



# RECETAS de *Solidaridad*

Relatos  
**COMEDORES PARROQUIIALES**  
de la Arquidiócesis de Santiago



**SOLIDARIDAD HOY**



**Vicaría de Pastoral Social Caritas  
Arzobispado de Santiago**

Diseño y diagramación  
**Edith Ortiz Parra**

Impreso por:  
**Grafic Suisse**

200 ejemplares

---

Santiago de Chile, noviembre de 2022

# PRESENTACIÓN

Como nos ha dicho el Papa Francisco, la solidaridad es “compartir lo poco que tenemos con quienes no tienen nada, para que ninguno sufra. Mientras más crece el sentido de comunidad y de comunión como estilo de vida, mayormente se desarrolla la solidaridad”.

Muchas comunidades parroquiales son testimonio de este llamado, impulsando iniciativas en favor de personas y familias que viven situaciones de pobreza y vulnerabilidad. Una de las obras más importantes y masivas en nuestra Arquidiócesis han sido los comedores solidarios.

Durante la pandemia por Covid-19 y ante la crisis socioeconómica surgida, los comedores respondieron activamente a la falta de alimentación que muchas familias se vieron obligadas a enfrentar. Surgieron así, nuevos grupos en las parroquias que se organizaron para cumplir dicha tarea. Durante el 2020, en la Arquidiócesis de Santiago llegaron a ser 113 iniciativas distintas, movilizando a 925 voluntarios y atendiendo a un total de 15.300 beneficiarios con 49.819 raciones por semana. Todos estos comedores autogestionados por sus propios integrantes.

A través de la campaña #ContigoHermano, la Vicaría de Pastoral Social Caritas ha recibido donaciones de personas particulares, comunidades parroquiales, fundaciones, empresas y aportes estatales. Esto permitió colaborar con un grano de arena a esta labor comunitaria, complementando y fortaleciendo a muchos grupos en los últimos 3 años, a través de transferencias directas, alimentos, artículos de protección e higiene, equipamiento, mejoramiento de infraestructuras y capacitación.

Con la finalidad de compartir y reconocer el importante trabajo que realizan los comedores solidarios, presentamos este documento que hemos llamado “Recetas de Solidaridad”, reconociendo que detrás de cada obra hay mujeres y hombres que son testimonio del amor de Dios y expresión viva del milagro de Jesús que multiplica los panes, protagonistas en la construcción del Reino.

Agradecemos el trabajo de cientos de voluntarios y esperamos que los testimonios que aquí se comparten, inspiren a muchos más a hacer vida el Evangelio en sus comunidades.

**P. Jaime Tocornal Vial**  
Vicario de Pastoral Social Caritas



## COMEDORES PARROQUIALES: Un testimonio de solidaridad, que acompaña a las personas que más lo han necesitado

*Hasta noviembre de 2022, se registran 65 comedores parroquiales, en que más de 550 voluntarios brindan un servicio extraordinario y sigiloso, para hacer frente a la difícil realidad social y económica de las familias de la Región Metropolitana.*

Cada mañana, alguna parroquia, capilla o comunidad se transforma en una cocinería, en que el sonido de las ollas y el fresco olor de las verduras convoca a numerosos voluntarios y voluntarias, con una sola misión: Preparar platos de comida caliente que permitan alimentar y entregar un mensaje de esperanza a las familias más vulnerables de la Arquidiócesis de Santiago.

Se trata de los *Comedores Solidarios Parroquiales*, cuyos inicios se remontan en algunos casos, hace más de treinta años y que durante la pandemia de Covid-19, desempeñaron un papel importante, activando la solidaridad, la corresponsabilidad, y revalorizando la importancia de la comunidad. Actualmente, existen alrededor de 65 comedores parroquiales, conformados por aproximadamente 550 personas, quienes alimentan a aproximadamente 7.470 comensales, con 24.126 raciones por semana.

