

Agosto 2013-
Abril 2014



Informe Final: “Diseño e
implementación de una cocina
mejorada en el Colegio N° 50274
de Sicre-Huayopata, La
Convención, Cusco”

1. Antecedentes / Introducción

A lo largo de nuestro territorio, 2, 3 millones de peruanos hacen uso de fogones ‘tradicionales’. Es decir, cocinas que son utilizadas a base de leña, bosta, desechos orgánicos, entre otros tipos de combustible. Este modelo, es sin embargo, bastante dañino para la salud en varios aspectos. En primer lugar, la cocina tradicional arroja un humo negro que afecta directamente, a la persona que la utiliza en: ojos, oídos y vías respiratorias. De otra parte, la postura al cocinar se torna incómoda para el usuario, al hacerlo de cuclillas o encorvándose. En tanto, es posible que surjan problemas en músculos, huesos y articulaciones. Frente a esta problemática, la cocina mejorada se vislumbra como una solución económica y saludable. Este tipo de fogones tiene como característica primordial, el uso de una chimenea mediante la cual, todo el humo producido es impulsado hacia el exterior de la vivienda. De esta forma, no se afecta a las personas que cocinan. Por otra parte, la cocina mejorada posee fogones que redirigen el calor hacia las hornillas; pudiéndose cocinar más rápido.

En Sicre, nuestra iniciativa tuvo como precedente al proyecto *“Cocina Mejorada: Comedor Popular San Cipriano”* desarrollado por el grupo interdisciplinario *Anampiki* y el Grupo de Apoyo al Sector Rural; ambas, agrupaciones de la PUCP. El equipo identificó que el uso del fogón “tradicional” dañaba la salud de las señoras del comedor San Cipriano. Frente a esta problemática, diseñaron una cocina que proporcionara mayor comodidad y mejorara la calidad de vida de las usuarias. Así, se reemplazó el fogón hecho de algunas bloquetas por una cocina de buena infraestructura basada en arcilla y adobes. Además, la innovación de esta tecnología se encontraba en la construcción de una chimenea. Su función radica en expulsar el humo propio de la combustión fuera del ambiente de la cocina. Fue tras la implementación y culminación de este primer proyecto en la zona, que el colegio primario N° 50274 solicitó, mediante una carta, la realización de una segunda cocina mejorada para atender de modo más saludable a la población escolar. En ella, el director Julio Pantoja y la profesora Gladys Sotomayor explicitaron la necesidad de la Institución por contar con un “fogón ecológico” que evite la contaminación en niños y niñas y haga uso de los materiales del lugar.

A lo largo de este informe, presentamos el proyecto como una experiencia tanto para nosotros y nosotras como para la comunidad y el colegio. Hemos tenido buenos y malos momentos, tanto en equipo como en nuestra relación con la población. Las cosas no siempre salieron como quisimos. Hubo acontecimientos que cambiaron el rumbo del proyecto en varias oportunidades. Tuvimos que aprender que a veces, no se pueden cumplir los objetivos a carta cabal y que es necesario, transformarlos, transformarse. Asimismo, que el trabajo en un equipo interdisciplinario no siempre es fácil. A lo largo de este documento, leerán, más allá de la ejecución misma, nuestra experiencia como estudiantes. Es seguro que es algo que jamás olvidaremos y esperamos, aplicar a lo largo también, de nuestra vida profesional.

2. Datos generales de las actividades

2.1. Participantes: alumnos y docente (asesor – asesores)

- **Asesores**

Luis Miguel Hadzich Girola, Egresado de la especialidad de Diseño Industrial y jefe de práctica de la Facultad de Arte. Miembro del grupo interdisciplinario Anampiki.

Fiorella Belli, Egresada de la especialidad de Antropología de la PUCP. Miembro del grupo interdisciplinario Anampiki.

Asesor técnico: Miguel Hadzich, Ingeniero Mecánico por la PUCP. Profesor del Dpto. de la Facultad de Ciencias e Ingeniería. Es coordinador del GRUPO PUCP de Apoyo al Sector Rural.

- **Miembros del equipo**

- María Jesús Jauler Doria-Medina – 20081106 – Facultad de Ciencias Sociales – Sociología (*Coordinadora*)
- Carolina Córdova Farías – 20078147 – Facultad de Ciencias Sociales – Sociología
- Fernando López Alva – 20090315 – Ciencias e Ingeniería – Ingeniería Mecánica
- Ofelia Mendoza De Los Santos – 20048135 – Facultad de Arte – Diseño Industrial
- Rodrigo Rupay Gonzáles – 20091860 – Facultad de Arte – Diseño Industrial
- Talia Trujillano Quispe – 20092320 – Ciencias e Ingeniería – Ingeniería Civil

2.2. Contrapartes

- Municipalidad Distrital de Huayopata
- Profesores de la Institución Educativa N° 50274
- Asociación de padres y madres de familia de la Institución Educativa N° 50274 (APAFA)
- Grupo PUCP de Apoyo Al Sector Rural
- Familia Cuba (Américo y Alcira Cuba)
- Niños y niñas de la Institución Educativa N° 50274

2.3. Actividades realizadas

Como parte del proyecto, llevamos a cabo tres viajes. Dos fueron cubiertos por el fondo otorgado por la DARS y uno fue financiado por una organización externa a la PUCP. Asimismo, diseñamos y entregamos a la población un “Manual para la Implementación de Cocinas Mejoradas” hacia el final del proyecto.

Cuadro 1:

Actividades realizadas

Etapas del proyecto	Actividades	Objetivos
1) <i>Presentación del proyecto a la comunidad:</i> Recojo de información y pequeño mapeo de actores.	a) Reunión con el director Julio Pantoja y la profesora Gladys Sotomayor, principales impulsores de la iniciativa en la zona.	• Presentar el proyecto a los PPFF y los profesores y profesoras de la Escuela.
	b) Reunión informativa con los PPFF de la Escuela.	
	c) Entrevistas dirigidas a las señoras que cocinan en la Escuela.	• Conocer las costumbres culinarias de la población de la zona. • Explorar la problemática en torno al uso de los fogones “tradicionales” en la comunidad de Sicre. • Identificar los recursos humanos y materiales con los que se cuenta para la implementación de la cocina.
	d) Entrevistas dirigidas a profesores y profesoras de la Escuela.	
	e) Entrevistas dirigidas a obreros de construcción civil.	
	f) Taller con los niños y las niñas de la Escuela.	• Recoger percepciones de los niños y niñas de Sicre en torno al uso de la cocina de su colegio. • Proponer nuevos usos para la cocina del colegio a partir de las percepciones de los niños y las niñas.
	g) Visita a la Posta de Salud de Huyro (Huayopata).	• Identificar, mediante las estadísticas, qué tipo de afecciones genera el fogón “tradicional”.
	h) Reunión con la Municipalidad Distrital de Huayopata.	• Conocer la situación socioeconómica del distrito de Huayopata y, en particular, de la comunidad de Sicre (sede del proyecto).
2) Preparación, presentación y elección del diseño final	a) Análisis de la información recogida durante el primer viaje.	• Elaborar varias propuestas de

de la cocina mejorada.	b) Reuniones periódicas del equipo interdisciplinario para realizar los bocetos presentados a la población.	diseño de la cocina mejorada. • Presentar los diseños a los PPFF de la comunidad de Sicre. • Modificar, conjuntamente, con los PPFF, profesores y profesoras de Sicre el diseño final de la cocina mejorada. Ello, tomando en cuenta los materiales propios de la zona y los recursos facilitados por la población.
	c) Reunión con PPFF de la Escuela para elegir el diseño final de la cocina mejorada.	
3) Etapa de implementación	a) “Cocinando juntos”. Se cocinó con los profesores y profesoras.	• Conocer, desde nuestra propia experiencia, las formas de cocinar en la Escuela. • Ajustar el diseño final a partir de los problemas que evidenciamos en torno al fogón tradicional.
	b) Jornadas participativas de trabajo	• Generar un espacio de diálogo y aprendizaje mutuo entre la población y el equipo interdisciplinario. • Implementar la tecnología, de manera participativa, con la población de Sicre.
	c) Entrega de la tecnología al director Julio Pantoja. d) Entrega del <i>“Manual para la construcción de cocinas mejoradas en casa”</i> .	• Hacer entrega de la cocina mejorada al Colegio para su futura utilización. • Buscar que las personas de la comunidad tengan a su alcance los conocimientos necesarios para replicar la tecnología en sus casas.

