

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ
ESCUELA DE POSGRADO**



**“FONCODES, EL ANÁLISIS DE IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COCINAS MEJORADAS A LEÑA Y LA INCIDENCIA EN EL
MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES DE VIDA EN USUARIOS
RURALES DEL DISTRITO DE HUARICOLCA, TARMA 2017”.**

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE MAGÍSTER EN
GERENCIA SOCIAL CON MENCIÓN EN GERENCIA DE PROGRAMAS Y
PROYECTOS DE DESARROLLO**

AUTOR:

ANTONIO JAVIER PEREZ RAMOS

ASESOR:

Mg. JAVIER ALEJANDRO PINEDA MEDINA

LIMA – PERÚ

2017

RESUMEN

La presente investigación desarrolla el análisis de la implementación de la política de Cocinas Mejoradas a leña y la incidencia en el mejoramiento de las condiciones de vida de usuarios rurales del distrito de Huaricolca, provincia de Tarma durante el año de 2017. Cocinas Mejoradas es una política que se establece en el marco del Convenio de Transferencia Financiera de recursos del Ministerio de Energía y Minas al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS, en aras de contribuir el acceso de hogares rurales en situación de pobreza y extrema pobreza del país, a tecnologías limpias para cocinar y calentar alimentos.

FONCODES (programa social del MIDIS), fue el encargado de la instalación de las Cocinas Mejoradas en los distritos priorizados; Huaricolca fue uno de ellos, cuya población tiene graves problemas de salud pública, como consecuencias del uso de las tradicionales cocinas (fogones) que ocasionan daños a la salud de las personas por la emanación de humo y gases de combustión por la biomasa.

El objetivo general de nuestra investigación es conocer, en qué medida la implementación de Cocinas Mejoradas a leña por FONCODES, contribuye a mejorar las condiciones de vida de los usuarios rurales de Huaricolca; para luego proponer desde nuestra investigación medidas de mejora que permitan fortalecer la implementación del programa, materializar la ejecución de las actividades e intervenir eficientemente con la población usuaria rural en un clima de confianza y seguridad.

La investigación es de tipo cualitativo, por su naturaleza de información inquisitiva, analítica y de carácter exploratorio, nos ha permitido describir, conocer, analizar y comprender las diversas circunstancias de interacción social producidas entre el equipo técnico de FONCODES y los usuarios rurales del distrito de Huaricolca en diversas dimensiones; han sido las entrevistas estructuradas, la observación directa, junto a las notas de campo dentro de la comunidad, la que nos han permitido recoger datos, para luego enfatizar en los procesos y resultados.

ABSTRACT

The present investigation develops the analysis of the implementation of the policy of Improved Cookers to firewood and the incidence in the improvement of the living conditions of rural users of the Huaricolca district, province of Tarma during the year of 2017. Improved Kitchens is a policy that is established within the framework of the Financial Transfer Agreement of resources of the Ministry of Energy and Mines to the Ministry of Development and Social Inclusion - MIDIS, in order to contribute the access of rural households living in poverty and extreme poverty in the country, to technologies clean for cooking and heating food.

FONCODES (MIDIS social program), was the one in charge of the installation of the Improved Kitchens in the prioritized districts; Huaricolca was one of them, whose population has serious problems of public health, as consequences of the use of traditional kitchens (stoves) that cause damage to the health of people by the emission of smoke and combustion gases by biomass.

The general objective of our research is to know, to what extent the implementation of Improved Cookers to firewood by FONCODES, contributes to improve the living conditions of rural users of Huaricolca; to then propose from our research measures of improvement that allow strengthening the implementation of the program, materialize the execution of the activities and efficiently intervene with the rural user population in a climate of trust and security.

The research is qualitative, by its nature of inquisitive, analytical and exploratory, it has allowed us to describe, know, analyze and understand the various circumstances of social interaction produced between the technical team of FONCODES and rural users of the district of Huaricolca in different dimensions; structured interviews, direct observation, together with field notes within the community, which have allowed us to collect data, to then emphasize the processes and results.

ÍNDICE

	Página
Resumen	
Agradecimientos	
Dedicatoria	
Introducción	9
Capítulo I:	11
1.1. Planteamiento del Problema.....	11
1.2 Justificación	15
1.3 Objetivos	17
Capítulo II: Marco Teórico Referencial	19
2.1 Enfoques y Estudios relacionados a Cocinas Mejoradas a Leña.....	19
2.1.1 El Enfoque de Interculturalidad	19
2.1.2 El Enfoque de Justicia y Derechos Humanos	27
2.1.3 El Enfoque de Cambio Climático	34
2.2 El Contexto Universal de la Política de Cocinas Mejoradas a Leña y su relación con los Objetivos del Desarrollo Sostenible	37
2.3 Estudios e Investigaciones relacionados a Políticas de Cocinas Mejoradas	39
2.4 Conceptos Claves: Condiciones de Vida y Cocinas Mejoradas a Leña	43
2.5 El Contexto Social de la Política de Cocinas Mejoradas en el Perú.....	48
2.6 El MIDIS y la Política de Cocinas Mejoradas a Leña	52
2.6.1 La gestión de FONCODES en la implementación de las Cocinas Mejoradas a Leña Certificadas	55
2.7 Diagnostico Situacional del Distrito de Huaricolca para el Proceso de Instalación de las Cocinas Mejoradas a Leña Certificadas.	61
Capítulo III: Diseño de la Investigación	85
Capítulo IV: Presentación, análisis e interpretación de los resultados.....	89
4.1 Prácticas culturales y enfoques estratégicos que favorecen el proceso de implementación del programa de cocinas mejoradas a leña en la población usuaria	90
4.1.1 Prácticas culturales que favorecen el proceso de implementación del programa de cocinas mejoradas a leña en la población usuaria - Marco de una relación intercultural	91

1.El ambiente de cocina como espacio de prácticas alimentarias	91
2. El Respeto como valor para la relación intercultural	97
3. El dialogo y la comunicación para la interacción cultural	100
4.La Participación activa de los usuarios en el programa.....	102
4.1.2 Enfoques estratégicos que favorecen el proceso de implementación del programa de cocinas mejoradas a leña en la población usuaria	105
a) El Enfoque de interculturalidad	106
b) El enfoque de desarrollo territorial rural	113
c) El enfoque de demanda (demand driven)	118
d) El Núcleo Ejecutor – Estrategia de Desarrollo Territorial	120
4.2 Forma en que la Certificación de las Cocinas Mejoradas a Leña garantiza a los usuarios rurales una mejor Calidad de Servicio	125
4.2.1 ¿En qué consiste la Certificación de las Cocinas Mejoradas? ..	126
4.2.2 Calidad de servicio recibido	142
4.2.3 La Adaptación de los usuarios a las nuevas cocinas.....	150
4.3 Forma en que la implementación de cocinas mejoradas a leña, permite a la población usuaria obtener mejores condiciones de vida ..	156
4.3.1 Mejoramiento de las condiciones de vida de la población usuaria de Huaricolca	157
a) Infraestructura adecuada y mejorada	159
b) Cuidado de la salud de los usuarios de derecho	167
c) Cuidado del medio ambiente	171
4.4 Percepción que tienen los usuarios rurales acerca de la implementación del programa de cocinas mejoradas a leña	176
4.4.1 Satisfacción del servicio recibido	176
4.4.2 Satisfacción de la capacitación recibida	179
4.4.3 Satisfacción sobre el seguimiento a acciones del programa....	186
Capítulo V: Conclusiones y Recomendaciones	191
Bibliografía	204
Sección de Referencias	213
Anexos	214

AGRADECIMIENTOS

Mi agradecimiento sincero al Mg. Javier Alejandro Pineda Medina, mi asesor, por su constante motivación y sus acertadas orientaciones en el campo metodológico para la culminación de esta investigación científica, que de seguro contribuirá como un aporte a la Gestión de la Gerencia Social.

Antonio Javier, Pérez Ramos



DEDICATORIA

A mi madre Juanita que es la razón de mi vida, por su apoyo constante.

A mi esposa Marisol Nora que en todo momento me ha motivado para culminar ésta investigación.

SIGLAS Y ABREVIATURAS

BM	Banco Mundial
CLACSO	Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales
CM	Cocinas Mejoradas
DHU	Derechos Humanos Universales
ENDEV/GIZ	Proyecto Energía, Desarrollo y Vida
ENDIS	Estrategia Nacional de Desarrollo e Inclusión Social
FONCODES:	Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social
IEP	Instituto de Estudios Peruanos
IDH	Índice de desarrollo Humano
IRAs	Infecciones Respiratorias Agudas
INEI	Instituto Nacional de Estadística e Informática del Perú
MINAM	Ministerio del Ambiente en el Perú
MINEM	Ministerio de Energía y Minas
MINSA	Ministerio de Salud
MC	Ministerio de Cultura
MDH	Municipalidad Distrital de Huaricolca
NE	Núcleo Ejecutor
NEC	Núcleo Ejecutor Central
ODM	Objetivos de Desarrollo del Milenio
ODS	Objetivos de Desarrollo Sostenible
OIT	Organización Internacional del Trabajo
OPS	Organización Panamericana de la Salud
ORNE	Órgano Representativo del Núcleo Ejecutor
OMS	Organización Mundial de la Salud
PCS-RJ	Plan Concertado de Salud de la Región Junín
PDCH	Plan de Desarrollo Concertado del distrito de Huaricolca
PNUD	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo
SINADIS	Sistema Nacional de Desarrollo e Inclusión Social
SISFOH	Sistema de Focalización de Hogares
SENCICO	Servicio Nacional de Capacitación para la Industria y la Construcción

INTRODUCCIÓN

En el Perú con una población compuesta por aproximadamente 31 millones de personas (INEI 2014), el 42% de los hogares peri urbanos utilizan los fogones como cocinas y usan leña como combustible para cocinar sus alimentos, exponiéndose peligrosamente al humo que producen las cocinas a fuego abierto y con ello, a las múltiples enfermedades derivadas del uso de fogones como cocinas. Frente a este problema, ya en el año 2007, el Banco Mundial concordante con los requisitos fundamentales para alcanzar los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM), recomendó al Estado peruano invertir en la sustitución de las cocinas tradicionales y fomentar el uso de las Cocinas Mejoradas a leña ya que el costo beneficio es muy positivo en relación a la reducción de la contaminación del aire interior, las enfermedades que este tipo de polución produce y sus costos en salud.

El Estado Peruano consciente de su rol, acoge las recomendaciones y generó políticas públicas de salud humana para el país. Una de estas, es la implementación e instalación de 50,000 Cocinas Mejoradas a Leña a nivel nacional durante el año 2015; estas cocinas tienen por objetivo, proveer acceso sostenible a servicios energéticos modernos y eficientes para mejorar las condiciones de habitabilidad de las familias rurales de ámbitos de pobreza y extrema pobreza. Uno de los distritos priorizados es Huaricolca, en la provincia de Tarma, región Junín.

La presente investigación permite visualizar y analizar la implementación de la política de cocinas mejoradas a leña y la incidencia en el mejoramiento de las condiciones de vida en usuarios rurales del distrito de Huaricolca, Tarma 2017; la implementación estuvo a cargo de FONCODES, que con sus enfoques estratégicos e interactuando con las prácticas culturales de la población usuaria, estableció una relación en aras de materializar la ejecución de las actividades para el cumplimiento de los objetivos del programa. El análisis de resultados resulta necesario, implica conocer si solo la certificación que toma en cuenta las especificaciones técnicas y constructivas de las Cocinas Mejoradas, garantiza a los usuarios rurales una mejor

calidad de los servicios, la disminución de la contaminación, y con ello consecuentemente la mejora de las condiciones de vida.

Los logros alcanzados por el programa se deben a la participación activa de la comunidad usuaria durante todo el proceso de gestión del proyecto. Esperamos que los hallazgos encontrados y las alternativas propuestas en la presente tesis permitan a las instituciones públicas y privadas que promueven la gestión de salud a nivel nacional, fortalecer los procesos; no solo debe ser para optimizar la eficiencia energética y reducir los contaminantes de los fogones o bicharras, sino que debe incidir en viabilizar un tipo de gestión pública intercultural desde todas las instituciones, bajo un contexto de revaloración y respeto a la cultura y cosmovisión comunal.

La investigación se divide en siete capítulos, el primero presenta la delimitación del problema, su justificación y objetivos; el segundo el marco teórico referencial, incluyendo el desarrollo de los enfoques relacionados a la implementación del programa de cocinas mejoradas a leña en la población usuaria, responde a una política de enfoque intercultural de respeto a la cultura, la cosmovisión de las comunidades campesinas; la visión y el saber de la población implican la adopción cultural de nuevas tecnologías que contribuyan al mejoramiento de sus prácticas alimenticias, y por último las características geográficas y socioeconómicas de dicho departamento. En el tercero se encuentran los delineamientos referidos al diseño de la investigación.

El cuarto capítulo posee los datos obtenidos gracias a la aplicación de entrevistas y encuestas, realizando un análisis de dichos datos a la luz del marco teórico y la experiencia de los investigadores en el tema. El quinto contiene las conclusiones y recomendaciones. Finalmente el sexto posee la propuesta de los programas de FONCODES, y MIDIS que realizarán progresivamente las acciones necesarias a efectos de obtener y sistematizar saberes previos de la población indígena u originaria usuaria.

CAPÍTULO I

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La carencia de acceso a la energía para cocinar e iluminarse, es una de las muchas expresiones de la pobreza, significa la dependencia de la biomasa como combustible de la población pobre, expuesta diariamente a humos contaminantes por una quema ineficiente en artefactos tradicionales como son los fogones.

El Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo PNUD (2011), estima que aproximadamente la mitad de la población mundial (tres mil millones de personas) queman leña, estiércol, carbón y otros combustibles tradicionales dentro de sus hogares, para preparar alimentos, calentar agua y para calefacción.

En el Perú, este hecho se constituye como un problema de salud pública, del total de la población compuesta por aproximadamente 31 millones de personas (según proyección del instituto nacional de estadística e informática – INEI 2014), el 42% de los hogares peri urbanos utilizan los fogones como cocinas y usan leña como combustible para cocinar sus alimentos. Este hecho es más preponderante en las zonas rurales caracterizados por ser de pobreza y extrema pobreza, el 82% de esa población utilizan los fogones o tullpas en base a la biomasa: carbón, bosta (estiércol de vacuno), taquia (estiércol de ovino y camélidos) o simplemente residuos agrícolas, ya que el uso de fuentes alternativas como el gas, la electricidad es limitado para estas poblaciones por el elevado costo y sus escasos recursos económicos.

Según la Organización Mundial de Salud (OMS), la combustión de la biomasa en fogones tradicionales, supera de 10 a 20 veces su límite recomendado, esto se constituye en un riesgo para la salud humana, pues la presencia de partículas contaminantes y tóxicas al interior de las viviendas (monóxido de carbono, benceno, 1-3 butadieno, formaldehído, entre otros), junto a la mala ventilación, generan graves enfermedades nocivas como la: neumonía, enfermedades pulmonares obstructivas

crónicas, enfermedades respiratorias agudas, infecciones oculares y cataratas, exacerbación de asma bronquial y otros, que pueden terminar en un cáncer. A estas graves enfermedades están expuestos principalmente las mujeres y los niños menores de 14 años, pues, son los más propensos y vulnerables, porque pasan mayor tiempo del día en la cocina.

El estudio de la OMS desprende que la inhalación de humo al interior de las viviendas no solo desencadenan enfermedades de Infecciones Respiratorias Agudas (IRA's), sino también, Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA's) esto porque las poblaciones rurales, limitados en el uso del combustible tradicional, suelen tomar agua sin hervir o ingerir alimentos sin terminar de cocinar. El estudio indica también que el vínculo generado con el contaminante de biomasa, provoca bajo peso en los niños al nacer, poco desarrollo de sus funciones pulmonares y su estado nutricional. La OMS indica que estas enfermedades es responsable de aproximadamente 1 849 000 muertes cada año en los países en desarrollo.

Coincidentemente a este estudio de la OMS, datos estadísticos contenidos en el Plan Concertado de Salud de la Región Junín de los años 2013 – 2021, señalan que las causas de mortalidad de la población rural de la Provincia de Tarma y el distrito de Huaricolca, son generalmente por Infecciones respiratorias agudas (28.4%), resto de enfermedades del sistema respiratorio (17.2%), seguida de otras enfermedades. En cuestiones de género, son las mujeres las más propensas a las Infecciones respiratorias agudas (27.1%); seguida del varón (24.3%). En la etapa de los infantes, en el año 2011 las incidencias de infecciones respiratorias agudas y enfermedades del sistema respiratorio han sido de 15.2% en la provincia.

Frente a este problema, ya en el año 2007, el Banco Mundial concordante con los requisitos fundamentales para alcanzar los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM), recomendó al Estado peruano invertir en la sustitución de las cocinas tradicionales usadas en las zonas altoandinas (que producen contaminación por humo interior) y fomentar el uso de las Cocinas Mejoradas a leña. Explicaron que el costo beneficio es muy positivo en relación a la reducción de la contaminación del aire interior, las enfermedades que este tipo de polución produce y sus costos en

salud, así como la disminución de emisiones al medio ambiente por una tecnología limpia y eficiente. Este problema hoy es una política inmerso en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). El Estado Peruano consciente de su rol, genera políticas públicas de salud humana para el país. Una de estas, es la implementación e instalación de 50,000 Cocinas Mejoradas a Leña a nivel nacional, las mismas que tienen por objetivo, proveer acceso sostenible a servicios de energía moderna para mejorar las condiciones de habitabilidad de las familias rurales. Uno de los distritos priorizados por el FONCODES (Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social) para su atención con el programa de Cocinas Mejoradas, es Huaricolca situado en la provincia de Tarma-Junín; este distrito considerado en el nivel de pobreza y pobreza extrema, tiene altos índices de necesidades básicas insatisfechas (desnutrición infantil crónica y presencia de enfermedades respiratorias agudas), entre ellas, energía limpia para cocinar (INEI 2014).

Transcurrido un año de su implementación, el proyecto ha generado una serie de comentarios, percepciones y críticas entre diversos actores sociales sobre los posibles cambios de vida, tanto positiva como negativa respecto al desempeño del programa. Específicamente han surgido algunos comentarios tales como:

- (i) El programa de Cocinas Mejoradas a Leña no contribuye en mejorar las condiciones de vida de los usuarios rurales de Huaricolca.
- (ii) La certificación de las Cocinas Mejoradas a leña no garantiza a los usuarios rurales una mejor calidad de los servicios.
- (iii) El programa de Cocinas Mejoradas a leña no incorpora factores interculturales de la población usuaria.
- (iv) Las percepciones que tienen los usuarios rurales acerca de la implementación del programa de Cocinas Mejoradas a Leña es negativa

Pero estos hechos y percepciones ¿hasta qué punto son ciertas? ¿Qué está pasando realmente en la implementación de Cocinas Mejoradas en Huaricolca? ¿Cuáles son los obstáculos del programa? o también podríamos preguntarnos ¿por qué no funciona esa política? ¿Cómo podría funcionar mejor?, ¿Cómo diseñamos e implementamos políticas más eficaces y eficientes? Si bien es cierto no existe un estudio realizado en Huaricolca respecto a Cocinas Mejoradas, se hace necesario

indagar otras experiencias similares. El PNUD en una Evaluación Cuantitativa no-experimental realizada a la implementación de Cocinas Mejoradas a Leña señaló que esta, tiene impactos positivos en la calidad de vida y en las dimensiones del bienestar de las personas. Primero, porque usan la energía de manera más eficiente que las tradicionales, pues generan el mismo nivel de energía con hasta un 50 por ciento menos de leña. Esto reduce la emisión de gases de efecto invernadero. Segundo, el diseño de la cocina a leña mejorada incluye una chimenea, eliminando así el humo de la casa y la incidencia de afecciones respiratorias.

La OPS corrobora este hecho, señalando que el costo beneficio de las Cocinas Mejoradas a Leña es muy positivo en relación a la reducción de la contaminación del aire interior, las enfermedades que este tipo de polución produce y sus costos en salud, así como la disminución de emisiones al medio ambiente por una tecnología limpia y eficiente. Desde otro lado, la OMS dice al respecto: se espera que esto aumente el uso global de tecnologías y combustibles limpios en los hogares (cocinas mejoradas) y puede tener un efecto considerable en la salud pública, especialmente de las mujeres y los niños.

Nuestra preocupación de partida tiene que ver justamente con identificar y analizar aciertos y/o desaciertos en la implementación de la política de Cocinas Mejoradas a leña en el distrito de Huaricolca; por ello, nos planteamos las siguientes preguntas de investigación:

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

Pregunta general:

¿En qué medida la implementación de Cocinas Mejoradas a leña por FONCODES, contribuye a mejorar las Condiciones de vida de los usuarios rurales del distrito de Huaricolca, Tarma 2017?

Preguntas Específicas:

- ¿Cuáles son las prácticas culturales y los enfoques estratégicos que favorecen el proceso de implementación del programa de Cocinas Mejoradas a leña en la población usuaria?
- ¿En qué medida la certificación de las Cocinas Mejoradas a leña garantiza a los usuarios rurales una mejor calidad de servicio?
- ¿De qué manera la implementación de cocinas mejoradas a leña, permite a la población usuaria obtener mejores condiciones de vida?
- ¿Cuál es la percepción que tienen los usuarios rurales acerca de la implementación del programa de Cocinas Mejoradas a leña?

1.2 JUSTIFICACIÓN

La energía es un factor fundamental en los procesos de desarrollo social y económico de una sociedad ya que la mayoría de las actividades necesarias para el mismo, requieren de servicios energéticos. El Perú con una población compuesta por aproximadamente 31 millones de personas (INEI 2014); el 42% de los hogares peri urbanos utilizan los fogones como cocinas y usan leña como combustible para cocinar sus alimentos”; este hecho es más preponderante en las zonas rurales caracterizados por ser de pobreza y extrema pobreza; “el 82% de esa población utilizan los fogones o tullpas en base a la biomasa: carbón, bosta (estiércol de vacuno), taquia (estiércol de ovino y camélidos) o simplemente residuos agrícolas, ya que el uso de fuentes energéticas alternas como el gas, la electricidad es limitado para estas poblaciones por el elevado costo y sus escasos recursos económicos (PNUD).

El tema de Cocinas Mejoradas tiene implicancias directas con las políticas de salud. “La emanación de humo de fogones “tullpas” o cocinas tradicionales, ocasionan

graves efectos a la salud de las mujeres y niños que están expuestos permanentemente a los gases de combustión por la biomasa. Enfermedades respiratorias, cáncer pulmonar, asma, infección a los ojos y dolor de espalda, son algunas de las afecciones comunes que afectan a este segmento; de ahí que se hace importante que las políticas públicas de salud, logren los fines de mejorar la salud respiratoria y ocular; evitar problemas de la columna; ambiente más higiénico y ordenado de la cocina lo que implicaría una mejor calidad de vida de la persona.

Nuestro estudio expone el proceso de implementación e instalación de Cocinas Mejoradas a leña por el FONCODES en el distrito de Huaricolca, de la provincia de Tarma; en este distrito queremos conocer cómo y de qué manera la intervención estatal, contribuye a mejorar las condiciones de vida de sus usuarios rurales. Desde la fecha de la implementación de Cocinas Mejoradas a leña en el distrito de Huaricolca (marzo, 2015), resulta importante analizar los resultados que se vienen obteniendo, pues, los comentarios, percepciones y críticas son diversas tanto positivas como negativas respecto al desempeño del programa; serán nuestros problemas planteados los cuales nos permitirán tomar conocimiento, si el programa está contribuyendo o no en mejorar las condiciones de vida de los usuarios rurales; si los enfoques estratégicos del programa de Cocinas Mejoradas a Leña de FONCODES permite materializar la ejecución de las actividades e intervenir eficientemente con la población usuaria en un clima de confianza y seguridad; buscamos también evidenciar si las prácticas culturales y los valores comunales de los usuarios (prácticas alimentarias, usos, costumbres, idiosincrasia) permite establecer una buena relación en interculturalidad con el equipo técnico de FONCODES, en aras de cumplimiento de los objetivos del programa.

Implica conocer también, si solo la certificación de las Cocinas Mejoradas a leña garantiza a los usuarios rurales una mejor calidad de los servicios, y permite la adopción de las cocinas. Debe tenerse en cuenta que “SENCICO certifica técnicamente el modelo de las Cocinas Mejoradas a leña, pero no certifica la sostenibilidad social de uso de las cocinas”. Finalmente queremos conocer cuáles son las percepciones y aspiraciones que tienen los usuarios acerca del programa Cocinas mejoradas a leña, contribuye o no en mejorar sus condiciones de vida. La

investigación propuesta se justifica porque a la fecha no se han realizado estudios que evalúen los logros y las limitaciones del programa de Cocinas Mejoradas a leña en el distrito de Huaricolca-Tarma.

Es labor de la Gerencia Social pensar sobre esta acción emprendida para mejorarla, formulando propuestas de intervención que respondan a los retos del desarrollo humano, en interculturalidad, en equidad, justicia social, cambio climático sostenible y en democracia, posibilitando la realización plena de los derechos de las personas involucradas. El desarrollo de la investigación de Cocinas Mejoradas a leña en el área de Gerencia Social, tiene importancia académica, debido a que los resultados obtenidos contribuirán de una u otra manera a servir de antecedente para otras investigaciones a realizarse, así como también para diseñar propuestas de evaluación de otros estudios similares.

1.3 OBJETIVOS

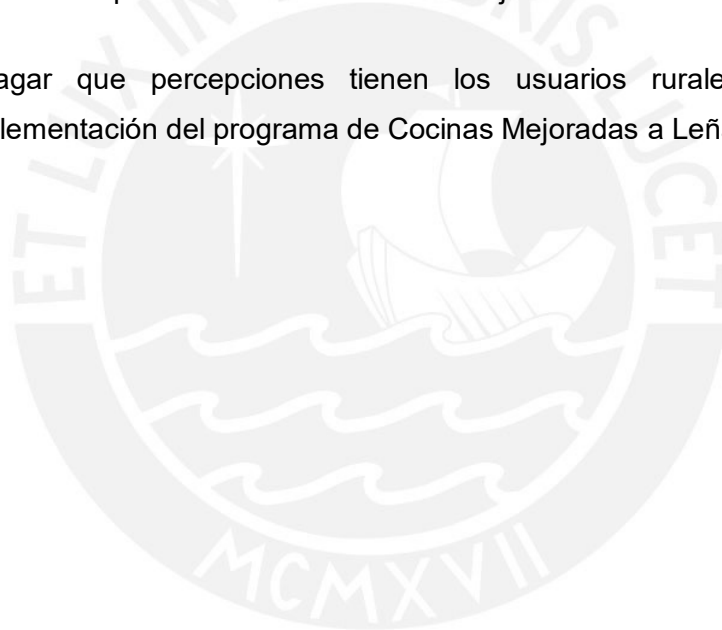
Tomando como referencia nuestra pregunta general de investigación, concordante con la práctica de la investigación en Gerencia Social, planteamos nuestros objetivos que guiaran nuestra investigación. Estos se formularon así:

Objetivo General:

Conocer en qué medida la implementación de Cocinas Mejoradas a leña por FONCODES, contribuye a mejorar las condiciones de vida de los usuarios rurales del distrito de Huaricolca, Tarma 2017, analizando las prácticas de cultura organizacional, el enfoque intercultural, el aporte de la certificación de cocinas mejoradas y la percepción, para proponer medidas de mejora que permitan fortalecer la implementación del programa.

Objetivos Específicos:

- Identificar las prácticas culturales de los usuarios y los enfoques estratégicos de FONCODES, que favorecen el proceso de implementación de las Cocinas Mejoradas a leña en los usuarios.
- Conocer en qué medida la certificación de las Cocinas Mejoradas a leña, garantiza a los usuarios rurales una mejor calidad de servicio.
- Indagar de qué manera la implementación de Cocinas Mejoradas a leña, permite a la población usuaria obtener mejores condiciones de vida
- Indagar que percepciones tienen los usuarios rurales acerca de la implementación del programa de Cocinas Mejoradas a Leña.



CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

ANÁLISIS A LAS POLÍTICAS DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA - APORTES DE LA GERENCIA SOCIAL PARA MEJORAR LAS POLÍTICAS DE CONDICIONES DE VIDA.

2.1 ENFOQUES Y ESTUDIOS RELACIONADOS A COCINAS MEJORADAS A LEÑA.

Abordar el tema de fogones, “tullpas”, cocinas tradicionales o cocinas mejoradas no certificadas, es un problema que se encuentra inmerso en la salud pública. Las consecuencias de uso de estas cocinas ocasionan graves efectos a la salud de las personas por la emanación de humo. Son las mujeres y niños pobres o pobres extremos rurales de nuestro país los más afectados, porque se encuentran expuestos permanentemente a los gases de combustión por la biomasa.

A este respecto, existen múltiples enfoques que abordan y ayudan en la comprensión del tema de salud y Cocinas Mejoradas a leña en poblaciones pobres; estos enfoques merecen una especial atención por la incidencia que pueden tener durante la implementación de esta política en el ámbito nacional y local.

2.1.1 EL ENFOQUE DE INTERCULTURALIDAD

El enfoque de interculturalidad se sustenta, entre otros, en los principios de los objetivos de la Declaración del Milenio y los Objetivos de Desarrollo del Milenio del año 2000; de los Derechos Humanos Universales, en el Convenio 169 de la OIT sobre Pueblos Indígenas y Tribales y la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas del 2007.

La Cultura, fuente matriz para la Interculturalidad

El enfoque intercultural parte de la cultura; Zúñiga y Ansión (1997), definen la cultura como “el modo propio del ser humano de relacionarse con el mundo y que se encuentra en el medio interno de quienes la comparten; la interculturalidad implica algo más que el contacto con el otro y la mera relación entre culturas”.

La Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura – UNESCO, define a la cultura como “el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, creencias y tradiciones”.

Verhelst, citado en Molano, interpreta a “la cultura como algo vivo, compuesto tanto por elementos heredados del pasado como por influencias exteriores adoptadas y novedades inventadas localmente. Cada grupo étnico-cultural tiene rasgos y formas diversas de pensar, sentir y hacer, lo que incluye sus propias formas de concebir lo que es bueno o malo, lo que conduce su bienestar o sus formas de comunicarse y expresarse”.

Estos rasgos culturales pueden ser cambiantes en la medida en que se transmite de generación en generación y se alimenta también de la influencia exterior. Es importante destacar que la cultura, genera también un sentimiento de identidad cultural y cohesión en las sociedades a través de la interacción de diversos aspectos como la lengua, las creencias, los valores, la ceremonia, los comportamientos u otros, que se caracterizan por su carácter intangible y colectivo y que le brinda a una persona un sentido de pertenencia.

Por otro lado, la UNESCO, señala que la cultura “es un motor del desarrollo, es un facilitador del desarrollo sostenible - el entorno donde las políticas de desarrollo pueden avanzar, mediante la apropiación local, con eficacia y efectos positivos; el desarrollo no es posible si la cultura, entendida como producto y, sobre todo, como herramienta facilitadora de procesos humanos de adquisición de conocimiento, de

diálogo y cooperación, no se considera un pilar esencial del desarrollo sostenible. La cultura debe ocupar un lugar central en estas nuevas estrategias de desarrollo”.

La cultura entonces, tiene diversas funciones sociales. La principal es proporcionar la estimación de sí mismo y su interrelación con los demás, condición indispensable para cualquier desarrollo, sea este personal o colectiva. Esa función social es la que genera la introducción del concepto de Interculturalidad, el cual es esencial para sacar el máximo provecho a la diversidad, profundizar en las raíces del desarrollo y compartir sus beneficios.

La Política de Interculturalidad en el Perú

El Perú tiene el privilegio de albergar diversas culturas, producto de una serie de procesos socio-históricos ocurridos desde tiempos pre-colombinos hasta la república. Somos el tercer país con mayor población indígena de América Latina, somos un país pluricultural y multilingüe. El Ministerio de Cultura de nuestro país señala que “la diversidad cultural es reconocida por el Estado en su Constitución Política, así como en diferentes normas y compromisos suscritos, en los cuales se reconoce el derecho a la identidad cultural, a la igualdad y a la no discriminación”.

El Ministerio de Cultura señala también que “el Enfoque intercultural, reconoce las diferencias culturales como uno de los pilares de la construcción de una sociedad democrática, fundamentada en el establecimiento de relaciones de equidad e igualdad de oportunidades y derechos”; por otro lado, también señala que “el enfoque intercultural en la gestión pública es el proceso de adaptación de las diferentes instituciones, a nivel normativo, administrativo y del servicio civil del Estado para atender de manera pertinente las necesidades culturales y sociales de los diferentes grupos étnico-culturales del país”.