En este contexto, la Vicaría Pastoral Social Caritas, ha desarrollado un trabajo colaborativo sin descanso, en que apuestan por fomentar y potenciar estas iniciativas sociales locales, fortaleciendo los grupos por medio de apoyo técnico y económico. Este trabajo se ha intensificado en los próximos meses, pues, los efectos de la crisis sanitaria han derivado en una emergencia económica y social, cuya magnitud y consecuencias han tenido un impacto dramático en las familias de escasos recursos.





## Puede **VENIR** la persona que lo desee ■ ■ ■

“El comedor lo defino como un comedor abierto, que puede venir la persona que lo desee. Hacemos lo mejor que se pueda, con los recursos que tenemos y también hemos puesto de nuestra parte para que las cosas funcionen, porque hay que ponerle hombro. Para abastecernos, vamos a Lo Valledor, o vamos a las ferias cercanas. Siempre tenemos un almuerzo completo, con plato de fondo, pan amasado, ensalada y postre.



Ahora estamos con 100 entregas cada día. Los lunes se hacen legumbres con arroz, longanizas. Otras veces hacemos pantrucas, carne molida, caldo, cuando hace frío. Los miércoles hacemos lo que haya de proteína. Desde la pandemia entregamos las colaciones y colocamos una mesa para entregar las raciones. Nos reunimos a rezar, instalamos las mesas para que coman, les ponemos ropa o lo que tengan, para que ellos busquen o les sirva”.



**CARMEN GLORIA JARA,**  
58 AÑOS

**Comedor Solidario  
San Gaspar Bertoni,  
Parroquia Divino Redentor,  
La Florida.**



# Las personas se ACERCAN de una u otra forma al Señor ■■■

“Nuestro comedor se gestó gracias al padre Milan Tisma, fallecido en noviembre de 2021. En su labor pastoral, vio las necesidades del sector y se dio cuenta que había mucha gente en situación de calle. Él nos convenció para participar de esta obra y recuerdo que el primer día, estuvimos esperando como 3 horas a las personas y les dimos almuerzo a 50 personas.

Desde que iniciamos, siempre las dudas estuvieron. De que no íbamos a ser capaces, con temor a no poder entregar colaciones, pero nos dimos cuenta que esto se va dando de a poco. Hoy llega gente desde muy temprano. Nosotros estamos desde las 8:00 de la mañana y repartimos los almuerzos a las 13:00 horas. Estamos entregando cerca de 200 colaciones y las personas lo agradecen. Nos encontramos con ellos, y cuando hablamos con ellos, nos dicen ‘el Señor les bendiga’. Estamos entregando esta colación y las personas se acercan de una u otra forma al Señor”.



**LENIN  
GUERRERO,**  
51 AÑOS

Comedor Solidario Padre Milan,  
Capilla Santa Ana, Recoleta.



# Parece que me faltarán años para seguir AYUDANDO ■■■

Nuestro comedor fue fundado a fines de los años 80, por las Hermanas de la Providencia. Abrimos las puertas los lunes, miércoles y viernes, y damos un promedio de 70 almuerzos. Además, gestionamos el trabajo en redes para ayudar a solucionar distintas necesidades de las personas que visitan el comedor, y a veces, entregamos vestuario y frazadas para las personas en situación de calle.

A lo largo de estos años, hemos visto a médicos, profesionales, con idiomas que buscan un plato de comida y viven en la calle. Como dueña de casa, me gusta darles de todo. Tengo porotos, ensaladas, postres. Luego de que están instalados en el comedor, hay una oración que compartimos y después les servimos su comida. Dios ha estado siempre presente en este proyecto. Incluso tenemos a un muchacho que vivió en la calle y desde hace un par de años, se transformó en nuestro cocinero. Con la pandemia no se pudo atender dentro del comedor, pero se les entregaba una vianda de plumavit con su colación. Nunca había estado a cargo, hasta ahora, y para mí ha sido un trabajo que me llena, que parece que me faltarán años para seguir ayudando.

**JUANITA TAPIA**

78 AÑOS

Comedor Emilia Gamelin,  
Providencia



# Hemos ABRAZADO las fragilidades de las personas ■■■

Entre cuatro comunidades damos vida al comedor, que ya tiene más de 15 años. Yo lo defino como un comedor abierto, en el que puede acudir cualquier persona, y está en uno de los sectores más vulnerables de la comuna. Sin embargo, la llegada de la pandemia nos hizo cerrar las puertas y hoy hacemos entrega de alimentos en la entrada de la capilla.

