gorra, presente en 23 ollas.

## Gráfico Núm. 2 - Forma de acceso a las prendas de protección



Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto

Las formas por la cual acceden a las prendas de protección son, la compra en 25 ollas, la donación en 15 y la compra y donación en 5. La fabricación está presente solamente en 2 ollas.

## 5. Menú, porciones y cumplimiento de los objetivos

Respecto al menú, de la encuesta surge que 40 ollas manifiestan que lo eligen según la disponibilidad de alimentos.

### Tabla Núm. 15 - Comidas realizadas con mayor frecuencia

Comidas de mayor frecuencia	Frecuencia	Porcentaje
Arroz con lentejas	4	8,5
En sopados	19	40,4
Fideos con tuco	3	6,4
Guisos	18	38,3
Polenta	1	2,1
Variado	2	4,3
Total	47	100,0

Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto

De las comidas realizadas con mayor frecuencia, el ensopado (19) y el guiso (18) son las comidas más frecuentes, siendo un 78,7% de las respuestas.

Los ingredientes de mayor acceso según lo manifestado por los referentes de las ollas son arroz y fideos; lentejas, verduras (zapallo, boniato), aceite y salsa de tomate. Mientras que los insumos de más difícil acceso más mencionados son la carne, el poroto, lenteja, papa, cebolla.

Respecto a las frutas, 23 han respondido que han conseguido frutas en alguna ocasión; en cuanto a postres elaborados 35 manifiestan que no han podido brindar.

**Tabla Núm. 16 – Cantidad de porciones**

Cantidad Porciones	Frecuencia	Porcentaje
Entre 101 y 150	14	29,8
Entre 151 y 200	14	29,8
Entre 201 y 250	11	23,4
Entre 350 y 450	1	2,1
Entre 50 y 100	1	2,1
Entre 51 y 100	4	8,5
Mas de 250	1	2,1
Menos de 50	1	2,1
Total	47	100,0

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Respecto a la cantidad de porciones que realizan las ollas encontramos que 14 realizan entre 101 y 150, 14 entre 151 y 200, 11 entre 201 y 250; concentrándose en este rango de porciones el 83% de los casos.

La tendencia general se mantiene en proporciones similares, concentrándose la cantidad de ollas de entre 101 y 250 personas.

**Tabla Núm. 17 – Frecuencias y porciones**

¿Cuántos platos preparan por día?	¿Cuántas veces a la semana ofrecen la alimentación?							Total
	1	2	3	4	5	6	7	
Entre 350 y 450	0	0	1	0	0	0	0	1
Más de 250	0	1	0	0	0	0	0	1
Entre 201 y 250	3	3	3	2	0	0	0	11
Entre 151 y 200	3	6	4	1	0	0	0	14
Entre 101 y 150	3	2	2	0	1	3	3	14
Entre 51 y 100	0	1	0	0	1	2	1	5
Menos de 50	0	1	0	0	0	0	0	1
Total	9	14	10	3	2	5	4	47

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Se estima una 20. 000 porciones semanales que ofrecen las ollas. Este dato tiene cierta complejidad ya que el número de porciones, así como de comensales de las ollas varía de forma continua.



**Tabla Núm. 18 – Cantidad de porciones por zona**

Zona de la ciudad	¿Cuántos platos preparan por día?								Total
	Entre 101 y 150	Entre 151 y 200	Entre 201 y 250	Entre 350 y 450	Entre 50 y 100	Entre 51 y 100	Mas de 250	Me-nos de 50	
Este Norte	4	0	1	0	0	0	0	1	6
Este Sur	2	1	1	0	1	1	0	0	6
Extremo Este	2	4	1	1	0	1	0	0	9
Norte	3	2	2	0	0	0	0	0	7
Sur	3	7	6	0	0	2	1	0	19
Total	14	14	11	1	1	4	1	1	47

Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto

**Tabla Núm. 19 – Abastecimiento por zona**

Zona de la ciudad	¿Logran abastecer a todas las personas que se acercan a la olla?		Total
	No	Sí	
Este Norte	5	1	6
Este Sur	4	2	6
Extremo Este	1	8	9
Norte	0	7	7
Sur	4	15	19
Total	14	33	47

Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto

En 33 casos se manifiesta que se logra abastecer a quienes se acercan a las ollas, mientras que en 14 no logran abastecer a todos. El no abastecimiento a todos los comensales se evidencian en las zonas Este Norte, Este Sur, Sur y Extremo Este. Los casos preocupantes se ubican en la zona Este Sur y Este Norte.

**Tabla Núm. 20 – Abastecimiento Zona Este Sur**

Barrio	Logran abastecer a todos los comensales que se acercan a la olla		Total
	No	Sí	
Caballero Nuevo	2	0	2
Caballero Viejo	1	0	1
Calafi	1	0	1
Gallino Este	0	1	1
La Amarilla	1	0	1
Total	5	1	6

Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto

Del abastecimiento de las ollas a todos los comensales, en zona Este Sur, se observa que en barrio Gallino Este se abastece al 100% de las personas, mientras que un 83,3% no.