La falta de pertinencia cultural en los servicios públicos limita el ejercicio de derechos en la ciudadanía, especialmente en poblaciones históricamente excluidas como las campesinas e indígenas. Por tanto, el Estado está en la obligación de reconocer la diversidad de las ciudadanas y los ciudadanos y hacerlos partícipes de

los procesos democráticos desde el respeto a las prácticas, creencias y concepciones de bienestar y desarrollo de cada uno de los grupos étnico-culturales.

Se dice que una opción que compensa la exclusión de las minorías culturales, es otorgarles derechos especiales, más allá de la atención social prioritaria. La participación en la comunidad nacional no debería presuponer el abandono de la lengua materna ni de las maneras tradicionales o culturalmente específicas de deliberar y llegar a acuerdos concertados. El Estado debe ser el ente que garantice la preservación y uso de comunicación originaria, tal vez como una forma de resarcimiento o compensación.

A este respecto Carlos Degregori; señala que “las compensaciones giran principalmente en torno al uso de idiomas originarios en las acciones de vida común de un país, para esta es importante la educación intercultural y bilingüe, la adecuación de las instituciones y servicios públicos que incorporen políticas interculturales... ..la diversidad cultural debe verse como un activo para impulsar y potenciar la inclusión de los sectores sociales más relegados del país; el pilar de la interculturalidad es el reconocimiento del otro, muchas veces en su diversidad ingrata que es fruto de la educación moral y cada vez más se va a manifestar en diálogo de culturas que necesita ser auténtico”.

Por otra parte, Fidel Tubino, en sus escritos de interculturalidad señala que “la noción de interculturalidad que abrazamos, es la interculturalidad como concepto descriptivo; este se refiere a las distintas formas de relación entre las culturas que encontramos en el hecho de la vida social...” “...existen factores de heterogeneidad en nuestro país, que están fuertemente marcados por dos tipos de desigualdad; una desigualdad vertical (económica entre personas u hogares que toma en cuenta la distribución del ingreso), sino también horizontal (desigualdad entre grupos los cuales pueden definirse cultural y/o geográficamente, bien sea por características étnicas, raciales, religiosas o de ubicación geográfica).

Es sabido que la diversidad cultural nos enriquece, pero a la vez nos enfrenta a un desafío de cómo gestionar adecuadamente esa interculturalidad en las políticas

públicas desde un enfoque intercultural. El GIZ nos dice que “la importancia de aplicar un enfoque intercultural se fundamenta no solo en valores y derechos- justicia social y vigencia de los derechos humanos-, sino también en su utilidad, ya que el reconocimiento y la adecuada gestión de la diversidad generan mejores resultados y mayor sostenibilidad de los impactos de nuestras acciones”.

Dada esta situación, desde la década de 1970, El Estado Peruano ha estado desarrollando una gestión pública de interculturalidad, sobre todo en proyectos destinados a las poblaciones campesinas indígenas y nativas de selva. Esto va en consonancia con los objetivos de la Reforma y Modernización del Estado, que busca la construcción de un Estado democrático, al servicio de la población, que permita generar confianza hacia las instituciones y una mejor respuesta a las necesidades de los ciudadanos. Esto solo se puede lograr tomando en cuenta sus diferencias culturales y particularidades.

A este respecto, Héctor Vásquez del RIDEI, señala que para lograr este fin, “ha sido indispensable que el Estado Peruano incorpore el enfoque intercultural en su accionar, lo que implica la generación de mecanismos e instrumentos que permitan a las entidades públicas: reconocer las diferencias culturales de nuestra ciudadanía, reducir espacios de exclusión, y garantizar relaciones de equidad y reciprocidad entre los diferentes grupos étnico culturales. De otro modo, para enfrentar este reto, es importante, entre otros factores, asumir que existe una desconfianza estructural construida a lo largo de la historia de nuestro país donde el centralismo, la exclusión y la inequidad han sido (y lo siguen siendo a pesar de marchas y retrocesos) la característica fundamental de la relación entre la costa y la sierra, entre la ciudad y el campo, entre instituciones de gestión privada y gestión pública”.

Entonces, la incorporación de la interculturalidad como tema transversal en los proyectos es importante porque mediante esta se reconoce la relevancia de la heterogeneidad cultural como condición básica para la elaboración de intervenciones eficaces y sostenibles que apoyen la mejora de relación entre la gestión pública y la sociedad civil, y de esta manera contribuir al desarrollo local, regional y nacional en base a la equidad social y económica. Sera importante

también que esta interculturalidad, implique el compromiso de los protagonistas como principio normativo, convirtiéndose en el núcleo alrededor del cual se ordena la vivencia personal en el plano colectivo; asumir así la interculturalidad implica construir relaciones más racionales entre los seres humanos, ampliándoles opciones a las personas para que elijan el tipo de vida que quieren llevar; además, procura brindarles las herramientas y las oportunidades para que puedan tomar decisiones.

La Política de Interculturalidad desde el MIDIS - FONCODES

Para el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS ente rector de la política social en nuestro país, el Enfoque intercultural, “es el reconocimiento de la diversidad cultural y la existencia de diferentes perspectivas culturales, expresadas en distintas formas de organización, sistemas de relación y visiones del mundo. Implica reconocimiento y valoración del otro”. El MIDIS hace notar que un “pueblo indígena u originario, es aquel que descende de poblaciones que habitaban en el país en la época de la colonización y que, cualquiera que sea su situación jurídica, conservan sus propias instituciones sociales, económicas, culturales y políticas, o parte de ellas, y que al mismo tiempo, se auto reconocen como tal”.

En alusión a esa connotación, el MIDIS, establece mediante la Directiva N° 009 – 2013-MIDIS, que toda institución pública y estatal, especialmente los programas sociales, entre ellas el Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social - FONCODES, deben incorporar en su accionar lineamientos centrales con Enfoque de interculturalidad. Ese Enfoque de interculturalidad debe tener como finalidad contribuir a que los usuarios de los programas sociales del MIDIS que pertenecen a pueblos indígenas u originarios, puedan ejercer sus derechos y acceder a las oportunidades que brinda el crecimiento económico del país”. La Directiva en mención señala también que “los programas sociales del MIDIS, en Coordinación con las unidades orgánicas competentes de éste y del Ministerio de Cultura, son responsables de identificar, registrar y caracterizar, dentro de sus usuarios, a aquellos que pertenezcan a poblaciones indígenas u originarias, precisando esto en sus planes operativos”.

Para el cumplimiento de estas Directivas del MIDIS, los programas sociales deben generar ciertas acciones de interculturalidad, estas se ciñen en:

- Prever espacios de coordinación que promuevan el diálogo con poblaciones indígenas u originarias, que permitan la participación de sus instancias representativas para apoyar el desarrollo de las actividades prioritarias del programa, informándoles sobre los avances en la atención a los usuarios y recibiendo sus aportes para mejorar los servicios.
- Elaborar notas informativas, en la lengua indígena predominante y de acuerdo con el perfil de sus usuarios, que coadyuven a mantener informadas a las poblaciones indígenas u originarias que se encuentren dentro de su ámbito de intervención.
- Diseñar e implementar mecanismos que permitan identificar, alertar y/o atender situaciones, vinculadas a los programas sociales, que vulneren los derechos de la población indígena u originaria.

De otro lado, La Directiva del MIDIS, señala también que para establecer el proceso de interculturalidad, los programas sociales deben incorporar en sus acciones tres líneas importantes en su gestión: i) gestión del conocimiento, ii) orientación y atención a los usuarios y iii) rendición de cuentas. :

i Gestión de conocimiento:

- Los programas del MIDIS realizarán progresivamente las acciones necesarias a efectos de obtener y sistematizar saberes previos de la población indígena u originaria usuaria del programa, con énfasis en usos y costumbres relacionadas con sus objetivos, incorporándolos, según corresponda, en sus intervenciones.
- Los programas sociales del MIDIS, en coordinación con las unidades orgánicas competentes, difundirán los resultados de las acciones entre las autoridades nacionales, regionales y locales responsables de la congestión de los programas sociales, así como a las organizaciones indígenas u originarias representativas a nivel local.

ii Orientación y atención a usuarios:

- Los programas sociales incorporarán, progresivamente, un enfoque intercultural en los procedimientos relacionados con la orientación y atención al usuario, en coordinación con la Dirección General de Calidad de Prestaciones Sociales del Despacho Viceministerial de Prestaciones Sociales, lo cual implica la implementación gradual de , por lo menos, las siguientes acciones:
 - a) Programar sus intervenciones (reuniones, entre otras) en concordancia con el calendario de actividades socioculturales de la población indígena u originaria que atienden.
 - b) Contar con gestores, promotores comunitarios y/o personal que conozca las características del territorio y cultura local, y que domine la lengua predominante de la población indígena u originaria de los ámbitos de intervención del programa.
 - c) Contar con material informativo en la lengua indígena predominante, culturalmente adecuado al perfil de los usuarios de poblaciones indígenas u originarias, en las oficinas o espacios de atención al usuario del programa.
 - d) Promover actividades de comunicación en la lengua indígena predominante, de acuerdo con el perfil de los usuarios, a través de las cuales se transmita información sobre los procesos de afiliación y cobertura del programa, entre otros.

iii Rendición de cuentas:

Este enfoque reconoce en las personas el derecho a ser informadas, sobre aspectos que le atañen directamente. Por ello promueve procesos en los cuales de manera sencilla y directa se dé a conocer información relevante de carácter público. El proceso de rendición de cuentas a la comunidad a través de asambleas, debe realizar el ORNE como responsable de la ejecución del proyecto.

La política de interculturalidad del MIDIS, constituyen la nueva estrategia de gestión de FONCODES; para este efecto el MIDIS adscribe a FONCODES y le otorga la misión de cofinanciar la ejecución de proyectos con los gobiernos locales y que mediante esa busca contribuir a mejorar la calidad de vida de las poblaciones más vulnerable de nuestro país, debe basar su accionar en un enfoque de interculturalidad, de respeto a las culturas, la cosmovisión de las comunidades campesinas; la visión y el saber de la población, aspectos que denotan que somos un país multicultural.

El respeto a la cultura local desde el FONCODES “implica valorar sus espacios físicos (visión de territorio y de recursos, etc.), económicos (precios justos al productor, intercambios equitativos, etc.), sus saberes (tradiciones, medicina, arte, tecnología) y su legitimidad legal y social de las comunidades; esto significa que las relaciones entre culturas deben ser en igualdad de oportunidades, condiciones y perspectivas”.

Este enfoque asume la relación entre los agentes del proyecto y la población como una interacción entre culturas diferentes que deben aceptarse y respetarse mutuamente; implica también un conjunto de competencias como las actitudes que generan confianza efectiva y reconocimiento mutuo, así como diálogo, intercambio y aprendizaje. En esta interacción, la flexibilidad y versatilidad son dos características de FONCODES que permiten responder a la heterogeneidad de la población objetivo, mediante actividades adaptadas al contexto sociocultural para el desarrollo de capacidades que mejora la dotación de sus activos y mediante el cofinanciamiento de la infraestructura que mejora el acceso a bienes y servicios públicos.

2.1.2 EL ENFOQUE DE JUSTICIA Y DERECHOS HUMANOS

Siendo el humo “asesino silencioso” un problema para la salud de los usuarios rurales, el uso de cocinas mejoradas ayudará a mejorar el estado saludable de los pobladores, pues éstas reemplazarán a los tradicionales fogones que producen más hollín y más humos tóxicos que afectan la salud de las familias, especialmente a las

mujeres quienes se encuentran más propensas y expuestas a los humos y al hollín (elementos nocivos) porque son ellas usualmente, las que preparan los alimentos cotidianamente para su familia.

Desde esa perspectiva, la igualdad de género, la autonomía y el empoderamiento de las mujeres es uno de los Objetivos de Desarrollo del Milenio y una prioridad para el Sistema de Naciones Unidas. El enfoque de género y equidad, señala que es importante poner atención a los procesos que construyen la diferencia, la dominación y la subordinación en las relaciones sociales entre hombres y mujeres, y que están contruidos a partir de un hecho biológico: la diferencia sexual. Es esa categorización sexual, que en realidad determina únicamente las características biológicas que definen a un ser humano como hombre o mujer.

El análisis de género analiza el impacto diferenciado que tienen proyectos, programas y políticas públicas en hombres y mujeres. Para ello, se parte de la recopilación de datos desagregados por sexo de la población meta, así como de otra información sensible al género (trabajo remunerado y voluntario, servicios sociales disponibles, etc.) Este análisis permite formular programas que den respuesta a las necesidades e intereses identificados, garantizando que una acción no vaya a generar más inequidades o reforzar las ya existentes.

En este sentido, es también necesario tomar en cuenta los conceptos de “igualdad de género” y de “equidad de género.” La igualdad de género se basa en el principio de que todas las personas, hombres y mujeres, tengan la posibilidad de desarrollar sus habilidades y libertad para tomar sus decisiones, y que se han tenido en cuenta sus condiciones específicas, que han sido valoradas y favorecidas de la misma manera. No se trata de que hombres y mujeres sean iguales, sino que sus derechos, responsabilidades y oportunidades no dependan de haber nacido con un sexo u otro.

Por otra parte, la equidad de género tiene como meta el tratar de manera justa y equitativa a hombres y mujeres, según sus necesidades. Teniendo en cuenta este principio, se tomarán las medidas oportunas para que sus derechos,

responsabilidades y oportunidades sean las mismas, aunque eso signifique que haya que favorecer a un grupo sobre otro. La equidad es el camino hacia la igualdad. De ahí que enfocar la igualdad de género, equidad de género, nos lleva inevitablemente al concepto de “brecha de género” que son las desigualdades que existen entre hombres y mujeres en el acceso a los recursos y servicios, el ejercicio de derechos, la participación pública y la igualdad de oportunidades. Alcanzar estos recursos, servicios y participaciones, implica acercarse a la Justicia Social.

Justicia social implica entre otras cosas que las instituciones reconozcan y atiendan las diferencias sexuales de los habitantes de nuestro país. Aunque las necesidades prácticas de las mujeres sean muy diferentes, sus intereses estratégicos son los mismos al varón: provisión de servicios salud, educación, vivienda, etc. Usualmente, la manera de canalizar estas necesidades suele ser a través de incluir a las mujeres en programas sociales como beneficiarias, intentando mejorar su calidad de vida pero sin plantearse los roles de género que afectan a las mujeres ni buscar un cambio en la realidad existente.

El tema pasa por el enfoque de género y justicia social en interculturalidad, ahí se ciñe una barrera cultural donde muchos sectores de mujeres, ubicados sobre todo en las zonas rurales, claman y aspiran ser valoradas y reconocidas ciudadanas que posibilitar su desarrollo y contribuir desde ahí al desarrollo del país.

a) Enfoque de derechos y construcción de ciudadanía

El Ministerio de Cultura señala que el Enfoque de derechos: “Establece la responsabilidad política, jurídica y ética del Estado para hacer cumplir y generar las condiciones de ejercicio pleno de la ciudadanía y de los derechos humanos. El enfoque de derechos requiere interpretar y analizar la realidad de los seres humanos a partir de su reconocimiento como titulares de derechos”.

b) Enfoque de restitución de derechos básicos:

Las políticas sociales deben servir a los Estados en sus esfuerzos por asegurar a todos los individuos los derechos económicos y sociales, especialmente a aquellos que pertenecen a los sectores excluidos y más vulnerables –entre ellos, la mujer y los infantes, desde un enfoque de equidad y justicia social. Este hecho, según el MEM “supone re conceptualizar el acceso a servicios básicos de calidad y los servicios energéticos como un tema de derechos y no como dádivas del Estado, fortaleciendo la conciencia ciudadana a la par que la corresponsabilidad de los padres en la mejora de sus condiciones de vida...” En ese sentido, el programa de Cocinas Mejoradas a leña tiene un potencial importante para modificar la tradicional intervención de los programas sociales y la población, en la medida en que se aleja de formas asistenciales y se incide en el fortalecimiento de capacidades para una corresponsabilidad de derechos y responsabilidades entre el programa – población:

“Muy a pesar de que los programas consideran la restitución de derechos básicos –a la identidad, la educación, la salud; las demandas deben ser vistas como tareas a ser cumplidas por los proveedores de servicios, y no como un balance entre deberes y derechos ciudadanos” (IEP – 2015)

En nuestro medio es muy conocido que los programas sociales aplican presión para asegurar el cumplimiento de sus condicionalidades en el grupo de usuarios y los proveedores de servicios. Esta estrategia, aunque parece resultar efectiva, da como resultado una relación paternalista del Estado con la población más pobre, “...que se traduce en una infantilización de los usuarios. Se utiliza frecuentemente términos como, “se va a informar al programa”, cuando éstas se resisten a adoptar determinados comportamientos, lo que promueve una actitud de sumisión que atenta contra la construcción de una conciencia ciudadana”

“Esto sucede por ejemplo, cuando se tocan temas personales vinculados a la salubridad, la higiene o las condiciones de vida; la forma como se transmiten los mensajes refuerza estereotipos comúnmente utilizados para este segmento, como “los usuarios son “ociosos” (UNICEF y otros 2009)

A este respecto, se tiene como premisa que el tema de fortalecimiento de capacidades o capacitaciones, son posibilidades que hacen frente a las actitudes de

sumisión, el aprendizaje y superación personal es crucial para el desarrollo de los usuarios, especialmente de las mujeres, quienes enfrentan muchas dificultades para comprender los mensajes del proceso de enseñanza de nuevas tecnologías en el uso de las Cocinas mejoradas debido a los altos niveles de analfabetismo.

c) Construcción de Ciudadanía a partir de Derechos y Obligaciones

El concepto de ciudadanía incluye su rol en la vida pública con implicancias en lo político y lo social. No es solamente ciudadano el elector que expresa su opinión en el proceso electoral, va mucho más allá. Para una mejor noción de este tema, López, Luis (2009) interpreta a la ciudadanía como la vida del individuo en su esfera de influencia. “El ciudadano tiene capacidad para tomar parte en la dirección de la sociedad con su participación democrática; es un agente de cambio social y no puede ser excluido injustamente de las discusiones acerca de los límites de la ciudadanía, así como también sobre el significado de los bienes distribuidos dentro de ellas”. En un Informe de la PNUD se emplea el término “ciudadanía integral” considerando que el ciudadano tiene sus derechos “cívicos, sociales, económicos y culturales, y que todos ellos conforman un conjunto indivisible y articulado”.

El concepto de participación ciudadana, si bien es cierto, es de aplicación reciente en nuestro medio, según el Instituto de Estudios Peruanos 2006, hace ya dos décadas atrás señalaba: “La participación popular contribuye a lograr la paulatina mejora en la infraestructura urbana, en la regularización de la propiedad, en el acceso a la educación y en el desarrollo de la producción y comercio...” “... el mayor desafío hoy para la sociedad civil organizada es el de garantizar que la democracia sea realmente participativa, es decir una democracia que afirme valores y práctica en la línea de una profundización de la justicia social, de la libertad, de la accesibilidad, del fortalecimiento de las organizaciones sociales y políticas, de la redistribución de oportunidades en el acceso a la representación política y de la construcción de relaciones de poder más simétricas e igualitarias”.

El IEP en su reflexión sobre las experiencias participativas, señala la necesidad de la participación ciudadana para facilitar el logro de consensos en la sociedad.

Menciona que: “La participación no resuelve por sí misma los complejos problemas de construcción institucional de la democracia, o aquéllos referidos a la necesaria reforma del Estado, pero son parte de ella y por lo tanto hay que valorarla y analizarla sin autocomplacencia”. “La participación ciudadana es un derecho ciudadano fundamental: el derecho a tomar parte en las decisiones de la comunidad, a estar informado y ejercer la fiscalización”.

Así, la base del enfoque a la Democracia, está dado por los derechos humanos y ciudadanos, entre ellas los derechos sociales que para nuestro proyecto, definiría más libre y colectivamente cuales son las necesidades y expectativas de los usuarios respecto a la implementación de cocinas mejoradas, así como los aspectos más relevantes que contribuyan en su bienestar y vida digna, con respeto, conocimiento, valoración y práctica de los deberes y derechos.

d) Ciudadanía y Desarrollo Humano

A finales de los años ochenta Amartya Sen, logra conceptualizar el desarrollo como un proceso de ampliación de las “capacidades” de las personas y no como un aumento de la utilidad y del bienestar y satisfacción económica. Es decir, el objetivo del desarrollo no es incrementar el producto, sino propiciar que la gente disponga de una gama mayor de opciones, que pueda hacer más cosas, vivir una vida más larga, eludir enfermedades evitables, tener acceso a la reserva mundial de conocimientos, etc.

Sen, al enfocar el desarrollo humano, destrona al paradigma del crecimiento del producto nacional como primer y principal indicador del nivel de desarrollo. Para él, la visión de un desarrollo centrado en las personas se contrapone a la visión de un desarrollo centrado en los bienes de consumo. En otro momento, Sen, destaca que tanto capacidades como opciones están íntimamente relacionadas y que ambas, a su vez, están estrechamente asociadas a la libertad. Esta libertad podría ser una libertad negativa (verse libre del hambre, por ejemplo) o una libertad positiva (por ejemplo, libertad para lograr más plenamente la vida que uno(a) ha elegido).

Amartya Sen reconoció igualmente la importancia de invertir en las personas, afirmando que los mayores ingresos que se obtienen como consecuencia de una mayor productividad disminuyen la pobreza e incrementan el bienestar económico. No obstante, Sen también destaca el hecho de que una mejor salud, niveles educativos más elevados y una mejor nutrición constituyen metas individuales que, sumadas a mayores ingresos, representan aspectos no monetarios de la calidad de vida (es decir, del desarrollo humano), que son valiosos en sí y por sí mismos.

En su libro “Desarrollo y libertad”, publicado en el año 2000, Sen plantea que el desarrollo puede ser considerado como un proceso de expansión de las libertades reales que disfruta la gente. Para ello, el desarrollo requiere de la eliminación de importantes fuentes de ausencia de libertad como son: libertad de hambre, de enfermedad, de ignorancia, de toda forma de privación y de pobreza; también incluye la libertad política, económica y de derechos civiles.

Esta idea va acorde con la teoría propuesta por John Rawls (2002), donde afirma que “cada persona tiene el mismo derecho a un esquema totalmente adecuado de iguales libertades básicas, el cual debe ser compatible con el mismo esquema de libertades para todos...” “... la igualdad de los individuos no sólo se basa en bienes materiales sino en aspectos institucionales de participación política y realización social”.

El Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, en coincidencia con lo planteado por Sen, define al desarrollo humano como “el proceso de ampliar la gama de opciones de las personas, brindándoles mayores oportunidades de educación, salud, ingresos y empleo, y abarcando el espectro total de opciones humanas desde un entorno físico en buenas condiciones hasta libertades económicas y políticas”. En consecuencia, con este enfoque ha desarrollado y perfeccionado, a lo largo de la última década, un conjunto de indicadores para medir los términos de la calidad y condiciones de vida, realización personal e impacto de las políticas sociales sobre el bienestar de las personas.

Ello tiene mucho que ver con la gestión del desarrollo, la cual busca llevarnos a una adecuada inversión en desarrollo humano. Un aporte importante a este respecto, lo encontramos en el trabajo de Jorge Méndez (2007) , en el que propone que primero se debe ubicar a la persona en el centro del desarrollo mismo; segundo, a abordar el problema de la pobreza desde una perspectiva multidimensional y unificada, donde se conciba las necesidades de atacar la pobreza ampliando las capacidades de las personas, sus opciones y oportunidades, potenciando así a la persona en su participación política y social, y su realización en su propia cultura. Finalmente, sugiere que se ubique a los pobres como actores claves en el desarrollo de sus propias capacidades para una salida sostenida de la pobreza.

El PNUD nos dice que desarrollo humano es la clave del trabajo. El crecimiento económico no creará empleo y disminuirá la pobreza a menos que se trate de un crecimiento económico inclusivo, donde las necesidades de los pobres y de los marginados estén en el foco de atención. Los estudios muestran que cuando hombres y mujeres tienen las mismas oportunidades y libertades, el crecimiento económico se acelera y los promedios de pobreza caen más rápidamente.

2.1.3 EL ENFOQUE DE CAMBIO CLIMATICO

Un informe de las Naciones Unidas nos señala que “en el último decenio, varios países de la región han logrado avances sustanciales en el desarrollo de legislaciones ambientales y en la creación de instituciones encargadas del manejo y gestión de los temas referidos al medio ambiente. Sin embargo, el esfuerzo realizado por América Latina y el Caribe no ha sido suficiente para garantizar un medio ambiente sostenible y la región presenta significativos desafíos que impiden la consecución de las metas propuestas”.

El mismo informe señala que “aún no se ha logrado que el medio ambiente sea considerado de manera transversal en las políticas sectoriales e instituciones no dedicadas específicamente a ese tema. A menudo, los efectos de la política ambiental quedan anulados por los de las políticas industriales, de desarrollo

urbano, energéticas y de desarrollo de infraestructura, así como por un sistema de incentivos generado por la combinación de la política fiscal y las políticas de fomento del desarrollo del sector productivo, que no tienen plenamente en cuenta las externalidades ambientales de las actividades económicas”.

Este hecho comentado por Eugenio Lagera (2004), advierte que “todavía hay importantes tendencias que amenazan la sostenibilidad del medio ambiente, aun habiendo acciones globales exitosas. Las emisiones globales de dióxido de carbono (CO₂) continúan la tendencia alcista, en 2011 fueron casi un 50% más alta que las registradas en 1990. Todos los años se pierden millones de hectáreas de bosques, muchas especies son empujadas aún más hacia su extinción y las fuentes renovables de agua se vuelven cada vez más escasas.”.

El Perú no es ajeno a este problema, pues muestra una controvertida situación ambiental, que agudiza el cuadro de extrema pobreza y contaminación creada por la actividad humana, su tendencia es ascendente en cuanto a la emisión de dióxido de carbono, como consecuencia de las actividades humanas provenientes de sectores industriales, agricultura y los residuos. Pese a la inversión medioambiental, en el país sigue habiendo altas tasas de deforestación, pérdida de hábitat y de biodiversidad e incrementos de las emisiones de dióxido de carbono. A estos hechos se suman los efectos del calentamiento global, por la energía empleada para cocinar, la cual representa aproximadamente el 90 por ciento del consumo de energía doméstica. La utilización de la biomasa generalmente a fuego abierto, de manera ineficiente y en cocinas tradicionales, conlleva a una combustión incompleta y consecuente contaminación ambiental.

Estos hechos constituyen enormes desafíos ecológicos. Existe una necesidad real de reaccionar ante el cambio climático y la contaminación ambiental Konrad Adenauer (2014) enfatiza que es “el Estado peruano el que debe promover el desarrollo sostenible basado en la interacción y búsqueda del equilibrio entre la eficiencia económica, la equidad social y la conservación del ambiente.

Se trata entonces de mejorar la calidad de vida de las personas a partir de un manejo responsable y sostenible de los recursos naturales. El hollín y los humos tóxicos producidos por el exceso de uso de biomasa en los tradicionales fogones, al igual que la deforestación, constituyen el segundo factor más importante de contaminación y cambio climático por la emisión de dióxido de carbono; esta también genera daños irreversibles en la salud de las personas.

Este hecho resulta contraproducente, si observamos que en la Constitución Política del Perú, se señala que la defensa de la persona humana y el respeto de su dignidad, son el fin supremo de la sociedad y del Estado y que toda persona tiene derecho a la paz, a la tranquilidad, al disfrute del tiempo libre y al descanso, así como a gozar de un ambiente equilibrado y adecuado para el desarrollo de su vida.

No se puede tener un ambiente equilibrado y adecuado si anualmente, “el humo producido por la quema a fuego abierto de este combustible en cocinas tradicionales mata a 1,5 millones de personas en el mundo. Esto significa que cada 20 segundos una mujer o un niño mueren debido al uso ineficiente de la biomasa. En muchos casos, la demanda de la biomasa excede su suministro sostenible. Esto conduce a una masiva deforestación, desertificación y degradación de los suelos. La disminución de recursos significa trabajo adicional para mujeres y niños, pues deben emplear mayor tiempo para buscar leña (Konrad Adenauer. 2014)

Surge aquí entonces, que la atención con Cocinas Mejoradas a Leña de tecnologías limpias, especialmente en zonas rurales, menguaría los efectos del invernadero y contribuiría en la preservación del ambiente y cambio climático. Las personas deben ser convencidas de que existen mejores métodos que las cocinas tradicionales “fogones” o “bicharras” tradicionales. Se dice que, las Cocinas Mejoradas a Leña tienen muchas bondades, son eficientes, tienen combustión “limpia”, y se parecen modernas.

Pedro Gamio (2014) en su estudio ¿Cómo la cocina mejorada ayuda a la salud? hace algunas precisiones directamente relacionados a la salud y al cambio climático, el autor señala que “las cocinas mejoradas emiten menos material

particulado (PM), lo cual reduce de manera apreciable el riesgo de enfermedades respiratorias y conjuntivitis. También se reduce la generación de monóxido de carbono. El riesgo de quemaduras es reducido debido a que el fuego es protegido por la cocina. De otro lado en relación a ¿Cómo la cocina mejorada protege al medio ambiente? el autor señala que es “la disminución del consumo de leña que reduce la presión ejercida sobre los bosques y evita costos de reforestación. Usar menor cantidad de estiércol o de residuos agrícolas para cocinar puede mejorar la fertilidad de los suelos y, así, contribuir a la disminución de la degradación de los mismos”.

2.2 EL CONTEXTO UNIVERSAL DE LA POLÍTICA DE COCINAS MEJORADAS Y SU RELACION CON LOS OBJETIVOS DEL DESARROLLO SOSTENIBLES

Un primer factor que influyó para la creación de los programas de Cocinas Mejoradas a leña a nivel internacional, fue la Declaración de los Objetivos del Milenio de las Naciones Unidas la cual se dio en septiembre del año 2000, esta establecía indirectamente una serie de objetivos y metas específicas relacionados al acceso de la energía, como un activo fundamental para el desarrollo y bienestar humano, lo cual debían ser alcanzados internacionalmente al 2015. Entre ellas están:

Erradicar la extrema pobreza y el hambre

- Las formas modernas de energía reducen el tiempo de recolección de medios energéticos como la leña, e incrementan el tiempo para actividades que generan ingresos.
- Mejorarla iluminación reduce los gastos y potencia la productividad.
- La refrigeración reduce la pérdida de comida
- El tiempo de las mujeres se libera cuando cuentan con energía.

Educación primaria universal

- La iluminación permite a los niños y niñas estudiar durante la noche.

- Acceso a la energía puede ayudar a las escuelas rurales para atraer a profesores.
- Mejoras en las condiciones para cocinar permite a los niños aprovechar el tiempo que usaban en recolectar leña, en actividades educativas.
- La electricidad permite el uso de información y tecnologías para la educación.

Igualdad de oportunidades para los hombres y las mujeres

- La energía es un sector productivo en la que las mujeres pueden incorporarse a la vida laboral en un empleo formal.
- La energía favorece el acceso a la información y comunicación.
- Las respuestas energéticas son parte de los temas claves de las agendas de las mujeres políticas en el nivel central y local.

Mortalidad Infantil

- La reducción de la inhalación de humo mejora la salud infantil y reduce mortalidad.
- Los servicios de salud se mejoran a través de la iluminación, la calefacción y la refrigeración.
- Mejorar la iluminación reduce las muertes y lesiones por quemaduras e incendios.
- El uso adecuado de la energía puede aportar a la mejora y nutrición y alimentación de las mujeres

Mejorarla salud maternal.

- Acceso a nuevas tecnologías médicas, esterilizaciones, tratamientos y Operaciones.
- Facilita la producción de información de esta sobre educación sexual y reproductiva.

Un segundo factor para la creación de los programas de Cocinas Mejoradas a leña, muy relacionado con el tema de energía, son los 17 Objetivos de Desarrollo

Sostenible 2016 – 2030; en el documento se contempla el objetivo N° 7 la cual refiere específicamente lo siguiente:

- Garantizar el acceso a una energía asequible, segura, sostenible y moderna para todos.

El documento de ODS establece que al año 2030, garantizar el acceso universal a los servicios de energías asequibles, fiables y modernas y se mejore la eficiencia energética en el mundo.

2.3 ESTUDIOS E INVESTIGACIONES RELACIONADOS A LA POLITICA DE COCINAS MEJORADAS

Nuestro tema de investigación tiene por objetivo el estudio de la implementación de Cocinas Mejoradas a Leña en el distrito de Huaricolca y ver como esta contribuye en mejorar las condiciones de vida de los usuarios; al respecto de la variable Condiciones de Vida, encontramos algunos antecedentes de estudios internacionales los cuales nos ayudaran a comprender mejor nuestro tema.