Todo se piensa en el Cristo que sufre, en ese hermano que no espera nada y que le damos todo y debemos desgastarnos para darles una vida mejor, para compartir. Desde el inicio hemos visto cómo han venido personas, que luego se han ido o fallecido. Cada realidad es muy especial. Aunque estamos un poco alarmadas por la economía, damos 130 raciones y gracias a los proyectos, hemos renovado nuestras ollas, nuestra cocina. En cuanto nos indican, postulamos a diferentes fondos, para así financiar esta obra. Gracias a esta experiencia, hemos abrazado las fragilidades de las personas, cuyas realidades nos han enseñado a mirarlas con sus historias y a descubrir el amor del Señor.

## IVETTE ELGUETA

56 AÑOS

Comedor Solidario Del Monte Carmelo, Capilla Sagrada Familia, Pedro Aguirre Cerda





## Estamos VISIBILIZANDO a la persona y su vida ■■■

Entre el estallido social y la pandemia, muchas familias migrantes se instalaron cerca de nuestra parroquia. Fue en ese momento cuando contacté a José Luis Palacios, un amigo de la parroquia y juntos contactamos al padre Eduardo Pérez-Cotapos, quien generosamente nos ayudó facilitando un lugar de la parroquia. Hoy, cocinamos de lunes a domingo y hoy cocinamos para los vecinos que la están pasando mal en las cercanías de nuestra comunidad.

Vemos que Jesús está viviendo en la calle en estos minutos. No es simplemente un plato de comida, sino que estamos visibilizando a la persona y su vida. No cocinamos con grandes aliños, incluimos verduras y tenemos una nutrición más balanceada para nuestros adultos mayores. Si el día de mañana no estamos, esta obra tiene que seguir ayudando, pues, nace desde el amor, desde la empatía.

**CLAUDIA INOSTROZA**  
60 AÑOS

Olla solidaria parroquia  
La Anunciación del Señor,  
Providencia.





## El ingrediente principal de nuestros platos es el AMOR ■■■

El 2016 conformamos nuestra comunidad de base, en que comenzamos a ir a hospitales y servicios de urgencia para entregar té o sándwich. Luego, profundizamos en este voluntariado, acompañando una Casa de Acogida, ubicada en Padre Hurtado. Los rostros que habían en ese lugar, hasta hoy nos conmueven, aunque tuvimos que dejar de ir durante la pandemia. Aún así, continuamos entregando almuerzos y entregamos alrededor de 60 platos cada 15 días.

Somos 13 personas, quienes participamos además, en otras iniciativas pastorales. Vamos al sector del ferrocarril, donde estaba la Fisa. El ingrediente principal de nuestros platos es el amor a los demás, a los desprotegidos y las ganas de ayudar. Hay personas que agradecen el alimento con tanto cariño, y que el sacrificio que hacemos, vale la pena. Como diría don Orione: «Solo los gestos concretos demuestran la fuerza del amor»



**PAULA SOZA**  
49 AÑOS

Comunidad cristiana de base  
parroquia San José Benito  
Cottolengo, Cerrillos

# Nos mantiene el amor a DIOS, el amor al prójimo ■■■

Preparamos y entregamos almuerzos los días martes a viernes por la mañana. Las personas a quienes les entregamos alimentos, viven en la calle y otros, quienes han estado mal económicamente, o por falta de trabajo, los anotamos en una libreta y el padre Ignacio Pérez, párroco de nuestra comunidad, les va a visitar y les ayudamos con ropa, comida, mercadería, dependiendo de la necesidad.

Vienen de sectores vulnerables o de la calle y hacen la fila en las afueras de la parroquia. A veces vienen bajo los efectos de las drogas o el alcohol, u otras veces no han consumido nada en días. Con ellos, conversamos y les alentamos a que salgan de esa realidad y les damos un plato de comida con un refresco. No es fácil estar acá, para preparar, para hacerse el tiempo para cocinar o lavar las ollas, pero nos mantiene el amor a Dios, el amor al prójimo, porque sabemos que es su única comida.