3. Perfil de la población

Según el Diagnóstico realizado por la Municipalidad Distrital de Huayopata, la comunidad de Sicre posee 190 habitantes, de los cuales 98 son varones y 92, mujeres. La comunidad/caserío o barrio cuenta con servicio de energía eléctrica. Por otro lado, tienen como fuente de agua primordial el Puquial o Manantial a través de agua entubada en el domicilio. En cuanto a la economía, Sicre es una comunidad agricultora que destina sus cultivos a la venta y el autoconsumo. Allí se produce, principalmente: te, café y coca.

De otra parte, Sicre posee una Institución Educativa de Menores: el Colegio N° 50274. Este colegio es integrado por 81 personas: 49 alumnos, 1 personal de seguridad, 25 APAFA, 6 profesores. El número de cocineras oscila entre 3 a 4 por día, quienes alimentan a 60 comensales diarios aproximadamente. Los alimentos son llevados por el PRONAA, el *Qali Warma* y los propios PPFF.

4. Objetivos

4.1. Objetivo general

Generar un proceso participativo de gestión e implementación de la cocina mejorada como una tecnología que logre un impacto social positivo en la salud de la población y su medio ambiente en la comunidad de Sicre, distrito de Huayopata, provincia La Convención, departamento de Cusco.

4.2. Objetivos específicos

1. Diseñar e implementar mejoras tecnológicas que incrementen la eficiencia en la preparación de alimentos en beneficio del bienestar y la calidad de vida de la comunidad y quienes cocinan.
2. Compartir el aprendizaje en torno a la gestión e implementación de la tecnología a través de la generación de espacios y mecanismos de réplica con la población involucrada de la comunidad de Sicre-Huayopata: entrega de manuales.

5. Metodología

Existen diversas entidades gubernamentales y ONG's que han puesto su atención en la construcción e implementación de cocinas mejoradas en zonas rurales donde aún se cocina a leña. Una cocina mejorada tiene como objetivo principal, alcanzar el equilibrio entre el confort, bienestar y ahorro para los usuarios; sin embargo, la definición y percepción de tales condiciones varía de acuerdo a quien las vea. Por ello, en esta iniciativa buscamos poner en práctica una metodología de *diseño centrada en el usuario*. Este tipo de diseño engloba un conjunto de técnicas interdisciplinarias que buscan conocer, comprender y tomar decisiones en base a las necesidades, limitaciones, comportamiento, objetivos, capacidades, expectativas y motivaciones de los usuarios. Para aplicar esta metodología, dividimos el proyecto en dos etapas importantes: (1) Un primer momento planeado para conocer la población, futuros usuarios y usuarias de la cocina. Acercamos a papás, mamás, profesores y niños y niñas de la Institución. La idea fue involucrarnos para poder conocer de cerca la problemática y llevar a cabo un diseño que se adecúe a las necesidades específicas de la escuela. (2) En el segundo momento, el objetivo fue realizar la cocina mejorada de manera participativa. En ese sentido, la idea fue llevar a cabo un proceso de retroalimentación, un "lleva y traer", "enseñar" a construir una cocina pero, más importante aún, aprender de la comunidad y de la experiencia misma.

Así, durante el primer viaje, se realizaron entrevistas semi-estructuradas que fueron de mucha ayuda para la recolección de información, pero sobre todo para el reconocimiento de los verdaderos interesados en el proyecto, los posibles actores y los recursos humanos que nos acompañaron en el transcurso. Así también, se desarrollaron entrevistas en grupos pequeños según áreas específicas de interés, por ejemplo: área de padres de familia que tenían conocimientos en construcción, área de madres de familia que cocinaban, por turnos, para los niños y niñas del colegio, entre otras. La entrevista grupal generó un ambiente de mayor confianza para los participantes manifestándose en respuestas que, probablemente, no hubieran aflorado en una entrevista individual, así fue como nos enteramos de su deseo por tener un horno para preparar tortas, por ejemplo.

Para lograr un mejor diseño capaz de encajar plenamente con las necesidades y expectativas de los usuarios, se utilizaron la observación y observación participante, ésta última nos brindó varios de los puntos principales a tomar en cuenta en el diseño de la cocina; el procedimiento se llevó a cabo durante la preparación de los alimentos en la cocina del colegio; en él, pudimos percatarnos de las dificultades que las señoras cocineras tenían al momento de cocinar, no solo porque nos lo habían comentado con anterioridad, sino porque lo vivimos en carne propia; a partir de esta experiencia, encontramos parte de la visión que nos faltaba, poniéndonos en el lugar del usuario y dejando que nuestra formación profesional tome su lugar al costado de dicha visión y no por encima, este proceso cognitivo fue afianzado con mayor facilidad por algunos miembros del equipo que por el resto. La observación participante se realizó, más que nada, durante el segundo viaje.

Asimismo, se desarrollaron talleres orientados a los niños y niñas del colegio paralelamente a las reuniones con los padres de familia, con el objetivo de obtener la asistencia completa de los

miembros de la APAFA del colegio. Estos talleres tuvieron resultados fructíferos, pues, además de acercarnos más a la comunidad, también nos revelaron las expectativas de estos pequeños usuarios, gracias a los cuales surgió el proyecto.

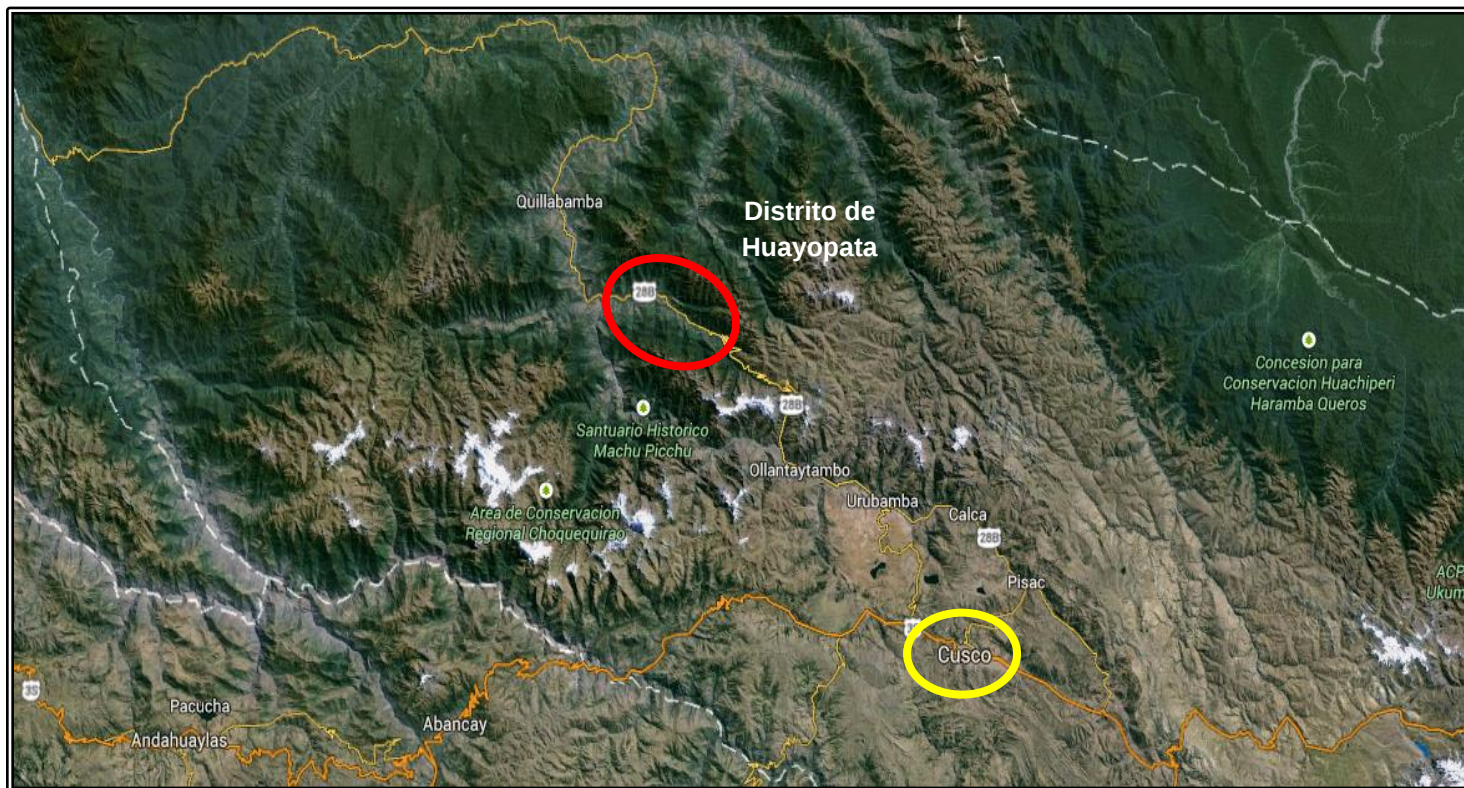
6. Resultados

A continuación, dividimos los resultados de la iniciativa en varios acápite tomando en cuenta las etapas mismas del proyecto y los viajes que realizamos a la zona.