Un investigación realizado por Lafuente, M. y Faura, Úrsula, E. (2009) del Departamento de Métodos Cuantitativos para la Economía de la Universidad de Murcia - España, quien elaboró el informe titulado: “Condiciones de Vida y Pobreza Consistente”, nos informa referente a la privación en las condiciones de vida en España, lo que unido a la información sobre pobreza monetaria, permite identificar a la población en situación de pobreza. “Una vez estimada la incidencia de la pobreza consistente en nuestro país, procedemos a la caracterización de este grupo de población en evidente riesgo de exclusión social, derivado de su escasez relativa de recursos junto con la privación material en sus condiciones de vida”. El informe concluye:

- La desigualdad observada en las condiciones de vida de la población es más acusada entre los pobres, los que alcanzan un menor nivel de estudios o también, los que declaran gozar de un mal estado de salud general.
- Realizada la caracterización según distintas variables demográficas y socioeconómicas de este grupo, el perfil social de la pobreza consistente entre la población adulta española corresponde a:
 - Personas que viven en hogares unipersonales o de más de cinco miembros.
 - También las que viven en hogares donde todos sus integrantes son económicamente inactivos.
 - Personas con viviendas en alquiler de baja renta o cedidas de forma gratuita, que residen en zonas pobladas en grado medio.
 - Personas analfabetas y sin estudios.
 - Personas paradas e incapacitadas para trabajar.
 - Trabajadores no cualificados y con contrato temporal.
 - Y, por último, personas con mal estado de salud.

En referencia a factores Interculturales, ubicamos una Tesis de Garate, P y Linares, Y. (2013) de la Escuela de Posgrado en Gerencia Social de la Pontificia Universidad Católica Del Perú, quien elaboró la Tesis para optar el grado de Magister en Gerencia Social “Implicancia del Enfoque Intercultural en las Actividades Implementadas por el Proyecto “Fortalecimiento de Capacidades para la Reducción de la Desnutrición Crónica Infantil en la Región Tacna”, para el Periodo Junio 2009 – Junio 2010. La Tesis analiza la importancia de la incorporación de un marco intercultural que permita el desarrollo y la gestión de la salud y nutrición en las poblaciones andinas. El enfoque intercultural está presente en el proyecto. Con ello, se busca evidenciar cómo este se materializa en la ejecución de las actividades; en la convivencia diaria; en los conflictos que se presentan; y en la percepción de los ejecutores, de la población beneficiaria y de los actores sociales. La Tesis concluye:

- El proyecto no logró desarrollar capacidades o generar empoderamiento y corresponsabilidad social en los pobladores de la comunidad intervenida, ya

que no se utilizó una metodología participativa y vivencial que respetara los saberes previos y la autonomía de las familias beneficiarias.

- El conocimiento, profundización y apropiación del enfoque intercultural en el proyecto parten de dar a conocer sus objetivos y enfoques transversales y, posteriormente, su estrategia de intervención. Es requisito indispensable que en toda intervención educativa se puedan compartir y analizar los principios que la direccionan; además de que esto fomenta la participación del equipo de trabajo en la formulación de una propuesta nueva y consensuada.
- Dada la realidad multicultural del Perú, toda estrategia de intervención educativa debe partir de un modelo intercultural. Por ello, es necesario que dichas estrategias se formulen sobre la base de un profundo conocimiento de la realidad por intervenir. Los resultados de la presente investigación y la propuesta derivada de esta dan cuenta de ello. Los aspectos analizados presentan las necesidades y perspectivas de la población que se deben considerar, las diferentes formas de pensar y actuar, para pretender que una intervención sea sostenible en el tiempo.

En lo que se refiere a las Certificaciones de las Cocinas Mejoradas a Leña, ubicamos un documento oficial del SENCICO (2009) - Decreto Supremo N°015 - 2009-VIVIENDA establece el presente Reglamento en el que se estipula:

- Se ha establecido la certificación de las cocinas mejoradas como un requisito normado por el Gobierno para asegurar la calidad de las cocinas cuantificadas en la campaña; lo que significa que deben cumplir determinados requisitos de construcción y funcionamiento que aseguren la eliminación y/o la reducción de las emisiones de humo a niveles que no afecten la salud de la familia.
- El procedimiento a seguir para la evaluación y certificación de cocinas mejoradas. El Reglamento deberá incorporar los ajustes necesarios para mejorar los procesos de evaluación y certificación, de acuerdo a las experiencias de trabajo.

- La evaluación de los tipos de cocina mejorada, a cargo de SENCICO estará orientada a determinar los niveles de concentración de principales contaminantes al interior de las viviendas, nivel de eficiencia energética y niveles de seguridad de la cocina en estudio, teniendo en cuenta los procedimientos de evaluación validados por SENCICO.
- Entre parámetros para la Certificación SENCICO define los siguientes conceptos:

Cocinas Mejoradas a Leña.- Es aquella cocina que utiliza biomasa como combustible y que ofrece mejores condiciones que la cocina tradicional de fuego abierto: menor emisión de humo al interior de la vivienda, menor consumo de combustible que repercute en menor emisión de gases de efecto invernadero y mejores condiciones de seguridad.

Evaluación.- Para esta acción el proponente llevará o construirá un prototipo de cocina en la sede de ensayo del SENCICO, la misma que procederá a efectuar las pruebas pertinentes cuando el proponente comuniqué por escrito, que el espécimen está listo para ser sometido a las mismas. Las pruebas referidas a los aspectos de Contaminación – Mediciones al Interior del Ambiente de Cocina: Determinación de la Concentración de Monóxido de Carbono CO y Determinación de la Concentración de Material Particulado (PM 2.5).

Certificación.- SENCICO emitirá un Certificado de Validación de la cocina mejorada, evaluada según lo indicado en el presente Reglamento, suscrito por la Gerencia General de SENCICO.

Del Castillo, D. (2010) de la Escuela de Posgrado en Gerencia Social de la Pontificia Universidad Católica Del Perú, quien elaboró la Tesis “Las Prioridades del Desarrollo Humano dentro del Contexto de la Realidad Andina: Estudio de Caso del Distrito de Tumay Huaraca, Andahuaylas, Apurímac”, para optar el grado de Magister en Gerencia Social“. La Tesis analiza un caso de desarrollo humano en el distrito de Tumay Huacara – Andahuaylas, que ocupó tres de los últimos lugares en

el ranking de desarrollo humano de su región. El trabajo representa una nueva mirada a las demandas de las comunidades campesinas y al rol de las autoridades en la lucha por el bienestar en sus localidades. Es así que este informe toma como base el nacido en los años setenta, donde la corriente de pensamiento sobre el desarrollo centraba su análisis en la satisfacción de las necesidades básicas de las personas y que se tradujo en los años noventa en la presentación del Primer Informe de Desarrollo Humano. La Tesis concluye:

- Un primer alcance de la investigación demuestra que la población en una comunidad es diversa. La percepción de la diversidad poblacional nos lleva a identificar grupos sociales distintos entre sí, identificados dentro del distrito y en cada comunidad campesina, sobre la ponderación de algunas variables.
- Un segundo alcance se da desde el lado de los tomadores de decisiones, los cuales no consideran que existan grupos sociales con necesidades y demandas diferentes. Si bien tienen la idea de qué es el desarrollo humano, poseen deficientes capacidades para llevar a cabo esta propuesta. Surge entonces la necesidad de una mayor observación de la realidad social, como una capacidad que debe ser desarrollada por quienes toman decisiones, la cual supone no solo un método si no una actitud de observación.

2.4 CONCEPTOS CLAVES RELACIONADOS A CONDICIONES DE VIDA Y COCINAS MEJORADAS A LEÑA.

De la lectura, reflexión y análisis a nuestros preguntas y objetivos de investigación, y teniendo en cuenta los retos del desarrollo hemos elegimos nuestros conceptos teóricos clave que nos permitirán interpretar una situación dada y construir propuestas de política en la perspectiva de la gerencia social. Así elegimos nuestros conceptos: Condiciones de vida y buen vivir; Interculturalidad y Capital social; Certificación y calidad de servicios; Desarrollo Humano y derecho a la salud.

2.4.1 Condiciones de vida y buen vivir:

Un estudio del Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales – CLACSO conceptualiza la expresión de “condiciones de vida” como los entornos relativamente más estables y sólidos que apoyan, cruzan y plasman la vida cotidiana de la gente. Desde nuestra perspectiva, significa que son parámetros o sostenes movibles; sin embargo, simultáneamente son los componentes de la vida cotidiana más compactos, y, en general, requieren de mayores recursos y esfuerzos para modificarlos, sea para mejorarlos, mantenerlos, desmejorarlos o destruirlos, por las razones que sean.

Para nuestro estudio, el concepto de Condiciones de Vida, se relaciona más con las “condiciones sociales de vida”, lo que incluye la visión anímica subjetiva presente y futura de la población y las relaciones sociales que se despliegan entre los seres humanos que conviven en un barrio determinado. Aquí se trata de establecer los posibles nexos entre la vida “interior” y el “contexto” urbano.

El concepto lo relacionamos más con factores como el modo de vivir, enmarcado en la esfera territorial y del marco construido (casa), en ello, ubicamos la caracterización del tipo de vivienda y de los materiales utilizados para su construcción. De otro lado, ubicamos también la disponibilidad de servicios en el interior de la vivienda (cantidad y habitabilidad de habitaciones, agua potable, desagüe, red de alumbrado eléctrico, etc.)

2.4.2 Interculturalidad y Capital social

El concepto descriptivo de Interculturalidad, se refiere a las distintas formas de relación entre las culturas que encontramos en el hecho de la vida social (Tubino: 2002). Interculturalidad y Capital social guardan mucha relación; por interculturalidad, debemos entender al principio normativo; implica el compromiso de los protagonistas, se convierte en el núcleo alrededor del cual se ordena la vivencia personal en el plano individual y colectivo, en otras palabras, pretende añadir a los derechos culturales de igualdad y libertad el reconocimiento de los derechos culturales, por consiguiente, asumir así la interculturalidad implica confiar que es

posible construir relaciones más racionales entre los seres humanos, respetando sus diferencias (Zúñiga, Ansión: 1997).

De otro lado, por Capital Social debemos entender a las distintas redes y/o lazos sociales que en algunos casos, están sosegadas y/o atascadas en el entretejido de las capas sociales, incluyendo a veces cuestiones étnicas y de género. Este concepto generalmente se aplicó a los segmentos de la población con menos recursos, para eliminar sus condiciones de pobreza y mejorar sus formas de vida.

La interculturalidad busca el enriquecimiento mutuo a través del contacto entre culturas de manera dinámica, de comunicación e interacción entre personas y grupos humanos que son distintos, esta relación se da teniendo como premisa el:

- Respeto mutuo
- La generación de una ambiente adecuado de horizontalidad
- El dialogo racional
- La comunicación emocional
- La escucha mutua
- El acceso oportuno a la información de cada uno de los sujetos respecto del otro.

Pero también, con la búsqueda de la concertación para objetivos y acciones comunes, como es el caso de las intervenciones de instituciones y programas sociales al medio rural. Controversialmente esta intervención estatal o privada ha estado sesgada, de forma lineal, con un enfoque solo de transferencia de conocimientos científicos, despreciando de esa manera el aporte de los pobladores rurales. Lo más grave del asunto es que los contenidos técnicos de los programas no se han definido a partir de las necesidades sentidas de usuarios, sino más bien a partir de una oferta que, según los técnicos, era adecuada para la implementación de sus proyectos, para luego, con bastante rigidez, se ejecutan los programas, descalificando a los usuarios que no quieren adoptar el producto del programa.

Un problema de fondo que ha caracterizado la intervención institucional en las áreas rurales, ha sido el fuerte paternalismo. En lugar de ser facilitadores de procesos de desarrollo, los profesionales intervinientes se han considerado maestros de ignorantes. Esto no sólo ha inhibido el proceso de aprendizaje de los usuarios, sino también el de los profesionales intervinientes.

Esta forma de trabajo no ha permitido establecer una buena relación de interculturalidad entre usuarios y pobladores; el carácter lineal, el desentendimiento de la cultura y los conocimientos rurales, la falta de orientación hacia sus necesidades, el enfoque paternalista, ha generado desvalorización social y cultural del sector rural, exclusión social o invisibilidad, así como debilidad organizativa y política.

Conocer en qué medida el programa de Cocinas Mejoradas a leña incorpora factores interculturales de la población usuaria, implica el diseño de una política pública que conjugue esfuerzos para consolidar y desarrollar el “capital social”, que está ahí, en el seno de la sociedad rural, en este espacio las propuestas interculturales con sus relaciones en dinamismo, interacción e interrelación entre grupos y minorías diferenciadas, hará que se consolide el proyecto con sostenibilidad.

2.4.3 Certificación y calidad de servicios.

La certificación a la calidad de las Cocinas Mejoradas es nuestro país se establece a través del SENCICO a petición de las partes interesadas, mediante la que se manifiesta que una organización, producto, proceso o servicio, cumple los requisitos definidos en unas normas o especificaciones técnicas. La Certificación toma en cuenta las especificaciones técnicas y constructivas de las Cocinas Mejoradas, así como los métodos o procedimientos de autoconstrucción o producción industrial. La Certificación incluye medidas interiores, exteriores, medida de la chimenea, asimismo información sobre tipo de combustible, procedimiento para encendido, operación y mantenimiento, condiciones de uso.

Para la Certificación SENCICO solicita que el prototipo de Cocinas Mejoradas se construya en las instalaciones del SENCICO, esta debe ser sometida a las pruebas de evaluación correspondientes, a cargo de Técnicos - SENCICO. La Calidad de los servicios se mide si la Cocina Mejorada a Leña optimiza el uso de combustible de biomasa y evacua de manera eficiente las emisiones (humo) hacia el exterior del ambiente de cocina, además de ser cómoda y de costo accesible.

La calidad de los servicios también se mide por los impactos esperados de la Cocina Mejorada a Leña, estas están relacionados a tres aspectos: salud, economía y ambiente. En salud; debe tenerse en cuenta la disminución de enfermedades como el IRA, EPOC, Cáncer de Pulmón, Cataratas, Desnutrición, Bajo peso al nacer, por exposición materna al humo y que está asociada enfermedades perinatales y del infante.

De otro lado, en economía, la Cocina Mejorada a Leña debe permitir el ahorro de las familias usuarias en: Compra de leña (reducción del 40%), Ahorro en tiempo, Ahorro de esfuerzo. En ambiente, la Cocina Mejorada debe lograr la disminución de: tala de árboles, emisiones de CO.

2.4.4 Desarrollo Humano y derecho a la salud

El concepto de Desarrollo Humano guarda una estrecha relación con el derecho a la salud. El ente que mejor define a estos dos conceptos es la OMS, quien señala que, Desarrollo Humano es un paradigma de desarrollo que va mucho más allá del aumento o la disminución de los ingresos de un país. Comprende la creación de un entorno en el que las personas puedan desarrollar su máximo potencial y llevar adelante una vida productiva y creativa de acuerdo con sus necesidades e intereses.

En el mismo documento la OMS afirma que “el goce del grado máximo de salud que se pueda lograr es uno de los derechos fundamentales de todo ser humano.” Por tanto, el derecho a la salud incluye el acceso oportuno, aceptable y asequible a servicios de atención de salud de calidad suficiente.

Estos conceptos se sitúan, entendiendo que las personas son la verdadera riqueza de las naciones, debe entonces consolidarse el encuentro entre el desarrollo humano y los derechos humanos. El desarrollo humano y los derechos humanos se reafirman mutuamente y ayudan a garantizar el bienestar y la dignidad de todas las personas, forjar el respeto propio y el respeto por los demás

El Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), sitúa a las personas en el centro del desarrollo, trata de la promoción del desarrollo potencial de las personas, del aumento de sus posibilidades y del disfrute de la libertad para vivirla vida que valoran; en ese sentido, el desarrollo humano, es el proceso por el que una sociedad mejora las condiciones de vida de sus ciudadanos a través de un incremento de los bienes con los que puede cubrir sus necesidades básicas y complementarias, y de la creación de un entorno en el que se respeten los derechos humanos de todos ellos.

Así también lo establecen los documentos del MIDIS sobre la inclusión social, este último entendido como la situación en la que todos los ciudadanos del país puedan ejercer sus derechos, acceder a servicios públicos de calidad, participar en la comunidad nacional en condiciones de igualdad y contar con las capacidades esenciales para aprovechar las oportunidades que abre el crecimiento económico brinda.

2.5 EL CONTEXTO SOCIAL DE LA POLÍTICA DE COCINAS MEJORADAS EN EL PERÚ

El SENCICO, define a la Cocina Mejorada a leña, como aquella cocina que utiliza biomasa como combustible y que ofrece mejores condiciones que la cocina tradicional de fuego abierto: menor emisión de humo al interior de la vivienda, menor consumo de combustible que repercute en menor emisión de gases de efecto invernadero y mejores condiciones de seguridad.

Según documentos del Ministerio de Energía y Minas, en el Perú las mayores fuentes de combustible para cocinar, son el gas (GLP), que llega al 66% y la

leña/bosta a 29%, seguidas del carbón, gas natural y electricidad, que juntas suman 5%. Es la parte de sierra peruana la que hace mayor disponibilidad de biomasa como combustible para las cocinas, y lo hace en viviendas cerradas para conservar el calor, generando así una gran exposición a la polución intradomiciliaria.

Tabla N° 1
Uso de Energía para Cocción por Hogares

Fuentes de Energía para Cocinar	Nacional	Rural
Leña	2'036901	1'255196
Bosta/Estiércol	282660	235765
Carbón	170643	6017
Total	2'690064	1'510964
Total Hogares	6'744705	1'622725

Fuente: Ministerio de la Mujer, Resultados expuestos en el V Foro de Aire Limpio, Lima 2011.

2.5.1 Las Cocinas Rurales:

En los sectores rurales del Perú, especialmente en los estratos de pobreza y extrema pobreza, podemos encontrar aun poblaciones que utilizan cocinas a leña para el proceso de cocción de sus alimentos; esto debido a la carencia de recursos económicos que hace imposible utilizar combustibles derivados del petróleo ó gas natural. Bajo este contexto, la leña y la bosta se convierten en la principal fuente de energía y son los fogones los más utilizados. Usualmente distinguimos 3 tipos de cocinas tradicionales:

- a) **Los Fogones.-** La manera más primitiva antiguamente era de exponer los alimentos directamente al fuego. Luego se construyeron las vasijas las cuales se apoyan en piedras para la cocción. En la parte de selva aún perdura estos modelos; en la sierra, las cocinas aun primitivas presentan adobes o ladrillos como soporte, levantadas a una altura de 15 o 20 cm, sobre ellas se colocan las ollas para las practicas alimentarias. A este tipo de cocinas rudimentarias se les denomina "Tullpas" o "fogones" usualmente utilizados por poblaciones en situación de pobreza.

Fotografía N° 1 - Fogón



Fuente: tomada a poblador por FONCODES para su línea de base. 2015

- b) **La Bicharra** Esta cocina consta de dos muros trapezoidales rectangulares de unos 65 cm. de largo, y a una altura de 40 a 50 cm. Entre estos dos muros y en la parte alta se colocan los travesaños de fierro distanciados uno de otros en 15 cm. en este caso la leña se coloca por la abertura o espacio que queda entre los muros.

Estas cocinas están ubicadas generalmente en el suelo. No cuentan con chimenea para salida de humos, concentrándose en el ambiente de la cocina y provocando una elevada incidencia de infecciones respiratorias agudas y afecciones a la columna vertebral por la posición al cocinar

Fotografía N° 2 - Bicharra



Fuente: Fotografías del Informe de línea de base de la Residente de Obra. 2015

c) Las Cocinas Mejoradas no Certificadas.- Con la finalidad de elevar la eficiencia de los fogones y bicharras a leña o bosta, se diseñó una nueva cocina mejorada pero no certificada en su servicio; los diseños nacieron de diferentes frentes: instituciones, programas, empresas privadas y otros, los cuales experimentaron su aplicación en sus diferentes intervenciones en el país. Estas cocinas presentan una tecnología poco desarrollada y que muchas veces no responde a los intereses de las poblaciones, principalmente por su ineficiencia de uso. Esta cocina es fabricada por los mismos pobladores; se levanta con ladrillos o adobes a una altura de 50 a 60 cm, en la base tiene forma rectangular 60 por 30 cm, en su superficie se ha diseñado el horno con abertura o espacio para colocar las leñas.

Fotografía N° 3 – Cocina Mejorada No Certificada



Fuente: Cocinas Mejoradas programa SEMBRANDO. 2013

2.5.2 Desventajas de las Cocinas Rurales tradicionales

Las cocinas en el sector rural pese a los esfuerzos de mejora aún siguen siendo rudimentarias e ineficientes. Parte de la energía calorífica de la leña se pierde en los gases de combustión (humo), otra parte se va al medio ambiente o la absorbe las paredes de la cocina.

Las desventajas son:

- Desprende humo en el ambiente de la cocina.
- Mal sabor en las comidas por causa del humo.
- Posición inadecuada al momento de cocinar (dolores de espaldas).
- Peligro de quemaduras debido al contacto directo con el fuego.
- Pérdida del calor en un 80% por estar el fuego al aire libre.
- Inestabilidad en el soporte de las ollas con riesgo de sufrir quemaduras.
- Hollín en los alrededores de la cocina.
- Ambiente antihigiénico.
- Mayor uso de combustible (leña, bosta), incrementando el gasto del hogar.
- Demora en la preparación de los alimentos.

2.6 EL MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSION SOCIAL - MIDIS Y LA POLÍTICA DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA.

La creación del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS en octubre de 2011, representa un hito fundamental en la institucionalización de la inclusión social como política del Estado peruano.

Imagen N° 1 QUE ES LA INCLUSION SOCIAL



Fuente: PEI 2013-2016 del MIDIS (Aprobado con RM N° 006-2013-MIDIS)

La inclusión social vista desde el MIDIS requiere de una gestión pública estratégica que oriente la acción de los actores públicos y satisfaga las necesidades reales de los ciudadanos al menor costo posible, enfatizando en la aplicación de conceptos de eficiencia y eficacia en la organización gubernamental, sin dejar de lado los instrumentos políticos y estratégicos que permita alcanzar la calidad total en la prestación de los servicios.

El MIDIS es el ente rector de política social; su mandato es diseñar y conducir las políticas y estrategias encaminadas a reducir la pobreza y la vulnerabilidad, cerrando brechas que no pueden ser cerradas por las políticas sectoriales. La finalidad del MIDIS es “mejorar la calidad de vida de la población, promoviendo el ejercicio de derechos, el acceso a oportunidades y el desarrollo de capacidades, en coordinación y articulación con las diversas entidades del sector público, el sector privado y la sociedad civil”.

Imagen N°2
MAPA ESTRATEGICO DEL MIDIS



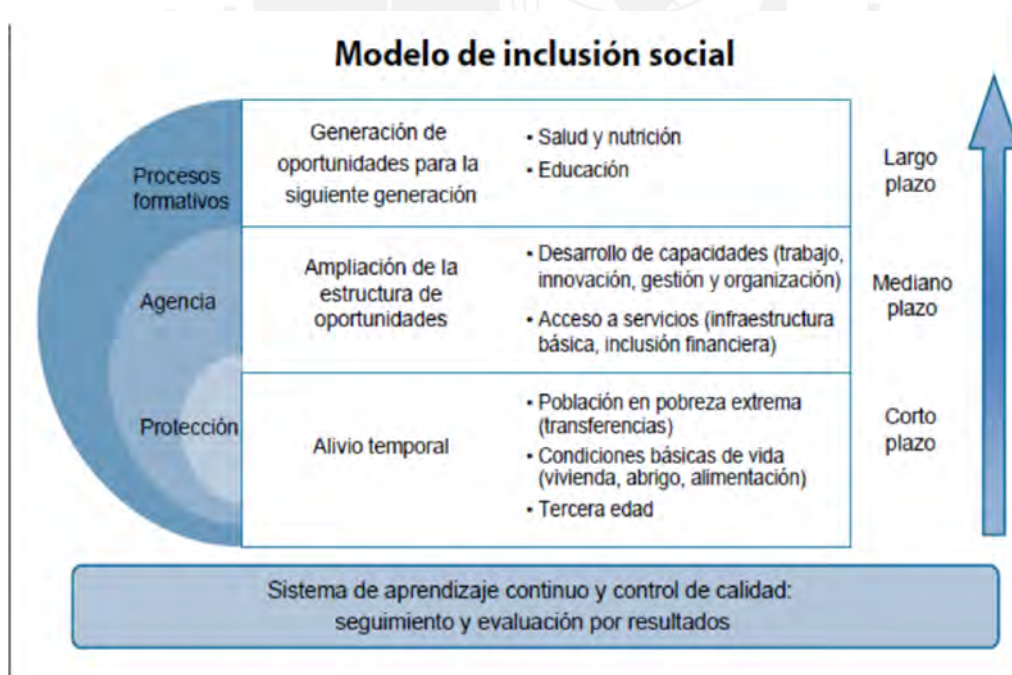
Fuente: PEI 2013-2016 del MIDIS (Aprobado con RM N° 006-2013-MIDIS)

El MIDIS tiene como lineamientos de política el:

- Desarrollo social, superación de la pobreza y promoción de la inclusión y equidad social.
- Protección social de poblaciones en situación de riesgo, vulnerabilidad y abandono.

Con la creación del MIDIS, se crea el SINADIS, ente encargado de asegurar el cumplimiento de las políticas públicas destinadas a reducir la pobreza, las desigualdades, las vulnerabilidades y los riesgos sociales. En forma complementaria el MIDIS ha diseñado la Estrategia Nacional de Desarrollo e Inclusión Social “Crecer para Incluir”, de esta manera la “inclusión social” se enarbola como el centro de la política pública del país.

Imagen N°3
MAPA ESTRATEGICO DEL MIDIS



Fuente: PEI 2013-2016 del MIDIS (Aprobado con RM N° 006-2013-MIDIS)

2.6.1 LA GESTION DEL FONDO DE COOPERACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL – FONCODES, EN LA IMPLEMENTACIÓN DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS, congruente con las políticas internacionales y alineadas a los objetivos de las políticas sociales del país, en su nuevo contexto sectorial, adscribe al Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social – FONCODES a su sector, orientando sus funciones hacia el financiamiento de programas y proyectos que incentiven y promuevan demandas productivas y sociales de las familias en situación de exclusión.

Imagen N° 4
El Nuevo Rol de FONCODES



Fuente: Plan Estratégico Institucional FONCODES 2013

FONCODES en su nuevo accionar, presenta tres principales líneas de acción:

- Haku Wiñay y Noa Jayatai: Desarrollo de capacidades productivas y de emprendimiento rural.

- Infraestructura económica-productiva: inversiones facilitadoras de oportunidades económicas.
- Infraestructura social – económica para la mejora de la calidad de vida.

El programa de Cocinas Mejoradas se ubica en la tercera línea de acción de FONCODES (Infraestructura social para la mejora de la calidad de vida). Este programa usualmente surge de las demandas de población que requieren dotación de infraestructura social necesaria para mejorar su calidad de vida de sus hogares.

En atención a esta demanda, FONCODES a partir del año 2011 gestiona la instalación de 50,000.000 Cocinas Mejoradas a Leña a nivel nacional, especialmente en 353 centros poblados rurales de frijoles, lugares donde existen poblaciones que aun utilizan cocinas tradicionales para preparar sus alimentos, la idea en su etapa inicial era centrarse más en la tecnología y en la construcción eficiente, con el objetivo de ampliar la experiencia.

Esta iniciativa de instalación de Cocinas Mejoradas a Leña, se logra mediante el convenio de transferencia de recursos (36 599 980 soles) del Ministerio de Energía y Minas al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. FONCODES por ser programa social del MIDIS, asume la implementación de Cocinas Mejoradas a Leña a nivel nacional.

A partir del 2012 y el 2014 se empezó a trabajar de forma integral para asegurar la sostenibilidad de la inversión. En la elegibilidad y priorización de los distritos FONCODES aplicó criterios que emanan de directivas y lineamientos; los principales son:

- Centros poblados en distritos catalogados como “alto” y “muy alto” riesgo de bajas temperaturas (heladas y frijoles).
- Centro poblados con la menos 120 usuarios provenientes de los programas sociales JUNTOS y PENSION 65.
- Centros poblados donde no ha intervenido el programa “Haku Wiñay” y “Mi Chacra Emprendedora” hasta el año 2015.

- Centros poblados donde no ha intervenido el Ministerio de Energía y Minas con entrega de Cocinas Mejoradas y GLP desde el 2009 hasta julio de 2015.
- Se verificará el interés y compromiso de las familias usuarias para la implementación e instalación de cocinas mejoradas a leña en cada una de las viviendas
- Contar con el compromiso de la municipalidad distrital para apoyar las actividades desarrolladas para el logro de los objetivos.

El Marco Normativo de FONCODES para Cocinas Mejoradas a Leña

El tránsito a un nuevo rediseño institucional, ha significado a FONCODES, asumir nuevos roles, estrategias y líneas de intervención. Para este efecto, FONCODES cuenta con una ingente base normativa muy amplia:

El primer documento de FONCODES es la Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (Ley N° 29792), publicado en Normas Legales del Diario Oficial *El Peruano* el 20 de octubre de 2011. A este le siguen el Decreto Supremo N° 011-2012-MIDIS, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (Normas Legales del Diario Oficial *El Peruano*, el 5 de septiembre de 2012), el Decreto Legislativo N° 657 (Ley de Creación de FONCODES) y la Ley N° 26157 (Ley de FONCODES). Asimismo, se suman la Resolución Ministerial N° 178-2012-MIDIS, que aprueba el Manual de Operaciones de FONCODES; la Resolución Ministerial N° 190-2012-MIDIS y Directiva N° 006-2012-MIDIS (lineamientos para la focalización de intervenciones para el desarrollo productivo y la generación y diversificación de ingresos de la población en proceso de inclusión); y la Resolución de la Dirección Ejecutiva N° 228-2012-FONCODES/ DE, documento de rediseño institucional de FONCODES.

Posteriormente, se firmaron el Decreto Supremo N° 008-2013-MIDIS (26 de abril de 2013), que aprueba la Estrategia Nacional de Desarrollo e Inclusión Social «Incluir para Crecer»; la Resolución Ministerial N° 006-2013-MIDIS, que aprueba el Plan Estratégico Sectorial Multianual (PESEM) 2013-2016 y el Plan Estratégico

Institucional (PEI) 2013-2016 del MIDIS; la normativa también contempla la Ley N° 30281, conocida como Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2015 (4 de diciembre de 2014); la Resolución Ministerial N° 290-2014-MIDIS, que aprueba el POI 2015 del Pliego 040 MIDIS (22 de diciembre de 2014); y la Resolución Ministerial N° 270-2015-MIDIS, que aprueba el POI Reformulado 2015 del Pliego 040 MIDIS (29 de diciembre de 2015).

En lo que compete a la implementación de Cocinas Mejoradas, existen normas establecidas que respaldan la ejecución; así tenemos al DS N° 081-2014-EM que aprueba el reglamento de la Ley N° 29852, que crea el Sistema de Seguridad Energética en Hidrocarburos y el Fondo de Inclusión Social Energético, aprobado mediante DS N° 021-2012-EM, que en su artículo 4 señala: "...para el caso de cocinas mejoradas a leña deberá realizar las acciones conducentes a la entrega e instalación de las mismas, de acuerdo a la priorización efectuada en coordinación con el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.

Ley 30281 Ley del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2015, literal b de la Vigésima Primera Disposición Complementaria Final: Autorízase durante el año fiscal 2015 al Ministerio de Energía y Minas a efectuar las siguientes transferencias financieras a favor del MIDIS cuyos recursos serán destinados a financiar la instalación de cocinas mejoradas a leña.

Ley 30282 Ley de Equilibrio Financiero de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2015, numeral 1.4 de la sexta disposición complementaria final: Autorízase excepcionalmente al Ministerio de Energía y Minas a realizar las transferencias financieras a favor del MIDIS, hasta por el monto de S/. 36,600.000.00, para ser destinados a financiar la instalación de cocinas mejoradas a leña

Convenio de Transferencia de Recursos del MEM a MIDIS (31.03.15) Establece las condiciones administrativas, financieras y de operatividad para viabilizar la transferencia de recursos del MEM al MIDIS para financiar la instalación de 50 mil cocinas mejoradas a leña por la suma de S/. 36,599.980. (Informe 317-2015-

MIDIS/VMPS/DGDCPS 16.07.15: Remite a FONCODES la relación de centros poblados priorizados donde se intervendrá para la instalación de las cocinas mejoradas a leña).

Resolución Ministerial N° 160-2015-MIDIS (23.07.15) que autoriza la incorporación del Presupuesto del MIDIS a FONCODES por la suma de S/. 36,599.980, correspondiendo a gastos corrientes la suma de S/. 1,006.980 para bienes y servicios y la suma de S/. 35,593.000 para la instalación de las 50 mil cocinas mejoradas a leña.