## ERICA LARA

66 AÑOS

Comedor Solidario parroquia  
Santa María Magdalena, Puente Alto



# RECETARIO



Porque detrás de cada plato, hay un testimonio de esperanza que se comparte a las demás personas, las voluntarias y voluntarios de los comedores solidarios de la Arquidiócesis de Santiago comparten dos de sus recetas más importantes, las cuales alimentan y colman de esperanza a aquellos que más lo necesitan.

En este recetario, se destaca el método con que preparan sus alimentos y advierten que siempre son preparados con mucha dedicación, pensando siempre en sus comensales. Es por ello, que el ingrediente secreto que se debe añadir es el amor.

## GARBANZOS CON LONGANIZA

Colaboración hecha por las voluntarias y voluntarios del Comedor Solidario Emilia Gamelin, de las Hermanas de la Providencia, Zona Centro.

Preparación para 50 personas

### INGREDIENTES:

- 6 kilos de garbanzos.
- 1 1/2 kilo de arroz.
- 16 longanizas.
- Sofrito (cebolla, zanahoria, pimentón, orégano, ají de color, comino, ajo)
- 4 Lechugas / 6 limones medianos para la ensalada.
- 50 marraquetas.
- 12 litros de jugos.

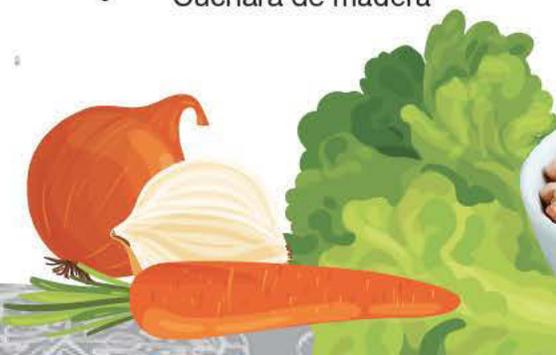
### UTENSILIOS:

- Fondo
- Sartén
- Tabla de picar
- Cuchillo
- Fuente grande y colador
- Cucharón
- Cuchara de madera

### PREPARACIÓN:

1. Se remojan los garbanzos desde el día anterior
2. Se cuecen los garbanzos con agua fría y sal
3. Cuando los garbanzos están alcanzando el hervor, se prepara el sofrito
4. Se comprueba si los garbanzos están blandos. Si es así, se agrega el sofrito junto a las longanizas picadas en trozos grandes.
5. Se espera que una vez agregado el sofrito, la preparación alcance el hervor.
6. Al alcanzar el hervor, se agrega el arroz.
7. Se prepara la ensalada, lavando las hojas de lechuga, secándolas y luego aliñando con limón, aceite y sal.

*Secretos de cocina:* Al poner a remojar los garbanzos se les agrega sal. Si a pesar de remojar los garbanzos éstos al prepararlos no se ablandan, se agrega una cucharada de bicarbonato durante la preparación.



12



# BUDÍN DE JUREL CON ARROZ

Colaboración hecha por voluntarias del Comedor Solidario parroquia Del Monte Carmelo

Preparación para 130 personas.

## INGREDIENTES:

- 36 tarros de jurel
- 10 kgs. arroz
- 20 paquetes queso rayado
- 15 huevos
- 6 cebollas cortadas en cuadritos pequeños
- 4 ajos picados finamente
- ½ Kg de zanahoria rayada
- Pan rallado o harina sin polvo
- Sal, pimienta, comino, orégano, ají de color.
- Agua caliente

## UTENSILIOS:

- |                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| • Fondo                | • Rayador                    |
| • Sartén               | • Fuente grande para hornear |
| • Horno                | • Recipiente de plástico     |
| • Tostador para cocina | • Cuchara de madera          |
| • Tabla de picar       |                              |
| • Cuchillo             |                              |

## PREPARACIÓN:

### Para el budín de jurel:

1. Abrir los tarros de jurel y escurrir el líquido, desmenuzar en trozos pequeños.
2. En un sartén, añadir aceite y realizar un sofrito con las cebollas, ajos, las zanahorias ralladas, freír por unos 10 minutos.
3. Se incorpora el jurel y condimentar todo con ají color, comino, orégano, sal y pimienta a gusto. Revolver para integrar y retirar del fuego.