6.1. Reconociendo la zona: Ubicación, primeras experiencias y contacto con la población

Imagen 1:

Mapa del distrito de Huayopata ubicado en la provincia de La Convención, departamento de Cusco.



*Fuente:
Google Maps*

Leyenda:
— Huayopata
— Cusco

El distrito de Huayopata se encuentra a, aproximadamente, cinco horas de la ciudad del Cusco, en carro. Se considera Selva Alta o “Ceja de Selva”. Para llegar allí, se atraviesan lugares emblemáticos de la región como Ollantaytambo y Urubamba. La zona más complicada de transitar es, sin embargo, la subida del “Abra de Málaga”, vigilada de cerca por la “Verónica”, el nevado más alto. Una vez pasados los nevados, la carretera se muestra verde. Aparecen árboles y arbustos en el camino; se comienza a descender en altura y el clima se torna más templado. Finalmente, se llega al distrito de Huayopata el cual, se divide en varios poblados.

A lo largo de los tres viajes, nos hospedamos en una casa campestre ubicada al costado de la fábrica de té “Herbi”, propiedades del señor América Cuba y su hija, Alcira. El lugar pertenece al sector de Yanayaco y se encuentra a veinte minutos –caminando– de la Escuela. Llegamos allí gracias al contacto de nuestros asesores Luis Miguel y Fiorella quienes conocen la zona desde hace ya bastante tiempo y se han hospedado numerosas veces en el lugar.

Como suele suceder, la primera vez que viajamos nos perdimos. Por una cuestión de ahorro, decidimos tomar un bus en lugar de una “stareck” o “van”¹. Estuvimos alrededor de siete horas en el vehículo. Lo peor de todo es que no sabíamos a ciencia cierta, en qué paradero debíamos bajar. Es así que, sin saber qué hacer, bajamos en Huyro –poblado que se halla a unos veinte minutos en carro, del lugar donde nos hospedamos. Allí, caminamos sin rumbo unos minutos hasta darnos cuenta de que teníamos hambre y debíamos llamar a alguien para avisar que habíamos llegado. Por suerte, los miembros del Grupo PUCP de Apoyo al Sector Rural se encontraban en Huayopata llevando a cabo ciertos proyectos y se hospedaban en el mismo lugar que nosotros y nosotras. Ya habíamos conversado con Miguel Hadzich, director del Grupo, sobre la posibilidad de encontrarnos allá e, incluso, compartir algunos gastos. Así, acudió en nuestro auxilio y, tras una hora de espera, llegamos a la casa donde nos quedamos por una semana.

Al día siguiente por la mañana, fuimos a la Escuela caminando para conocer el lugar. Una vez allí, nos presentamos con el director y los profesores y profesoras. Nos comentó la problemática del colegio, explicándonos que él había visto cómo construyeron la cocina mejorada del Comedor Popular de Sicre –ubicado a pocos minutos del colegio– y que tuvo la idea de contactar a la Universidad Católica para que lleve a cabo una segunda cocina esta vez, en la Institución Educativa de Ipal-Pirhua.

Julio Pantoja nos dijo cosas interesantes; entre ellas, nos habló de la forma en cómo se escogen a las mamás para cocinar, “*tienen que ser limpias*” –nos dijo. Comentó que los niños y las niñas suelen preferir a señoras con las uñas limpias y que no llevan bebés al espacio de la cocina. Así, algunas mamás son las “favoritas”. Tal es el caso de la señora Julia y la señora Victoria. Nos contó que los niños y las niñas se alegran cuando las ven llegar: “*ahí viene la señora Julia, ¡qué rico cocina!*”.

¹ Las “van” o “stareck” son colectivos que salen de la ciudad del Cusco y tienen espacio para 11 pasajeros. Estos carros realizan, diariamente, la ruta Cusco-Quillabamba y cuestan alrededor de S/. 30.00 por persona.

Inmediatamente después, nos llevó al ambiente de la cocina. Se trataba de una habitación más o menos grande con un lavadero y un espacio para cocinar –pelar y cortar alimentos, preparar aderezos, entre otras cosas—. Justo frente a ese espacio, se hallaban las bloquetas sobre las que las mamás solían colocar las ollas del colegio y los leños para cocinar. La pared en donde se apoyaban las bloquetas, estaba cubierta de un polvillo negro: hollín. Este es el humo que se había pegado al ambiente.

Imagen 2:

Ambiente de la cocina



*Fotos:
María Jesús Jauler*

Tomamos las medidas del lugar y realizamos algunas preguntas al profesor sobre las posibles mamás a contactar para la realización de entrevistas. Asimismo, coordinamos con él la reunión de presentación con los papás y las mamás de APAFA y el taller con los niños y las niñas del Colegio. En estas actividades, todos y todas participamos realizando preguntas, jugando con los niños y niñas y dialogando con los papás y las mamás.

Por otro lado, el director Pantoja nos contó que poseen una cocina a gas. El Estado les otorga cupones cada mes para “canjear” balones de gas pagando solo la mitad de su precio real. En la habitación donde se halla la cocina a gas, el director guarda celosamente, los alimentos que donan el PRONAA y el programa Qali Warma. Sin embargo, Pantoja nos comentó que hacía un mes que habían dejado de llegar alimentos por lo que, solo servían desayunos escolares y ya no, almuerzos. Nos contó que para Noviembre volverían a llegar las provisiones.

Imagen 3:

Conversación con el director de la Escuela



*Fotos:
María Jesús Jauler*

Durante el viaje, llevamos a cabo entrevistas con mamás cocineras, obreros de construcción civil y profesores y profesoras de la Institución. Asimismo, organizamos un taller con los niños y las niñas del colegio para conocer sus percepciones sobre la forma de cocinar en sus casas y el colegio.

Imagen 4:

Taller con niños y niñas





*Fotos:
María Jesús Jauler*

Para los y las estudiantes de ingeniería y diseño industrial, la realización de entrevistas fue algo totalmente nuevo. Por lo que, en algunos casos, fue difícil comprender el por qué era importante conocer la percepción de las personas sobre la forma en que cocinan o sobre el tipo de cocina que desean para el colegio. Sin embargo, al final del viaje, todos y todas participamos de igual manera, de las entrevistas y del diálogo con la comunidad.

Valoramos mucho esta primera etapa del proyecto pues, nos acercó a la población de manera positiva generando, en muchos casos, el compromiso de los PPFF para la construcción. Ya sea proporcionando materiales o colaborando como mano de obra.

Nos fuimos de Cusco con muchas ganas de volver. También, con muchas expectativas por saber cómo quedaría la cocina y cómo sería la recepción de los papás y las mamás y del colegio, en general, al verla terminada.

Imagen 5:

Reunión con APAFA



Fotos:
María Jesús Jauler

6.2. Construcción de la cocina: Colaboraciones y problemas

Al regresar a Lima, nos preocupaba la falta de presupuesto para el segundo viaje. Así, decidimos vender rifas para el financiamiento de la cocina a nuestros amigos y amigas, familiares, conocidos de la PUCP, etc.

Imagen 6:

Rifas listas para el sorteo



Foto:
Fernando López

Fue gracias al aporte desinteresado de muchas personas que pudimos completar el presupuesto otorgado por la DARS para viajar por segunda vez y llevar a cabo la cocina mejorada de la Escuela.

En cuanto a los diseños, tras varias reuniones y dibujos, decidimos, como equipo, plantear dos modelos². La importancia de los bocetos que realizamos, y en general de una cocina mejorada, radica en la prevención –sino, eliminación– de los problemas de salud. En ese sentido, ambos diseños fueron pensados tomando en cuenta dos cosas. En primer lugar, la altura de las señoras y en segundo, el nivel de contacto de los usuarios, con el humo producido por la leña. En primera instancia, era importante que las señoras pudieran cocinar de pie sin tener que hacer algún esfuerzo adicional en la columna. Por otro lado, a través de la chimenea y los canales que creamos para re direccionar el humo, buscamos reemplazar el vapor negro contaminante por un humo blanco que saliera del ambiente de la cocina. De esta forma, buscamos reducir su impacto en la salud de las señoras, los niños y las niñas y las personas que se encuentren en el espacio, en general.

