

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE INICIATIVAS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA ESTUDIANTES 2013

1. Título de la iniciativa

Diseño e implementación de una cocina mejorada en la Institución Educativa Primaria de menores N° 50274 de Ipal-Pirhua, La Convención, Cusco.

2. Antecedentes de la iniciativa

El proyecto se llevará a cabo en la Institución Educativa Primaria de menores N° 50274 de Ipal-Pirhua ubicada en el sector de Sicre, distrito de Huayopata, provincia de La Convención, Cusco.

Esta iniciativa tiene como precedente el proyecto “Cocina Mejorada: Comedor Popular San Cipriano” desarrollado por el grupo Anampiki en coordinación con el Grupo-Pucp de Apoyo al Sector Rural. A través de una metodología de Diseño Centrado en el Usuario (DCU), el proyecto identificó a la cocina tradicional como principal problema para la salud de las señoras y las y los comuneros debido a la gran cantidad de humo que se produce en el momento de cocinar; humo que genera, a largo plazo, distintas afecciones respiratorias. Frente a la problemática, el equipo desarrolló algunas alternativas de solución basadas en estos primeros hallazgos las cuales, fueron revisadas por las mismas señoras a través de técnicas participativas para lograr que el diseño final de la cocina mejorada como tecnología se adecúe a sus necesidades e incorpore sus propios saberes previos. En última instancia, una cuestión imprescindible que recogemos de la primera iniciativa es el trato horizontal y la comunicación fluida con la comunidad, los cuales han sido elementos clave para llevar a cabo el proyecto y que pretendemos seguir cultivando mediante esta nueva iniciativa.

Tras la implementación y culminación de este primer proyecto en la zona, 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 del lugar (Ver Carta Adjunta). En ella, el director Julio Pantoja y la profesora Gladys Sotomayor explicitan la necesidad de la institución por contar con un “fogón ecológico” que evite la contaminación en niños y niñas y ahorre el gasto económico en combustible.

A partir de la información recogida, trabajada y aprendida en Sicre, se presenta esta nueva iniciativa en la cual se pretende diseñar e implementar la cocina mejorada como una tecnología que (1) se adecúe al entorno social de la comunidad escolar —a través de materiales, mano de obra, saberes previos, etc. —, (2) mejore la calidad de vida de los cocineros y las cocineras y de la población escolar en su totalidad siendo importante una buena base alimentaria en la etapa de formación de los niños y niñas en educación primaria y que, sobre todo, se encuentre al alcance de la misma institución educativa.

Mediante esta iniciativa proponemos abordar el uso de la tecnología de dos formas: (1) A manera de tecnología eficiente que brindará facilidades al momento de cocinar en el colegio N° 50274. En este caso, se trata de reducir esfuerzos en la preparación de alimentos utilizando un espacio definido para la cocina fabricado con materiales propios de la zona (adobe, leña, quincha u otros) que no tendrán la necesidad de ser reemplazados periódicamente —como sí ocurre en el caso de la cocina tradicional—. Además, se trata de mejorar la funcionalidad del espacio donde se encuentra la cocina. (2) La cocina como forma de mejorar la calidad de vida de las y los cocineros, la población escolar y la comunidad de Sicre-Huayopata en general, mediante la disminución de la contaminación producida por el fogón.

Nuestra innovación en esta segunda iniciativa radica en evaluar el impacto de la cocina mejorada en el colegio al cabo de un tiempo para observar si se llegaron a cumplir los objetivos pautados en un inicio y qué cabría mejorar/adaptar para un siguiente modelo de este tipo (Ver Cronograma de Actividades). Asimismo, desarrollaremos material audiovisual que acompañará el proyecto pudiendo ser presentado al momento de cierre del mismo a manera de aporte frente a la comunidad universitaria, la DARS y el GRUPO-PUCP. Esperamos que ello logre abrir puertas en el posterior diseño e implementación de distintas tecnologías rurales que ayuden a mejorar la calidad de vida de diferentes poblaciones a lo largo del territorio nacional.

Cabe resaltar que nuestro trabajo viene siendo realizado con el apoyo y la asesoría del grupo Anampiki y que poseemos la ayuda constante del Grupo de Apoyo al Sector Rural (GRUPO PUCP) para cualquier necesidad y/o eventualidad que se presente durante el desarrollo del proyecto.

3. Breve descripción de la problemática a abordar (media página)

Nuestro proyecto pretende ser llevado a cabo en la Institución Educativa Primaria de menores N° 50274 de Ipal-Pirhua, una comunidad que tiene como principal fuente de ingreso la agricultura (cosecha de té y café).