Resolución de Dirección Ejecutiva N° 161-2015-foncodes (15.09.15): Aprueba los textos del Convenio Bipartito y Convenio Tripartito para la instalación de las cocinas mejoradas a leña, incluye en anexo el acta de conformación del NE y del NEC, así como los modelos de Contrato y Todos para los agentes; Projectista, Residente, Promotor Social, modelos de declaraciones juradas y de adendas para modificar convenios.

El Núcleo Ejecutor modelo de intervención social del FONCODES

FONCODES ejecuta sus proyectos bajo la modalidad de Núcleos Ejecutores. La característica fundamental de esta modalidad es la participación activa de la comunidad durante todo el proceso de gestión del proyecto aplicando una metodología de ejecución con asistencia técnico de agentes externos (supervisor, residente, administrativo) y bajo el monitoreo de FONCODES.

Giovanni Bonfiglio (2016), Instituto del Perú; Artículo para Lampadia nos dice que: “A inicios de la década de 1990 se impuso el “enfoque de demanda”, consistente en financiar lo que los beneficiarios demandaban, dentro de un menú de posibilidades. Sin embargo hacía falta una nueva institucionalidad que ejecutara miles de obras y proyectos. A alguien se le ocurrió la brillante idea de crear una institución de carácter temporal, gestionada por la misma comunidad organizada y que pudiese gestionar fondos para ejecutar un pequeño proyecto demandado por ellos mismos. A esa institución se le dio el nombre de Núcleo Ejecutor - NE”.

El Núcleo Ejecutor representa la tradición milenaria peruana de solidaridad de la Minka. Es el testimonio de que los programas sociales tienen que basarse en la realidad cultural y social de los países. FONCODES denomina a los Núcleos Ejecutores como las “instituciones u organizaciones que reciben financiamiento de la entidad para la ejecución de sus proyectos, con la facultad de presentarlos y ejecutarlos en beneficio del grupo social que representa, para cuyo apoyo se ha constituido”.

Actualmente, los Núcleos Ejecutores constituyen el eje central del accionar del FONCODES, ya que por medio de ellos se canaliza el financiamiento de los proyectos de inversión social y productiva que compete a la entidad por ley. Asimismo, es de resaltar que los Decretos Supremos N° 015-96-PCM y 020-96-PRES prescriben que los Núcleos Ejecutores gozan de capacidad jurídica para contratar e intervenir en procedimientos administrativos y judiciales, así como en todos los actos necesarios para la ejecución de los proyectos financiados por FONCODES que se encuentran a su cargo.

Conforme al modelo de financiamiento realizado por FONCODES por medio de los Núcleos Ejecutores, estos se convierten en gestores y protagonistas de su propio desarrollo, al ejecutar en beneficio de la comunidad los proyectos presentados y financiados por la institución. De igual forma, es relevante destacar que el propio órgano representativo del Núcleo Ejecutor – ORNE (Presidente, Tesorero, Secretario y Fiscal), es el responsable del manejo adecuado de los recursos desembolsados por FONCODES, con cargo a rendir cuenta de dichos recursos. Es importante remarcar que, en el marco del proceso de descentralización, los Núcleos Ejecutores incorporan actualmente de manera obligatoria un representante de la municipalidad con cargo de fiscal.

A este respecto, Giovanni Bonfiglio nos dice: “Pocos saben, hasta ahora, que el secreto del éxito del NE es que es un organismo transitorio, de derecho privado, es decir, puede gastar el dinero público utilizando las normas de las empresas privadas sin engorrosos concursos de precios y sin demoras burocráticas. Tiene

autonomía para contratar profesionales y comprar materiales, al mismo tiempo que aporta el trabajo de la comunidad, tanto en mano de obra no calificada como en capacidad de gestión de sus dirigentes (que no cobran para ello). Este mecanismo de ejecución de gasto se basa en la confianza en los dirigentes comunales. No acaso con el tiempo se estableció que el cargo de tesorero fuese desempeñado por mujeres, que son las más celosas con el dinero público”.

El Núcleo Ejecutor se ha convertido tanto en una marca como en una fortaleza del FONCODES, que le ha permitido al Estado Peruano llegar a los lugares de más difícil acceso del país, a bajos costos y con eficacia. Además promueve la participación y ejecución de los interesados en proyectos que demanda esa comunidad organizada, y controla y fiscaliza la gestión de los recursos que realizan sus representantes, los cuales están obligados a hacerlo de manera transparente.

El concepto de núcleo ejecutor se ha adaptado en otros países, por supuesto respetando su idiosincrasia y su realidad. En todo caso, lo que más importa en este momento en el Perú es que ese concepto de núcleo ejecutor se vaya enriqueciendo más con la participación comunal y con los programas de desarrollo, para que los proyectos que prioriza el núcleo se puedan incorporar e integrar a los planes de desarrollo municipal y regional.

2.7. DIAGNOSTICO SITUACIONAL DEL DISTRITO DE HUARICOLCA PARA EL PROCESO DE INSTALACIÓN DE LAS COCINAS MEJORADAS A LEÑA CERTIFICADAS

Dimensión Política Territorial de la Provincia de Tarma:

La provincia de Tarma se encuentra ubicada en la sierra central del País, entre las coordenadas 11° 26'00” de Latitud Sur y 75° 64.83 de longitud Oeste, respecto al meridiano de Greenwich. Políticamente, se localiza en:

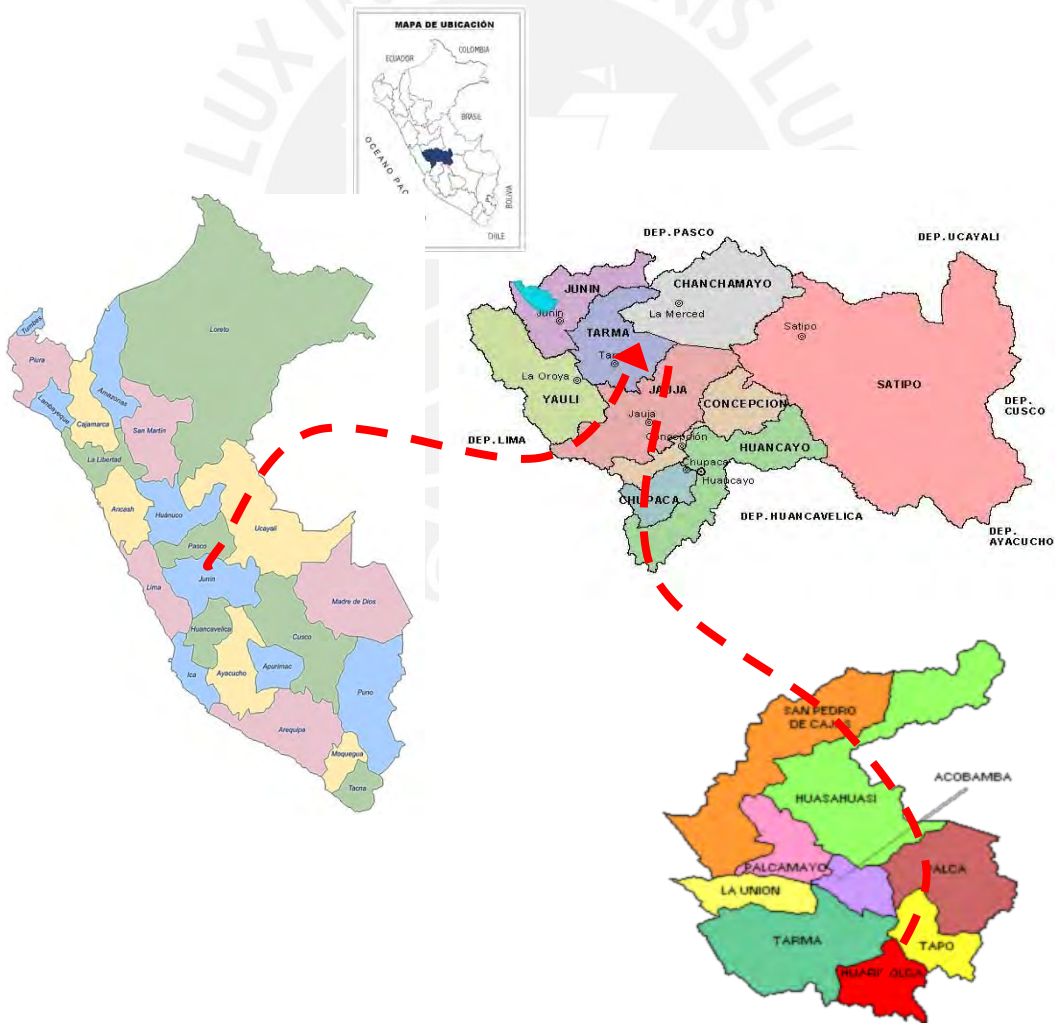
Región : Junín

Departamento : Junín

Provincia : Tarma
Distrito : Huaricolca

La Provincia de Tarma, se compone de 9 Distritos: Tarma, Acobamba, Huaricolca, Palca, Tapo, Palcamayo, Huasahuasi, La Unión Leticia y San Pedro de Cajas; la capital de la provincia es la ciudad de Tarma.

GRAFICO N° 1 DIVISIÓN POLÍTICA DE LA PROVINCIA DE TARMA Y SUS DISTRITOS



Fuente: Plan de Desarrollo Concertado del Distrito de Huaricolca 2015 - 2021.

Dimensión Política y Diagnóstico del distrito de Huaricolca – Tarma.

Según escritos contenidos en el Plan de Desarrollo del distrito de Huaricolca, el nombre de Huaricolca proviene de la deidad femenina de piedra llamada Huari o devotamente Mama Huari y Colca le viene de tierra fértil de abundante producción de tubérculos y de cereales; es decir todo un granero o troje.

Huaricolca fue creada mediante Ley No. 13011 del 14 de junio de 1958. Políticamente se ubica en la parte Sur a 15 Km. del distrito de Tarma, Provincia de Tarma, Departamento de Junín; el distrito posee una extensión territorial de 162.31 km². Que representa el 5.9% del territorio total de la Provincia de Tarma.

Huaricolca se encuentra entre 3796 msnm, su territorio se compone de 02 centros poblados: Congas Antacucho y Apaycanchilla; y 06 Anexos: Santa Rosa de Tingo, Shururuyoc, Huancal, Huallquin Grande, Huallquin Chico, Huaylara. Posee un clima semi-seco templado y frígido que oscila entre los 12.9° y 15° centígrados, En el verano son comunes los fuertes vientos y heladas, el invierno es de constantes lluvias. Según el Censo INEI 2009, Huaricolca cuenta con una población de 3,003 habitantes; en donde 1,452 son hombres y 1,551 son mujeres. El 53% de la población se encuentran en la zona urbana y el 47% en la parte rural, lo que implica que el crecimiento de población y viviendas es en la capital de distrito que cuenta con mejores servicios.

Huaricolca tiene una población que se ubica en el quintil 1 y quintil 2 (Pobreza y extrema pobreza), de acuerdo con el mapa de la pobreza publicado por el Fondo de Cooperación para el desarrollo Social – FONCODES 2014.

Diagnóstico situacional de los Usuarios mediante aplicación de Línea Basal

El programa de Cocinas Mejoradas de FONCODES para una adecuada intervención en el distrito y en aras de conocer la realidad socio-económica-cultural de los

usuarios, previamente aplico una línea basal rápida; de acuerdo a ello se puede advertir el siguiente reporte:

I.- Información General:

¿Quién es el jefe de hogar?

El resultado muestra 60% es el Padre, seguido de la madre con 45%

¿En su vivienda, cuántas personas habitan?

El resultado señala que la mayoría de familias tiene de 4 a 5 miembros de familia, Papa, Mama, hijos, sobrinos, etc.

¿Cuáles son los tipos de enfermedades más frecuentes en la familia?

El 85% de familias señala que son las enfermedades respiratorias, seguidas de las enfermedades gastro intestinales.

II.- Tecnología Culinaria:

Respecto a la tecnología culinaria, la línea de base considero realizar la pregunta y más que ello a través de la observación ver ¿De qué tipo es su cocina?.

El resultado muestra que el 96% de los encuestados cocinan mediante la bicharra a fuego abierto.

A la pregunta: ¿Ha sido beneficiario de alguna donación de cocina por el Estado?

La respuesta mayoritaria ha sido no.

A la pregunta: ¿Su cocina usualmente es un ambiente separado al dormitorio?

La respuesta en un 55% ha sido que el dormitorio con la cocina están separados

III.- Prácticas Culinarias:

¿Cuántas veces al día cocina?

Los encuestados señalan que son tres veces al día.

¿Cuándo cocina, en qué posición lo hace?

Del total de población encuestada, el 75% manifiesta que lo hace sentado en un asiento.

IV.- Uso y abastecimiento de Combustible:

¿Qué tipo de combustible usa para su cocina?

La respuesta de la población entrevistada (90%) fue leña y un 10% cocina con gas.

¿Si emplea leña, que especies utiliza más?

La respuesta de 70% de usuarios fue eucalipto

V.- Ambiente de la Cocina:

¿Las paredes son tarrajeadas?

De la observación hecha se puede afirmar que un 45% lo tiene tarrajeadas y el 65% no; las paredes tarrajeadas son pintadas y las no tarrajeadas presentan manchas de hollín en el 90%

¿El ambiente de la cocina es iluminado?

De la observación podemos advertir que un 48% los hogares de los usuarios no tienen iluminación y un 44% esta medianamente iluminado

¿De qué material es el piso, paredes y techo de la casa?,

De la observación efectuada se puede señalar que mayoritariamente son de material de adobe y tapia; el piso es de tierra y un mínimo porcentaje 10% de cemento; el techo es de calamina.

Esta información se complementó con la revisión bibliográfica acerca del distrito de Huaricolca, para ello teniendo en cuenta las dimensiones sociales, económicas y culturales:

Dimensión social del Diagnóstico.

Niveles y Esperanza de vida

La esperanza de vida en el distrito de Huaricolca es de **74.88 años**, ubicándose en el 6to lugar dentro de la Provincia de Tarma.

Tabla N° 2
Esperanza de Vida Distrito de Huaricolca

Distrito	Años	Ranking Nacional	Puesto en la Provincia
Huaricolca	74.88	692	6

Fuente: Cuadros Estadísticos-Índice de Desarrollo Humano a escala departamental, provincial y distrital 2012.

Índice de Desarrollo Humano –IDH

Huaricolca tiene una población cuyo Índice de Desarrollo Humano es de 0.2404, ubicándose en el 7mo lugar entre distritos de la provincia de Tarma.

Tabla N° 3
Índice de desarrollo Humano Distrito Huaricolca

Distrito	IDH	Rankin Nacional	Puesto en la Provincia
Huaricolca	0.2404	1377	7

Fuente: Cuadros Estadísticos-Índice de Desarrollo Humano a escala departamental, provincial y distrital 2012.

Salud:

La Salud es fruto de las condiciones de vida de los habitantes de una localidad. Para fines de nuestro estudio situamos las enfermedades más frecuentes que se dan en el distrito de Huaricolca (relacionado a humo y hollín por uso de fogones) y las causas posibles que generan esas enfermedades:

Enfermedades más frecuentes en el Distrito de Huaricolca

Entre las enfermedades que perjudican la salud de la población de Huaricolca están:

- Infecciones respiratorias agudas (IRA).
- Enfermedades diarreicas agudas
- Desnutrición (57%)
- Enfermedades bucales
- Infecciones de la piel (alergias, dermatitis, eczemas, impétigo).
- Infecciones osteoarticulares (artrosis).
- Infecciones urinarias.
- Infecciones gastrointestinales

Causas principales de la mortalidad de niños menores de 1 año

- Infecciones respiratorias agudas (IRA).
- Enfermedades diarreicas agudas
- Desnutrición
- Enfermedades Bucleas
- Enfermedades de la piel

Tabla N° 4:

Tasa de Desnutrición según Distritos Provincia de Tarma

Distrito	% de Desnutrición
TARMA	30%
ACOBAMBA	35%
HUARICOLCA	57%
HUASAHUASI	47%
LA UNION	35%
PALCA	39%
PALCAMAYO	44%
SAN PEDRO DE CAJAS	42%
TAPO	57%
PROVINCIA DE TARMA	38%

Fuente: Mapa de pobreza-FONCODES 2006

Educación:

La población del distrito de Huaricolca es mayoritariamente joven, siendo ella un motor de desarrollo en la medida que desarrollen sus capacidades y destrezas orientadas a la generación de ingresos y de creación de empresas: Por ello es necesario analizar los principales indicadores de educación:

En lo referente al nivel educativo alcanzado por la población del distrito Tarma ésta se concentra en el nivel primaria incompleta (25%) y los que accedieron al nivel superior universitaria completa es el minoritario, representando solo un 0.5% de la población.

Alfabetismo; el cual según el censo 2005 del INEI ha mejorado, es decir en comparación al año 1993 se ha disminuido en un 1% la población iletrada pasando a ser personas que ya saben leer y escribir.

Condición de Alfabetismo - población de 15 años a más

Con el censo de población y vivienda del 2005, el porcentaje de personas con capacidad de leer y escribir es de 85% y para el 2007 es 84.15%.

Tabla N° 5
Condición de Alfabetismo Distrito de Huaricolca - Censo 1993, 2005 y 2007

Condición de analfabetismo						
Categorías	Censo 1993		Censo 2005		Censo 2007	
	Total Porcentaje		Total Porcentaje		Total Porcentaje	
Si lee y escribe	1985	81.4%	2270	85%	2363	84.15%
No lee ni escribe	458	18.6%	392	15%	445	15.85%
Total	2415	100%	2662	100%	2808	100%

Fuente: INEI. Censos Nacionales de Población y Vivienda, 1993, 2005 y 2007

Vivienda y servicios básicos.

Servicios Básicos:

Según datos del Mapa de Pobreza de FONCODES 2006, el Distrito de Huaricolca tiene un déficit de servicios básicos, el 76% de la población no cuenta con servicios de agua, el 56% no cuenta con servicios de desagüe/letrinas, algunos domicilios poseen una letrina para sus necesidades y otros lo realizan al aire libre; y el 26% de su población no cuenta con fluido eléctrico sobre todo en los anexos alejados.

La carencia de estos principales servicios básicos es alguna de las limitantes para poder desarrollar actividades de transformación en algunas localidades; siendo el distrito con mayores niveles de carencia de los servicios básicos lo que dificulta la posibilidad de contar con condiciones que permitan darle el valor agregado.

Tabla N° 6
Acceso a Servicios Básicos de las Viviendas según Distritos Provincia de Tarma 2005

Distrito	Agua	Desagüe Letrinas	Electrificación
TARMA	15%	19%	5%
ACOBAMBA	16%	42%	11%
HUARICOLCA	24%	56%	26%
HUASAHUASI	32%	54%	29%
LA UNION	86%	20%	7%
PALCA	18%	48%	32%
PALCAMAYO	40%	54%	29%
SAN PEDRO DE CAJAS	46%	52%	44%
TAPO	20%	78%	12%
PROVINCIA DE TARMA	24%	36%	16%

Fuente: Plan de Desarrollo Concertado del Distrito de Huaricolca 2015 - 2021

Tabla N° 7:
Carencia de Servicios Básicos en el distrito de Huaricolca

Distrito	Sin agua	Desagüe/letrinas	Sin electricidad
Huaricolca	76%	56%	26%

Fuente: Plan de Desarrollo Concertado del Distrito de Huaricolca 2015 - 2021

Tipo de vivienda (materiales de construcción)

La mayoría de las viviendas del Distrito de Huaricolca, están construidas de un material llamado “Rústicos”; diseñadas de formas que permitan adecuarse a las situaciones climatológicas de la zona, el piso es generalmente de tierra y el techo es de calamina o tejas y las paredes de adobe y barro.

La distribución interna de las viviendas de los pobladores es tradicional; una despensa, un dormitorio amplio (duermen papa, mama e hijos), una cocina con poca ventilación, un patio y un corral compartido para ovinos y equinos. El lugar designado para la cocina mejorada está ocupado por el actual fogón tradicional.

Dimensión económica

Por otro lado; la diversificación de la economía, ha hecho que el usuario poblador de Huaricolca, incorpore variantes en sus prácticas culturales vivenciales; una parte significativa de la población de Huaricolca, optan por una doble condición de vivir, pasan unos meses en la ciudad de Tarma y otros en las comunidades rurales, esto como una estrategia de seguridad económica y alimentaria, ante la falta creciente de trabajo y sembrío en el distrito”.

Ingreso Per-cápita familiar mensual:

Respecto a ingresos familiares, Huaricolca ocupa el último lugar (S/. 166.7).

Tabla N° 8

Ingreso Per-cápita Familiar Distrito Huaricolca

Distrito	Ingreso Per cápita mes	Rankin Nacional	Puesto en la Provincia
Huaricolca	166.7	1542	9

Fuente: Plan de Desarrollo Concertado del Distrito de Huaricolca 2015 - 2021

a) Las Cocinas Mejoradas a Leña en Huaricolca.

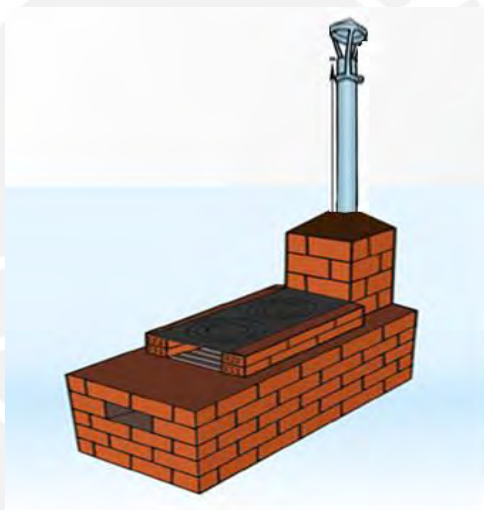
Huaricolca, es uno de los primeros distritos focalizados por el FONCODES UT La Merced para su atención con el programa de Cocinas Mejoradas a Leña. El proceso de instalación de las Cocinas Mejoradas en Huaricolca responde a las especificaciones técnicas del SENCICO.

El Modelo de Cocina Mejorada CARALIA

FONCODES considero la instalación de 154 Cocinas Mejoradas a Leña modelo "CARALIA" en Huaricolca; esta es de 2 Hornillas, con estructura base, cámara de combustión, cenicero, plancha de hierro fundido y chimenea galvanizada.

Fotografía N° 4

Modelo de Cocina Mejorada CARALIA Certificada por SENCICO



Fuente: FONCODES/GIZ 2015

Tabla N° 9:

Componentes de la Cocina Mejorada CARALIA

Componentes			
Cámara de combustión	Cenicero	Plancha de hierro fundido	Chimenea

<ul style="list-style-type: none"> . 16 ladrillos pandereta mecanizado de 9x11x23cm . 2 ladrillos pandereta mecanizado o cortados a 9x11x8 cm 	<ul style="list-style-type: none"> . 7 ladrillos pandereta mecanizado de 9x11x23cm . Varillas de fierro corrugado de ½" de 25 cm de longitud 	<ul style="list-style-type: none"> . Plancha de fierro fundido de 2 hornillas con aros reductores para ollas y parrilla. Construcción según norma ASTM A48 GR 35, e= 1.0.8 mm. Dimensiones: 32 cm x 65 cm. 	<ul style="list-style-type: none"> . Tubo metálico: De plancha galvanizada de 0.5 mm de espesor, 12 cm de diámetro y 2.40 m de longitud. . Acople: Plancha galvanizado de 0.55 mm con dobleces en los bordes. . Capucha: Plancha galvanizado y 03 sujetadores y abrazadera de platina de ½" x 2 mm con perno de ½ " x 2"
---	--	---	---

Fuente: Informe memoria de la Residente de Obra 2015.

Imagen N° 5

Características de la Cocina "CARALIA"



Fuente: SENCICO: Reglamento de Evaluación y Certificación de Cocinas Mejoradas 2013

Tabla N° 10:

Materiales para la construcción de la cocina mejorada CARALIA

MATERIALES	UNIDAD	CANTIDAD
Cámara de combustión	Juego	25 ladrillos pandereta acanalados mecanizados
Tubo de 12 cm de Ø x 2.40 m, material plancha galvanizada	Unidad	1
Capucha protectora de lámina galvanizada	Unidad	1
Acople de lamina galvanizada	Unidad	1

Varillas de fierro corrugado de ½" de 25 cm de longitud	Unidad	5
Plataforma de fierro fundido	Unidad	1
Alambre N° 8	kg	0.50
Accesorios (puertilla de cámara de combustión y chimenea)	Unidad	1
Barro mejorado	Carretilla	1
Desmante	Carretilla	6
Arena	Carretilla	3
Cemento	Bolsa	1
Ladrillos King Kong 18 huecos	Unidad	100

Fuente: Informe memoria de la Residente de Obra 2015.

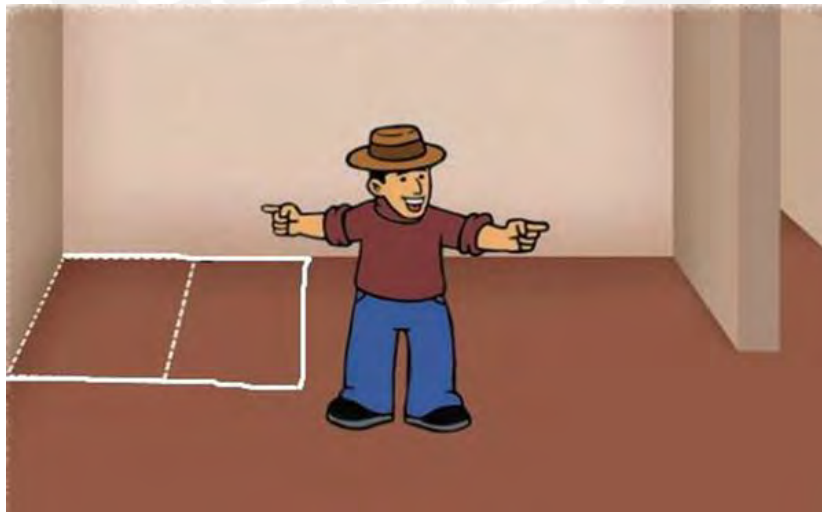
El Proceso de instalación de las Cocinas Mejoradas a Leña en Huaricolca

La instalación de las Cocinas Mejoradas ha sido ubicada en la vivienda de los usuarios, en base a los siguientes criterios:

- Dentro de un ambiente: La cocina mejorada ha sido instalada dentro de un ambiente techado, protegido de la lluvia y de las inclemencias del medio ambiente (viento, sol y humedad principalmente).

Fotografía N° 5

Criterios Técnicos para ubicar la Cocina Mejorada

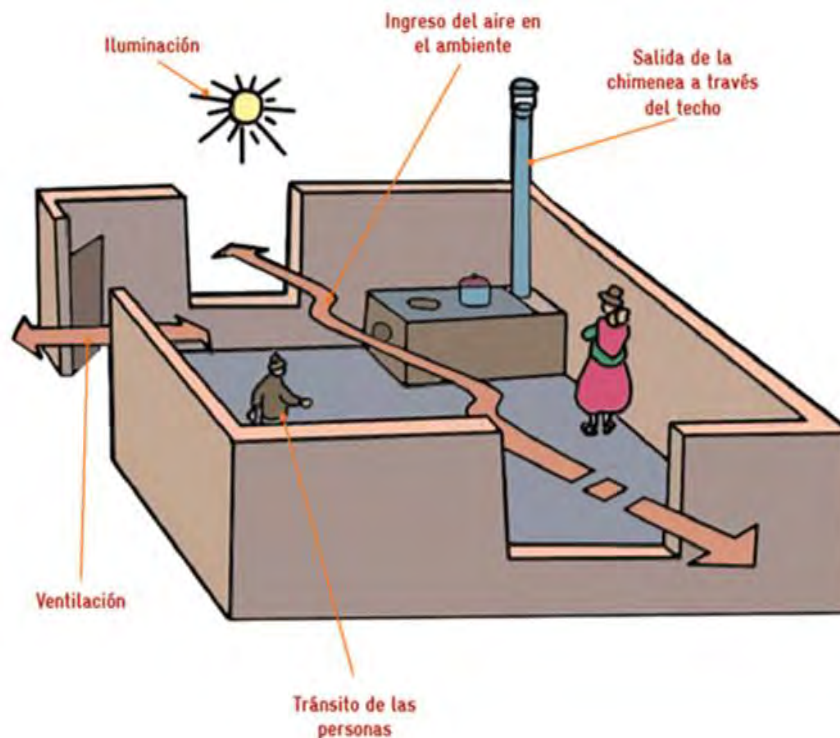


Fuente: Informe memoria de la Residente de Obra 2015.

- Ventilación: La cocina mejorada está ubicada de tal manera que aprovecha el ingreso de flujo de aire a la altura del ingreso de leña de la cámara de combustión.
- Salida de la chimenea: Antes de la instalación de la cocina mejorada, se ha observado que el área por donde sale la chimenea al exterior, no este obstaculizado por vigas, techos con material noble, segundo piso, ventana aledaña u otros impedimentos.
- Transitabilidad: La cocina mejorada no obstaculiza el libre desplazamiento del usuario en el interior del ambiente de su cocina.
- Iluminación: El ambiente donde se instaló la cocina mejorada esta iluminada.

Fotografía N° 6

Condiciones técnicas de seguridad de la Cocina Mejorada



Fuente: Informe memoria de la Residente de Obra 2015.

1) La nivelación del piso para la instalación de la Cocina Mejorada a Leña.

Este aspecto tiene que ver con las condiciones de seguridad; con la nivelación del piso se busca acondicionar un terreno firme para la instalación de la Cocina Mejorada a Leña.

Fotografía N° 7
Nivelación del piso



Fuente: Informe memoria de la Residente de Obra 2015

2) Construcción de la estructura base de la cocina.

Para esta acción se tiene en cuenta a la estructura base sobre la cual se instalan los diferentes componentes de la cocina: ladrillo KK 18 huecos de 9x13x23cm. Tipo IV y con mortero de arena, tierra con paja o ichu.

Fotografía N° 8

Construcción de la estructura de la base de la cocina



Fuente: Informe memoria de la Residente de Obra 2015.

La base ha sido hecha con ladrillos. Sobre el área nivelada se ha construido una plataforma rectangular de 60 cm de ancho, 120 cm de largo y aproximadamente 30 cm de altura (tres hileras de ladrillo). Se ha rellenado el espacio vacío con desmote y piedras de la zona y, posteriormente una capa de barro mejorado hasta formar una plataforma, esta capa ha sido nivelada.

Imagen N° 9

Construcción de la estructura base de la cocina



Fuente: Informe memoria de la Residente de Obra 2015.

La construcción del cenicero, cámara de combustión, instalación de la plancha de fierro fundido y la chimenea que detallaremos líneas adelante, se encuentran estrechamente interrelacionadas con las condiciones de eficiencia energética, las condiciones de salud y las condiciones de seguridad de las Cocinas Mejoradas.

3) Construcción del cenicero.

El cenicero es el espacio en donde se almacena la ceniza que se genera de la combustión de la leña. Para la construcción del cenicero de la cocina mejorada, se ha procedido a medir 25cm desde uno de los lados laterales de la cocina hacia el centro con respecto al ancho de la base, para colocar el primer ladrillo; luego se ha medido 18cm de ancho para colocar el ladrillo en el lado opuesto. Además, se ha medido 34 cm de largo para colocar el ladrillo cruzado, y cerrar el área en forma de U del cenicero.

Posterior a la caja del cenicero de 34 cm de largo, se ha colocado en la parte posterior cinco (05) ladrillos King Kong en forma horizontal hacia el final de la estructura. Para cerrar la estructura en forma de U del cenicero, se ha medido 12 cm desde la abertura de la parte posterior e interna hacia adelante, colocando dos ladrillos pandereta en forma cruzada (puente), este puente mide 18 cm de ancho y 23 cm de largo. En la parte posterior se ha colocado aproximadamente ocho (08) ladrillos pandereta hasta el final de la estructura.

En el espacio vacío del cenicero de 12 cm, se ha colocado cinco (05) varillas de fierro de 1/2", espaciadas una de otra en 15 Cm. Se ha construido la estructura rectangular de la plataforma con ladrillos King Kong, nivelando los ladrillos con la superficie del cenicero, posteriormente se ha rellenado los espacios vacíos con desmonte, para finalmente en la última capa colocar barro mejorado y nivelar.

Fotografía N° 10
Construcción del cenicero



Fuente: Informe memoria de la Residente de Obra 2015.