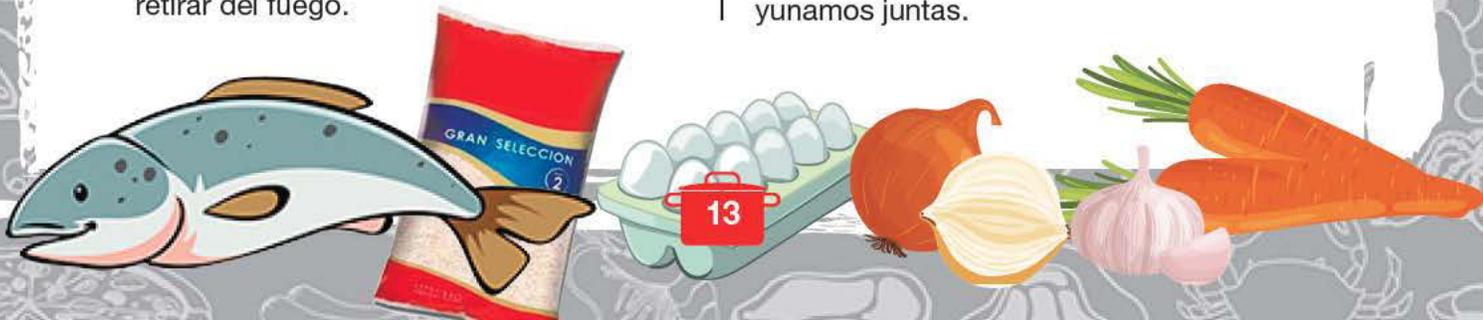
4. En un recipiente de plástico, se bate ligeramente los huevos y se unen al jurel, mezclar integrando harina o pan rallado, hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Encender y pre-calentar el horno por lo menos 10 minutos.
6. Aceitar una lata del horno y vaciar el budín en ella cubrir con queso rallado, ingresar el budín en el horno durante 20 a 25 minutos hasta cuajar y dorar levemente la preparación.

### Para el arroz:

1. Preparar en cada fondo, 5 Kgs. de arroz.
2. Poner a calentar el aceite con un ajo triturado y el arroz.
3. Freír revolviendo constantemente hasta que el arroz se encuentre cristalino.
4. Verter el agua hirviendo tapando unos 2 centímetros sobre el arroz, dejar destapado por 10 minutos a fuego medio, luego bajar el fuego, poner la tapa y el tostador dejar cocinar 20 minutos.
5. Porcionar el Budín de jurel en tamaños rectangulares y servir acompañado del arroz.

Secretos de cocina: Con las colaboradoras nos comunicamos en la semana para saber cuáles son los ingredientes que vamos a utilizar y a qué hora abriremos el día domingo para comenzar a preparar. De acuerdo a las personas que van se distribuye las labores.

Todo es en un ambiente de mucho compartir la vida, las experiencias de la semana, cómo nos encontramos y si nos queda algún tiempo desayunamos juntas.



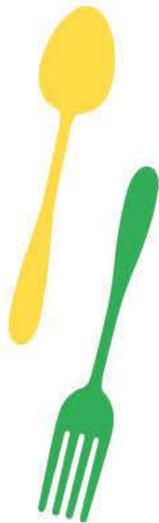
# PANTRUCAS

Comedor Padre Pío, Población La Bandera, San Ramón, Zona Sur.

Preparación para 4 personas.

## INGREDIENTES:

- 2 kg. de harina
- 1 taza de agua tibia
- ½ cucharada de sal
- 1,5 kg. de carne molida
- 3 kg. de papas
- 6 zanahorias medianas
- 3 cebollas grandes
- 1 pimentón
- ½ litro de aceite
- 12 huevos
- Aliño completo
- 10 dientes de ajo
- Cilantro



## UTENSILIOS:

- Sartén grande, olla grande, picadora de cebollas, rallador, tablas de picar carne, cuchillos, mortero, cucharón grande.