Actualmente, el colegio enfrenta problemas en la preparación de alimentos dirigida al consumo de la población escolar —tal y como afirma la carta adjunta— pues hacen uso de un fogón tradicional¹ que emana humo tóxico y perjudica la salud de las y los cocineros y la comunidad en general. Esta cocina abastece, diariamente, a 60 personas, sin embargo, no permite una rápida elaboración de los alimentos. Buscando dar solución a los factores que perjudican a la población escolar y a la comunidad, se realizará un diagnóstico tecnológico, productivo y social que abra camino a nuestra propuesta: implementar una estrategia mixta de apropiación y ejecución de tecnologías ligadas a la cocción de alimentos. La construcción conjunta de una cocina mejorada con las y los comuneros ayudará a mejorar la postura ergonómica de las y los cocineros y ayudará a acelerar el abastecimiento de la demanda. Asimismo, se

¹ K.R. Smith. “El uso doméstico de leña en los países en desarrollo y sus repercusiones en la salud”.

<<http://www.fao.org/docrep/009/a0789s/a0789s09.htm>>

desarrollarán talleres participativos para la gestión y organización colectiva en torno al uso y mantenimiento de esta tecnología.

4. Descripción de la población con la que se colaborará

La propuesta se realizará en la Institución Educativa IPAL-Pirhua 50274 ubicada en el sector de Sicre, distrito de Huayopata (Cusco). Esta institución es integrada por 81 personas: 49 alumnos, 1 personal de seguridad, 25 APAFA, 6 profesores.

El número de cocineros y cocineras oscila entre 3 a 4 por día, quienes alimentan a 60 comensales diarios aproximadamente, entre alumnos, profesores, personal de seguridad, cocineros de turno, etc.

Los alimentos son llevados por el PRONAA, el *Qali Warmá* y los propios aportes de padres de familia. Sicre cuenta con una población de 50 habitantes, principales beneficiarios de la cocina, quienes se dedican primordialmente, a la agricultura.

5. Objetivos de la propuesta: (general y específicos)

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 Sicre-Huayopata, La Convención en el departamento de Cusco.

Específicos:

1. Diseñar e implementar participativamente con los cocineros y las cocineras de Sicre-Huayopata 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.
3. Fortalecer el intercambio de conocimientos técnicos y vivenciales entre los actores participantes y los estudiantes de la PUCP para enriquecer la experiencia de diálogo intercultural y la actitud crítica en torno al desarrollo personal-profesional que incentiva la universidad, generándose una comunidad de aprendizaje.
4. Analizar y evaluar la interacción entre las y los usuarios y la cocina mejorada como tecnología luego de su implementación en la Institución Primaria de Sicre-Huayopata.

6. Principales actividades a desarrollar

Para llevar a cabo la propuesta se han contemplado las siguientes actividades, estas se detallan en el archivo adjunto:

1. Preparación y logística

- A.1.1. Revisión bibliográfica y estadística de Huayopata
- A.1.2. Preparación de informe de contexto
- A.1.3. Preparación de herramientas de recojo de información
- A.1.4. Elaboración de materiales de trabajo
- A.1.5. Preparación logística para los viajes

2. Primer viaje: Etapa de presentación - consulta a la población y diagnóstico

- A.2.1. Reunión general con la junta de vecinos y la APAFA de la Institución Educativa, Taller paralelo con los niños y las niñas de la escuela
- A.2.2. Consulta, planteamiento y retroalimentación de los componentes del proyecto
- A.2.3. Análisis de la información y ajuste de las herramientas y materiales de trabajo
- A.2.4. Elaboración de la propuesta de diseño de la tecnología productiva
- A.2.5. Diagnóstico tecnológico-productivo y social enfocado en la implementación de la cocina mejorada

3. Segundo viaje: Etapa de implementación

- A.3.1. Taller en torno al proceso de construcción de la cocina mejorada (importancia, técnicas, tecnología, etc.)
- A.3.2. Sesión de presentación y retroalimentación (co-construcción) de la propuesta de diseño de la cocina mejorada
- A.3.3. Implementación de la tecnología
- A.3.4. Talleres de coordinación en torno a la corresponsabilidad y requerimientos para la implementación de la tecnología
- A.3.5. Talleres participativos de capacitación en torno a la gestión y organización colectiva para el uso adecuado de la tecnología
- A.3.6. Jornadas de trabajo para la construcción de la tecnología (enseñanza y aprendizaje a partir de la práctica).
- A.3.7. Taller informativo sobre el adecuado uso y mantenimiento de la cocina mejorada construida
- A.3.8. Preparación del informe parcial para la DARS
- A.3.9. Presentación del informe parcial para la DARS

4. Tercer viaje: Medición del impacto del proyecto y resultados

- A.4.1. Preparación de herramientas para evaluación post del proyecto (informe parcial, planos, manual de cocina mejorada, entre otros)
- A.4.2. Implementación de estrategia de recojo de información
- A.4.2. Sesión de recuento y réplica para el resto de la comunidad
- A.4.3. Sesión de cierre del proyecto: entrega de informe, planos y manual de la cocina mejorada

5. Informe final para la DARS y evento de difusión

- A.5.1. Preparación de material audiovisual
- A.5.2. Preparación de informe final para la DARS
- A.5.3. Presentación de informe final, propuesta y material audiovisual a la DARS
- A.5.4. Evento de difusión de resultados a la comunidad universitaria y presentación del material audiovisual realizado durante el proyecto**.