Denominamos el primer diseño “*caja china*” pues es una suerte de cocina “armable”. Su particularidad radica en que posee un solo fogón que calienta tanto el horno como las hornillas. ¿Cómo así? Ello, pues el horno se encuentra por debajo del fogón de manera tal que, cada vez que se desee encender las hornillas colocándose los leños, el horno necesariamente, se calentará. El modelo fue más o menos, similar a este:

² Cabe resaltar que los diseños se realizaron en base a los problemas que señalaron las señoras cocineras y los profesores y las profesoras en las entrevistas.

Imagen 7:

Modelo de “caja china”



Fuente:

<http://www.elbuenasador.com.mx/user/qimage/asador-caja-china-grande.jpg>

La idea era implementar ambos diseños haciendo uso de los materiales más económicos y accesibles de la zona. Entre ellos, el adobe, la arcilla y la fibra de té³. Para este modelo, como caso particular, vimos necesaria la utilización de concreto para construir los fogones. En tanto, resultaba más costoso de lo que planeamos en un inicio. Otra dificultad con respecto a este diseño es que el horno siempre se calentaría. Es decir, si solo se quería cocinar en las hornillas, se calentaría de igual manera el horno; cuestión que no se veía necesaria. Pese a que como equipo, veíamos que esta cocina poseía más contras que pros, también lo llevamos como propuesta a la reunión con los PPFF de Sicre.

El segundo diseño que propusimos posee dos fogones. Uno para calentar el horno y otro, para calentar las dos hornillas donde se colocarían las ollas. Además, posee una mesa de trabajo y un espacio para retirar las ollas y moverlas hacia la mesa, mientras enfrían. En el modelo planteamos, hacer uso de tres bloques de concreto en: la base, la mesa de trabajo y las hornillas. A continuación el diseño:

³ Cabe resaltar que uno de los objetivos más importantes de este proyecto fue la réplica en los hogares. Por ello, quisimos hacer uso de materiales que sean fáciles de conseguir para la población.

Imagen 8:

Modelo de cocina con dos fogones



Diseño de Rodrigo Rupay

Como vemos, en esta segunda etapa, buscamos diseñar un producto que resuelva las necesidades de los usuarios. Por ello, la primera actividad que llevamos a cabo en el segundo viaje, fue la de cocinar con los profesores y las profesoras del colegio. Queríamos conocer, de manera participativa, los impactos que tiene el fogón “tradicional” sobre la salud de los usuarios. Así, preparamos un saltadito de atún. Tras esta actividad, nos dimos cuenta que las niñas mayores de la Escuela juegan un rol bastante importante en la cocina, siendo ellas, quienes colaboran con pelar y cortar los alimentos. Mientras tanto, las profesoras o mamás van prendiendo el fogón y mezclando los ingredientes con el aderezo.

Imagen 9:

“Cocinando juntos”



*Fotos:
María Jesús Jauler*

Una vez realizada la actividad, pudimos darle algunos ajustes a los modelos preparados y presentarlos de la mejor manera en la reunión con la APAFA. Como en reuniones anteriores, los papás y las mamás del colegio necesitaron de la intervención del director como impulso para comenzar a dar sus opiniones. Tras abrirse el debate y analizar las ventajas y desventajas de ambos modelos, los PPFF optaron por el segundo diseño. Asimismo, tomamos en cuenta las observaciones de los papás y las mamás para modificar y mejorar el diseño final.

Imagen 10:

Elección del diseño final con los PPFF de Sicre



Fotos:
María Jesús Jauler

Al tratarse de un proyecto de responsabilidad social en el cual, buscamos generar un espacio de participación entre nosotros, como equipo, y la comunidad misma; intentamos concientizar a los PPFF sobre la importancia de contar con su apoyo para los días de construcción. Ello, no necesariamente, con algún material sino, tan solo con su presencia como participantes. Hacia el final de la reunión, logramos que, alrededor, de quince papás y mamás se comprometieran a participar activamente del proyecto, con el equipo.

El primer día de construcción fue agotador. Comenzamos a las 8 de la mañana y finalizamos a las 3 de la tarde. En esta primera jornada, limpiamos el ambiente de la cocina y pintamos la pared que estaba llena de hollín. Avanzamos conjuntamente con los papás y las mamás mientras que, Ofelia y Fernando se encargaban de llevar los materiales al colegio: cemento, arena fina, arcilla y adobes. Ese día, logramos terminar el encofrado para la base de la cocina y

fijarlo en el espacio. Debíamos esperar hasta el día siguiente para que el cemento secara y se encontrara listo para soportar el peso de la estructura.

Imagen 11:

Primer día de construcción



*Fotos:
Carolina Córdova*

Había sido una jornada productiva y ya estábamos por irnos a casa cuando el director se le acercó a María Jesús, coordinadora del proyecto, para conversar sobre el jornal a pagar a los obreros que asistieron a ese primer día de construcción. María Jesús se quedó atónita ante el pedido del profesor Pantoja. Más aún, pues ya se había explicitado con anterioridad, que al ser un proyecto de responsabilidad social, no nos hallábamos en capacidad de pagarle a los PPFF por su colaboración. El director, haciendo caso omiso a las conversaciones mantenidas con el equipo, había contratado a tres señores ajenos al colegio para que colaboraran en la construcción de la cocina. Ante nuestra negativa, el profesor les aseguró que la APAFA les pagaría por su ayuda.

Por nuestra parte, dialogamos directamente, con los PPFF para incentivarlos a trabajar por la implementación de la cocina. Les dijimos que cuando la hayamos acabado, cada uno de ellos y ellas se llevaría a casa un manual que pudiera ayudarlos a replicar la cocina en sus propios hogares y una constancia de haber participado en la construcción misma. Todos y todas estuvieron de acuerdo, vimos el cambio en sus ánimos y un aumento en sus ganas de enseñar, aprender y ayudar. Parecía que las cosas iban a terminar muy bien.

El segundo día de construcción fue agotador. Se extendió hasta las 6 de la tarde, hora en que el sol se fue y nos quedamos sin luz. A lo largo del día, colocamos los tres niveles de adobes, la

mesa de trabajo hecha de concreto, las tuberías para la pequeña terma que instalamos; y concluimos el día, revistiendo la estructura con la arcilla que sacamos de la montaña.

Una cuestión importante que observamos es el juego de poderes entre el director y la población. Cuando colocamos los tubos para el agua caliente, fue notorio el apuro del profesor Pantoja por terminar la cocina. Nos dijo que *“el clima es cálido no hay necesidad de poner una terma”*. Frente a sus palabras, los PPFF protestaron, señalando que ellos querían saber cómo llevarla a cabo para obtener el conocimiento y llevarlo a otros lugares, sea la casa o algún trabajo.

Casi hacia el final del día, realizamos un pequeño compartir con los PPFF deteniéndonos en el trabajo para conversar. Fue curioso que al estar nosotros allí, los papás y las mamás dialogaban en quechua; idioma que no manejamos. La situación era extraña para el equipo, pues no sabíamos cómo comportarnos frente a ello. Era claro que nos estaban excluyendo de la conversación. Aun así, permanecemos en el lugar tratando de comprender algunos chistes y de seguir el hilo de lo que ocurría.

Tras este pequeño compartir, los papás y las mamás se retiraron diciéndonos que no aseguraban su participación al día siguiente pues era *“Día de todos los santos”* y debían ir a los cementerios a visitar a sus familiares. Sin embargo, algunos señalaron que irían por la tarde al colegio, para ayudar en lo que fuera necesario y ver cómo iba la construcción. Nosotros y nosotras muy entusiasmados nos quedamos recubriendo la base de la estructura hasta que ya no tuvimos luz. Ese día, decidimos dejar las herramientas en el cuarto de la cocina, el cual se encontraba asegurado con un candado. Regresamos a casa muy satisfechos por la jornada que habíamos tenido.

Imagen 12:

Segundo día de construcción



Fotos:
Carolina Córdova y María Jesús Jauler

Al día siguiente, llegamos al colegio para continuar con el trabajo y las herramientas habían desaparecido de la habitación en donde las dejamos. Hablamos con el director, quien es el único que posee la llave del lugar; él dio a entender que alguno de los padres de familia se las había llevado. No sabíamos qué hacer pues sin las herramientas no podíamos continuar con la construcción. Además, nos sentíamos bastante tristes al creer que los papás y las mamás no valoraban el esfuerzo que habíamos hecho para volver por segunda vez y llevar a cabo la

cocina. La mañana transcurrió y fueron apareciendo los PPFF quienes se encontraban igual de sorprendidos que nosotros. Ellos sospechaban de un señor ajeno al colegio sin embargo, no era nada seguro. Alrededor, de ocho familias nos acompañaron en la búsqueda de aquel hombre, con la esperanza de encontrar las herramientas. No obstante, no pudimos si quiera conversar con el presunto implicado.