## PREPARACIÓN:

1. En una olla grande poner a hervir unos 10 litros de agua aproximadamente, agregar sal.
2. En un sartén grande agregar aceite poner al fuego, agregar la carne molida, la cebolla picada en cuadritos chicos y el ajo picado fino o molido en mortero, freir por unos 3 minutos, luego agregar la zanahoria rallada, el pimentón picado fino, aliño completo, cocinar por unos 2 o 3 minutos más



3. Paralelamente hacer la masa con la harina y el agua, amasar.

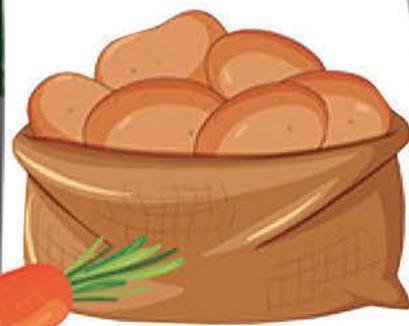
Luego a la olla agregar el sofrito, las papas cortadas en cuadritos medianos, cocinar unos minutos hasta que las papas estén cocidas.

Uslrear la masa, cortar en tiras finas de unos 3 cm. aprox.

Ir cortando las tiras, en trocitos pequeños y agregarlas al caldo hirviendo, cuando las masitas suben ya están cocidas, agregar los huevos batidos.

4. Servir en pocillos y agregar arriba el cilantro picado.

*Secretos de la cocina:* Agregar unos huesos car-nudos al agua



# POLLO CON SALPICÓN

Comedor Del Monte Carmelo,  
Pedro Aguirre Cerda, Zona Sur

Preparación para 90 personas.

## INGREDIENTES:

- 90 tutos de Pollo
- 10 lechugas
- 2 sacos de papas 30 kilos c/u
- 6 cabezas de ajo
- 4 kilos de zanahorias
- 6 latas de cervezas
- ¼ orégano
- Sal
- 1 ½ litro de aceite
- 2 bandejas de huevos
- Un atado de cilantros grade
- 6 cebollas grandes

## Para el postre:

- 1 taro de duraznos de 5 kilos
- 2 kilos de Naranjas
- 2 kilos de manzanas
- 3 kilos de plátanos
- 2 kilos de pera
- 1 litro de néctar de durazno

## UTENSILIOS:

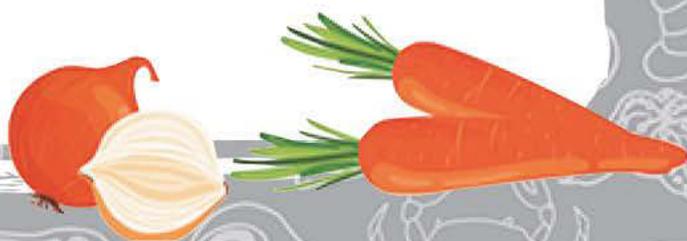
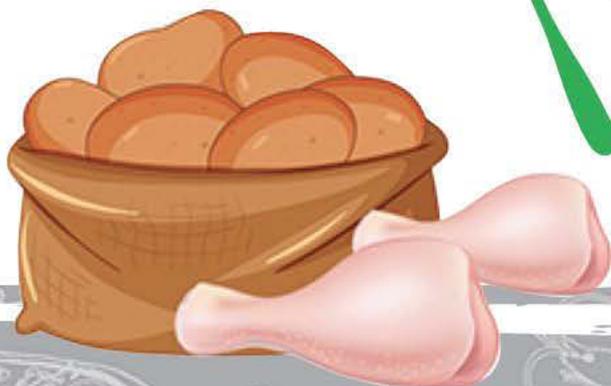
- 3 fondos
- Una picadora
- 1 horno industrial
- 2 fuentes plásticas grandes
- 1 fuente mediana
- Cuchara de palo
- Pinzas
- Cuchillos