** Este evento programado es tentativo dependerá también del tiempo y presupuesto con que se cuente

7. Tiempo aproximado de duración de la propuesta y detalle de cronograma de actividades

Se ha contemplado que las actividades se desarrollen de Agosto 2013 a Marzo 2014, e incluirían tres viajes de trabajo a la comunidad (en agosto, octubre y diciembre 2013)

Resumen general de actividades programadas para cada viaje a Sicre-Huayopata:

1er viaje: Diagnóstico tecnológico-productivo y social, proceso de selección de los actores y retroalimentación de la propuesta con la comunidad.

2do viaje: Taller sobre construcción de la cocina mejorada, retroalimentación de la propuesta de diseño de la tecnología. Implementación de la tecnología y talleres acerca del uso y mantenimiento de la misma, coordinación con la comunidad para la gestión colectiva de la cocina

3er viaje: Evaluación de impacto de la cocina mejorada y entrega de materiales sobre la tecnología a la comunidad.

8. Presupuesto general (en nuevos soles)

Se ha contemplado un monto total de S/. 5509* nuevos soles para la ejecución total del proyecto.

*El equipo realizará dos actividades para recaudar fondos durante la etapa de desarrollo del proyecto (colectas y rifas).

*Revisar el archivo en Excel adjunto para ver el presupuesto detallado.

9. De qué manera la iniciativa propuesta responde a necesidades o demandas reales de la comunidad (pertinencia social, viabilidad y coherencia)

En cuanto a la pertinencia social, debido al conocimiento previo que manejamos sobre los fogones tradicionales —información aprendida en base a la iniciativa anterior— sabemos que uno de los principales problemas que se da en las personas cercanas a ellos, ocurre al momento de aspirar el humo tóxico producido por la cocina. La carta

enviada por la Institución Educativa Primaria N° 50274 atestigua esta problemática y nos impulsa en el diseño e implementación de una cocina mejorada saludable tanto para el usuario como para la comunidad de Sicre-Huayopata en general. El proyecto surge, entonces, en base a una demanda de la misma población, población con la cual la PUCP ya posee vínculos previos. Por ello consideramos que habrá mayores facilidades en el ingreso al sector de Sicre-Huayopata y el trato directo con la comunidad pudiendo contar con su buena disposición durante la elaboración del proyecto. Nosotros, como equipo interdisciplinario, estaremos reforzando dichos lazos con la PUCP mediante esta segunda iniciativa.

De otra parte, consideramos que la propuesta es completamente viable pues 1) Poseemos el apoyo de la comunidad de Sicre-Huayopata representado en su junta de vecinos, la APAFA de la Institución Educativa Primaria N° 50274 y el Sr. Américo Cuba Canal. Ello tanto con respecto a la información que solicitemos para el proyecto como para el alojamiento y las necesidades que surjan durante los viajes a La Convención. 2) El Grupo PUCP de Apoyo al Sector Rural y el Grupo Interdisciplinario ANAMPIKI quienes han venido acompañando la primera iniciativa, actualmente, vienen prestándonos toda la ayuda necesaria para esta segunda propuesta en la zona y 3) El diálogo entre nuestras disciplinas nos permite la creación de una iniciativa única que combine metodologías y conocimientos que puedan ponerse en práctica en el diseño e implementación de un proyecto de responsabilidad social.

Finalmente, la coherencia radica en que se trabajará expresamente en el medio geográfico y social de Sicre-Huayopata es decir, con los materiales disponibles, saberes previos de la comunidad y según el entorno en el cual se mueve cotidianamente. Dicho de otro modo, el diseño e implementación de la cocina se realizará participativamente con la población, buscando que el modelo se adapte a necesidades socioeconómicas específicas y a la funcionalidad del espacio en el colegio y no al revés. De esta forma, el uso colectivo en torno a la cocina mejorada como tecnología será gestionada y mantenida por la comunidad mediante el uso de materiales que habiten en el medio geográfico y sean de su conocimiento.