Tras estos hechos, dimos instrucciones a los papás y las mamás y los alentamos a continuar con la implementación de la cocina. Les dijimos que si se volvían a unir podrían terminar la cocina. Ellos asintieron y dijeron que lo harían. Denunciamos lo ocurrido a la policía de Huyro y dimos por terminado el viaje. Al día siguiente, volvimos a la ciudad de Cusco para luego, tomar el vuelo a Lima.

6.3. Buscando la mezcla “perfecta”: Finalización de la cocina y cierre del proyecto

Tras el robo, nuestros ánimos para continuar con la iniciativa estaban muy bajos. Además, ya no teníamos presupuesto para viajar de nuevo. Sin embargo, una noticia inesperada lo cambió todo: el colegio había concluido con la construcción de la cocina.

Imagen 13:

Cocina terminada por los PPFF de Sicre



*Fotos:
Alcira Cuba*

Cuando vimos las fotos, nos preguntamos por qué tenía tantas rajaduras; cuestión que deseábamos saber y si era posible, “mejorar”. Fue a partir de aquí, que los objetivos del proyecto comenzaron a cambiar. Ver a los PPFF tan preocupados por lo ocurrido con las

herramientas y lo que dijeron sobre “*cocinarnos*” cuando fuéramos; nos hizo pensar en viajar por última vez para establecer un vínculo mucho más fuerte con la comunidad misma. Además, visibilizó el interés real de la comunidad por concluir con la cocina.

De esta forma, trabajamos para conseguir nuevos fondos y poder viajar por tercera vez. Por un lado, el decano de arte financió los pasajes en avión de Ofelia y Rodrigo. Por otra parte, María Jesús y Carolina se autofinanciaron sus pasajes. Finalmente, fue gracias a Ofelia, que pudimos volver a Huayopata. Ella hizo el contacto con una empresa de publicidad, amiga de su familia, la cual nos proporcionó el dinero necesario para viajar por tercera vez.

Planeamos varias actividades para el último viaje. Entre ellas, un taller de mezcla para cocinas mejoradas, que llevaríamos a cabo con los PPFF. Para ello, nos reunimos con una profesora de la especialidad de Ingeniería Civil durante el mes de Enero. La profesora nos dio muchas ideas para realizar una mezcla resistente, que estuviera compuesta por arcilla y otros elementos de la zona.

Fue así que, hacia mediados de febrero, nos embarcamos en nuestro tercer, y último, viaje a Huayopata. Esta vez, planeamos quedarnos dos semanas para realizar las actividades con calma. El objetivo del tercer viaje fue, más que nada, “ver qué había pasado” con la cocina y la población tras el episodio del robo. Tratamos de llegar a Sicre esperando que sea el mismo trabajo de campo el que nos sorprenda. La idea era dejar que el trabajo mismo con la comunidad fluyera sin que nosotros, lo limitemos, de uno u otro modo.

Al llegar el lunes por la mañana al colegio, la maleza había crecido mucho. Parecía que nadie había estado allí en mucho tiempo. Los niños y las niñas estaban de vacaciones y no habíamos logrado comunicarnos con el director Pantoja. Desde fuera del ambiente, vimos la cocina mejorada que había sido terminada por los PPFF. Tenía mucho moho y se encontraba rajada como en las fotografías que nos enviaron. No sabíamos si la habían probado; tampoco, cómo se había formado el moho en su exterior.

Inmediatamente después, fuimos a buscar al profesor Pantoja a su casa; con él, regresamos al colegio para poder ver la cocina desde adentro. El director nos comentó, que decidió contratar a uno de los padres de familia para que finalizara la cocina; y que, fue junto con los niños y las niñas, que se revistió la estructura. La cocina lucía como en las fotos hasta que ocurrió un incidente en el ambiente: un niño dejó abierto el caño y como el lavadero estaba taponeado, la estructura terminó por inundarse. Es por eso que surgió el moho.

El profesor nos dijo, también, que muchos PPFF habían viajado a sus lugares de origen pues eran meses de vacaciones y que muy pocos se encontraban en la zona. Por tanto, nos comentó, que era imposible convocar a una reunión de APAFA. Tras esto, el director encendió por primera vez la cocina. Funcionó. Todos y todas nos alegramos mucho. Sin embargo, sabíamos que había trabajo por realizar pues; el profesor Pantoja nos había pedido, de antemano, que revistiéramos con un mejor acabado la estructura y hagamos “*lo que sea necesario*” para que funcione de una buena manera y perdure por mucho más tiempo.

Tras la conversación con el director, comenzamos a reunir los materiales para la nueva mezcla. Gran parte de ellos, nos los proporcionó el GRUPO de Apoyo al Sector Rural de la Universidad Católica con quienes también, coincidimos en este viaje. Así, nos facilitaron arena fina y arcilla. Por su parte, el señor Américo Cuba, dueño de la fábrica de té "*Herbi*", colaboró con el equipo con varios sacos de fibra de té. Además, el GRUPO nos apoyó en cuanto al transporte, movilizándonos con los materiales, de la casa hospedaje al colegio y viceversa en numerosas ocasiones. Demoramos cerca de dos días en reunir los implementos necesarios para la mezcla.

Posteriormente, probamos varias mezclas jugando con las proporciones de los ingredientes que teníamos. Finalmente, nos quedamos con una combinación que tenía: 4 de fibra de té, 3 de arcilla, 3 de agua y 2 de arena fina. Con esta mezcla revestimos la cocina en su totalidad. Tardamos alrededor, de tres días en terminar con toda la estructura. Paralelamente, realizamos un encofrado de cemento para colocar las hornillas –obsequiada por el colegio– y así, nivelarlas con la mesa de trabajo.

Antes de volver a la ciudad del Cusco entregamos, oficialmente, la cocina mejorada al director Pantoja. También, dejamos un mural con fotografías de los dos viajes anteriores, hecho por nosotros, como equipo. El profesor nos dijo que lo mandaría a enmarcar para colocarlo en algún ambiente de la escuela. Por otro lado, debido a la poca presencia de las familias en esta última etapa del proyecto, dejamos en las casas de los papás y las mamás que más nos apoyaron y en la Escuela, varios juegos de Manuales para que los demás pudieran recoger allí el suyo.

Si bien es cierto, este era un proyecto participativo, en el último viaje no hubo presencia de la población por diversos factores que comentamos también, líneas arriba. En primera instancia, era época de cosecha. Por tanto, las familias se encontraban lejos de casa y trabajando casi todo el día. Por otro lado, era periodo de vacaciones por lo que los PPFF se encontraban de viaje. Por estos motivos, los talleres de mezcla no se llevaron a cabo. En lugar de ello, repartimos manuales en la Escuela y las casas de los padres y madres de familia que no viajaron. Allí, dejamos más de un ejemplar.

7. Lecciones aprendidas

7.1. Sobre la experiencia vivida: vínculo universidad – sociedad

- Aprendimos que nuestra formación en la Universidad nos sirve para dialogar con la realidad social. De esta manera, pusimos en práctica aquellos conocimientos que aprendemos en la Universidad de manera cotidiana y que muchas veces, quedan en el salón de clases.
- Hay cosas solo se aprenden a través de la experiencia, tal es el caso de las lecciones que uno se lleva del trabajo de campo. La convivencia con un “otro” distinto a uno mismo, colabora en la comprensión de los códigos de sociedades específicas, tal fue el caso de Sicre. Durante la construcción, pudimos conversar y reír con los papás y las mamás. Conocer de cerca su cosmovisión sobre las festividades del “*Día de los muertos*” y el “*Día de los vivos*”. Sin embargo, también, sentimos que nos faltó involucrarnos más. Fue difícil hallar un punto de quiebre en el cual nosotros y nosotras, como equipo, podamos comenzar a tender lazos más fuertes con la comunidad. Fue complicado, en primer lugar, debido a la figura del director. Sentimos, muchas veces, que su presencia impidió que los papás y las mamás se manifestaran de manera más abierta, sin temor. De otra parte, la imagen que tenía la comunidad sobre nosotros mismos fue difícil de borrar. Nos veían como “profesionales” formados en una “Universidad importante”, personas “dueñas” del conocimiento. Pese a que intentamos cambiar esa imagen, sentimos que al final, no lo logramos del todo.
- Creemos que, idealmente, se debe buscar un involucramiento total en ambas partes. Dado que la iniciativa surgió del director y no tanto, de la población misma, fue difícil contar por completo, con el apoyo de los PPFF. Al no sentir la cocina como “propia”, la población no se comprometió al 100% con el proyecto. Muchos, por el contrario, vieron nuestra llegada como una posibilidad de trabajo. Quizás, con un estudio previo, se hubiera podido determinar otro tipo de iniciativa que surgiera de la población misma. Y de esta manera, el involucramiento por parte de la comunidad, hubiera sido mayor.
- No siempre todas las personas en un equipo se van a involucrar de la misma manera, en un proyecto de responsabilidad social. Ello tiene que ver con el propio bagaje que cada uno posee en la formación misma como persona y profesional.