Tabla Núm. 21 – Abastecimiento Zona Este Norte

Barrio	Logran abastecer a todos los comensales que se acercan a la olla		Total
	No	Sí	
La Tablada	1	0	1
Progreso	0	1	1
Puente blanco	3	1	4
Total	4	2	6

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Del abastecimiento de las ollas en zona Este Norte, se observa que se realiza ollas en barrio Progreso y Puente blanco (33,3%), habiendo un desabastecimiento del 66,6% en las demás.



Tabla Núm. 22 – Abastecimiento Zona Sur

Barrio	Logran abastecer a todos los comensales que se acercan a la olla		Total
	No	Sí	
Patulé	0	1	1
Ceibal	0	4	4
Cien Manzanas	0	1	1
Don Atilio	1	3	4
Olla Rotativa. en la Esperanza, Libertad, Club tigre, Arralde	0	1	1
Patulé	3	1	4
Quiroga	0	1	1
Salto Nuevo	0	2	2
Yacque	0	1	1
Total	4	15	19

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Del abastecimiento de las ollas en zona Sur, se evidencia que un 78,9% abastece a todas las personas, siendo un 21% que no logra abastecer.



## 6. Entrega de alimentos

En la totalidad de las ollas, los comensales reciben su vianda en el lugar que se realiza la misma; de las cuales 45 esperan en lugares abiertos. La entrega de la comida en 36 ollas lleva una hora o menos; en 7 casos dos horas y en 4 casos más de 3 horas.

En cuanto a las medidas de seguridad, de protección al contagio del COVID 19; 41 referentes manifiestan que se respeta la distancia recomendada y que va un integrante por familia. Respecto al perímetro, 46 de 47 dicen marcar una distancia entre la olla y la zona de entrega de alimentos.

Respecto al registro de los comensales 43 ollas manifiestan que llevan el mismo. Los comensales son mayoritariamente del barrio y de barrios cercanos.

**Tabla Núm. 23 – Procedencia de los comensales**

Procedencia	Frecuencia	Porcentaje
El barrio	16	34,0
El barrio, De otros barrios cercanos	25	53,2
El barrio, De otros barrios cercanos, De otros zonas de salto	5	10,6
El barrio, De otros zonas de salto	1	2,1
Total	47	100,0

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Los mismos se enteran de la olla por el denominado "boca a boca" en su mayoría, apoyado en algunos casos por redes sociales y carteles ubicados en el lugar.

## 7. Relación entre ollas y con organizaciones territoriales

**Tabla Núm. 24- Contacto entre ollas por zona**

Zona de la ciudad	Tiene contacto		Total
	No	Sí	
Este Norte	2	4	6
Este Sur	2	4	6
Extremo Este	2	7	9
Norte	2	5	7
Sur	6	13	19
Total	14	33	47

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Respecto al contacto con otras ollas, en 33 casos manifiestan que tiene contacto; mientras que 14 no lo han tenido. Respecto a las zonas se puede observar que en la zona sur y extremo este hay más contacto entre las ollas.

Tabla Núm. 25 – Intercambio entre ollas

Zona de la ciudad	¿Ha tenido intercambio de alimentos, utensilios, información con otras ollas?		Total
	No	Sí	
Este Norte	2	4	6
Este Sur	5	1	6
Extremo Este	5	4	9
Norte	3	4	7
Sur	7	12	19
Total	22	25	47

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

El intercambio de alimentos de alimentos, utensilios, información es menor; 25 manifiestan que han tenido intercambios, mientras que 22 no han tenido. Las ollas de la zona sur se destacan como las de mayor intercambio.

Tabla Núm. 26 - Intercambio con organizaciones territoriales

Zona de la ciudad	Ha tenido intercambio con organizaciones territoriales		Total
	No	Sí	
Este Norte	2	4	6
Este Sur	3	3	6
Extremo Este	7	2	9
Norte	5	2	7
Sur	13	6	19
Total	30	17	47

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

Respecto al intercambio de alimentos, utensilios, información, recibir donaciones con organizaciones de la zona 30 ollas manifiestan que no han tenido intercambios, mientras que 17 ollas si lo han tenido; como organizaciones se destacan los clubes deportivos en el préstamo de utensilios (ollas por ejemplo) y espacio. En este sentido se destacan las ollas de la zona sur y zona norte.

**Tabla Núm. 27- Opinión sobre la importancia del intercambio entre ollas**

Zona de la ciudad	¿Considera necesario poder coordinar con otras ollas, instituciones u organizaciones?			Total
	No	NS/NC	Sí	
Este Norte	2	0	4	6
Este Sur	2	0	4	6
Extremo Este	0	0	9	9
Norte	2	0	5	7
Sur	6	1	12	19
Total	12	1	34	47

*Elaboración propia en base a encuesta de olla populares de la ciudad de Salto*

En cuanto a la identificación de la necesidad de coordinar con otras ollas, organizaciones e instituciones 34 visualizan la necesidad y 12 no lo visualizan. Por cada zona, en amplia mayoría se identifica la necesidad.

Respecto a que coordinar entre ollas las opiniones mayoritarias van en la dirección de intercambio de alimentos y utensilios, coordinación de días, conocer días que se realizan ollas para difundir e información.





CENUR  
Litoral Norte  
Salto



UNIVERSIDAD  
DE LA REPÚBLICA  
URUGUAY

## Campaña COVID19 - Cenur Litoral Norte - Udelar