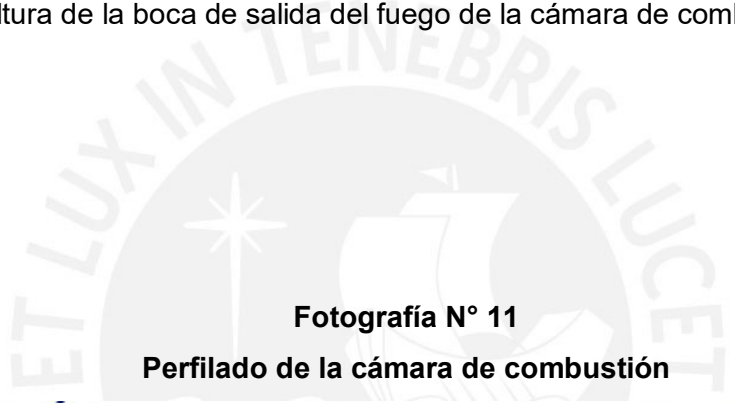
4) Instalación de la cámara de combustión.

La Cámara de combustión es el espacio en donde se suministra la leña para generar fuego. La cámara de combustión tipo rampa ha sido elaborada con 18 ladrillos pandereta de 9x11x23cm y material aislante, disponible a nivel local y regional.

El aspecto constructivo ha considerado medir 25cm desde uno de los lados laterales de la cocina hacia el centro con respecto al ancho de la estructura base, y colocando el primer ladrillo; luego se ha medido 18cm de ancho para colocar el ladrillo en el lado opuesto. Asimismo se medido 31 cm de largo para colocar el ladrillo cruzado, y cerrar el área de la primera hilera de la cámara de combustión; en alguno de los lados laterales se ha colocado el ladrillo de 8 cm, y luego se ha nivelado los ladrillos. En la segunda hilera de la cámara de combustión se ha asentado ladrillos siguiendo los mismos procedimientos que la primera hilera, con la diferencia que el ladrillo cortado de 8 cm quede en el lado opuesto de la primera hilera.

En otro momento, se ha procedido a armar la rampa dentro de la cámara de combustión, dejando 31 cm desde los primeros ladrillos de la cara frontal, se ha construido una pendiente sobre el primer ladrillo de la primera hilera de la cámara de combustión, dejando 2.5cm de espacio respecto a la superficie de la cámara de combustión, 22 cm de base externa y 9 cm de pendiente en dirección hacia la chimenea.

Se ha procedido a cerrar con ladrillos King Kong las paredes que rodean la cámara de combustión. Luego se ha nivelado toda la superficie horizontal a la altura de la boca de salida del fuego de la cámara de combustión.

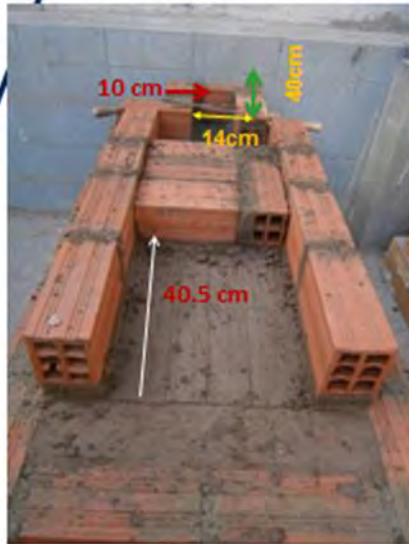
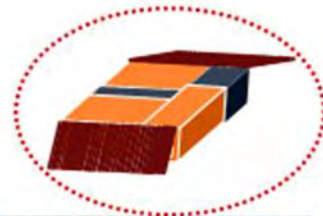


Fotografía N° 11

Perfilado de la cámara de combustión



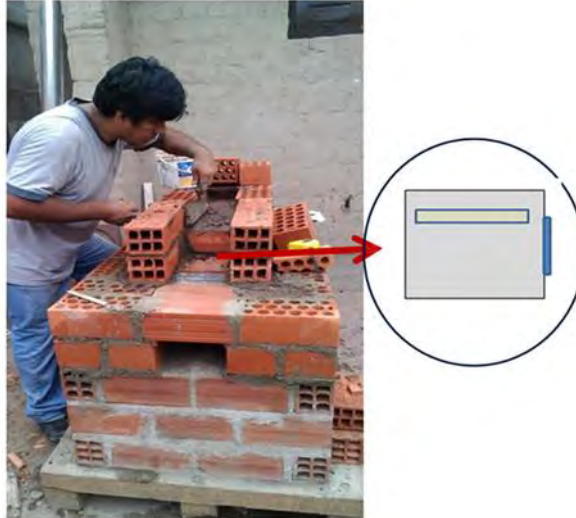
Continuación del armado de la cámara de combustión



Colocar las 3 piezas de alambre N°8 encima de los ladrillos como puente

Fuente: ENDEV -FONCODES 2015.

Fotografía N° 12
Construcción de la cámara de combustión



Fuente: Informe memoria de la Residente de Obra 2015.

5) Instalación de la plancha de fierro fundido.

La Plancha de fierro fundido es una estructura de dos agujeros que hacen las veces de hornillas, sirve como soporte y otorga seguridad a la cocina, además de aportar estética y durabilidad. Previa a la instalación de la plancha, se ha colocado una capa delgada de barro sobre la segunda hilera de los ladrillos de la cámara de combustión nivelándolo. Sobre la estructura nivelada, se ha colocado la plancha de fierro fundido, centrado con respecto al área de la salida de fuego de la cámara de combustión.

Fotografía N° 13

Plancha de hierro fundido instalada



Fuente: Informe memoria de la Residente de Obra 2015.

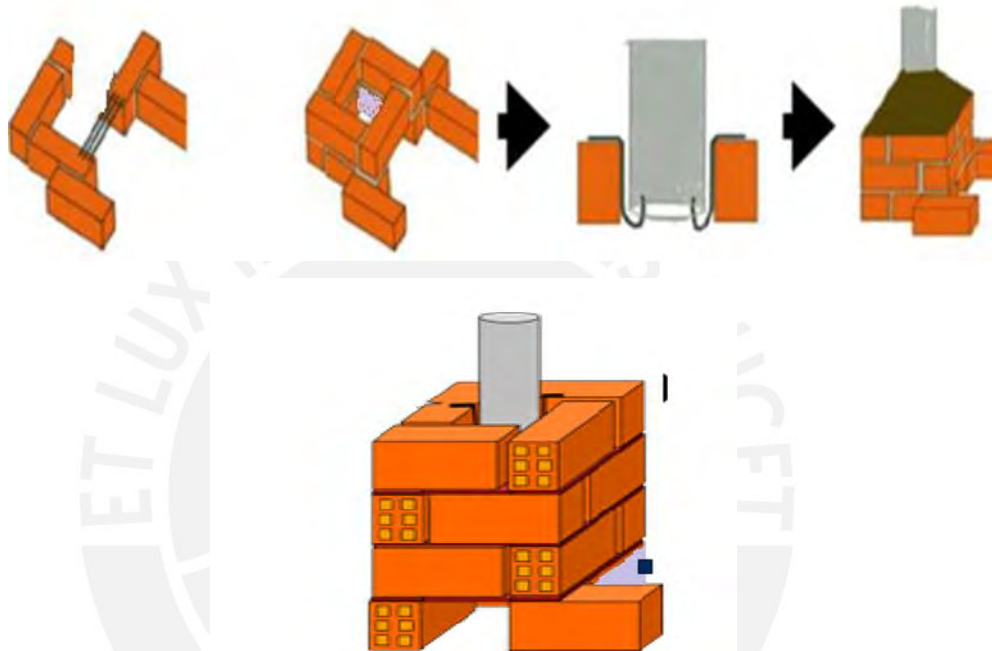
6) Instalación de la chimenea

La Chimenea permite la inducción de aire al interior de la cámara de combustión y evacuar los gases en forma eficaz. Estas chimeneas son de tubo metálico de 12 cm de diámetro por 1.20 m. de longitud. En la parte superior, ha sido ensamblado con un protector contra la lluvia, además que, ayuda a vencer el componente vertical de los vientos en sentido opuesto al flujo de gases de combustión.

En este trabajo, se ha colocado 3 piezas de alambre N° 8 de 20 cm de longitud, al nivel de la segunda hilera de ladrillos de la cámara de combustión, encima se ha colocado los ladrillos como un puente, para luego continuar asentando los ladrillos en 4 hileras. En uno de los lados laterales de la estructura de la chimenea se ha colocado una puertilla para retirar la ceniza después de la

limpieza del tubo de la chimenea. Finalmente se ha sellado el espacio entre la estructura de la base de la chimenea y el tubo con barro y yeso en forma de volcán.

Imagen N° 6
Instalación de la chimenea



Fuente: ENDEV -FONCODES 2015.

Se ha previsto que el tubo de la chimenea sobresaliera por encima del techo de la vivienda 40 cm como mínimo. Finalmente se ha procedido a sellar con concreto el agujero realizado en el techo, para prevenir filtración de lluvia.

Imagen N° 7
Proceso final de instalación de la chimenea



Fuente: ENDEV -FONCODES 2015.

a) Relación de los principios básicos en la combustión de la Cocina Mejorada, modelo CARALIA.

Relación aire/ combustible; Geometría de la cámara; Temperatura de la combustión; Forma de alimentación del combustible; Turbulencia de la cámara; Velocidad de salida de gases

Imagen N° 8
Combustión de las Cocinas Mejoradas CARALIA



Fuente: ENDEV -FONCODES 2015.



CAPÍTULO III

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

La Naturaleza de la Investigación

Teniendo en cuenta que la metodología es un proceso que aproxima al conocimiento de la problemática generada a partir de las intervenciones profesionales en el campo de las políticas sociales y de desarrollo, hemos optado por ubicar a nuestro estudio en el marco de la estrategia metodológica Cualitativa, con ella buscaremos describir, conocer y analizar las características de la implementación de la política de Cocinas Mejoradas a leña por el FONCODES en usuarios del distrito de Huaricolca – Tarma.

La investigación cualitativa por su naturaleza de información analítica y su carácter exploratorio, nos permitirá profundizar más en el **cómo** que en el **cuánto** de la implementación de la política de Cocinas Mejoradas a leña, nos permitirá tener una mirada inquisitiva y al detalle de la inter acción social que se produce entre el programa de Cocinas Mejoradas a Leña y los usuarios, examinando sus diversas dimensiones, así como las causas para una mejor comprensión de esa situación social.

La investigación cualitativa nos permitirá profundizar el conocimiento respecto a nuestras preguntas de investigación, así por ejm: ¿En qué medida la implementación de Cocinas Mejoradas a leña por FONCODES, contribuye a mejorar las Condiciones de vida de los usuarios rurales del distrito de Huaricolca?; la respuesta a esta, no es con un “sí” o un “no”, tampoco es probable que exista una sola respuesta genérica de los usuarios. El abanico de respuestas cualitativas que se extraerán de nuestras preguntas formuladas, nos permitirá tener mayores elementos de juicio, tener mayor panorama de nuestro tema de investigación, nos permitirá tener la información requerida y comprender los posibles problemas o percibir los cambios de mejora en los usuarios.

Serán las herramientas de la investigación cualitativa como las entrevistas estructuradas o semi estructuradas, la observación directa, junto a las notas de campo dentro de la comunidad, la que nos permita recoger datos, para luego enfatizar en los procesos y resultados. Para lograr una mayor veracidad en los datos recogidos, estos serán triangulados por medio de las técnicas cualitativas.

La Forma de Investigación:

Dada nuestra investigación de tipo cualitativo, utilizaremos el Estudio de Caso, que entre otros permite realizar investigaciones sobre individuos o grupos de comunidades y que son vistos y analizados como entidades. El estudio de caso es una forma de investigación de la Gerencia Social, en nuestra investigación, nos permitirá conocer, en qué medida la implementación de la política de Cocinas Mejoradas a Leña por FONCODES, contribuye en la mejora de las condiciones de vida de sus usuarios, a partir de lo observado durante el período 2015 – 2016 en el distrito de Huaricolca – Tarma, seleccionado según características observables en referencia a la cantidad de hogares beneficiarios.

La investigación de estudio de caso, con su mirada aguda y certera junto a la investigación cualitativa analítica por naturaleza con carácter exploratorio, nos permitirá profundizar más en el cómo que en el cuánto, pero también nos permitirá identificar lo que realmente está pasando en el proceso de implementación de la política de Cocinas Mejoradas a leña en Huaricolca, para luego mostrar las deficiencias, dificultades, así como las posibles potencialidades de cultura, actores y que en conjunto mostrarán si la política de Cocinas Mejoradas a Leña por FONCODES está funcionando o no. Es el estudio de caso, la que nos permitirá tener esa mayor aproximación con los hechos, y ver de qué manera el programa de Cocinas Mejoradas a leña está cumpliendo con mejorar las condiciones de vida y promoviendo bienestar a sus usuarios o mostrarnos los problemas o dificultades, que luego nos permitan proponer mejoras en la intervención de la política de Cocinas Mejoradas a leña.

Unidades de análisis de la Investigación:

La categoría y la población objetivo están referidas a colectividades humanas. Nuestra unidad de análisis primaria son principalmente varones o mujeres responsables de hogar, identificados como usuarios del programa de Cocinas Mejoradas a Leña del distrito de Huaricolca – Tarma. De otro lado, constituyen unidad de análisis secundario el Equipo Técnico de FONCODES y el Equipo Técnico de la Municipalidad Distrital de Huaricolca.

El Universo de la Investigación:

La población universo de nuestro estudio alcanza a 50,000 usuarios a nivel nacional; a nivel regional alcanza los 1,500 usuarios; a nivel provincial de Tarma alcanza a 325 y a nivel del distrito de Huaricolca, alcanza a 154 usuarios inscritos en el Programa de Cocinas Mejoradas.

La muestra en nuestra investigación:

El distrito de Huaricolca comprende dos centros poblados: Congas Antacucho y Apaycanchilla; y seis anexos: Santa Rosa de Tingo, Shururuyoc, Huancal, Huallquin Grande, Huallquin Chico, Huaylara, en estos se encuentran asentadas un promedio de 3225 personas (Censo INEI 2007). Teniendo en consideración que la población usuaria del programa de Cocinas Mejoradas a leña alcanza a 154 usuarios, nuestro tipo de muestra será significativa; ello implica que para obtener información cualitativa, suficiente y relevante, de cada barrio tomaremos una muestra significativa al azar, sin importar su representatividad.

El Método de muestreo en la Investigación:

Teniendo en cuenta la significancia de nuestra muestra utilizaremos el método no probabilístico para el cálculo de elementos de la muestra y en su selección

El Tamaño de la muestra de la Investigación:

Dado que no es posible realizar estudios que lleguen a capturar el total de la población, hemos seleccionado un subgrupo para ello se recurrió a la fórmula para tamaños finitos.

Tabla N° 11
Formulación de la Muestra de Investigación

n	?	TAMAÑO DE LA MUESTRA		
N	154	TAMAÑO DE LA	n =	σ_2
Z	1.96	# DE DESVIACIONES ES	E₂	σ_2
σ_2	0,25	VARIANZA MUESTRAL	Z₂	N
E	5.0%	ERROR MUESTRAL		

n = 32

Nuestra muestra alcanzará a 32 usuarios que están distribuidos en 04 sectores del distrito de Huaricolca.

El Método de selección de los elementos de la muestra.

Determinamos que la selección de usuarios informantes se hará mediante el método de muestreo por juicio o conveniencia, ubicando a nuestros entrevistados al azar.

Fuentes de información:

Usuarios varones o mujeres responsables de hogar, asentados en el distrito de Huaricolca

Equipo Técnico de FONCODES y la Municipalidad Distrital de Huaricolca.

Archivo documental de FONCODES y SENCICO.

Procedimiento (técnicas) para el recojo de información: utilizaremos las entrevistas no estructuradas o abiertas, entrevistas semiestructuradas, el testimonio, los relatos, las fichas de registro, la observación etnográfica y la revisión documental.

CAPÍTULO IV

PRESENTACION, ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Nuestro interés en esta investigación ha sido conocer cómo y de qué manera la intervención estatal, contribuye a mejorar las condiciones de vida de sus usuarios rurales a través de la implementación de políticas de Cocinas Mejoradas en el distrito de Huaricolca, para ello, nuestro estudio ha incidido en analizar los factores de su contenido que pueden estar contribuyendo o limitando el proceso. Ha sido la estrategia metodológica cualitativa que por su naturaleza de información inquisitiva, analítica y de carácter exploratorio, la que nos ha permitido describir, conocer, analizar y comprender las diversas circunstancias de interacción social producidas entre el equipo técnico de FONCODES y los usuarios en diversas dimensiones.

En nuestra investigación cualitativa, las entrevistas estructuradas y semi estructuradas, la observación directa, junto a las notas de campo dentro de la comunidad, nos han permitido recoger datos, para luego enfatizar en los procesos y resultados. El abanico de respuestas cualitativas que se extrajeron de nuestras entrevistas, nos ha permitido tener mayores elementos de juicio, mayor panorama en nuestro tema de investigación, mayor información requerida y así comprender los cambios de mejora en los usuarios. De otro lado, ha sido el Estudio de Caso, con su mirada aguda la que nos ha permitido profundizar más en el cómo que en el cuánto, pero también ha permitido identificar las deficiencias, dificultades, así como las posibles potencialidades de cultura, actores, que en conjunto muestran la funcionabilidad de las políticas, en este caso de Cocinas Mejoradas.

La investigación ha sido planteada desde cuatro lineamientos que responden principalmente a nuestras preguntas específicas de estudio, así como también a nuestra pregunta general:

- El primer lineamiento de la investigación busca identificar las prácticas culturales y los enfoques estratégicos que favorecen el proceso de

implementación del programa de cocinas mejoradas a leña en la población usuaria.

- El segundo lineamiento busca conocer la forma en que la certificación de las cocinas mejoradas a leña garantiza a los usuarios rurales una mejor calidad de servicio
- El tercer lineamiento indaga sobre aquella forma en que la implementación de cocinas mejoradas a leña, permite a la población usuaria obtener mejores condiciones de vida
- El cuarto lineamiento indaga la percepción que tienen los usuarios rurales acerca de la implementación del programa de cocinas mejoradas a leña.

LINEAMIENTO 1

4.1 PRÁCTICAS CULTURALES Y ENFOQUES ESTRATEGICOS QUE FAVORECEN EL PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA EN LA POBLACIÓN USUARIA

Las prácticas culturales responden más a la vida organizacional de los usuarios como pobladores comunitarios; en ella se visualizan comportamientos, tradiciones, usos, costumbres y sistemas de valores. Ha sido la caracterización socio-cultural de la población usuaria de Huaricolca, la que nos ha permitido conocer el desarrollo de sus prácticas culturales comunitarias y establecer cómo influyen en el proceso del programa de instalación de Cocinas Mejoradas. Por otro lado, los Enfoques estratégicos responden más a la gestión de FONCODES dentro de su política institucional en interculturalidad, que busca acercarse más a las comunidades donde establece sus proyectos. La revisión documental y entrevistas aplicadas al equipo técnico nos dan cuenta de su gestión y la prestación de un servicio público basado en un enfoque de Interculturalidad.

Teniendo en consideración estas premisas, pasamos a explicar los hallazgos en relación a las prácticas culturales de los usuarios que favorecen el proceso de implementación del programa Cocinas Mejoradas a Leña en Huaricolca.

4.1.1. PRÁCTICAS CULTURALES QUE FAVORECEN EL PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA EN LA POBLACIÓN USUARIA - MARCO DE UNA RELACION INTERCULTURAL

4.1.1.1 Identificación de las prácticas Culturales:

Por prácticas culturales debemos entender a las actividades específicas que realizan las personas dentro de los espacios sociales o culturales. Las prácticas culturales refieren principalmente a los usos y costumbres de los pobladores: sus estilos de vida, su laboriosidad, su cultura; sus lenguas, comunicación, dialogo, creencias, músicas y también las comidas. “mientras mayor es el nivel de estas prácticas a nivel social o cultural, las personas amplían sus procesos de visión cultural”.

Para fines de nuestro estudio, ubicamos aquí, solo las prácticas culturales que guardan relación con el proceso de instalación de las Cocinas Mejoradas a Leña:

1. El ambiente de cocina como espacio de prácticas alimentarias:

Las prácticas alimentarias en Huaricolca como en todo lugar, se han recreado como saberes culinarios, lo cual se ha formalizado como parte de su cultura e identidad. Meléndez & Cañez (2010) hacen una diferenciación respecto a prácticas y saberes: “Unas Prácticas, son sustratos materiales tangibles, relacionados con la adquisición de la técnica y procedimientos de elaboración, presentación y consumo de alimentos; un Saber Culinario es un sustrato inmaterial subjetivo, no tangible (creencias, afectos y conocimientos adquiridos a través de la experiencia o mediante la transmisión generacional y/o familiar)”.

Ambos, prácticas y saberes culinarios, nos dan a conocer determinantes sobre el consumo de alimentos en las prácticas alimentarias. Un estudio efectuado por la DIRESA (2015) en Tarma, nos indica que “el medio ambiente, la tierra y las labores agropecuarias determinan las prácticas alimentarias de los pobladores huaricolquinos, estos preparan y consumen sus alimentos, de acuerdo a su producción agrícola y ganadera; así, si es época de producción de papa, preparan sus alimentos en base a la papa y sus derivados por un determinado tiempo (sopa lagui de papa, pachamanca, dulce de chuño etc); de igual manera se da con la ganadería y la carne, depende de la producción de animales que se tenga para el consumo de carne como alimentos (carnero, vaca, gallinas, patos, etc)”.

El estudio de la DIRESA, también indica, que son “las mujeres las que preparan los alimentos y las que permanecen el mayor tiempo en el espacio de cocina, mientras que el hombre casi solo ingresa para tomar sus alimentos. En la preparación de alimentos, la mayor parte de mujeres lo hace sentado sobre una banquita de aproximadamente 30 cm de altura, o también sentados sobre el suelo con un pañolón o almuadon de asiento, o también desplazándose de un lugar a otro. Es importante remarcar que en el acopio de rajados (leñas), la tarea corresponde a las mujeres y los hijos de casa, estos suelen hacerlo interdiaria o semanalmente dependiendo de las necesidades”.

Debe entenderse que para el usuario Huaricolquino, “el consumo de alimentos, no solo trata de cubrir una necesidad de subsistencia, sino que es un legado, donde hay una decisión soberana que se da de acuerdo a una serie de criterios culturales [...] el sabor de sus comidas, las comidas escogidas, las formas de comer y su preparación, el número de comidas por día, el tiempo en que se comparten los alimentos y el tamaño de las porciones son una parte integrada de su patrón cultural.

Por ello, la inserción de las Cocinas Mejoradas de FONCODES, no solo debe ser para optimizar la eficiencia energética y reducir los contaminantes de la bicharra, sino que debe incidir en el registro de los saberes locales referentes a las prácticas alimenticias de la población en un contexto de revaloración y respeto a la cultura y

cosmovisión comunal. De ahí que es necesario que en la intervención de proyectos comunales, las instituciones y los funcionarios públicos conozcan de usos y costumbres de la comunidad. Ello implica que las instituciones adecuen su gestión a la prestación de un servicio público basado en un enfoque de Interculturalidad y de reconocimiento a la diversidad cultural y la existencia de diferentes perspectivas culturales expresadas en distintas formas de organización.

Entender el desarrollo de competencias desde la óptica de la interculturalidad significa una propuesta de política al desarrollo y un mecanismo para promover un diálogo productivo entre dos o más culturas que interactúan entre sí, con el fin de desarrollar objetivos y acciones comunes”.

En aras de conocer si el equipo técnico de FONCODES que intervino en el programa de instalación de cocinas mejoradas en Huaricolca, conocían las prácticas alimentarias y competencias interculturales, planteamos a los usuarios la siguiente pregunta: ¿Los técnicos que instalaron las Cocinas Mejoradas conocían las costumbres y estilos alimentarios de los usuarios? ¿Sabían el tipo y tamaño de ollas que utilizaban, sabían que comidas con más frecuencia preparaban?

Cuadro N° 1

¿Los técnicos que instalaron las Cocinas Mejoradas conocían las costumbres y estilos alimentarios de los usuarios?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Conocían nuestras costumbres alimentarias, eran de Tarma.	16	57.1
Conocían los tipos y tamaños de ollas que utilizamos	04	14.2
Conocían los tipos de comidas que preparamos por acá	05	17.8
No conocían, preguntando han conocido nuestras costumbres	03	10.7
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

El cuadro nos muestra las respuestas del total de usuarios entrevistados, un 57.1 de usuarios refiere que el equipo técnico de FONCODES que intervinieron en la instalación de las Cocinas Mejoradas, si conocían las costumbres alimentarias de los usuarios, porque eran personas de la provincia de Tarma; un 17.8% de usuarios señala que los técnicos de FONCODES, si conocían de las comidas que suelen

preparar los usuarios; mientras que un 14.2% refiere que los técnicos de FONCODES, conocían de tipos y tamaños de ollas que los usuarios utilizan.

En el cuadro de respuestas podemos advertir que la mayoría de usuarios señalan que el equipo técnico de FONCODES, si conocía de usos y costumbres de la población usuaria de Huaricolca.

“...ellos si sabían de nuestras comidas porque por acá vivían, eran nuestros paisanos, me dijo cuando quieres preparar patasca sacas estos anillos, para tu olla grande si conocían” (Usuaría. Guillerma Barrios Cabezas)

A manera de conclusión inferimos que este hecho se debe a dos aspectos: De un lado, el FONCODES en el marco de su Enfoque de Interculturalidad, desarrollo competencias interculturales en su equipo técnico, mediante talleres de capacitación, con el único fin de superar barreras idiomáticas, usos y costumbres que impiden una fluida interrelación sobre todo con las comunidades rurales: modos de preparación de alimentos, formas de utilización de la cocina, alimentos que más consumen y preparan, cantidades que preparan, tiempo de preparación de alimentos, tipo y cantidad de leña que utilizan, etc; aspectos trascendentales para la implementación del programa cocinas mejoradas.

“...hemos sido capacitados en cómo llegar a los pobladores, conocer el medio en que se desenvuelven, las costumbres que ellos tienen y así incidir en la revalorización de sus prácticas alimentarias a través de cocinas mejoradas”. (Ing. Clara Ormeño Lévano, Residente de Obra).

Este hecho guarda relación con lo señalado por el Ministerio de Cultura (2015,p.28) quien dice, que “todo el personal de servicios que busca intervenir en poblaciones rurales, debe adecuar sus competencias interculturales: actitudes, habilidades y conocimientos que permiten a la persona acercarse con respeto a cosmovisiones distintas a la propia, y así poder comunicarse y comportarse adecuadamente; usualmente estas competencias requieren de un entrenamiento o capacitación específica”.

El MC señala también que para el logro de las competencias interculturales, se debe tener presente la diversidad cultural, la flexibilidad para entender los cambios culturales; la preparación para la interacción social; el uso del sentido del humor como recurso para generar empatía y sobre todo capacidad para tomar distancia frente a los propios usos y costumbres.

De otro lado; en la afirmación de los usuarios (los técnicos si conocían sus costumbres); es preciso indicar que FONCODES, a través del Núcleo Ejecutor contrato profesionales y técnicos (Supervisor, Residente, Operadores Técnicos), provenientes de la provincia de Tarma; muchos de ellos con años de experiencia en trabajos rurales:

“...nosotros somos de la zona y hemos tenido otros trabajos por acá, entonces, ya teníamos conocimiento de cómo ellos se alimentan, como preparan sus alimentos...”. (Ing. Clara Ormeño Lévano).

Por todo ello, se deduce que el equipo técnico de FONCODES, si conocían los usos y costumbres de los pobladores de Huaricolca.

a) La “bicharra” como estancia funcional de las Practicas Alimentarias

El Ministerio de Cultura (2011, p.56) nos da a conocer que “La cocina ha sido y es, la estancia más funcional y por ende la más importante en la vida de los seres humanos; son las mujeres las que expresan mayor responsabilidad y compromiso con la cocina en el espacio de la vivienda, ellas son emprendedoras e inyectan gran energía de sensibilidad social y rectitud para las cuestiones alimenticias”.

A lo largo de la historia peruana, y como parte de la dinámica cultural se adoptaron nuevos insumos y nuevos métodos de cocción para responder a las transformaciones tanto en el ámbito cultural como en el productivo. Fueron las cocinas tradicionales: fogones, tullpas, bicharras (vasijas apoyadas en piedras – selva; o, adobes y ladrillos como soporte - sierra), las que constituían la manera más

primitiva de exponer los alimentos directamente al fuego y con ella generar innumerables cambios en el ser humano.

En los sectores rurales del Perú, especialmente en los estratos de pobreza y extrema pobreza, actualmente podemos encontrar poblaciones que utilizan cocinas tradicionales en base a leña para el proceso de cocción de sus alimentos, esto debido a la carencia de recursos económicos que les hace imposible utilizar otros tipos de cocinas y combustibles más limpios. Tal es el caso de los usuarios pobladores de Huaricolca-Tarma, que por años, los rajados (leña) y la bosta junto a su “bicharra”, se convirtieron en la principal fuente de energía para la cocción de sus alimentos; así lo demuestra la usuaria Cleofina Mallqui Pacheco:

“Antes me cocinaba con mi bicharrita antigua, mi mama todavía nos había dejado, era simple, hecho de adobe con barro, ahí cocinábamos...”

“... a la cocina acá lo conocemos más como “bicharra”, eso viene desde nuestros abuelos, era de dos hornillitas, bajito no ma...” (Usuaria, Espirita Rosario Cortez).

En aras de conocer un poco más sobre uso o no de las bicharras planteamos la siguiente pregunta a los usuarios: ¿En qué cocinaba o preparaba sus alimentos, antes de que se les instale las Cocinas Mejoradas? ¿Con que nombre conocen usualmente a su cocina; y de que material estaba hecho?

Cuadro N° 2

¿En qué preparaba sus alimentos, antes de que se les instale las Cocinas Mejoradas?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Preparaba mis alimentos en bicharra de barro y adobe	26	92.8
Preparaba mis alimentos en bicharra de piedras y kinkones	01	3.5
Preparaba mis alimentos en bicharra hecho de barro y ladrillos	01	3.5
No sabe/no opina	00	0.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

El cuadro nos permite visualizar las respuestas de los usuarios; el 92.8% de usuarios afirma que preparaba sus alimentos en una bicharra hecha de barro y

adobe; un 3.5% señala que eran bicharras hechas con piedras y kinkones y otro 3.5%, de usuarios, refiere que eran bicharras hechas con barro y ladrillos.

En el cuadro se observa que la gran mayoría de usuarios, preparaban sus alimentos en las “bicharras”. Esta información guarda relación con lo afirmado por Faciolince (2010, p.23). “El fogón ha sido la fuente principal de vida alimentaria de las familias rurales”, así también lo fue en Huaricolca:

“Siempre me he cocinado con mi bicharrita, es otro gusto, su saborcito es especial, sabor a leña que será, muy diferente a esas cocinas a gas, no tiene ni sabor; la bicharra hasta caliente te tiene la comida, y no se pierde el sabor, así es...”. (Usuaría. Elsa Mallqui Grados)

Un relato en el informe memoria de la Residente de obra del programa Cocinas Mejoradas a Leña de Huaricolca, Ing. Clara Ormeño Lévano, nos describe el estado situacional encontrado de estas cocinas:

“En la mayoría de los casos de las usuarias, encontramos que sus “bicharras” estaban hechas de manera muy artesanal, adobes sobrepuestos muy bajitos que formaban un fogón y en el que se colocaba la leña y encima la olla. Los “aros” u hornillas de las bicharras no tenían medidas, eran aberturas deformes; con ese primitivo sistema era lógico que se pierda gran parte del calor, lo que daba paso al humo que inundaba toda el ambiente de cocina”.

Pese a la ineficiente combustión y a la exposición diaria a las partículas y gases contaminantes, la “bicharra” fuente de tradición transmitida de familia a familia, siempre ha sido requerida para su uso por el usuario de Huaricolca, principalmente por razones económicas.

2. El Respeto como valor para la relación Intercultural:

El Ministerio de Cultura (2011) nos dice que “El respeto cultural es uno de los valores que hace posible la interrelación de trabajo, entre personas de distintas culturas, es una condición indispensable para el surgimiento de la confianza entre

las personas: opiniones, ideas, actitudes, tolerancia se recrean de manera recíproca, únicamente buscando el buen desarrollo comunitario”

En la prestación de los servicios, el respeto en las interrelaciones significa adaptar los contenidos comunicacionales y el lenguaje a la vida cotidiana de la población receptora. Algunas frases o palabras que pueden ser totalmente comprensibles o de lo más comunes, para otros grupos culturales, tal vez no necesariamente lo sean. Por ello, es importante adaptar las palabras, conceptos técnicos y frases en aras de una interrelación armoniosa y de respeto.