## PREPARACIÓN:

1. Limpiar el pollo.
2. Picar el ajo en la máquina.
3. Vaciar la cerveza en un fondo y cada presa adobar con ajo, orégano y sal y ponerlo en el fondo.
4. Echar a coser las papas y las zanahorias por 25 minutos y coser los huevos, lavar la lechuga y picarla muy fino y picar todo en los recipientes plásticos y aliñar a gusto.
5. Picar el cilantro muy fino, la cebolla a cuadritos añadir una cabeza de ajo bien picado, juntarlos en el recipiente mediano y aliñar a gusto, agregar una taza de agua.
6. Picar todas las frutas en cuadritos un recipiente vaciar el tarro de duraznos y agregar el néctar.

*Secretos de cocina:* Dejar macerando el día anterior los pollos.



# Comedores parroquiales activos

## ZONA CENTRO

Parroquia Nuestra Señora de Andacollo	Comedor Parroquial Solidario Andacollo	Santiago
Parroquia San Juan Evangelista	Comedor Parroquial San Juan Evangelista	Santiago
Iglesia Conventual San Antonio de Padua	Comedor Parroquial Capuchino San Antonio de Padua	Santiago
Parroquia San Antonio de Padua Capilla San Felipe Jesús	Comedor Parroquial San Felipe de Jesús	Santiago
Congregación Hermanas de la Providencia	Comedor Madre Emilia Gamelin	Providencia
Parroquia San Rafael	Comedor Solidario San Rafael	Santiago
Parroquia Santa Sofía	Comedor Parroquial Santa Sofía	Santiago
Parroquia San Saturnino	Olla común Buena Esperanza	Santiago
Parroquia Santa Ana	Comedor Parroquial Santa Ana	Santiago

## ZONA CORDILLERA

Parroquia La Anunciación	Cocina Solidaria La Anunciación	Providencia
Parroquia Santa Gema	Cocina Parroquial Santa Gema	Ñuñoa

## ZONA DEL MAIPO

Parroquia Santa María Magdalena	Comedor Inmaculado Corazón de María	Puente Alto
Parroquia Madre de la Divina Providencia	Comedor Madre de la Divina Providencia	Puente Alto

## ZONA NORTE

Parroquia María Misionera Capilla San José	Comedor ONG Hijos de la Calle	Renca
Parroquia Jesús Carpintero	Comedor Divina Providencia	Renca
Parroquia Sagrado Corazón de Jesús de Esmeralda	Comedor Sagrado Corazón de Jesús de Esmeralda	Colina
Parroquia Sagrada Familia	Comedor Sagrada Familia	Quilicura
Parroquia San Alberto Hurtado de Quilicura	Comedor San Alberto Hurtado de Quilicura	Quilicura

## ZONA NORTE

Parroquia Nuestra Señora de los Pobres	Comedor Solidario San Sebastián	Huechuraba
Parroquia Nuestra Señora del Carmen	Comedor Solidario Cristo en la Calle	Quilicura
Hogar Santa Clara	Comedor Amigos de Fray Andresito	Recoleta
Iglesia Recoleta Franciscana	Comedor Fray Andresito	Recoleta
Comunidad Casas de Asis	Comedor Casas de Asis	Conchalí
Parroquia Nuestra Señora del Carmen	Comedor Hogar San Gerardo	Quilicura
Inmaculada Concepción	Cocina Parroquial Inmaculada Concepción	Colina
Parroquia Nuestra Señora del Carmen del Salto (Capilla Santa Ana)	Comedor Solidario Padre Milan	Recoleta

## ZONA OESTE

Parroquia Nuestra Señora del Carmen	Comedor Solidario Capilla San José Obrero	Maipú
Parroquia San José, Plaza Garín	Olla Comunitaria Santa Cecilia	Quinta Normal
Parroquia Nuestra Señora de la Medalla Milagrosa	Comedor San José Parroquial Medalla Milagrosa	Quinta Normal
Parroquia San Francisco de los Pajaritos	Comedor Cristo de la Calle Capilla San Bonifacio	Maipú
Parroquia Santa Cruz	Comedor Solidario San Alberto Hurtado	Estación Central
Parroquia San Luis Beltrán	Olla Comunitaria Capilla Pablo VI	Pudahuel
Parroquia Ascensión del Señor	Comedor Capilla San Juan Bautista	Lo Prado
Parroquia San José Benito Cottolengo	Olla Comunidad Cristiana de Base José Benito Cottolengo	Cerrillos
Parroquia San José Benito Cottolengo	Capilla Divino Maestro	Cerrillos

