

# Diputado Cuello y Concejales López proponen remunerar a personal de ollas comunes en zona siniestrada

El diputado Luis Cuello, el concejal Nicolás López y la Coordinadora “Levantemos los Cerros”, dieron a conocer una propuesta que busca **remunerar al personal que trabaja en las ollas comunes de las zonas afectadas por el mega incendio de la región de Valparaíso**, a través de un programa especial de empleo.

Respecto a la medida, el diputado Luis Cuello explica la propuesta que presentarán al gobierno y que busca hacer sostenible la ayuda a la población damnificada:

<https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2024/03/cuello-cuna-1.mp3>

Por otro lado, el parlamentario recalcó que son 70 las ollas comunes que funcionan para este fin en la región, y si bien el gobierno ha hecho un esfuerzo significativo en apoyo a estas iniciativas, “es necesario hacer uno mayor para asegurar lo básico que es la alimentación”, sostuvo.

<https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2024/03/cuello-cuna-2.mp3>

Por su parte, el concejal viñamarino, Nicolás López, describió la situación que afecta a estas organizaciones que preparan a diario miles de raciones de alimento, y que hoy tienen que enfrentar la falta de insumos, el desgaste de sus voluntarios y el que además, ellos deban integrarse a sus rutinas laborales:

<https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2024/03/cuello-cuna-3.mp3>

Frente a esto, López señaló que como Coordinadora Levantemos los Cerros proponen al gobierno buscar la manera de remunerar a las personas que componen las ollas comunes de Valparaíso, entendiendo que es una responsabilidad cedida por el Estado:

<https://radionuevomundo.cl/wp-content/uploads/2024/03/cuello-cuna-4.mp3>

A su vez, la presidente de la UNCO de Achupallas, Juanita Villalón, mostrándose preocupada por la situación actual de las ollas comunes e indicando que la reconstrucción es “para largo”, apuntó que sería “súper importante” que las autoridades “ayudarán a las personas que trabajan en las ollas comunes con un sueldo”. “Sobre todo donde hacen una gran cantidad de alimento, donde las ollas comunes hacen sobre 250 raciones, 400 y a veces muchas más, y además están entregando pan, y también tratan de llevar en la noche consomé o comida caliente, porque por las noches ya empezó en nuestro sector a hacer mucho frío”, agregó la dirigente.