7.2. Sobre la formación profesional

- Como estudiantes de diversas carreras, este proyecto nos permitió conocer cómo trabajan otras disciplinas distintas a nuestros campos de estudio. Asimismo, nos permitió convivir con personas de intereses y gustos diferentes a los nuestros.
- Trabajar en un equipo interdisciplinario no ha sido tarea fácil. Hemos tenido que

aprender a comunicarnos de maneras diversas para que el trabajo sea fructífero. De esta forma, hemos tenido que hacer uso de medios de comunicación de los que todos y todas hagan uso. Por ejemplo, el correo en lugar de redes sociales; y las llamadas por celular en lugar, de los mensajes de texto.

- Creemos que el haber formado parte de un proyecto interdisciplinario, colabora positivamente en la forma en que cada uno verá su carrera de ahora en adelante. Aprendimos a ver nuestra formación profesional desde un espectro mucho más amplio.

8. Conclusiones

- Efectivamente, se realizó la cocina cumpliendo con los objetivos presentados. Sin embargo, el apoyo de las mamás y los papás dependió de la presencia de autoridades como el director del colegio; por lo mismo, en la última parte del proyecto, no se contó con su aporte.
- Como equipo interdisciplinario, pusimos a dialogar los distintos saberes de cada una de nuestras carreras logrando como resultado final una tecnología bien implementada.
- Este proyecto nos aproximó a una realidad distinta de la nuestra con la cual convivimos y dialogamos constantemente.
- Fue necesaria la presencia del director durante todo el proyecto, al ser considerado una autoridad en la comunidad. Sin embargo, hubo circunstancias en donde el mismo director, podía ser considerado un obstáculo entre la población y nosotros, como equipo. Debido a que nos confiamos en él para que se comunicara con los PPFF, no pudimos establecer un mejor vínculo con ellos y ellas. Asimismo, el director influyó bastante en la forma de actuar de los papás y las mamás en el proceso de construcción.
- Se realizó de forma satisfactoria el intercambio de saberes previos que poseen los miembros de la comunidad que apoyaron en el proceso de implementación de la cocina.

9. ANEXOS

ANEXO 1: Epílogo de la coordinadora

Coordinar no es fácil. Menos aún en un equipo en el cual reunir a todos y todas ha sido una tarea complicada a lo largo del proyecto. Como coordinadora, he tratado de delegar funciones para que el trabajo no resulte tan pesado. Sin embargo, poco o nulo ha sido el interés de muchos de los integrantes por cumplir con los propios plazos que colocamos a los productos a entregar. Muchas veces, las tareas recayeron en mí y en varias ocasiones, me vi sola haciendo o finalizando alguna actividad que había sido encomendada a otra persona. En numerosas ocasiones, dialogamos como grupo sobre el compromiso y la responsabilidad. Sobre la necesidad de pensar no en mí por ser la coordinadora, sino en la comunidad a la que nos comprometimos a ayudar el año pasado. Las cosas, sin embargo, no cambiaron y, por el contrario empeoraron. Llegué al punto de tener que llamar, mandar correos y presionar, constantemente, para que los integrantes del grupo se hicieran responsables por las tareas asignadas. Como conversamos, también, con nuestros asesores de la DARS, todos y todas teníamos cosas que hacer pero la cuestión era acomodarnos y ser realmente, conscientes de qué era nuestra prioridad y cuánto tiempo podíamos ofrecerle al proyecto. Ello nunca pasó.

Otra cuestión fue el tema de trabajar en campo. Como socióloga, sé que en el campo, como espacio, existen momentos para el disfrute y momentos para el trabajo. Mientras lo primero no interfiera con lo segundo, no hay problemas. En nuestro caso, lamentablemente, ocurrió lo contrario. De esta manera, incluso en los viajes, el compromiso y la responsabilidad de varios miembros del equipo eran escasos. Muchas veces, pese a que mis compañeras de Sociología y de Ingeniería Civil y yo nos levantábamos temprano, todo el equipo terminaba siendo visto como “tardón” por la poca responsabilidad de los demás. Para evitar estas incómodas situaciones, tuve que asumir en reiteradas ocasiones, el rol de “madre”, despertando a quienes se quedaban dormidos y apurándolos en salir. Opté por esta estrategia para “salvar la cara” del grupo frente a la comunidad de Sicre.

Por otro lado, siendo un proyecto interdisciplinario y de responsabilidad social, imaginé que la idea era que cada uno aprendiera del otro y además, le enseñara. No obstante, el “*querer aprender y enseñar*” fue algo que estuvo poco presente en el desarrollo del proyecto. Personalmente, creo que más allá de profesionales, somos seres humanos y para esta clase de iniciativas, las personas deberían ser más sensibles y respetuosos con la realidad y además, con la idea de “*aprender y enseñar*” al otro. Como socióloga, he intentado compartir lo más que pude, lo aprendido en mi especialidad. Sin embargo, no hubo mayor retribución por parte de los integrantes de las carreras de Diseño Industrial e Ingeniería Mecánica. Contrariamente, lo poco que aprendí, me lo explicaron de mala manera, con una mala predisposición hacia mí por el solo hecho de haber estudiado una carrera de letras. Por otro lado, la falta de respeto de estos estudiantes hacia el “otro” se hizo evidente en los viajes a través de burlas y comentarios machistas y sexistas hacia las chicas del grupo y en el tratar, constantemente, de avergonzar o disminuir aludiendo a que somos “menos inteligentes”. Cabe resaltar que se les hizo saber de

manera explícita que ello, no era bien recibido. Aun así la situación se perpetuó a lo largo de los viajes y, en general, del proyecto.

Finalmente, el informe que presentamos es un reflejo fiel del poco interés de los y las estudiantes por cerrar de buena manera el proyecto. Las secciones que contiene este documento han sido corregidas y en algunos casos, vueltas a hacer, por mí y mi otra compañera de sociología. En el caso de los “resultados”, estos eran tarea del diseñador industrial sin embargo, nunca hubo respuesta. Pasó la fecha límite de entrega del informe y jamás se comunicó conmigo para coordinar la entrega de su parte. Es por ello que estamos enviando este documento, en una fecha posterior. Este es pues, solo un ejemplo de cómo ha venido funcionando el equipo a lo largo del tiempo de ejecución del proyecto.

Escribo estas líneas pues me parece importante que en futuros proyectos, las sesiones de acompañamiento, se conviertan también, en espacios para aligerar las tensiones en los equipos interdisciplinarios y en ver las opciones que hay para mejorar la convivencia entre los miembros. Hacer de estos espacios, verdaderos momentos para entrar en confianza –no solo entre estudiantes sino también, con las y los asesores– me parece fundamental para futuras iniciativas. Quizás, fue debido al cambio de asesores y a la poca importancia que los y las estudiantes implicados le dieron a las reuniones que nunca pudimos resolver nuestros problemas internos. Es por ello que estos salieron a relucir en mayor magnitud, en los viajes.

Por último, quiero agradecer a Adriana Fernández pues se comprometió mucho conmigo, como coordinadora, y con el proyecto tratando, numerosas veces, de que todos y todas podamos estar presentes en las reuniones; pero sobre todo, de que podamos dar nuestras opiniones abiertamente. Asimismo, le agradezco por habernos realmente “acompañado” pese al poco tiempo juntos y habernos ofrecido, siempre, buenos consejos para llevar de mejor manera el proyecto. De igual manera, quiero agradecer a Katherine Fourment por su constante apoyo a lo largo de todo el proyecto.

ANEXO 2: Primer viaje: Guías de entrevista

1) Guía de entrevista para cocineros y cocineras

I. Datos generales

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Dónde nació? ¿En dónde reside actualmente (localidad)?
3. ¿Cuál es su edad?
4. ¿Cuál es su grado de estudios?
5. ¿Cuántos hijos tiene? ¿En qué colegios están?