El respeto significa también conocer los usos y costumbres en aras de una buena interrelación: estilos de vida, laboriosidad, cultura; lenguas, comunicación, dialogo, creencias, músicas y también las comidas; mientras mayor es el conocimiento de estas prácticas se establecerán mejores relaciones en base al respeto.

Para conocer el grado de respeto que se desarrolló en la interrelación de las acciones del proyecto Cocinas Mejoradas, aplicamos una entrevista a los usuarios, planteándole la siguiente pregunta: ¿En la instalación de CM, los técnicos de FONCODES hicieron su trabajo en base al respeto? ¿Respetaron sus costumbres y usos locales; respetaron sus actividades propias que tenían como pobladores?

Cuadro N° 3

¿En la instalación de CM, los técnicos de FONCODES hicieron su trabajo en base al respeto?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Se hizo respetando las actividades propias de los usuarios	04	14.2
Se hizo respetando la disponibilidad de tiempo de los usuarios	08	28.5
Se hizo respetando los usos y costumbres de los usuarios	16	57.1
No sabe/No opina	00	0.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En el cuadro se puede advertir que un 57.1% de usuarios afirman que los trabajos de instalación de Cocinas Mejoradas hizo respetando los usos y costumbres de los usuarios; un 28.5% de usuarios indica que se hizo respetando la disponibilidad de

tiempo de los usuarios; y un 14.2% señala que en la implementación de los trabajos de cocinas mejoradas, se hizo respetando las actividades propias de los usuarios.

De esta interpretación se puede deducir que la mayoría de usuarios entrevistados afirman que en los trabajos de instalación de Cocinas Mejoradas, si hubo respeto; de parte del equipo técnico hacia los usuarios y viceversa; esta información es positiva, toda vez que el valor de respeto ha funcionado como una condición indispensable para el surgimiento de la confianza y las buenas relaciones, de tal manera que se formalizaron acuerdos, consensos y puntos en común.

A este respecto un comentario del Ministerio de Cultura (2011) nos indica que “El respeto es una condición básica para la interacción entre personas y grupos con diferentes tradiciones y orígenes étnicos, culturales, religiosos y lingüísticos; este surge en un espíritu de entendimiento y confianza observando la posibilidad de encontrar acuerdos, consensos y puntos en común en contextos de diálogo intercultural.

El respeto establecido entre usuarios y equipo técnico de FONCODES también son corroborados por los usuarios, así nos señala la usuaria Yolanda Casayco Meneses, quien nos dice:

“Todo hemos trabajado en base al respeto, ellos (técnicos) nos respetaban y nosotros también; siempre nos consultaban, no se han cruzado con nuestras actividades”.

“Con respeto ha sido todo, ellos hacían su trabajo y nosotros acompañábamos con bastante alegría, conversando bastante”. (Guillerma Alvarado de Cortez)

El respeto ha sido uno de los valores que ha permitido la interrelación e interacción armoniosa entre el equipo técnico de FONCODES y los usuarios; este valor ha estado presente en todo el ciclo del proyecto de manera transversal.

3. El dialogo y la comunicación para la interacción cultural:

Hablar de dialogo y comunicación supone acercarse al mundo de las relaciones humanas, de los vínculos establecidos y por establecerse a través de procesos sociales. El dialogo comunicacional es fundamental como mecanismo que regula y al fin y al cabo, hace posible la interacción intercultural entre las personas.

El Ministerio de Cultura señala que “el diálogo Intercultural, es un proceso de comunicación e intercambio que puede traducirse en la interacción entre dos o más individuos y/o grupos que provienen de diferentes orígenes o culturas, donde cada uno de ellos manifiesta sus ideas, opiniones, brinda información y/o busca establecer acuerdos o aceptación de divergencias en un ambiente de respeto y reconocimiento de las diferencias culturales, a través de relaciones simétricas y de reciprocidad”.

El dialogo y comunicación como un importante rol, ha estado presente dentro del proceso de instalación de la Cocinas Mejoradas entre la población usuaria y el equipo técnico de FONCODES; una entrevista a la usuaria Gloria Baldeón Romero, nos dice a este respecto:

“Si hemos conversado como se dice, teníamos dudas y preguntábamos; cuando estaban haciendo la cocina nos decían tal cosa cuando se malogra va a reparar así”

En aras de conocer si se estableció el diálogo y coordinaciones entre usuarios y equipo técnico de FONCODES, planteamos la siguiente pregunta a los usuarios: ¿En los trabajos de Instalación de Cocinas Mejoradas, hubo comunicación, coordinación, diálogo entre técnicos y usuarios? ¿Cómo usuarios ustedes pudieron opinar algo sobre las Cocinas Mejoradas?

Cuadro N° 4

¿En los trabajos de Instalación de Cocinas Mejoradas, hubo comunicación, coordinación, diálogo entre técnicos y usuarios?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Mantuvimos comunicación antes de la instalación de las CM	06	21.4
Mantuvimos comunicación, pudimos opinar sobre las CM	16	57.1
Mantuvimos comunicación durante la instalación de CM	05	17.8
No hubo comunicación, trabajaban aisladamente.	01	3.5
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

Del total de usuarios entrevistados, el 99% refiere que si hubo comunicación y dialogo durante los trabajos de instalación de Cocinas Mejoradas; un 21% de usuarios señala que la comunicación se dio desde antes de la instalación de las CM; un 17% afirma que la comunicación y coordinaciones se dieron durante la instalación de la Cocinas Mejoradas.

Los datos observables nos permiten afirmar que si hubo dialogo y comunicación entre el equipo técnico de FONCODES y los usuarios, durante el proceso de instalación de Cocinas Mejoradas.

“Si, así conversando, conversando hemos trabajado y avanzado con la cocina, los albañiles nos explicaban las partes de la cocina y como debemos tratarlos, ellos eran bien conversadores...” (Bertha Majiño Huamán).

Este diálogo y comunicación desde nuestra mirada, tuvo dos situaciones marcadas; un dialogo interinstitucional FONCODES y Núcleo Ejecutor, y un diálogo interpersonal, entre el usuario y el equipo técnico, ambos de mucha importancia. Lo institucional responde más a la firma de convenio y responsabilidades, y lo interpersonal está más relacionado a ese dialogo ambivalente; de un lado el usuario ofrecía su disponibilidad para el buen desarrollo de la instalación de la cocina, y del lado del técnico, buscaba establecer las mejores condiciones para su trabajo con éxito; en esa interrelación ambos buscaban el bien común.

Los aspectos detallados tiene relación con lo señalado por el Ministerio de Cultura, que indica que, “en toda intervención comunal, se sitúa dos formas de diálogo y

comunicación: a) Diálogo para la relación a nivel interinstitucional; este hecho se da, cuando una entidad pública tiene que relacionarse a través de un representante o varios, con una organización cultural étnica y b) Diálogo en una relación interpersonal; es el más frecuente y elemental que involucra la comunicación directa entre dos personas; un servidor o funcionario público relacionándose con una ciudadano o ciudadana de modo no protocolar; ese diálogo usualmente se presenta en los centros de atención de los servicios o en las prestaciones que da el Estado a través de los programas sociales”.

El diálogo del equipo técnico de FONCODES hacia los usuarios del programa Cocinas Mejoradas logró cumplir un rol de sensibilización y apropiación de los mensajes respecto a los beneficios de tener una cocina mejorada certificada frente a la bicharra tradicional. Ha sido un diálogo donde ambos usuario y técnico, deponían actitudes, encontrándose en igualdad de condiciones, sin imposiciones, de ahí la buena relación establecida.

4. La Participación activa de los usuarios en proyectos:

La participación comunal es quizás el punto más preocupante, cuando se pone en marcha un proyecto de desarrollo. Para que un proyecto o programa sea eficaz, lo esencial es la cooperación voluntaria, no las ordenes, no la coacción; en definitiva el proyecto o programa tendrá éxito únicamente a condición de que la población este convencida y gracias a esa convicción se incline a participar.

De ahí que la participación es entendida como un proceso territorial incluyente del conocimiento social y del estado de la realidad culturalmente establecido por la sociedad; incluyente como valor dentro de las prácticas culturales que inciden en la construcción y transformación del modelo de comportamientos y de la posibilidad de incidir en ello.

Velázquez y González (2003:15), nos dicen que “La participación no puede ser únicamente un instrumento eficiente del sistema político-administrativo, debe ser una práctica de la democracia y de la ciudadanía, “construir democracia sólo es

posible con ciudadanía activa y consciente y la participación es una herramienta formativa de primer orden para este propósito”

Diversos autores sostienen que la participación refuerza el sentimiento de pertenencia a una comunidad (local, regional y nacional). En el caso de los usuarios del programa cocinas mejoradas de Huaricolca, la participación del usuario ha mostrado sus valores culturales ancestrales de reciprocidad y solidaridad. Ellos, al mismo estilo de la Minka (organización de trabajo social simétrico de ayuda mutua sin ningún tipo de paga, entre familias y/o comunidades, hoy por ti y mañana por mí), establecieron los trabajos en bien común.

A efectos de conocer la participación o no de los usuarios para el proyecto, establecimos dos preguntas que se encuentra interrelacionadas y que nos muestran si hubo o no participación de los usuarios, estas fueron:

- ¿En los trabajos de Instalación de las Cocinas Mejoradas, ustedes, como usuarios participaron activamente en las actividades programadas?
- ¿Cómo usuarios, han tenido algún tipo de aporte para la instalación de las Cocinas Mejoradas en su vivienda?

Cuadro N° 5

¿En los trabajos de Instalación de Cocinas Mejoradas, participaron ustedes activamente? ¿Tuvieron algún tipo de aporte para la instalación de las cocinas?

¿En los trabajos de Instalación de las Cocinas Mejoradas, ustedes, como usuarios participaron activamente en las actividades programadas? ¿Participaron apoyando a los técnicos en trabajos de instalación o alcanzando materiales?	Respuestas correctas	N° de usuarios	%
	Participamos en los trabajos propios de instalación de las CM	07	25.0
	Participamos alcanzando materiales para la instalación de CM	21	75.0
	No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100	
¿Cómo usuarios, han tenido algún tipo de aporte para la instalación de las Cocinas Mejoradas en su vivienda? ¿Aportaron económicamente; con materiales; con trabajo?	Respuestas correctas	N° de usuarios	%
	Aportamos con trabajo voluntario	23	82.1
	Aportamos con trabajo voluntario y materiales	01	3.5
	Aportamos con trabajo voluntario y refrigerios	03	10.7
	No hemos apoyado con nada	01	3.5
	No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100	

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En la primera pregunta sobre participación activa, el 75% de usuarios señalan haber participado en los trabajos propios de instalación de las Cocinas Mejoradas; y un 25% de usuarios señala haber participado alcanzando materiales al operador técnico.

En la segunda pregunta referente al tipo de aporte, el 82.1% de usuarios indica que apporto con trabajo voluntario; un 10.7% señala que apporto con trabajo voluntario y apoyando con refrigerios al operador técnico.

“He ayudado a nivelar el piso, he ayudado a construir la cocina, se cómo lo ha hecho, el maestro me ha explicado las partes de la cocina, si he ayudado”
(usuaria. Gregoria Pacheco Mallqui).

En las preguntas formuladas, indistintamente ambas guardan relación y nos dan a conocer que la mayoría de usuarios, si participaron activamente, de una u otra forma en el proceso de instalación de las cocinas mejoradas. Estos hechos son de mucha importancia, principalmente lo referente a la primera pregunta en la que muchos usuarios señalan haber participado activamente ayudando al operador técnico en los trabajos de instalación de las Cocinas Mejoradas; hecho que constituye indirectamente una capacitación técnica, en la que se transfirió aprendizajes a los usuarios, frente a posibles problemas de las cocinas mejoradas para su solución.

Este aspecto tiene mucha relación con lo que señala Crocker, Martínez & Vásquez, (2005, p.8); en su artículo científico: “Para procurar un cambio real en las personas, estas deben estar motivadas para el aprendizaje, lo que involucra que perciban el problema, la necesidad de solucionarlo y la posibilidad de anticipar las consecuencias positivas que esto acarreará”.

Todos los usuarios han participado involucrados en la solución de su problema principal como es la salud, respecto a esto, el Ministerio de Cultura nos dice que “toda gestión será parcial y quedará aislada del contexto socioeconómico, cultural y

natural al que pertenece, si no se involucra en ella directa y activamente a la población a través de la participación”

“Nada de dinero ni de materiales hemos dado, con trabajo eso sí, trasladando ladrillos, pasando cemento, preparando barro, si...” (Usuaría Yolanda Casayco Meneses).

“...solo con trabajo hemos aportado, en lo que ellos necesitaban para que levanten la cocinita, solamente hemos invitado su desayuno, nada más, si...” (Yola Patricio Guerra).

Es de anotarse que el programa de Cocinas Mejoradas, por tratarse un segmento poblacional de pobreza y extrema pobreza, no considero un aporte de los usuarios. En la participación se anotan diversas actividades en las que diferentes grupos de personas toman parte porque están unidos por las mismas vivencias, convicciones, creencias e intereses.

4.1.2 ENFOQUES ESTRATEGICOS QUE FAVORECEN EL PROCESO DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA EN LA POBLACIÓN USUARIA

4.1.2.1 Los Enfoques en FONCODES:

FONCODES alude a tres principales enfoques en su intervención:

- a) El Enfoque de interculturalidad
- b) El Enfoque de Desarrollo Territorial.

El Núcleo Ejecutor – Estrategia de Desarrollo Territorial

- c) El Enfoque de Demanda

En base a la revisión documental y a las entrevistas aplicadas al Equipo Técnico de FONCODES, presentamos los hallazgos al respecto a:

a) El Enfoque de interculturalidad

La perspectiva de diseño de políticas, programas, proyectos, estrategias e intervenciones, no solo debe contemplar los usos, costumbres y valores de las comunidades culturales, “sino también, se debe actuar según un enfoque intercultural que busque el enriquecimiento cultural de las comunidades locales, para construir una sociedad democrática.

A este respecto, el SERVINDI (2005, p. 36) nos dice que, “El prefijo inter indica un intercambio, una reciprocidad y, al mismo tiempo, señala una separación o interposición. Lo “inter” da cuenta de un espacio intermedio o el tercer espacio en el que dos o más culturas se encuentran y negocian los significados de manera que se mantiene algo de la cultura propia sin asimilarse a la otra”. Entender lo inter, es acercarse a la interculturalidad.

La incorporación de políticas interculturales en el FONCODES, se debe al DS N° 009-2013-MIDIS. La directiva refiere los lineamientos y la finalidad del enfoque de interculturalidad, la cual en síntesis, es “contribuir a que los usuarios de los programas sociales del MIDIS, que pertenecen a pueblos indígenas u originarios, puedan ejercer plenamente sus derechos y acceder a las oportunidades que brinda el crecimiento económico del país”.

En atención a ello, FONCODES ha adecuado su gestión a la prestación de un “servicio público basado en la calidad y bajo un enfoque de Interculturalidad, reconociendo así, la diversidad cultural y la existencia de diferentes perspectivas culturales, como las formas de organización y los sistemas de relación”. Para FONCODES, el enfoque intercultural funciona más como una visión de las relaciones humanas, que busca el reconocimiento y la valoración del otro en función de un proyecto común, atravesando transversalmente todas sus fases, con respeto y reconocimiento a los valores de cada cultura participante”.

Para este efecto toma las tres líneas de gestión del MIDIS e incorpora a su gestión: Gestión del conocimiento; Gestión de orientación y atención al usuario, y Gestión de rendición de cuentas; veamos la implicancia de estas formas de gestión.

1.- Gestión del conocimiento:

Implica que FONCODES realice progresivamente acciones necesarias a efectos de obtener y sistematizar saberes previos de la población indígena u originaria (usos y costumbres), para luego incorporarlos en sus intervenciones. De otro lado están las coordinaciones de FONCODES con las unidades orgánicas competentes para la difusión de los resultados de su cogestión con las organizaciones indígenas u originarias representativas a nivel local.

2.- Gestión de la Orientación y atención a los usuarios:

La orientación y atención de FONCODES a sus usuarios en interculturalidad, es un punto neurálgico institucional; en aras de una gestión inclusiva en interculturalidad, FONCODES ha venido implementando gradualmente acciones de su lineamiento, que permitan una mejor atención a sus usuarios; detallamos aspectos observados en el proceso de instalación de Cocinas Mejoradas:

- i) Programar los aspectos relacionados con sus intervenciones en concordancia con el calendario de actividades socioculturales de la población indígena u originaria que atienden.

En atención a este punto, la intervención de FONCODES con el programa de Cocinas Mejoradas a Leña en Huaricolca, se realizó en base al respeto y en concordancia al calendario de actividades socioculturales de la población usuaria, así nos manifiesta la Ing. Clara Ormeño Lévano:

“Eso sí, nos teníamos que adecuar mucho al trabajo que ellos realizaban, sus costumbres, pues, ellos suelen salir muy temprano al campo, llegan también en un horario de la tarde, entonces teníamos que conversar mucho

con ellos, adecuarnos para darles la facilidad no, y no perjudicarlos se podría decir en sus faenas diarias”.

- ii) Contar con gestores, promotores comunitarios y/o personal que conozcan las características del territorio y cultura local y que domine la lengua predominante de la población indígena u originaria de los ámbitos de intervención del programa.

En afán de superar barreras idiomáticas, usos y costumbres, el FONCODES considero que el Equipo Técnico que intervendría en los trabajos de Cocinas Mejoradas en Huaricolca, sea del lugar. Para ello, a través del Núcleo Ejecutor, contrato agentes (operadores técnicos y profesionales) de la provincia de Tarma, así lo explica el ing. Ronald López Naveda, Supervisor de FONCODES:

“Los profesionales que han trabajado en Huaricolca, son personas que ya vienen laborando en FONCODES varios años y la labor de FONCODES se circunscribe específicamente en ámbitos rurales, ese hecho de trabajar en el ámbito rural, lo hace a ellos con conocimientos en prácticas culturales”.

“Como los operadores eran casi de la zona, entonces si la gente ha tenido conocimiento de cómo se desenvuelven, como se alimentan y preparan sus alimentos, sus horarios de trabajo, a qué hora salen al campo y la hora que regresan, si teníamos conocimiento”. (Ing. Clara Ormeño).

En aras de una adecuada intervención, los agentes (operadores técnicos y profesionales) fueron fortalecidos en sus capacidades a través de talleres, con la participación de profesionales técnicos del SENCICO y el ENDEV/GIZ; las capacitaciones incidieron en dos aspectos: desarrollo de competencias técnicas y en competencias interculturales. En la parte técnica se ha referido más al proceso de construcción e instalación de las Cocinas Mejoradas a Leña; así lo deja entrever un comentario de la Ing. Clara Ormeño Lévano, Residente de Obra del programa Cocinas Mejoradas en el distrito de Huaricolca, quien señala:

“Tuvimos una capacitación antes de iniciar con la ejecución de las cocinas. La capacitación se desarrolló en las oficinas de FONCODES la Merced, nos indicaron sobre el proceso constructivo y luego, la manera como nosotros también íbamos a capacitar a los operadores técnicos para la construcción de las cocinas y repliquen en los usuarios”.

“También fuimos capacitadas en prácticas interculturales; conocer el medio en que se desenvuelven, sus costumbres que tienen, para luego saber cómo establecer mejor las relaciones de trabajo y con ello, buscar incidir en su participación en el proyecto”. (Ing. Clara Ormeño Lévano

Un artículo del diario Andina del Perú para el Mundo (2017), da cuenta de estas capacitaciones: “el FONCODES, en concordancia con su política pública de transversalidad con enfoque de Interculturalidad, capacitó a su personal en competencias interculturales, ello con el fin de desarrollar capacidades con enfoque intercultural para superar barreras idiomáticas, usos y costumbres, identidad y otros que impiden una fluida interrelación con la población, sobre todo de las comunidades rurales del país...”

- iii) Contar con material informativo y promover actividades de comunicación en la lengua indígena predominante, culturalmente adecuado al perfil de los usuarios de las poblaciones indígenas u originarias.

Para FONCODES las capacitaciones técnicas y sociales en el programa Cocinas Mejoradas han sido de gran importancia; al personal profesional le ha permitido diseñar folletos y manuales de acuerdo a la idiosincrasia de los pobladores del distrito de Huaricolca, estos fueron entregados a los usuarios como parte del reforzamiento a sus aprendizajes (uso y mantenimiento y operación de las Cocinas Mejoradas - mejoramiento de la calidad de vida). Los textos fueron hechos didácticamente legibles y en el idioma preponderante del usuario. A este respecto el Lic. Eduardo del Castillo Molina, Promotor Social del Programa Cocinas Mejoradas nos dice:

“Se hicieron manuales informativos en base a la ejecución que se hacía, se plasmó ahí los modelos de las cocinas, como debían utilizarlo, la limpieza que debían hacerle, puntos estratégicos donde ellos tenían que tener presente para el mantenimiento de las cocinas”. En otro momento se les alcanzó manuales de vida saludable, con ello se les daba ideas de cómo mejorar sus condiciones de vida”.

Como es de notarse, en la Gestión de la Orientación y atención a la población indígena u originaria, el FONCODES en el marco de su política de interculturalidad, ha implementado mecanismos y estrategias buscando atender las demandas de la población indígena u originaria, sin que esto signifique a la fecha que se va constituyendo en un logro.

La demanda de las poblaciones indígenas u originarias no solo es en nuestro país, sino a nivel latinoamericano; frente a ello, existen recetas que ciertamente permitirían avances en el proceso de interculturalidad. Un comentario de Luis E. López (2009) nos ilustra más respecto a este tema: “Ante la emergencia de las demandas indígenas, los Estados han respondido con una gama de mecanismos: el desarrollo de normas jurídicas, la creación de instituciones interculturales, la incorporación de funcionarios indígenas a cargo de las instituciones creadas con el propósito de responder a las demandas indígenas.

La interculturalidad “no solo concierne a la educación y el desarrollo de capacidades, sino, debe funcionar como un enfoque transversal a todas las actividades donde interactúan los pueblos y sus culturas” (2005, p. 36)

Otros autores sostienen que “es necesario que en los proyectos sociales, dado el fin que tienen de desarrollo social integral, busquen un enfoque más completo que no solo involucre el aspecto social y económico, sino que tome a la cultura como un ente promotor de desarrollo de capacidades e implique el compromiso de los protagonistas”.

3.- La Gestión para las Rendiciones de Cuentas:

Las Rendiciones de Cuentas de cuentas como una línea de gestión del FONCODES implican:

- i) Prever espacios de coordinación que promuevan el diálogo con poblaciones indígenas u originarias que permitan la participación de sus instancias representativas para apoyar el desarrollo de las actividades prioritarias del programa, informándoles sobre los avances en la atención a los usuarios y recibiendo sus aportes para mejorar los servicios.

Para FONCODES el proceso de rendición de cuentas es un conjunto de acciones planificadas y puestas en marcha en la comunidad, con el objetivo de informar a la población acerca de los resultados de la gestión del programa Cocinas Mejoradas, incluidas las decisiones de gasto e inversión.

María Peña Wong (2015) Directora Ejecutiva de FONCODES nos dice respecto a las Rendiciones de Cuenta: “el objetivo de esta etapa es determinar el monto efectivamente gastado durante y al término del proyecto. Las rendiciones de cuenta son mensualizadas; es el Residente de Obra con apoyo del Tesorero de ORNE, quienes elaboran y organizan en demanda de la comunidad organizada.

De acuerdo a documentos del FONCODES, Los procesos de rendiciones de cuenta deben realizarse en asambleas comunales, con participación plena de la población usuaria del proyecto, dando cuenta del monto del presupuesto asignado al proyecto y los gastos efectuados mes a mes, lo que como información debe concitarse en paneles, pizarras o papelotes pegados en paredes públicos de la comunidad, de tal forma que la población usuaria, este enterado de los gastos efectuados. En aras de conocer si se realizaron las Rendiciones de Cuentas o no en la población usuaria del programa Cocinas Mejoradas, implementamos una pregunta dirigida a los usuarios: ¿Sabe usted si FONCODES realizó Rendiciones de Cuenta del proyecto

Cocinas Mejoradas ante los usuarios? ¿Participo usted de esa rendición; hubo algún tipo de observaciones de parte de los usuarios?

Cuadro N° 6

¿Sabe usted si FONCODES realizo Rendiciones de Cuenta ante los usuarios, acerca del proyecto Cocinas Mejoradas?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Hicieron rendiciones de cuenta, no hubo observaciones	03	10.7
Hicieron rendiciones de cuenta, pero sin detalle de gastos	02	7.1
Hicieron rendiciones de cuenta solo para el municipio	01	3.5
No se ha realizado ninguna rendición de cuentas	10	35.7
No sabe/no opina	13	46.4
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En el cuadro, del total de usuarios entrevistados, el 46.4% de usuarios respondió que No sabe/no opina respecto a las rendiciones de cuentas; un 35.7% señala no se ha realizado ninguna rendición de cuentas; solo un 10.7% de usuarios señalan que si hicieron rendiciones de cuenta y que no hubo observaciones.

Resulta observable los porcentajes de respuestas negativas (no sabe/no opina - 46.4%; y No ha realizado rendiciones de cuenta - 35.7%). Mientras que por otro lado, el equipo técnico afirma haber realizado las rendiciones de cuentas:

“Si hicimos rendiciones de cuenta mensuales, lo hicimos en el local de la Municipalidad distrital de Huaricolca, al que acudieron los usuarios, no hubo ninguna observación; como hemos trabajado juntos con el Núcleo Ejecutor, entonces ellos avalaban nuestras gestiones, viendo que los materiales que se compraban, llegaban a la obra y que se repartían a cada beneficiario”.
(Ing. Clara Ormeño Lévano)

En el análisis debemos señalar que el programa de Cocinas Mejoradas en Huaricolca, no ha cumplido con el objetivo de transparentar los gastos realizados al pleno de la población comunitaria. Sustentamos este hecho señalando que el equipo técnico de FONCODES, ha realizado las

rendiciones de cuentas, centralizándolo en el local de la Municipalidad Distrital de Huaricolca, lugar donde unos pocos usuarios participaron, sobre todo los que tienen viviendas más próximos al local:

“hemos participado, pero no hemos reclamado nada, como no hemos dado nada, no teníamos que decir; más bien nos han hecho un favor al darnos esta cocinita, nos sirve de mucho” (Usuaría Apolonia Marmolejo Orihuela).

Algunos usuarios no sienten compromiso de participar en los procesos de rendiciones de cuenta, señalando que no ha sido dinero suyo lo gastado, para el resto de usuarios les ha resultado difícil acudir al local por lo distante y accidentado de sus caminos; debe tenerse en cuenta que la mayoría de usuarios de cocinas mejoradas son de edad avanzada (aprox. 65 años).

Esta acción no guarda relación con lo establecido en la Constitución Política del Perú, que en su Artículo 31° dice "Los ciudadanos tienen derecho a participar en los asuntos públicos... y demanda de rendición de cuentas. Así también se establece en la Ley 27806 - Ley de transparencia y acceso a la información, que señala: "Cuando se utilizan dinero público, se debe informar a la población el manejo y la gestión".

Es importante destacar aquí, que el equipo técnico de FONCODES no desarrollo estrategias descentralizadas a fin de transparentar los gastos y no vulnerar los derechos de los usuarios.

b) El enfoque de desarrollo territorial rural:

FONCODES, resulta fundamental en la articulación territorial, como parte de una estrategia que busca ampliar las posibilidades con las que cuentan los sectores más pobres para generar ingresos autónomos y participar en el dinamismo de la economía local, regional y nacional.

El enfoque de desarrollo territorial rural de FONCODES, considera tres procesos: El proceso de transformación productiva, social e institucional. Por implicancias de estudio, nos abocaremos más a los procesos social e institucional.

El proceso de Transformación productiva: Se orienta a articular la economía del territorio (fuerzas productivas) a mercados dinámicos, ejemplo de ello constituye el programa Haku Wiñay que es línea de intervención de FONCODES

El proceso de Transformación social: Este proceso implica:

- Incorporación social y económica de todos los pobladores rurales, especialmente los más pobres y vulnerables, al proceso de desarrollo territorial y las oportunidades que esté presente.
- Gasto social y productivo que permita la mejora de los activos privados (capital humano, activos físicos, financieros, etc) y la reducción de desigualdades como medio para la generación de ingreso y empleo.
- Política social incluyente que asegure la inversión adecuada (bienes y servicios públicos) en educación, salud, nutrición, planificación familiar, seguridad social, etc.
- Promoción de la ciudadanía rural y fortalecimiento de sus redes sociales (capital social.)

En el proceso de Transformación social destacamos la Política social incluyente, la cual señala que asegura la inversión adecuada (bienes y servicios públicos) en educación, salud, nutrición, planificación familiar, seguridad social, etc. Esta política social prioriza la atención a aquellas personas en situación de mayor pobreza y vulnerabilidad, que no logran ser cubiertas por la política social universal.

En atención a esta política, el FONCODES busca que todas las personas cuenten con los servicios, bienes públicos. “La experiencia ha revelado que la

integración de infraestructura puede incrementar el impacto sobre el ingreso de las familias rurales. Las interacciones de cooperación entre múltiples servicios de infraestructura pueden provocar un impacto sustancialmente mayor comparado con el efecto acumulado de cada servicio considerado individualmente.

El proceso de Transformación institucional: Este proceso comprende:

- Actores locales empoderados como protagonista del desarrollo.
- Alianzas entre el sector público, privado y la sociedad civil. Interacción de los niveles nacional, regional y local.
- Institucionalidad para la concertación de una visión y acción para el desarrollo territorial, incluye entre otros aspectos institucionales: en el nivel local, una entidad multisectorial con nivel ministerial.

El proceso de Transformación institucional, comprende al rediseño de FONCODES y su gestión ligada a los objetivos de la Estrategia Nacional de Desarrollo e Inclusión Social - ENDIS “Incluir para Crecer”. Si bien es cierto que la Estrategia ENDIS, realizó un importante avance en términos de articulación territorial; sin embargo, aún se requiere realizar acciones concretas, coordinadas y medibles entre los distintos niveles de gobierno, para que la Transformación Social mediante la política de desarrollo e inclusión social, priorice a aquellas personas en situación de mayor pobreza y vulnerabilidad y que no logran ser cubiertas por la política pública universal.

FONCODES asumiendo la estrategia ENDIS, incorpora a los gobiernos locales, estableciendo con ellos nuevas formas de diálogo y participación para que sean ellos los gestores de su propio desarrollo, apoyándolos en la construcción de un modelo de gestión descentralizada de los proyectos de inversión social de carácter local.

El acercamiento entre FONCODES y los gobiernos locales en el marco del ENDIS, se da como una forma de articulación interinstitucional entorno al desarrollo local; un ejemplo de ello constituye el Convenio Marco suscrito entre FONCODES, la Municipalidad Distrital de Huaricolca y el Núcleo Ejecutor para el financiamiento y ejecución del programa Cocinas Mejoradas a Leña, que beneficiaría a estos últimos (Núcleo Ejecutor). El Convenio Tripartito si bien es cierto tiene como objeto establecer las condiciones y responsabilidades de los tres entes, respecto al financiamiento y la ejecución de actividades del programa Cocinas Mejoradas; es también una forma de promoción del desarrollo territorial rural, en la que los entes de convenio, coordinan acciones, apalancan sus recursos económicos y físicos en aras de los objetivos del proyecto.

En aras de conocer si el programa Cocinas Mejoradas trabajo alineado al enfoque de desarrollo territorial, planteamos la siguiente pregunta a los usuarios: ¿Aparte de FONCODES, sabe usted que otras instituciones o Programas Sociales han intervenido en la implementación de las Cocinas Mejoradas? ¿Sabe cuál fue el aporte que dieron y qué tipo de beneficios género para los usuarios?

Cuadro N° 7

¿Aparte de FONCODES, sabe usted que otras instituciones o Programas Sociales han intervenido en la implementación de las Cocinas Mejoradas?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
La municipalidad de Huaricolca, otorgo planchas transparentes	10	35.7
La Posta de Salud	03	10.7
Techo propio	01	3.5
No sabe/no opina	14	50.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

El cuadro muestra las respuestas a la pregunta planteada; el 50.0% de usuarios indican que no sabe/no opina acerca de la participación de otras instituciones en el proyecto; un 35.7% de usuarios señala a la Municipalidad Distrital de Huaricolca como una de las intervinientes en el proyecto y que otorgo plancha

transparentes; un 10.7% de usuarios indica como participante a la Posta de Salud del distrito.