## ZONA ORIENTE

Parroquia Jesús Servidor	Comedor Fe y Esperanza	Peñalolén
Parroquia el Buen Pastor Capilla Inmaculada Concepción	Comedor Inmaculada Concepción	Macul
Parroquia Santo Tomás Moro Capilla Espíritu Santo	Comedor Parroquial Belén	Macul
Parroquia El Buen Pastor Capilla San José	Comedor San José	Ñuñoa
Parroquia Santa Cruz de Mayo	Comedor Hogar de María	La Florida

## ZONA ORIENTE

Parroquia Cristo Nuestro Redentor Capilla Santa Cruz	Comedor Solidario Nono Oreste	Peñalolén
Parroquia Santa Margarita de Escocia	Comedor Solidario Santa Margarita de Escocia	La Florida
Parroquia Santa Margarita de Escocia Capilla San Toribio	Comedor Padre Geremias Bremer	La Florida
Parroquia Jesús El Señor Capilla Jesús de Nazareth	Comedor Solidario Silvia Escobar	La Florida
Parroquia Divino Redentor	Comedor Solidario San Gaspar Bertoni	La Florida
Parroquia San Roque	Comedor Fundación Hermano Andrés Fuente de Ayuda Fraternal	Peñalolén

## ZONA SUR

Parroquia San Gregorio	Comedor San Gregorio	La Granja
Parroquia Damian de Molokai	Comedor Damian de Molokai	San Joaquín
Parroquia Santo Tomás Apóstol	Centro Abierto La Samaritana	La Pintana
Parroquia Santo Tomás Apóstol	Comedor Sembrando Esperanzas	La Pintana
Parroquia San Antonio de Padua	Comedor Solidario Esperanza	San Ramón
Parroquia San Juan Bautista	Comedor Juan Bautista	P. Aguirre Cerda
Parroquia Los Doce Apóstoles	Centro Abierto Mi Club Santo Domingo Savio	La Granja
Parroquia San José Obrero	Comedor San José Obrero	Lo Espejo
Parroquia Nuestra Sra. de la Victoria	Comedor Ruta Calle La Victoria	P. Aguirre Cerda
Parroquia Monte Carmelo	Comedor Monte Carmelo	Pe. Aguirre Cerda
Parroquia Santa Madre de Dios	Comedor Kelluntekum	Lo Espejo
Parroquia Jesús Señor de la Vida	Comedor Parroquial Padre Pío	San Ramón
Parroquia Santo Cura de Ars	La Ruta de Ars	San Miguel
Parroquia Santo Cura de Ars	Carrete con Cristo	San Miguel
U. P. Pedro Pescador	Comedor Pierre Dubuois	Lo Espejo
Parroquia San Esteban Martir	Comedor San Esteban Martir	La Pintana
Parroquia San Cayetano	Comedor San Cayetano	San Joaquín
Parroquia Nuestra Sra. de la Victoria	Comedor André Jarlán	P. Aguirre Cerda
Parroquia Santo Cura de Ars	Comedor Nuestra Huella	San Miguel





***“Porque tuve hambre,  
y me diste de comer;  
tuve sed, y me diste de beber;  
fui forastero, y me recogiste”***

Mateo 25, 35

**#CONTIGOHERMANO**

 [www.contigohermano.cl](http://www.contigohermano.cl)

 [www.vicaria.cl](http://www.vicaria.cl)

 [@vicariapsc](https://www.instagram.com/vicariapsc)

 [@VicariaPSC](https://twitter.com/VicariaPSC)

 [vicariadepastoralsocialcaritas](https://www.facebook.com/vicariadepastoralsocialcaritas)

 [vicariadepastoralsocialcaritas](https://www.linkedin.com/company/vicariadepastoralsocialcaritas)