II. Sobre la cocina del colegio

1. ¿Cómo es la cocina del colegio?
 - a. ¿Con qué material de construcción está hecha? ¿Dónde se consiguen estos materiales? (proveedores)
 - b. ¿Qué tipo de combustible utiliza normalmente para cocinar (leña, bosta, residuos sólidos)?
 - c. ¿Cómo son las ollas en las que cocina? ¿De qué están hechas? ¿Cómo las consigue?
2. ¿Cómo es el espacio donde se encuentra la cocina?
 - a. ¿Es chico? ¿Es grande? ¿Qué le parece?
 - b. ¿Le gusta pasar tiempo cocinando? ¿Por qué? (¿Le resulta cómodo en este ambiente?)
3. ¿Conoce quiénes construyeron la cocina del colegio? ¿Cuándo fue? ¿Se hace algún mantenimiento periódico a la cocina? ¿Cómo es?
4. ¿Quiénes se encargan de cocinar en el colegio? (¿Papás, mamás, profesores?)
5. ¿Cómo se divide su cocina? ¿Tiene secciones? Cuéntenos un poco.
6. La cocina del colegio, ¿se utiliza para algo más?
7. ¿Los niños/as tienen acceso a la cocina del colegio?
8. ¿Ha tenido algún problema con la cocina del colegio? (físico, con la misma institución, con otras cocineras (personas), etc...)?
9. ¿Cuánto demora el agua en hervir? ¿A qué cree que se deba eso? (por ejemplo: ¿un cambio en el tipo de combustible usado?)

III. Sobre las costumbres culinarias y preparación de alimentos

1. Sobre la preparación de los alimentos:

a. Cuénteme, ¿cómo es su rutina al cocinar?

- ¿Hay turnos? ¿Cuántas personas cocinan por turno? (¿cuántas mujeres, cuántos hombres?)
- ¿Cómo se consiguen los alimentos para cocinar? (Pronaa, APAFA, etc.)
- ¿Qué tipo de comidas cocinan normalmente? ¿Cuál es la opinión sobre la comida de la cocina del colegio?
- ¿Le parece que la cocina le da un sabor especial a la comida? ¿Por qué?
- ¿Cuánto dura la preparación de alimentos?
- ¿Para cuántas personas se cocina diariamente?
- ¿Cómo consiguen el combustible? ¿Caminan? ¿Lo llevan en la mano? ¿Dónde lo guardan? (¿leña, bosta, alimentos secos, etc.?)

2. Sobre el turno en la cocina:

- a. ¿A qué hora se levanta?
- b. ¿Va a comprar? (¿sola, acompañada?) ¿El colegio tiene alguna reserva/bodega de alimentos?
- c. ¿A qué hora finaliza su labor?

IV. Sobre otros proyectos de cocinas en la zona

1. ¿Conoce de otra cocina mejorada en la zona?
2. ¿Dónde queda? ¿Cómo se enteró de ella?
3. ¿Sabe quiénes la hicieron?
4. ¿Conoce las opiniones sobre su funcionamiento?
5. ¿Qué sabe de esa experiencia? ¿Cree que fue mala, buena, etc.?
6. ¿Quisieran repetir esta experiencia en la zona (Ipal)?

V. Sobre el perfil de la cocina que esperan

1. ¿Cuáles cree que son las desventajas de la cocina actual? ¿Y las ventajas? Cuéntenos un poco.
2. ¿Qué mejoraría de su cocina actual?
3. ¿Qué le gustaría poder cocinar en su cocina?
4. De los materiales que tienes a la mano, ¿de cuál preferiría que esté construida la cocina del colegio?
5. ¿Qué combustible utilizaría para la cocina del colegio? ¿Se puede encontrar en la zona? ¿Dónde?
6. Sobre otros proyectos de cocinas en la zona, ¿le gustaría que su nueva cocina mejorada comparta alguna de esas características?
7. ¿Desea agregar algo más?

2) Guía para entrevistar a papás albañiles

I. Datos generales

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Dónde nació? ¿En dónde reside actualmente (localidad)?
3. ¿Cuál es su edad?
4. ¿Cuál es su grado de estudios?
5. ¿Cuántos hijos tiene? ¿En qué colegios están?

II. Sobre la cocina del colegio

1. ¿Cómo es la cocina del colegio?
 - a. ¿Con qué material de construcción está hecha? ¿Dónde se consiguen estos materiales? (proveedores)
2. ¿Cómo es el espacio donde se encuentra la cocina?
 - a. ¿Es chico? ¿Es grande? ¿Qué le parece?
3. ¿Conoce quiénes construyeron la cocina del colegio? ¿Cuándo fue? ¿Se hace algún mantenimiento periódico a la cocina? ¿Cómo es? ¿Sabe cómo se construyó?
4. ¿Ha tenido algún problema con la cocina del colegio? (físico, con la misma institución, con otras cocineras/os (personas), etc...)

III. Sobre las costumbres culinarias y preparación de alimentos

1. Sobre la preparación de los alimentos:
 - a. ¿Qué tipo de comidas cocinan normalmente? ¿Cuál es su opinión sobre la comida de la cocina del colegio? (¿Le gusta, ¿Sí, no?)
 - b. ¿Le parece que la cocina le da un sabor especial a la comida? ¿Por qué?
 - c. ¿Sabe de dónde sacan el combustible? ¿Cómo lo consiguen? (¿leña, bosta, alimentos secos, etc.?)
 - d. ¿Qué materiales de construcción son buenos en la zona?

IV. Sobre otros proyectos de cocinas en la zona

1. ¿Conoce de otra cocina mejorada en la zona?
2. ¿Dónde queda? ¿Cómo se enteró de ella?
3. ¿Sabe quiénes la hicieron?
4. ¿Conoce las opiniones sobre su funcionamiento?
5. ¿Qué sabe de esa experiencia? ¿Cree que fue mala, buena, etc.?
6. ¿Quisieran repetir esta experiencia en la zona (Ipal)?

V. Sobre el perfil de la cocina que esperan

1. ¿Cuáles cree que son las desventajas de la cocina actual? ¿Y las ventajas? Cuéntenos un poco.
2. ¿Qué mejoraría de la cocina actual?
3. De los materiales que tiene a la mano, ¿de cuál preferiría que esté construida la cocina del colegio?
4. ¿Qué combustible utilizaría para la cocina del colegio? ¿Se puede encontrar en la zona? ¿Dónde?
5. Sobre otros proyectos de cocinas en la zona, ¿le gustaría que la nueva cocina comparta alguna de esas características?
6. ¿Desea agregar algo más?

3) Guía para profesores/as

I. Datos generales

1. ¿Cuál es su nombre?
2. ¿Dónde nació? ¿En dónde reside actualmente (localidad)?
3. ¿Cuál es su edad?
4. ¿Cuál es su grado de estudios?
5. ¿Cuántos hijos tiene? ¿En qué colegios están?

II. Sobre la cocina del colegio

1. ¿Cómo es la cocina del colegio?
 - a. ¿Con qué material de construcción está hecha? ¿Dónde se consiguen estos materiales? (proveedores)
 - b. ¿Cómo son las ollas en las que cocina? ¿De qué están hechas? ¿Cómo las consigue?
2. ¿Cómo es el espacio donde se encuentra la cocina?
 - a. ¿Es chico? ¿Es grande? ¿Qué le parece esto? (¿Se siente cómodo/a?)
3. ¿Conoce quiénes construyeron la cocina del colegio? ¿Cuándo fue? ¿Se hace algún mantenimiento periódico a la cocina? ¿Cómo es?
4. ¿Quiénes se encargan de cocinar en el colegio? (¿Papás, mamás, profesores?)
5. ¿Ha tenido algún problema con la cocina del colegio? (físico, con la misma institución, con otras cocineras (personas), etc...)

III. Sobre las costumbres culinarias y preparación de alimentos

1. Sobre la preparación de los alimentos:

- a. ¿Qué tipo de comidas cocinan normalmente? ¿Cuál es la opinión sobre la comida de la cocina del colegio?
- b. ¿Le parece que la cocina le da un sabor especial a la comida? ¿Por qué?
- c. ¿Cuánto dura la preparación de alimentos?
- d. ¿Para cuántas personas se cocina diariamente?
- e. ¿De dónde sacan el combustible? ¿Caminan? ¿Lo llevan en la mano? ¿Dónde lo guardan? (¿leña, bosta, alimentos secos, etc.?)
- f. ¿Cómo se divide la cocina?

IV. Sobre otros proyectos de cocinas en la zona

1. ¿Conoce de otra cocina mejorada en la zona?
2. ¿Dónde queda? ¿Cómo se enteró de ella?
3. ¿Sabe quiénes la hicieron?
4. ¿Conoce las opiniones sobre su funcionamiento?
5. ¿Qué sabe de esa experiencia? ¿Cree que fue mala, buena, etc.?
6. ¿Cómo así deciden solicitar a la PUCP una segunda cocina mejorada en la zona?
¿Cómo sale la iniciativa?
7. ¿Cuáles cree que serían los beneficios de la cocina mejorada en el colegio?