Del análisis a estas respuestas, concluimos que la mayoría de usuarios de Cocinas Mejoradas, desconoce la participación de otras instituciones en el proyecto de Cocinas Mejoradas; de otro lado, se puede visualizar la falta de gestión de FONCODES y el no involucramiento de otros sectores para el proyecto. Debe tenerse en cuenta que en el distrito de Huaricolca existen muchas instituciones y organizaciones públicas y privadas, los cuales no han sido convocados para participar en el programa Cocinas Mejoradas;

“Cuán importante resultaría que en este proyecto de cocinas mejoradas participen múltiples instituciones, como la Posta de Salud, las empresas de agua, las instituciones medioambientales y otros; de un lado, programaríamos actividades conjuntas que vean los problemas de salubridad que tanto afecta a nuestra comunidad, y otras individuales para que cada uno desde su sector empuje el proyecto hacia la consecución de sus objetivos... hace falta voluntad política” (Paul Lino Tejeda-Alcalde)

Llama la atención el no involucramiento de la Posta de Salud del distrito (los usuarios lo citan por desconocimiento). El MINSA (2006), en sus Lineamientos de Política precisa que “La salud es una responsabilidad compartida con otros sectores y la sociedad en su conjunto. Por ello establecen alianzas y diálogos sectoriales e intersectoriales con diversos sectores”. El tema de cocinas mejoradas es un tema inmerso en la política de salud, por ello resulta extraña la no participación del MINSA.

De otro lado, también llama la atención el no involucramiento a las empresas de agua y organismos medioambientales que tienen sede en el distrito; incluso la participación de la municipalidad distrital de Huaricolca ha sido débil, pues solo entregó 10 calaminas transparentes de las 50 solicitadas, lo cual es limitado, teniendo en cuenta que la población usuaria de cocinas mejoradas son de condiciones muy humildes.

“Como municipalidad hemos participado fiscalizando los trabajos, también hicimos un pequeño aporte con calaminas traslucidas que nos han solicitado y se realizó la compra, lógicamente que a nosotros como municipalidad refiere, muy a pesar de nuestros recursos limitados, porque somos en realidad una municipalidad muy pequeña, pero hicimos esa pequeña contribución con el propósito que se logre el mejoramiento de los ambientes de cocina y esa luz que tanto necesitan nuestros paisanos”. (Paul Lino Tejeda-Alcalde)

Paola Garate nos dice: “Al unir los aportes de diversas instituciones en una misma acción, el resultado puede ser mejor que el que se obtendría del aporte por separado de cada proyecto.

El desarrollo de los proyectos implica pues estrategias que involucren el esfuerzo conjunto de muchos sectores públicos y privados; en este aspecto, FONCODES ha descuidado involucrar a otros sectores que bien hubiesen podido complementar un trabajo conjunto para la población, asumiendo compromisos, no solamente en el apalancamiento de recursos económicos, sino también para ver las partes sociales, culturales y el tema de salud pública de los usuarios. Las experiencias obtenidas en el terreno en materia de elaboración de programas y de desarrollo territorial, revelan que ningún sector o entidad es capaz de abordar por sí solo todos los aspectos de un proyecto, estos requieren el apoyo de otros sectores.

c) El enfoque de demanda (demand driven)

El enfoque de demanda de FONCODES implica que “los hogares rurales son los protagonistas principales para gestionar su desarrollo, debido a que conocen mejor sus necesidades. Se requiere, por tanto, fortalecer las capacidades, y los activos humanos, sociales, físicos, financieros y naturales. Fortalecer los conocimientos de los usuarios rurales, implica que puedan

responder a las cambiantes oportunidades de ingresos y empleos que se presentan”.

Un aspecto central de este enfoque es que las inquietudes y preferencias de los usuarios son muy importantes para el éxito del programa y deben ser tomadas en cuenta.

A inicios de la década de 1990 se impuso el “enfoque de demanda”, consistente en financiar lo que los beneficiarios demandaban, dentro de un menú de posibilidades. Sin embargo hacía falta una nueva institucionalidad que ejecutara miles de obras y proyectos. A alguien se le ocurrió la brillante idea de crear una institución de carácter temporal, gestionada por la misma comunidad organizada y que pudiese gestionar fondos para ejecutar un pequeño proyecto demandado por ellos mismos. A esa institución se le dio el nombre de Núcleo Ejecutor (NE), con lo cual FONCODES atendió las demandas de las poblaciones en situación de pobreza y extrema pobreza.

El Núcleo Ejecutor ha sido el medio por el cual FONCODES pudo atender las diversas necesidades y demandas de las poblaciones en situación de pobreza y extrema pobreza. De la forma de articulación del Núcleo Ejecutor referente a las demandas, nos ocuparemos más ampliamente cuando abordemos este tema.

Sin embargo, debemos señalar que el programa Cocinas Mejoradas es un proyecto piloto que ha surgido como una demanda de atención de la población pobre y extremo pobre del distrito de Huaricolca, que ha sufrido enfermedades por una ineficiente combustión de las “bicharras”; de ahí que es importante el enfoque de demanda como una estrategia de desarrollo territorial. Un aspecto central de este enfoque es que las inquietudes y preferencias de los usuarios son muy importantes para el éxito del programa y deben ser tomadas en cuenta.

Los Enfoques transversales en la estrategia de FONCODES:

- a) **El enfoque de género;** para el FONCODES implica grupos diferenciados con roles, problemas y necesidades. Pone especial atención en el fortalecimiento de los grupos de mujeres que son las que preparan los alimentos saludables, revalorando las prácticas y la seguridad alimentaria.
- b) **El enfoque de derechos;** porque la calidad de vida es una condición necesaria para el desarrollo del individuo y de la sociedad. El enfoque basado en derechos respeta y realiza el derecho a la vida y la salud, apoya y fomenta un programa de transferencias de conocimientos y capacidades a las familias en situación de pobreza a través del trabajo.
- c) **El enfoque de Participación Social Comunitaria;** a través de ésta, es posible que la comunidad se movilice buscando mejorar sus condiciones de vida y del entorno en el cual viven.
- d) **El enfoque ambiental y de igualdad;** es decir convivencia armoniosa con el medio ambiente mediante prácticas creativas y sostenibles que respeten el entorno y recursos a través acciones de responsabilidad social con el medio ambiente.

d) El Núcleo Ejecutor – Estrategia de Desarrollo Territorial de FONCODES

FONCODES financia y ejecuta sus proyectos bajo la modalidad de Núcleo Ejecutor, este ente funciona como una estrategia para el desarrollo local y territorial.

Para el FONCODES, Núcleo Ejecutor es la comunidad organizada que participa activa y comprometidamente en la gestión del proyecto para el desarrollo local,

vigila el buen uso y manejo de los recursos, ejerciendo derechos y obligaciones y asumiendo un rol protagónico como movilizador del cambio con sostenibilidad.

Debe tenerse en cuenta que FONCODES financia los proyectos, no los ejecuta físicamente. De ahí, la importancia de Núcleo Ejecutor, pues es a esta institución conformado por cuatro miembros (presidente, tesorero, secretario y fiscal) a los cuales se les transfiere los recursos para la ejecución de los proyectos. Este Núcleo Ejecutor es el responsable del manejo adecuado de los recursos desembolsados por FONCODES, con cargo a rendir cuenta de dichos recursos.

La atención de proyectos es por demanda de la población organizada a través de su Núcleo Ejecutor

María Peña Wong (2015) Ex Directora Ejecutiva de FONCODES nos dice que, “Uno de los objetivos principales del Núcleo Ejecutor es lograr la participación de la población organizada en todo el proceso del ciclo de proyecto, sentando a la vez, un sistema ágil y eficiente de transferencia de recursos a la población organizada, que permita financiar y ejecutar pequeños proyectos en menor plazo. Esto, a su vez, incide en el fortalecimiento de prácticas transparentes en el manejo de recursos y el desarrollo del capital social y empoderamiento de los usuarios en el ámbito de los proyectos.

El BID en Perú (2011) nos dice que “El núcleo ejecutor se ha convertido tanto en una marca como en una fortaleza del FONCODES, que le ha permitido al Estado Peruano llegar a los lugares de más difícil acceso del país, a bajos costos y con eficacia”. El Núcleo Ejecutor, representa la tradición milenaria peruana de solidaridad de la Minka, practicado por nuestros ancestros. Es el testimonio de que los programas sociales tienen que basarse en la realidad cultural y social de los países.

En aras de saber, si la población usuaria de Cocinas Mejoradas conoce el modelo Núcleo Ejecutor, planteamos a los usuarios la siguiente pregunta: ¿Conoce usted el

modelo Núcleo Ejecutor de FONCODES? ¿En las capacitaciones de hablaron algo de ello; recuerda algún tema en especial?

Cuadro N° 8

¿Conoce usted el modelo Núcleo Ejecutor de FONCODES?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
No conozco ese modelo, no he recibido capacitación sobre eso.	11	39.2
No se de que se trata el modelo de Núcleo Ejecutor	17	60.7
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

El cuadro muestra las respuestas de los usuarios; un 60.7% de usuarios señala que no sabe de qué se trata el modelo de Núcleo Ejecutor; mientras que un 39.2% de usuarios indican no conocer ni tampoco haber recibido capacitación sobre ese tema.

Tal vez resulte irrelevante para la población conocer el modelo Núcleo Ejecutor, pero, es a través de este modelo que FONCODES transfiere los recursos a la comunidad representada por su Órgano Representativo de Núcleo Ejecutor - ORNE, para que sea esta, gestora y protagonista de su propio desarrollo; el modelo Núcleo Ejecutor permite al ORNE realizar las diversas compras y adquisiciones de materiales, así como también la contratación de los técnicos y profesionales que intervienen en el proyecto de Cocinas Mejoradas; pero también exige la transparencia de los gastos, hoy en día muy crítico en el país. De ahí su importancia del Núcleo Ejecutor.

Bueno, eso yo le entendido que se ha nombrado como una junta directiva, tenían su presidente, tesorero, pero que estaban ubicados en Huaricolca, no sé nada más... (Usuaría. Guadalupe Cairo Contreras).

FONCODES implementó el programa Cocinas Mejoradas a Leña en los usuarios del distrito de Huaricolca, pero, se olvidó de remarcar en sus interrelaciones, diálogos y capacitaciones con los usuarios, que la ejecución del programa Cocinas Mejoradas se hace bajo el modelo Núcleo Ejecutor y las bondades que esta presenta.

El núcleo ejecutor para FONCODES es su marca, su fortaleza, ésta ha permitido al Estado peruano llegar a los lugares de más difícil acceso del país, a bajos costos y con eficacia. El Núcleo Ejecutor ha promovido la participación y ejecución de los interesados en proyectos comunales. El modelo Núcleo Ejecutor, es óptimo para el desarrollo del capital social; con este modelo, las poblaciones rurales y pobres son capaces de unirse y gestionar la inversión de sus obras; los proyectos provienen de la decisión de la comunidad; los fondos aprobados son entregados con suficiente capacidad para que se ejecuten.

Los Núcleos Ejecutores permiten lograr sinergias con instituciones públicas y privadas en el ámbito de aplicación de los proyectos, especialmente con otros programas sociales y gobiernos locales, facilitando el acceso de activos y logrando economías de escala,

A modo de síntesis señalamos lo siguiente:

Prácticas Culturales y Enfoques Estratégicos que favorecen el Proceso de Implementación del Programa de Cocinas Mejoradas a Leña en la Población Usuaría

Las Prácticas Culturales, son actividades que realizan las personas dentro de los espacios sociales o culturales; usos y costumbres, estilos de vida, cultura, lenguaje, alimentación y otros. Para el caso del programa cocinas mejoradas, resaltamos el respeto, el dialogo y comunicación, y la participación activa de los usuarios para el proyecto.

El respeto como valor, ha sido una condición indispensable para el surgimiento de la confianza, las buenas relaciones e interacción cultural entre usuarios y equipo técnico de FONCODES; el respeto se ha dado en un espíritu de entendimiento y confianza, donde las actitudes, tolerancia se han recreado de manera recíproca, únicamente con la posibilidad de encontrar acuerdos y puntos en común.

El dialogo comunicacional, especialmente el diálogo interpersonal entre usuarios y equipo técnico de FONCODES fue fundamental; de un lado el usuario ofrecía su disponibilidad y colaboración para la instalación de cocinas, y de otro lado, el técnico buscaba establecer las mejores condiciones para su trabajo; en esa interrelación simétrica y de reciprocidad, ambos buscaban el cumplimiento de objetivos.

La participación convencida y activa de los usuarios en el proceso de implementación de Cocinas Mejoradas fue un punto importante; algunos ayudaban al operador técnico en los trabajos propios de instalación de cocinas, otros acarreaban materiales; como fuere, esos hechos constituían indirectamente una capacitación técnica que transfería conocimientos y aprendizajes a los usuarios, frente a posibles problemas que podrían darse con las cocinas mejoradas.

Los Enfoques Estratégicos responden más a la gestión de FONCODES dentro de su política institucional en interculturalidad, con ello busca acercarse más a las comunidades donde establece sus programas y proyectos. La revisión documental nos da cuenta de tres enfoques: de Interculturalidad; de desarrollo territorial; de demanda y la estrategia de Núcleo Ejecutor.

El enfoque intercultural de FONCODES funciona más como una visión de relaciones humanas, de respeto, reconocimiento y valoración de cada cultura participante en función de un proyecto común. En cumplimiento a esto, FONCODES fortaleció las capacidades de su equipo técnico de cocinas mejoradas en competencias interculturales; conto con equipo técnico que conocía la lengua predominante y las características del ámbito donde se interviene; asimismo, programo sus intervenciones en concordancia y respeto al calendario de actividades del usuario.

El enfoque de desarrollo territorial rural de FONCODES, resulta fundamental en la articulación territorial, funciona como parte de una estrategia que busca ampliar las posibilidades de los sectores más pobres para generar ingresos autónomos y participar en el dinamismo de la economía local, regional y nacional. Permite también, establecer alianzas entre el sector público, privado y la sociedad civil, en aras del desarrollo local.

El enfoque de demanda de FONCODES implica que los hogares rurales son los protagonistas principales para gestionar su desarrollo, debido a que conocen mejor sus necesidades. Cocinas Mejoradas es un proyecto piloto que ha surgido como una demanda de atención de la población de Huaricolca, que ha sufrido enfermedades por una ineficiente combustión de las “bicharras”; de ahí que es importante el enfoque de demanda como una estrategia de desarrollo territorial.

El modelo Núcleo Ejecutor de FONCODES ha permitido que los usuarios de cocinas mejoradas participen activa y decididamente en la ejecución del proyecto, pero también hagan buen uso del dinero trasferido; Este hecho incide en el fortalecimiento de prácticas transparentes en el manejo de recursos, el desarrollo del capital social y empoderamiento de los usuarios en el ámbito de los proyectos.

Concluimos que las **prácticas culturales** de los usuarios de Huaricolca con los **enfoques estratégicos** de FONCODES, han favorecido el proceso de implementación e instalación de Cocinas Mejoradas a leña en la población usuaria. El respeto, el dialogo comunicacional y la participación activa como prácticas culturales de los usuarios, se han recreado e interrelacionado con los enfoques transversales de interculturalidad, desarrollo territorial y de demanda, dando lugar a un clima de confianza y amistad, sin imposiciones ni directivas.

LINEAMIENTO 2

4.2. FORMA EN QUE LA CERTIFICACIÓN DE LAS COCINAS MEJORADAS A LEÑA GARANTIZA A LOS USUARIOS RURALES UNA MEJOR CALIDAD DE SERVICIO

La revisión documental en referencia a la Certificación de las Cocinas Mejoradas, ha implicado un análisis a la normatividad, los reglamentos y los requisitos que tiene el SENCICO para el proceso de Certificación y Validación de las Cocinas. Debemos advertir que la certificación de SENCICO es netamente técnica y no social; ello

implica ver la eficiencia energética, la eficiencia de transferencia de calor o eficiencia de combustión, el consumo de combustibles, los niveles de emisión de contaminantes al interior de las viviendas y los niveles de seguridad de las Cocinas Mejoradas.

4.2.1 ¿EN QUÉ CONSISTE LA CERTIFICACIÓN DE LAS COCINAS MEJORADAS?

En el Perú, en aras de garantizar la calidad de las cocinas mejoradas, en el año 2009 por Decreto Supremo N°015-2009-VIVIENDA se expidió la norma técnica de Cocinas Mejoradas y el Servicio Nacional de Capacitación para la Industria de la Construcción – SENCICO, fue designado como responsable de la evaluación y certificación técnica de las cocinas mejoradas. El mencionado Decreto Supremo, en su Artículo 4º, especifica que “las personas naturales o jurídicas que hayan desarrollado sistemas o alternativas de cocina mejorada, deberán obtener previamente a su utilización en cualquier lugar de la República, el Certificado de Validación de la Cocina, otorgado por SENCICO”.

SENCICO, define a la Cocina Mejorada como aquella cocina que utiliza biomasa como combustible y que ofrece mejores condiciones que la cocina tradicional de fuego abierto: menor emisión de humo al interior de la vivienda, menor consumo de combustible que repercute en menor emisión de gases de efecto invernadero y mejores condiciones de seguridad.

SENCICO, a la fecha tiene Evaluado y Certificado 44 Cocinas Mejoradas en su laboratorio. La evaluación de los tipos de Cocina Mejorada por SENCICO se orienta a determinar los niveles de concentración de los principales contaminantes al interior de las viviendas, así como al nivel de eficiencia energética y niveles de seguridad de la cocina propuesta. Sin embargo, para la optimización de la Evaluación y Certificación, en los últimos años ha venido evaluando un nuevo reglamento que toma como referencia el Estándar Internacional de la Alianza Mundial de Cocinas Limpias, que tiende a mejorar la evaluación de las cocinas con nuevos ensayos, equipos nuevos y procedimientos más adecuados. Los propósitos

de certificación técnica de la Alianza Mundial para Cocinas Limpias contempla cuatro niveles: 1) eficiencia, 2) reducción de emisiones, 3) seguridad y 4) durabilidad; con lo cual se busca apoyar en la mejora de la calidad de vida de la población de las zonas más necesitadas.

El Modelo de Cocina Mejorada CARALIA de SENCICO:

El modelo CARALIA; denominada así, porque calienta, es rápida, es limpia y es ahorradora, es uno de los 44 modelos certificados que tiene SENCICO, y es uno de los cuatro modelos proporcionados a FONCODES, para que éste implemente las Cocinas Mejoradas en el país.

Tabla N° 12

Modelos de Cocinas Mejoradas proporcionados por SENCICO a FONCODES

N°	Nombre del Modelo	Zona
1	Inkawasi pichqa – GIZ	Sierra (Helada) y Selva (Friaje)
2	Inkawasi 3 hornillas – GIZ	Sierra (Helada)
3	Caralia – GIZ	Sierra (Helada) y Selva (Friaje)
4	Mejorada Selva – GIZ	Selva (Friaje)

Fuente: Elaboración propia en base a Memorandum N° 2276-2015-MIDIS/FONCODES/UIFOE 2015.

Un elemento importante para la implementación e instalación del modelo de cocina CARALIA en usuarios de Huaricolca, ha sido la Directiva concitada en el Memorándum N° 2276-2015-MIDIS/FONCODES/UIFOE 2015, el cual señalaba:

“Las Cocinas Mejoradas a Leña deberán ser seleccionadas en base a las características geográficas de la zona de intervención, tomando en cuenta para ello, uno de los modelos de cocinas fijas evaluadas y certificadas por SENCICO. Las Unidades Territoriales deben usar el diagnostico efectuado por el proyectista, para seleccionar el modelo de cocina a instalar en los hogares que se determine”.

Merced a esta directiva el Equipo Técnico de FONCODES - La Merced, efectuó un diagnostico a las características geográficas del distrito de Huaricolca, determinando

que sea el modelo CARALIA – GIZ (Sierra – Helada y Selva Frijaje) el que se implemente por reunir los mayores requisitos. El modelo de cocina CARALIA tiene entre sus principales componentes: una estructura base, cámara de combustión, cenicero, plancha de hierro fundido y chimenea galvanizada.

En aras de corroborar este proceso de elección del modelo de Cocinas Mejoradas, e indagar la conformidad del mismo, planteamos la siguiente pregunta a los usuarios ¿Cuénteme, Quien eligió o como se eligió el modelo de Cocinas Mejoradas? ¿Eligieron los usuarios o fue elegido por FONCODES?

Cuadro N° 9

**¿Cuénteme, Quien eligió o como se eligió el modelo de Cocinas Mejoradas?
¿Eligieron los usuarios o fue elegido por FONCODES?**

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Foncodes eligió el modelo e impuso en la comunidad	16	57.1
Foncodes diseño el modelo, trajo a la comunidad y en reunión lo aprobamos	05	17.8
Foncodes diseño, opinábamos sobre modelo, no fuimos atendidos	03	10.7
Foncodes y el Núcleo Ejecutor escogieron este modelo	01	3.5
No sabe/no opina	03	10.7
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

El cuadro muestra las respuestas de los usuarios frente a la pregunta planteada; un 57.1% de usuarios señala que FONCODES eligió el modelo e impuso en la comunidad; Un 17.8% de usuarios señala que FONCODES trajo a la comunidad el modelo y en reunión con los usuarios lo aprobó; un 10.7% de usuarios señala que ellos opinaron sobre modelo, pero no fueron atendidos.

De las respuestas de los usuarios se puede deducir, que el modelo de cocina CARALIA ha sido impuesto por FONCODES a la población usuaria:

“En la elección de la cocina mejorada el usuario no tuvo participación, ya la elección vino de FONCODES Lima con nombre propio”. (Ing. Ronald López Naveda).

“Bueno, cuando nosotros pudimos empezar este proyecto FONCODES ya tenía elegido los modelos, ya estaban decididos que modelos podían utilizarse en sierra y que modelos en selva” (Ing. Clara Ormeño).

Es importante remarcar que, el solo hecho de no haber participado a los usuarios en la elección de las Cocinas Mejoradas, pondría en peligro la sostenibilidad de las cocinas; pues, de experiencias similares se tiene que la población no ofrece mayor cuidado, mantenimiento y conservación, cuando no es algo lo que ellos han requerido (en este caso el modelo); más aún, si esta población no ha recibido un ciclo de capacitaciones para su empoderamiento en el uso, mantenimiento y operación de las cocinas mejoradas.

Se dice que los Gobiernos que no ofrecen espacios de participación con capacidad de decisión a la comunidad en la formulación y gestión de su desarrollo, corren el riesgo de diseñar y ejecutar políticas verticalistas, asistencialistas y paternalistas. Es de advertir que este modo de operar atenta contra la gobernabilidad y responsabilidad de la comunidad para construir su propia historia en forma participativa desde el compromiso y la autogestión.

El malestar lo percibimos de muchos usuarios, los cuales señalan que ellos han solicitado un modelo de cocina de tres hornillas y que tenga horno. La cocina mejorada CARALIA implementada en Huaricolca, tiene dos hornillas y no tiene horno.

Base Normativa del SENCICO para la Certificación:

SENCICO para efectos de la Evaluación y Certificación de las Cocinas Mejoradas cuenta con el respaldo de su base normativa; entre principales documentos facultativos están:

- a) El Reglamento Nacional de Edificaciones (D.S. 011-2006-VIVIENDA)
- b) El Reglamento para la Evaluación y Certificación de Cocinas Mejoradas.
- c) El Reglamento aprobado por el Consejo Directivo Nacional del SENCICO, en su sesión N° 988 del 19 de agosto del 2009

Es en cumplimiento a estas normas, el carácter obligatorio en todo el territorio nacional que cualquier persona natural o jurídica que construya o instale Cocinas Mejoradas en una edificación, obtenga la certificación del SENCICO.

4.2.1.1 Condiciones Técnicas del SENCICO para la Certificación de las Cocinas Mejoradas a Leña.

a) Criterios Técnicos conceptuales en la Certificación de las Cocinas Mejoradas;

- Ambiente: Es el lugar donde se ubica la cocina.
- Biomasa: Es la materia orgánica originada en un proceso biológico, natural o provocado. La materia orgánica más utilizada para la cocción de alimentos en zonas rurales es la leña, la bosta así como el carbón vegetal y mineral.
- Cámara de combustión: Es el espacio de la cocina donde se realiza el proceso de combustión (o quemado de la biomasa).
- Cocina Mejorada: Tipo de cocina construida o instalada en una edificación que cumple tres condiciones:
 - Utiliza biomasa o carbón de piedra para la cocción de alimentos u otros usos.
 - Cumple con las condiciones técnicas establecidas en el numeral 6.
 - Cuenta con el Certificado de Validación emitido por las entidades legalmente acreditadas.
- Elementos de operación de la cocina: Son las piezas y/o accesorios de la cocina para facilitar su utilización (puertas, manijas, asas, etc.).
- Elementos de manipulación de la olla: Son las asas y manijas de la misma.
- Superficie de la cocina: Caras exteriores de la cocina que pueden tener contacto directo con el usuario.

b) Criterios Técnicos para la ubicación de la Cocina Mejorada a Leña

- No construir o instalar la cocina mejorada en el lugar donde duerme la familia.
- Considerar una distancia mínima entre la cocina mejorada y la zona de almacenaje de combustible de 0,50 metros.
- Considerar una altura de la cocina mejorada de 80 cm para una fácil manipulación de las ollas durante la preparación de alimentos.
- Dentro de un ambiente: La cocina mejorada ha sido instalada dentro de un ambiente techado, protegido de la lluvia y de las inclemencias del medio ambiente (viento, sol y humedad principalmente).
- Ventilación: La cocina mejorada está ubicada de tal manera que aprovecha el ingreso de flujo de aire a la altura del ingreso de leña de la cámara de combustión.
- Salida de la chimenea: el área por donde sale la chimenea al exterior, no este obstaculizado por vigas, techos u otros impedimentos.
- Transitabilidad: La cocina mejorada no obstaculiza el libre desplazamiento del usuario en el interior del ambiente de su cocina.
- Iluminación: El ambiente donde se instaló la cocina mejorada esta iluminada.
- La nivelación del piso para la instalación de la Cocina Mejorada a Leña. Aquí se buscó acondicionar un terreno firme para la instalación de la Cocina Mejorada a Leña.

En base a estos criterios técnicos descritos, FONCODES procede a la instalación de las cocinas mejoradas, previamente habiéndoles recomendado a los usuarios sobre la nivelación del piso del lugar donde se instalara la cocina mejorada, asimismo, la limpieza de las paredes negras por causas del hollín. En aras de conocer sobre el cumplimiento de estos aspectos técnicos, nuestro estudio planteo la siguiente pregunta a los usuarios:

¿Antes de instalarle la CM, los Técnicos de FONCODES le hicieron recomendaciones acerca del ambiente de cocina? ¿De la ubicación de la Cocina Mejorada; de las paredes, techo, piso, ventana; reubicación de animales menores?

Cuadro N° 10

¿Antes de instalarle la CM, los Técnicos de FONCODES le hicieron recomendaciones acerca del ambiente de cocina?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Me recomendaron limpiar todo el ambiente de cocina	10	35.7
Me explicaron la ubicación de la cocina para mejor función	09	32.1
Me recomendaron abrir una ventana	01	3.5
Me recomendaron trasladar a otro sitio mis animalitos	08	28.5
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En el cuadro podemos inferir que en las preguntas planteadas, un 35.7% de usuarios señala que le recomendaron limpiar todo el ambiente de cocina; un 32.1% de usuarios señala que le explicaron sobre la ubicación de la cocina para una mejor función; y un 28.5% de usuarios señala que le recomendaron trasladar a otro sitio sus animalitos.

Es preciso indicar que la participación de los usuarios en estas recomendaciones, constituyó uno de los requisitos en los criterios de elegibilidad de usuario (Se verificara el interés y compromiso de las familias usuarias para la implementación e instalación de cocinas mejoradas a leña en cada una de las viviendas), lo cual era verificado por el Residente de obra.

“Nos habló, vanga nivelar su piso, deben también arreglar sus paredes porque está lleno de hollín y así no debe estar la cocina. No criar cuyes, así nos dijeron” (Usuaría Geovana Hurtado Patricio)

“Me dijeron que cuando esté listo y todo limpio la cocina le pintemos le arreglemos de la mejor manera para sentirnos cómodos nosotros mismos” (Usuaría Dora Valenzuela Romero)

En nuestra observación participante percibimos que la mayoría de usuarios en aras de cumplimiento de las recomendaciones efectuadas, solo se limitaron a desocupar el lugar donde sería instalada la cocina mejorada; en ese lugar, muchos de ellos (dada su avanzada edad) con la ayuda de otros usuarios o del operador técnico procedieron a nivelar el piso. Lo mismo ocurrió con el traslado de sus animalitos (cuyes, conejos y otros); si bien es cierto en las áreas rurales existen amplios espacios para su reacomodo, muchos de los usuarios no cuentan con los materiales a disposición (maderas, calaminas), lo que les dificultaba cumplir esa acción.

Nuestro estudio, en aras de conocer, si el equipo técnico de FONCODES, conocían sobre el proceso de instalación de cocinas mejoradas, planteo la siguiente pregunta a los usuarios: ¿Los técnicos de FONCODES demostraron conocimiento al momento de construir e instalar las Cocinas Mejoradas en los usuarios? ¿Hubo algún problema en el proceso de construcción?

Cuadro N° 11

¿Los técnicos de FONCODES demostraron conocimiento al momento de construir e instalar las Cocinas Mejoradas en los usuarios?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Demonstraron conocimiento y experiencia	20	71.4
Conocían, se apoyaron con planos de cocinas	07	25.0
No conocían, mi cocina presenta fallas técnicas	01	3.5
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En el cuadro observamos que el 71.4% de usuarios señala que los técnicos operadores de FONCODES, demostraron conocimiento y experiencia en la instalación de las cocinas mejoradas; mientras que un 25.0% de usuarios, refiere que los operadores técnicos se apoyaban con planos para la instalación de las cocinas mejoradas.

Para SENCICO, así como también para FONCODES, una de las condiciones importantes para la instalación de las cocinas mejoradas a leña, es tener el personal

calificado y capacitado. En ese sentido FONCODES ha buscado capacitar a su personal en aspectos técnicos respecto a las cocinas mejoradas.

c) Condiciones Técnicas mínimas para la Instalación de las Cocinas Mejoradas en Huaricolca.

El Reglamento de Evaluación y Certificación del SENCICO, señala que en la instalación de las Cocinas Mejoradas a Leña, se debe tener en cuenta las tres condiciones básicas para la certificación: Condiciones de seguridad; Consumo Energético y Condiciones para la salud.

1) Condiciones de seguridad.

En la seguridad, la prueba que se realiza es en base al Grado total de seguridad (Artículo 4.4)

Los valores permisibles alcanzan a un Puntaje mínimo 25

La instalación de Cocinas Mejoradas CARALIA en Huaricolca, ha seguido los criterios Técnicos mínimos del SENCICO, de tal manera que estas responden a lo recomendado en seguridad. A este respecto el ingeniero Ronald López Naveda, Supervisor del programa Cocinas Mejorada, nos comenta:

“Considero que las cocinas otorgan garantía, siempre en cuando tengan un correcto uso, mantenimiento y una correcta operación; no he observado que haya peligro, tampoco tengo conocimiento de algún accidente, incidente que podría haberse llevado como consecuencia del uso de estas cocinas mejoradas”.

Si, como estas cocinas tienen planchas de fierro brindan seguridad totalmente al usuario, no hay problemas de que se volteen las ollas, nada de eso (Ing. Clara Ormeño Lévano).

Para el cumplimiento de los criterios de seguridad, el programa Cocinas Mejoradas siguió los siguientes pasos considerados por el SENCICO:

Superficie, bordes y zonas agudas: El número de enganches de un paño al ser frotado sobre la superficie, bordes y zonas agudas de la cocina ha sido máximo de tres.

Determinación de la probabilidad de lanzamiento de combustible ardiente: La sumatoria de las áreas por donde sea posible el pase de combustible ardiente desde la cámara de combustión hacia el exterior de la cocina, ha sido máximo de 250 cm².

Obstáculos a la manipulación, al traslado de ollas y otros: A fin de disminuir el riesgo de choque o atasco de las ollas o utensilios con elementos sobresalientes de la superficie de la cocina, la altura máxima de cualquiera de dichos elementos no ha sobrepasado a 4cm.

Temperatura de la superficie de la cocina: La diferencia entre la temperatura de cualquier punto de la superficie de la cocina (sin contar la chimenea) y la temperatura del ambiente. En cocinas fijas la distancia mínima de la cámara de combustión al suelo será de 10cm.

Temperatura de los elementos de operación de la cocina: La temperatura de los elementos de operación que sean utilizados por el usuario cuando la cocina esté encendida deben alcanzar en elementos de operación metálicos 32 °C y elementos de operación no metálicos 44 °C.