Nuestro proyecto se inscribe en el enfoque de desarrollo humano sostenido por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). Esta perspectiva sitúa a las personas en el centro del desarrollo buscando la superación de la pobreza mediante la potenciación de capacidades, el aumento de sus posibilidades y del disfrute de la libertad para vivir la vida que valoran. Desde esta mirada, la implementación de una cocina mejorada en Sicre-Huayopata hará uso de cierto potencial humano —por ejemplo, uso de saberes previos, materiales de la zona, entre otros elementos— para que, paulatinamente, su réplica en hogares y/u otros espacios de la comunidad colabore en el alcance del desarrollo del distrito. Además, la utilización de la cocina mejorada en reemplazo del fogón tradicional mejorará los problemas de salud producidos por su humo contaminante lo cual, contribuirá en la sostenibilidad del modelo y la superación de la pobreza desde una de sus diversas dimensiones: la salud. Así, nuestro rol, será el de recoger y potenciar las capacidades ya existentes en la zona en el diseño e implementación de la cocina. La idea es que la tecnología no se presente de manera aislada a la comunidad sino que se adscriba a ella, que sea incorporada por la población, y su réplica pueda ser llevada a cabo en otros espacios como hogares u otras instituciones educativas.

10. De qué manera la iniciativa propuesta contribuye a su formación profesional (impacto en la formación integral de los y las estudiantes, interdisciplinariedad)

La importancia de esta propuesta radica tanto en lo que nosotros como estudiantes e investigadores, podemos aprender y aportar en torno a nuestras áreas de especialidad; pero también —y aún más importante— en el aprendizaje que implica la interacción directa con actores y condiciones reales que no tiende a abordarse, normalmente, desde el ámbito académico de todas las disciplinas. De otra parte, la interdisciplinariedad del equipo permite crear un espacio de diálogo en el que gracias al aporte de cada especialidad, el proyecto obtendrá el beneficio de ser evaluado desde puntos de vista totalmente distintos. El entendimiento de una realidad además, muy distinta a la nuestra sin duda, traerá como consecuencia, el desarrollo de habilidades sociales las cuales, pueden no llegar a ser del todo incentivadas desde el aula de clase. Como equipo, tenemos intereses en común, dentro de estos se encuentra el enfoque social de nuestras carreras; esta propuesta es entonces, uno de los primeros acercamientos a aquello en lo que queremos especializarnos profesionalmente.

En términos generales, la presencia de estudiantes de ingeniería civil y mecánica liderará y la implementación de la tecnología, pieza clave del proyecto; sin embargo, a su vez, la ejecución será orientada por los y las estudiantes de diseño industrial que serán los encargados de que la cocina sea adaptada a las personas del colegio de una manera ergonómica. Además, el desarrollo de este trabajo se complementará y nutrirá con las integrantes de sociología a fin de facilitar la implementación y apropiación de la tecnología por parte de la comunidad, incidiendo en la necesidad de motivar, comprometer, organizar y promover la gestión del uso adecuado en torno a la misma, lo cual podrá verse paralelamente, hacia el cumplimiento de los objetivos trazados.

Finalmente, la interdisciplinariedad, permitirá nutrir nuestras especialidades mediante el aprendizaje continuo a través del trabajo del otro: comprender, aprender y aplicar las herramientas de cada disciplina en nuestro propio desempeño como investigadores y miembros del proyecto y en nuestro vínculo con la comunidad de Sicre-Huayopata.

11. Responsables de la ejecución (Nombres y códigos de los y las estudiantes, así como facultades y especialidades a las que pertenecen)

Miembros del equipo:

Carolina Córdova Farías 20078147 – Facultad de CCSS – Sociología
María Jesús Jauler Doria-Medina 20081106 – Facultad de CCSS – 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

12. Datos del profesor(a) o jefe de práctica que asesora la iniciativa (Nombre, códigos, categoría, docente, facultad y especialidad a la que pertenece)

Profesores:

Luis Miguel Hadzich Girola, Egresado de la especialidad de Diseño Industrial y jefe de práctica de la Facultad de Arte (Asesor Principal)

Dra. Silvana Vargas Winstanley, Profesora del Dpto. de Sociología de la Facultad de Ciencias Sociales (Asesora Técnica)

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 (Asesor Técnico).

13. Datos de contacto del coordinador o coordinadora del equipo

Nombre: María Jesús Jauler Doria-Medina

Dirección electrónica: jauler.mj@pucp.pe / mariajesus.jauler@gmail.com

Teléfono y/o celular: 995 654 220

14. Datos de contacto del profesor(a) /jefe de práctica asesor

Nombre: Luis Miguel Hadzich

Dirección electrónica: lmhadzich@pucp.pe

Teléfono y/o celular: 990795650

Los formularios terminados deben ser enviados a dars@pucp.pe hasta el lunes 27 de mayo.

Lima, junio de 2013