V. Sobre el perfil de la cocina que esperan

1. ¿Cuáles cree que son las desventajas de la cocina actual? ¿Y las ventajas? Cuéntenos un poco.
2. ¿Qué mejoraría de la cocina actual?
3. De los materiales que tiene a la mano, ¿de cuál preferiría que esté construida la cocina del colegio?
4. ¿Qué combustible utilizaría para la cocina del colegio? ¿Se puede encontrar en la zona? ¿Dónde?
5. Sobre otros proyectos de cocinas en la zona, ¿le gustaría que la nueva cocina comparta alguna de esas características?
6. ¿Desea agregar algo más?

ANEXO 3: Primer viaje: Taller para niños y niñas

Encargados:

- Fernando López (monitor)
- Carolina Córdova
- Rodrigo Rupay

Duración: 2 horas

Objetivos del taller

1. Mantener a los niños y niñas ocupados durante la actividad paralela con los padres de APAFA.
2. Recoger percepciones de los niños y niñas de Ipal en torno al uso de la cocina de su colegio.
3. Proponer nuevos usos para la cocina del colegio a partir de sus percepciones.

I. Presentación del equipo y los niños y niñas

Dinámica 1: “Conocernos”

- Colocar etiquetas a los niños y niñas y a los miembros del equipo con sus nombres.
- Presentación de cada integrante: nombre, edad y plato favorito.
- Se lanza una pelota y cada miembro se presenta hasta que todos lo hagan.

Materiales:

- Etiquetas de colores
- Plumón grueso negro
- Pelota pequeña

Duración: 15 a 20 minutos

II. Dinámicas: “De la casa a la cocina”

Dinámica 2: “Ubica tu casa en el mapa”

Objetivos:

1. Que los niños y niñas se identifiquen con la zona en la que viven y el colegio.
2. Conocer los lugares donde viven los demás niños y niñas.
3. Conocer Huayopata desde afuera.

- El equipo presenta un mapa donde se encuentra dibujado el colegio y algunos puntos importantes de Huayopata (Municipalidad o posta de salud, por ejemplo).
- Los niños y niñas de Ipal-Pirhua ubicarán sus casas en dicho mapa utilizando plumones de distintos colores.

Materiales:

- Fideleros
- Plumones gruesos de colores
- Lápices
- Post its

Duración: 25 a 30 minutos

Compartir: “Arma tu postre”

- Dividimos al grupo en equipos de tres para que
- El equipo entregue a los niños y niñas algunas frutas, galletas, marshmallows, platos y manjar blanco para que armen sus propios postres.

Materiales:

- Frutas (plátanos, mandarinas, etc.)
- Galletas de animalitos
- Platos descartables
- Vasos descartables
- Manjar blanco
- Lentejitas

Duración: 15 minutos

Dinámica 3: “Mi cocina ideal”

Objetivo:

Conocer las percepciones de los niños y niñas sobre sus cocinas “ideales”.

- Dividir el conjunto de niños y niñas en grupos de tres tomando como referencia la zona en donde viven.
- Primera parte: Dibujar en papelógrafos cortados por la mitad su “cocina ideal” (15 minutos).
- Segunda parte: exposición de los grupos sobre su tipo de cocina (15 minutos).
- Explicaremos la importancia de tener una cocina de esta índole en el colegio y la casa.

Materiales:

- 7 Papelógrafos cortados por la mitad
- Lápices

- Colores
- Plumones

Duración: 30 a 40 minutos

III. Cierre

- Entrega de diplomas a los asistentes al taller.
- Entrega de recuerdos: caramelitos y juguetes

Materiales:

- Diplomas en cartulina elaborados por el equipo organizador.
- Una bolsita de celofán armada con: caramelos y algunos juguetes (pitos, matracas, globos, etc.).

ANEXO 4: Primer viaje: Publicidad para reunión con PPFF del colegio

Talleres informativos sobre cocina mejorada en la Institución Ipal-Pirhua N° 50274

Dirigido a: APAFA y niños y niñas de la Institución

Lugar: Institución Educativa Primaria Ipal-Pirhua

Actividad para niños y niñas:

Se cita a los niños y niñas para el día miércoles 28 de Agosto de 8 a 9:45 am

Actividades para papás y mamás:

Se cita a los papás y mamás para el miércoles 28 de agosto de 4 a 6pm y el día jueves 29 de Agosto de 10:15 a 11:30 am.

A través de estos talleres y reuniones informativos, los papás, mamás, niños y niñas podrán conocer más de cerca un tipo de fogón ecológico que pueda adaptarse a la institución educativa y a sus hogares. Estas reuniones son importantes para mejorar la calidad en la salud y alimentación, tanto de mamás como niños y niñas de la institución Ipal-Pirhua.

¡Infórmate, participa y construye tu cocina!

Encargados: Equipo de la Pontificia Universidad Católica del Perú

ANEXO 5: Segundo viaje: Ficha de observación

I. Componentes del escenario	
Escenario	
Dimensiones y proporciones del espacio (tamaño), materiales de los que está hecho y el estado en que se encuentran (la cocina, el piso, paredes, techo).	
Color y temperatura del espacio, qué sensaciones transmite al observador (¿calidez, frío, comodidad?)	
¿Hay bulla en el espacio?	
¿Cómo está dividido el espacio? ¿Cuántas secciones tiene, etc.? Describir sus principales características	
Describir cuántos objetos hay en el espacio, sus dimensiones y características (estado en que se encuentran estos objetos (ollas/sartenes, cucharones para cocinar, cubiertos, ¿hay despensa? ¿Lugar para picar, ¿lugar para lavar los platos?, etc.): ¿estos objetos se mueven o están siempre allí?	
¿Cómo son los insumos para cocinar? (alimentos).	

¿Necesitan refrigeración? ¿Cuál es el tiempo de putrefacción?	
Post-cocina: ¿dónde se guardan las cosas? (ollas, utensilios, etc.) ¿Cómo limpian? ¿Las guardan en otro lado?	
Cambios que se producen en el escenario a lo largo de la observación, ¿hay más personas a determinadas horas? ¿Quiénes y qué hacen?	
Actores	
Roles que asumen los actores (niños, profesores, cocineros/as, etc.) ⁴	
Número de personas durante toda la observación y horas en que se las encuentran	
¿Cómo están vestidos los actores?	

⁴ Si en algún momento, durante la observación, algún actor externo que no sea cocinero/a ingresa a la cocina. Explicar en este apartado, cómo es la relación que entablan las/os cocineras/os con este actor externo.

Sexo de los actores, ¿cuántas mujeres? ¿Cuántos hombres?	
Edades, ¿viejos, jóvenes?	
Rasgos faciales y corporales, ¿cómo son? (¿altos, flacos, etc...?)	
Gestos durante la observación (mientras cocinan, por ejemplo)	
Ubicación de los actores en el escenario, ¿cómo se trasladan? ¿A dónde?	
Ubicación del observador	
Situación del observador/a, ¿desde dónde miramos? (¿dónde nos ubicamos en el espacio físico?) ⁵	

⁵ Dialogar sobre la posición investigador/a – investigado/a (relación de poder).

Cambios de ubicación del investigador/a a lo largo de la observación (¿a dónde nos movemos?)	
II. Componentes de la interacción	
Cocineros/as – Cocineros/as	
¿Cómo es la relación entre cocineras mientras cocinan? ¿Cómo es el trato entre cocineras (se llevan bien/hay roces, trabajan o no en equipo, se complementan, trabajan por separado)?	
¿Cómo se dividen las tareas para cocinar? ¿Quién hace qué? (conseguir combustible, comprar comida, pelar/picar/sazonar, freír/cocinar/hornear, probar la comida, servir la comida/llevar y lavar platos, cargar ollas)	
¿Hay algún jefe/a en el grupo de cocineros/as? ¿Observan tensiones entre ellas? ¿Cómo es su relación?	
¿Cómo son las/os cocineras/os (describir personalidad)?	

Movimiento dentro de la cocina: ¿hay espacio para que todas transiten cómodamente? ¿Cargan las ollas de manera conjunta?	
Desplazamiento de los actores en el escenario durante la observación.	

Observación participante

Punto de ebullición del agua (5 litros). ¿Cuánto demora?	
Sensaciones al comprar los alimentos	
Sensaciones al cocinar con las señoras (comodidad, molestia, etc.)	
Percepción sobre la cocina del colegio (desgastada, rústica, nueva, etc.)	
Sensaciones al servir la comida	
Sensaciones al limpiar la cocina misma (ollas, cubiertos, platos, etc.)	
Relación de los observadores con los y las cocineros/as (¿cómo fue?)	

Comentarios generales sobre la observación	
Cálculos sobre el espacio: medidas de la cocina, de las señoras, de las ollas, etc. (DIBUJAR)	