Aislamiento térmico de la chimenea: La diferencia entre la temperatura de la superficie de la chimenea y la temperatura del ambiente no ha excedido los límites indicados en el siguiente cuadro:

Tabla N° 13
Valores máximos de la diferencia de temperatura

VALORES MÁXIMOS DE LA DIFERENCIA DE TEMPERATURA (° C)			
h < 0.90m		h > 0.90m	
Para superficies metálicas:	Para superficies no metálicas:	Para superficies metálicas:	Para superficies no metálicas:
50	58	66	74
h = altura del punto de medición de la temperatura.			

Fuente: SENCICO: Reglamento de Evaluación y Certificación de Cocinas Mejoradas 2013

Niveles de afloramiento de llamas alrededor de la olla: Las llamas no tocan ningún elemento de sujeción o manipulación de la olla; asimismo, las llamas no afloran fuera de la cámara de combustión. Se ha prohibido la utilización de materiales peligrosos para la salud en la construcción de cocinas o de cualquiera de sus partes adosadas.

Instalación de la cámara de combustión. La Cámara de combustión es el espacio en donde se suministra la leña para generar fuego. Su base para insertar la leña es de 30cm en la parte frontal hacia el lugar que inicia la cámara de combustión.

En aras de conocer si las cocinas mejoradas instaladas en los domicilios de los usuarios, prestan seguridad, planteamos la siguiente pregunta a los usuarios: ¿Siente usted seguridad al usar su nueva Cocina Mejorada? ¿Encuentra algún peligro; qué tipo de peligro?

Cuadro N° 12
¿Siente usted seguridad al usar su nueva Cocina Mejorada?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Me siento seguro, no hay peligro alguno	22	78.5
No me siento muy seguro, existe un peligro	06	21.4
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

Del total de usuarios entrevistados, el 78.5% de usuarios respondió que se siente seguro y que no encuentra peligro alguno al usar las nuevas cocinas mejoradas; de otro lado, un 21.4% de usuarios refiere que no se siente muy seguro, que existe algún peligro en el uso de la cocina mejorada.

El tema de seguridad es un requisito que demanda la población usuaria de cocinas mejoradas; respecto a ese 21.4% de usuarios que no se sienten seguros, el motivo de su inseguridad se ciñe a que la base de la cocina que sirve para colocar la leña hacia la cámara de combustión tiene un diámetro de 30 cm; los usuarios señalan que para su cocción alimenticia utilizan leñas o rajados que miden aprox. entre 50 y 60 cm, entonces resulta pequeño ese diámetro de 30 cm, pues, la leña ardiendo tiende a caerse al piso, lo cual pone en riesgo la vida del usuario. A este respecto la usuaria Dora Valenzuela Romero nos explica:

“solo hay una cosa que es peligroso, la mesita es muy pequeña o sea hay un espacio que dejan creo para los rajados no, ahí deberían haber hecho más grandecito, porque cuando ponemos las leñas que son grandecitos se caen, incluso cuando está ardiendo el rajado; eso pone en peligro a mis hijitos, por eso hemos completado esa parte con adobes y así ya no cae la leña, eso no más”.

Otro punto de peligro es la rampa situada al interior de la cámara de combustión (regula el paso de fuego hacia la chimenea); los usuarios indican que es muy bajo, que todo el fuego se pasa hacia la chimenea, generándose ineficiente para la cocina de alimentos; en otras ocasiones se genera un enorme fuego y sale por la cámara de combustión en forma de humo. Frente a ello, los usuarios han colocado un pedazo de teja en la rampa, de manera que regule el paso del fuego., por el momento este hecho les está dando resultados.

2) Consumo Energético.

El consumo energético está más referido a la eficiencia de la cocina. Respecto al Consumo Energético que debe cumplir como requisito mínimo una Cocina Mejorada

para que sea certificada, SENCICO considera dos aspectos importantes: La prueba de ebullición de agua y la medición del tiempo de ebullición:

- a) **La Prueba de ebullición de agua:** SENCICO señala que en la prueba de ebullición de agua, el consumo de leña no debe ser mayor de 600 gramos por 1 litro de agua.

La prueba que se realiza es en base al Consumo específico de combustible (Artículo 4.2)

Los valores permisibles alcanzan a un Máximo 6MJ/litro

- b) **El tiempo máximo de ebullición de agua:** SENCICO señala que el Tiempo máximo de ebullición de 5 litros de agua, debe ser máximo 35 minutos.

La prueba que se realiza es en base al Tiempo máximo de ebullición de 5 litros de agua.

Los valores permisibles alcanzan a un máximo de 35 minutos.

FONCODES acoge estas dos pruebas y los implementa en el programa Cocinas Mejoradas, previamente optimiza las partes de la cocina (construcción del cenicero, cámara de combustión, instalación de la plancha de fierro fundido y la chimenea) para buscar la eficiencia en el consumo energético.

La Construcción del cenicero. El cenicero es el espacio en donde se almacena la ceniza que se genera de la combustión de la leña.

Instalación de la cámara de combustión. La Cámara de combustión es el espacio en donde se suministra la leña para generar fuego. La cámara de combustión tipo rampa ha sido elaborada con 18 ladrillos pandereta de 9x11x23cm y material aislante, disponible a nivel local y regional.

Instalación de la plancha de fierro fundido. La Plancha de fierro fundido es una estructura de dos agujeros que hacen las veces de hornillas, sirve como soporte y otorga seguridad a la cocina, además de aportar estética y durabilidad.

“Hemos buscado que las Cocinas Mejoradas cumplan con las especificaciones técnicas emitidas por SENCICO; a la par de un óptimo funcionamiento que haya una corriente de aire que vaya a la combustión, eso era indispensable para la eficiencia energética, si no tenemos eso, ya no es el óptimo”. (Ing. Clara Ormeño Lévano).

En aras de verificar el cumplimiento de la prueba de ebullición respecto a consumo de leña, planteamos una pregunta a los usuarios, solicitándoles diferenciar el consumo de leña en la preparación de un almuerzo entre la cocina mejorada y la bicharra, la pregunta fue: ¿En cuestiones de consumo? ¿Cuánta leña utilizaba antes la bicharra, para preparar un almuerzo y cuánta leña utiliza ahora la Cocina Mejorada, para preparar ese almuerzo?

Cuadro N° 13

¿En cuestiones de consumo; cuánta leña utilizaba antes con la bicharra para preparar un almuerzo y cuánta leña utiliza ahora la Cocina Mejorada?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
La Cocina Mejorada consume en promedio tres o cuatro rajadas para preparar un almuerzo	10	35.7
La Bicharra consumía en promedio, seis a ocho rajadas para preparar un almuerzo	05	17.8
La Cocina Mejorada consume menos cantidad de leña que la bicharra	10	35.7
La Cocina Mejorada consume mayor cantidad de leña que la bicharra	02	7.1
La Cocina Mejorada y la bicharra consumen igual cantidad de leña	01	7.1
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En la pregunta planteada, un 35.7% de usuarios refiere que la Cocina Mejorada consume en promedio tres o cuatro rajadas para preparar un almuerzo; un 17.8% de usuarios señala que la bicharra consumía en promedio, seis a ocho rajadas para preparar un almuerzo; un 35.7% de usuarios señala que la Cocina Mejorada consume menos leña que la bicharra y un 3.5% señala que ambas cocinas (bicharra – cocina mejorada) consumen igual de leña o rajados.

Es preciso indicar que la eficiencia energética se mide por el consumo de leñas o rajados. En la pregunta planteada existe segmentos de 7.1% y 3.5% (consume

más leña o ambas consumen igual), que si bien es cierto no representan a la mayoría, delatan que el uso de las cocinas mejoradas no es de lo más óptimo. Existen deficiencias de uso y fallas técnicas en la combustión; pero también se debe a cuestiones culturales; pues los usuarios en un afán de querer cocinar más rápido, suelen meter mucha más leña de lo indicado, lo que hace que se genere un embalsamiento en la combustión y se tenga deficiencias técnicas.

Respecto al Tiempo máximo de ebullición que es otro aspecto para la medición del Consumo energético, nuestro estudio en aras de conocer su cumplimiento planteo a los usuarios la siguiente pregunta: ¿En cuestiones de tiempo, con cuál de las cocinas prepara más rápido sus alimentos? ¿Cuánto tiempo dedicaba antes con su bicharra a preparar un almuerzo y ahora, cuánto tiempo dedica a preparar un almuerzo con la Cocina Mejorada?

Cuadro N° 14

¿En cuestiones de tiempo, con cuál de las cocinas prepara más rápido sus alimentos?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
La Cocina Mejorada prepara mas rápido un almuerzo que la bicharra	12	42.8
La CM prepara más rápido un almuerzo (promedio 2 horas a 2 y 1/2)	12	42.8
La bicharra preparaba más lento (un almuerzo promedio 4 horas a 5 horas)	03	10.7
La CM y la bicharra son iguales, en el mismo tiempo preparan un almuerzo	01	3.5
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

El cuadro nos muestra que en la pregunta planteada, un 42.8% de usuarios refieren que la Cocina Mejorada prepara más rápido un almuerzo que la bicharra; otro 42.8% de usuarios señala que la cocina mejorada prepara más rápido un almuerzo (promedio 2 horas a 2 y 1/2); un 10.7% de usuarios indican que la bicharra preparaba más lento (un almuerzo promedio 4 horas a 5 horas).

Como es de observarse, las cocinas mejoradas son más eficientes ante la vista de los usuarios; pese a las fallas técnicas que en algunos casos presenta, son mucho más rápidas que las bicharras; ese es un elemento muy importante también para el proceso de aceptabilidad del producto.

3) Las Condiciones de salud.

Las condiciones de salud, están más referidas a la Contaminación. Respecto a las condiciones técnicas de Salud que debe cumplir como mínimo una Cocina Mejorada para que sea certificada, SENCICO considerada dos aspectos: Concentración máxima de Monóxido de Carbono y la Concentración máxima de Material Particulado:

a) Concentración máxima de Monóxido de Carbono:

La concentración de Monóxido de Carbono (CO) al interior del ambiente donde esté ubicada la cocina durante la combustión, no debe sobrepasar las 30 partes por millón (ppm).

La prueba que se realiza es en base a la Concentración de monóxido de carbono (Artículo 4.1.1)

Los valores permisibles alcanzan a un Máximo 15% del obtenido en prueba similar en cocina a fuego abierto.

b) Concentración máxima de Material Particulado:

La concentración de Material Particulado de 10 micras (PM10), al interior del ambiente donde esté ubicada la cocina, durante la combustión, no debe sobrepasar las 130 partes por millón (ppm).

La prueba que se realiza es en base a la Concentración de material articulado (Artículo 4.1.2)

Los valores permisibles alcanzan a un Máximo 15% del obtenido en prueba similar en cocina a fuego abierto.

Las condiciones de salud, están muy relacionadas a la calidad de servicio que prestan las Cocinas Mejoradas, veamos en esta parte más ampliamente:

4.2.2 CALIDAD DE SERVICIO RECIBIDO

a) Conceptualizando la Calidad de Servicio:

El Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (2001) define a la calidad como la “propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar el valor y el servicio, como la acción y efecto de servir; prestación humana que satisface alguna necesidad social”.

Por otro lado Kotler, P., & Keller, K. (2006 p. 147) señalan que “la Calidad es el conjunto de características y rasgos distintivos de un producto o servicio que influyen en su capacidad de satisfacer necesidades manifiestas o latentes”. Domínguez, (2006: 47) señala que “la calidad se configura como un modelo de gestión y un estilo de dirección implantado en las empresas líderes, así como una manera de ser y de vivir...”

En relación a Servicios, Kotler & Bloom, (1984, p. 147) indican que “un servicio es cualquier actividad o beneficio que una parte puede ofrecer a otra y que es esencialmente intangible y no da como resultado la propiedad de nada. Su producción puede estar, o no, vinculada a un producto físico”. Por otro lado, Grönroos, (2007), enfatiza que “un servicio generalmente se produce en la interacción entre el cliente y los empleados de servicios”.

En el ensamblado de estas dos variables Calidad y Servicio, aparece Barroso (2000) el cual define la “calidad de servicio, como la comparación entre lo que el cliente espera recibir y lo que él percibe que recibe”. Para Grönroos (1988), “calidad de servicio es el resultado de integrar la calidad en tres tipos de dimensiones: calidad técnica (qué se da), calidad funcional (cómo se da) e imagen corporativa. La calidad técnica comprende los aspectos tangibles del servicio, es decir, lo que se le entrega al cliente durante el proceso que comprende el servicio.

b) La Calidad de Servicio desde el FONCODES:

La Resolución de Dirección Ejecutiva N°132-2015-FONCODES/DE señala que FONCODES gestiona inmerso en su política de calidad y la eficacia de su Sistema de Gestión de la Calidad conforme a la Norma Internacional ISO 9001 y en concordancia principalmente al Objetivo Estratégico institucional – OE2: Mejorar la gestión de los servicios del programa con eficiencia, efectividad y calidad en beneficio de los usuarios.

Para el caso específico de las Cocinas Mejoradas, FONCODES asume los lineamientos del Proyecto Energía, Desarrollo y Vida - EnDev/GIZ, el cual señala que “el Sistema de Aseguramiento de la Calidad – SAC, constituye un instrumento de medición de la calidad de las Cocinas Mejoradas; éste proporciona una estructura que permite y facilita el desarrollo de actividades orientadas a asegurar la calidad de las cocinas mejoradas”. El SAC es transversal en todo el ciclo del proyecto.

El SAC entiende que los proyectos como propuestas de cambio, deben buscar reducir la contaminación intradomiciliaria, optimizar el uso de combustible de biomasa, evacuar las emisiones de humo hacia el exterior del ambiente; el SAC entiende también que la nueva Cocina Mejorada debe ofrecer mayores ventajas que la bicharra: reducción del tiempo de cocción de los alimentos, ahorro en el consumo de combustible, mayor higiene y mayor comodidad en la preparación de los alimentos.

El SAC señala también que “los servicios que reciben los ciudadanos no deben sufrir una merma de calidad por el hecho de ser personas en situación de pobreza. Por el contrario, deben tener condiciones que garanticen que los procesos, bienes y servicios, así como la atención al usuario, cuenten con estándares de calidad y protocolos que resulten en la satisfacción de las personas que los utilizan. Esto no solamente posibilitará la mejora en su calidad de vida sino el incremento de oportunidades, contribuyendo a la generación de lazos de confianza entre el Estado y la ciudadanía”.

c) La Calidad de Servicio en las Cocinas Mejoradas:

El SENCICO para el cumplimiento de la Calidad de Servicio en las Cocinas Mejoradas, sitúa tres componentes evaluativos: Reducción de Contaminación Intradomiciliaria; la Optimización del Uso de Combustible y las Ventajas de uso de la Cocina Mejorada.

La Reducción de Contaminación Intradomiciliaria:

La política de Cocinas Mejoradas de FONCODES, busca preservar la salud humana, incidiendo en la erradicación de la presencia de humos y partículas contaminantes y tóxicas al interior de las viviendas; estos humos y partículas junto a la mala ventilación de la vivienda, generaban graves enfermedades nocivas a la persona y su familia. A este respecto, la Ing., Clara Ormeño Lévano, nos comenta:

“... las cero contaminaciones, la eficiencia energética de las cocinas mejoradas, son parte de las certificaciones del SENCICO; nuestro trabajo ha incidido en ello, como una forma de erradicar las enfermedades que se establecían en los domicilios de los usuarios por el uso de sus bicharras”.

La biomasa en fogones tradicionales, supera de 10 a 20 veces su límite recomendado, esto se constituye en un riesgo para la salud humana, pues la presencia de partículas contaminantes y tóxicas al interior de las viviendas, junto a la mala ventilación, generan graves enfermedades; por ello la importancia de la instalación de las cocinas mejoradas con chimeneas que permitan la inducción de aire al interior de la cámara de combustión y evacuar los gases en forma eficaz.

El cambio de las bicharras por las Cocinas Mejoradas ha reducido enormemente la contaminación intradomiciliaria, estas ventajas son porque las cocinas mejoradas, son diseñadas aplicando los principios de energía limpia y material con propiedades, térmica, aislante y duradera.

Las chimeneas juegan un rol muy importante, pues ayudan a evacuar el aire de la combustión hacia la parte exterior y ayudan a vencer el componente vertical de los vientos en sentido opuesto al flujo de gases de combustión.

“El colocado de la chimenea se ha hecho con 3 piezas de alambre N° 8 de 20 cm de longitud, al nivel de la segunda hilera de ladrillos de la cámara de combustión, encima se ha colocado los ladrillos como un puente, para luego continuar asentando los ladrillos en 4 hileras. En uno de los lados laterales de la estructura de la chimenea se ha colocado una puertilla para retirar la ceniza después de la limpieza del tubo de la chimenea. Finalmente se ha sellado el espacio entre la estructura de la base de la chimenea y el tubo con barro y yeso en forma de volcán”. (Ing. Clara Ormeño Lévano).

En aras de conocer las condiciones de salud y la calidad de servicio respecto a la contaminación intradomiciliaria, nuestra investigación planteo a los usuarios la siguiente interrogante: ¿Ahora que usa la Cocina Mejorada, sigue teniendo problemas de salud?

Cuadro N° 15

¿Ahora que usa la Cocina Mejorada, sigue teniendo problemas de salud?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Ya no hay humos tóxicos y no tenemos problemas de salud	27	96.4
Todavía hay un mínimo de humos tóxicos en la cocina	01	3.5
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

De la totalidad de usuarios entrevistados, el 96.4% refiere que ya no tiene problemas de salud, pues ya no hay presencia de humos tóxicos; un 3.5% de usuarios señalan que aún persiste un mínimo de humo en los ambientes de la cocina.

Es preciso indicar que los usuarios identifican al humo y al hollín, como uno de los causantes de las enfermedades que padecían y que ahora con el uso de la cocina mejorada ha desaparecido; sin embargo, todavía un pequeño porcentaje de usuarios refiere que el humo persiste en sus viviendas. Nuestra observación

participante pudo comprobar que efectivamente existe aún humo en viviendas de algunos usuarios; esto principalmente se debe al mal uso de las cocinas mejoradas, y en otras ocasiones, se debe a deficiencias técnicas en su combustión que a la fecha presentan las cocinas mejoradas.

La Optimización del Uso de Combustible

Estimaciones de la FAO, a la tasa actual de explotación, nos dicen que “para el año 2030, las reservas de los bosques del Tercer Mundo estarán totalmente agotadas. En diez años, la escasez de madera para combustible alcanzara cerca de mil millones de metros cúbicos. Casi tres mil millones de personas se verán afectadas por el abastecimiento insuficiente de este recurso vital, y su medio ambiente severamente dañado. Esta reducción en el abastecimiento mundial de madera combustible tiene consecuencias críticas para la gente pobre rural en general y para la mujer en particular, porque es ella la que más se ocupa de la cocina, de la alimentación familiar y la que pasa el mayor tiempo en la cocina”.

“La combustión es una parte importante de la cocina; de ahí que debe tenerse en cuenta que una combustión incompleta representa menos del 10% de la energía perdida en la cocina. Es por esto que mejorar la combustión en la cocina tiene más importancia en el objetivo de la reducción de los problemas de salud a causa del humo que teniendo como objetivo aumentar la eficiencia total de la cocina”.

El tema de biomasa “lejos de ser un problema con soluciones técnicas sencillas, ha mostrado ser un tema muy complejo y con múltiples implicaciones”. Los patrones de uso de los biocombustibles en el sector doméstico son muy heterogéneos, tanto como la cultura, el entorno y las personas que dependen de estos energéticos para cubrir sus necesidades esenciales de cocinado.

Cerca del 60% del combustible consumido en los países en desarrollo es utilizado en la cocina: Fogones, tullpas, bicharras, han sido los utensilios usados para cocinar, estos no solo eran insalubres e inconvenientes, sino también ineficaces en su combustión, de ahí que reemplazarlos por cocinas mejoradas que ahorren combustible, ha sido una buena opción que ayuda significativamente en la lucha

contra la deforestación y los gases del efecto invernadero, mitigando el cambio climático en el país.

Las cocinas mejoradas por su forma de combustión, optimizan el uso de los combustibles; sus hornillas y su cámara de combustión han logrado que miles de familias peruanas del medio rural dejen de inhalar gases nocivos y preparen eficientemente sus alimentos, ahora las familias ahorran más del 50% de la leña con la que tradicionalmente cocinaban “a menos madera quemada, menos emisiones de gases”.

“A las familias usuarias, se les ha recomendado usar leña seca y en trozos pequeños, no usar plástico como combustible porque contamina el ambiente y usar aros reductores cuando la olla sea más pequeña que la hornilla; además se les ha señalado que cuando se utiliza una sola hornilla, tapar la segunda hornilla de la cocina para optimizar el fuego, a través de una olla con agua y así puedan tener agua hervida a disposición de la familia para tomar cuando tengan sed” (Lic. Eduardo del Castillo Molina)

A efectos de conocer la optimización del uso de combustibles o leña, se planteó la siguiente pregunta a los usuarios de cocinas mejoradas: ¿En su opinión, se ha reducido o incrementado la compra de leña? ¿Cuánto es la cantidad de leña que compraba antes? ¿Cuánto de leña compra ahora?

Cuadro N° 16

¿En su opinión, se ha reducido o incrementado la compra de leña?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Antes, para preparar un desayuno, almuerzo y cena, compraba una arroba de leña (15 a 18 rajadas) y me duraba un solo día	08	28.5
Ahora, para preparar mi desayuno, almuerzo y cena, compro una arroba de leña (15 a 18 rajadas) y me dura dos días.	20	71.4
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En el cuadro se puede observar las respuestas de los usuarios, un 71.4% de usuarios señala que en el actual momento, para preparar un desayuno, almuerzo y cena, compran una arroba de leña (15 a 18 rajadas) lo cual les dura en promedio

dos días. Por otro lado, un 28.5% de usuarios señala, antes, para preparar un desayuno, almuerzo y cena, compraba una arroba de leña (15 a 18 rajadas) y le duraba un solo día.

Lo destacable de las respuestas de los usuarios, es que la mayoría de ellos sitúa a las cocinas mejoradas como las que mejor optimizan el uso de combustible; la optimización del combustible no solo debe entenderse también el consumo de leña, si también como aquella tecnología que es más limpia, que produce menor emisión de humo al interior de la vivienda y que ofrece mayor eficiencia energética, lo que repercute en la menor emisión de gases de efecto invernadero. La optimización del consumo de combustible es importante también para la mejora económica de los usuarios; para los que compran combustible es un ahorro en dinero y para los que recogen combustible es un ahorro en tiempo.

Las Ventajas de uso de la Cocina Mejorada.

ADRA PERU en un estudio sobre el uso de las Cocinas Mejoradas, señala que ésta ofrece tres los principales beneficios que se relacionan con la salud, la economía y lo social, así:

En Salud: Las Cocinas Mejoradas reducen en más del 90% la contaminación intra domiciliar; reduce también los problemas respiratorios y oculares; existe menor riesgo de sufrir quemaduras; evita la contaminación al interior de la vivienda con humos tóxicos, ceniza y hollín, reduce los problemas de salud en las mujeres, como dolores a la vejiga y a la columna, facilita las labores domésticas; mejora la higiene de la cocina y sus utensilios y no expulsa el humo al ambiente de la cocina.

El uso de la Cocina Mejorada es más limpio, porque a través de la chimenea, expulsa el monóxido de carbono o humo hacia el exterior del ambiente de la cocina.

En lo Económico: La Cocina Mejorada, optimiza la economía familiar por el uso racional de leña; ahorra en un 40% el material de combustión, reduce el tiempo de cocción de los alimentos, es barata, porque se puede construir con materiales de la zona. La Cocina Mejorada ahorra leña, porque conserva mejor el calor y se realiza

varios procesos de cocción al mismo tiempo; ahorra leña por tener menor espacio de fuga de calor.

En lo Social: Brinda mayor comodidad al momento de preparar los alimentos, conserva mayor tiempo sus utensilios, evita la mala posición y permite cocinar con facilidad e higiene. Es más segura, porque minimiza el riesgo de volcamientos y, por tanto, de quemaduras

A efectos de conocer las ventajas de las cocinas mejoradas, se planteó la siguiente pregunta a los usuarios de cocinas mejoradas: ¿En comparación a la “bicharra que tenía antes, qué ventajas nota en esta nueva Cocina Mejorada? ¿Cuál de las dos cocinas es más eficiente? ¿Más limpio? ¿Más económico?

Cuadro N° 17

¿En comparación a la “bicharra que tenía antes, qué ventajas nota en esta nueva Cocina Mejorada?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
La cocina mejorada es más eficiente, limpio que el anterior	18	64.2
La cocina mejorada es más económico y abrigado	08	28.5
La actual cocina es más cómoda y más segura	02	7.1
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En el cuadro se muestran las ventajas de las cocinas mejoradas que los usuarios sitúan, un 64.2% de usuarios señala que la cocina mejorada es más eficiente y limpio que el anterior (bicharra); un 28.5% señala que la cocina mejorada es más económico y abrigado; y un 7.1% de usuarios, indican que la cocina mejorada es más cómoda y más segura.

Debe indicarse que las preguntas planteadas indirectamente están relacionadas a las ventajas en la salud, lo económico y lo social. Mención especial merece el beneficio en lo cultural: La comida es de mejor sabor, porque las partículas de hollín no caen sobre la comida, el proceso de cocción es más higiénica. Otro aspecto es

que las familias o mujeres ya no están solo agachadas para cocinar, la Cocina Mejorada, le otorga una mejor posición al cocinar, la usuaria se mantiene en una mejor postura. Estas ventajas que se muestran de las Cocinas Mejoradas, se debe a que las cocinas están diseñadas aplicando óptimos principios y materiales con propiedades, térmicas, aislantes y duraderas.

Con estas ventajas, se podría decir que las mujeres ciertamente serían las beneficiadas, porque son ellas, las que más permanecen en la cocina; las ventajas de uso y servicio que se muestran, haría que ellas dispongan de más tiempo para limpiar, dar de comer a sus animales y ayudar en las faenas agrícolas, porque no necesitan estar pendientes del fuego. También las alivia de caminar en busca de leña hasta lugares alejados durante dos o tres horas.

4.2.3 LA ADAPTACION DE LOS USUARIOS A LAS NUEVAS COCINAS

a) Factores conceptuales para la adopción de las cocinas mejoradas

La Agencia GIZ en Perú nos dice que la “adopción de tecnología”, se refiere “al proceso/acto en virtud de la familia usuaria que decide integrar la nueva tecnología en su funcionamiento habitual y poner en práctica métodos de una determinada recomendación técnica, con el fin de elevar su calidad de vida, pudiendo de tal forma aprovechar los beneficios tecnológicos y disfrutar del ciclo de vida, según diseño técnico – haciéndola sostenible”.

Por otro lado, la Agencia GIZ señala que “para el proceso de adaptación, es necesario entender los patrones de uso y las prácticas de cocinado típicas de los usuarios.

“Para el éxito en la transferencia de una tecnología limpia y saludable como las cocinas mejoradas, es fundamental que los proyectos integren desde su diseño estrategias que faciliten el cambio de prácticas y por consiguiente la adopción de la tecnología”.

Desde esta mirada integral, la adopción de una cocina mejorada, no solamente es competencia de la tecnología física; sino también del proceso en la que está inmerso las prácticas sociales. El tema es sociológico como señala la Agencia GIZ, pues constituye la respuesta a una demanda social que busca solucionar problemas que inciden de una u otra forma, en el nivel de vida de la población, en la eficiencia del cumplimiento de las obligaciones rutinarias y aún en el cambio de hábitos y costumbres para adaptarse a nuevas formas de vida favorecidas por el progreso tecnológico.

Joaquín Salas (2002); a este respecto dice, “cuando hablamos de transferencia de tecnología nos referimos no solo a la infraestructura física, sino también, al conocimiento necesario y al saber – cómo (know – how), que permite involucrarla – adoptarla en su ámbito específico, aspecto clave para lograr la sostenibilidad de la tecnología introducida...” “... Los implementadores de proyectos deberían considerar dos tipos de costos: Los costos de adquisición y principalmente los costos para la adopción asociadas a las actividades necesarias para transferir el conocimiento y lograr actitudes de cambio”.

De esto se deduce que para asegurar la adopción de nuevas tecnologías debe tenerse en cuenta que se actuará no solo sobre “sistemas ideales”, sino sobre sociedades reales.

b) Factores que dificultan la adopción de las Cocinas Mejoradas

El ENDEV, nos dice que “la adopción tecnológica de las cocinas mejoradas es un proceso de cambio permanente, también de incertidumbre que requiere de diversos agentes socio-económicos y de la retroalimentación entre ellos. Es un proceso complejo que necesita de diálogo y relaciones articuladas entre las distintas instituciones, las familias usuarias / comunidades y el mercado (proveedores e instaladores)”.

El ENDEV sitúa tres aspectos o limitantes para la adopción de la Cocinas Mejoradas: A nivel de implementadores; a nivel de familias usuarias, y a nivel de la oferta:

A nivel de los Implementadores de Proyectos:

- Dejar de lado aspectos sociales de gran valor como la sensibilización social, para dar paso a la fase a la implementación de la cocina mejorada.
- Considerar a las familias como beneficiarias; y no como usuarias actores co-participes en la adquisición de la cocina mejorada.
- No incorporar métodos con características/lógicas de aprendizaje de la población rural: saberes, aprendizajes demostrativos.
- Diseño de cocinas mejoradas, no acordes a las necesidades de los usuarios (p. ej. mas hornillas uso de ollas grandes preparar la chicha.
- Alianzas estratégicas; la articulación interinstitucional para la sostenibilidad. compartir tareas en el territorio donde se interviene.

A Nivel de las Familias Usuarias – Demanda:

- Las familias son resistentes al cambio; fácilmente se dejan influir por noticias/comentarios que la nueva tecnología no supera a la que uso.
- Inseguridad en la función de la tecnología de la cocina mejorada. Esperan que otra familia la adopte primero.
- Desconocimiento de donde adquirir piezas de repuesto. No saber a dónde acudir en caso que se presentan problemas con la tecnología adquirida.

A Nivel de la Oferta:

- En muchas localidades es insuficiente el número de proveedores locales, capacitados para producir las piezas clave para la sustitución
- Limitaciones de los instaladores y proveedores para transferir y facilitar conocimientos a familias que permiten adoptar la nueva tecnología.

c) Factores Clave que influyen en la adopción de las Cocinas Mejoradas

A nivel de país se han realizado estudios vinculados a la adopción. El estudio realizado por IPSOS Apoyo (2013), por encargo de EnDev/GIZ, incide que una CML certificada es más eficiente que un fogón, pero duplica su eficiencia cuando las familias usuarias han sido capacitadas en el buen uso y mantenimiento.

Gráfico N° 2

Aspectos que involucran la adopción de Cocinas Mejoradas

Usuario	Que requiere	Como se puede ayudar
Sabe usarla	información	Con capacitación
Está satisfecha	Que la cocina le dé ventajas y beneficios respecto a la bicharra	Producto que cubra expectativas de/a usuario/a
Uso regular	Que sepa usarla y tenga disponibilidad de combustible	Con capacitación y soporte post instalación
Tiene la cocina en buen estado	Prácticas de uso y mantenimiento	Reforzamiento de las practicas cara a cara o difusión de mensajes en radio, concursos la cocina más limpia y eficiente.
La repara o tiene la intención	Información de adonde acudir para la compra de partes	Promover en las comunidades el soporte técnico comercial (instaladores y proveedores)

Fuente: Tomado de GIZ/FONOCDES y adaptado por el autor.

En el año 2014, EnDev realizó el estudio sobre factores que intervienen en la adopción de una cocina mejorada, “Los resultados mostraron que la participación de las familias en programas de que refuerzan cambios en sus ambientes de cocinado influyen positivamente en su probabilidad de adoptar una cocina mejorada, 10.5 más veces en comparación a las familias que no participaron. Las probabilidades de adoptar disminuyen en 3 puntos cuando el programa sólo ofrece formación en el buen uso y mantenimiento o arreglo de la cocina y la tecnología, y disminuye en 4 puntos cuando solo se dan las campañas de radio”.

Para conocer si los usuarios logran adaptarse a las nuevas cocinas mejoradas, planteamos a ellos la siguiente pregunta ¿Logra usted acostumbrarse a su nueva Cocina Mejorada? ¿Se acostumbra al tamaño; ancho, altura, a la funcionalidad de la nueva Cocina Mejorada?

Cuadro N° 18

¿Logra usted acostumbrarse a su nueva Cocina Mejorada?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Me acostumbro a esta cocina, no tengo problemas de tamaño, altura	15	53.5
Me acostumbro a mi cocina, es cómodo para cocinar	05	17.8
Me acostumbro a mi cocina, es mas eficiente para cocinar	08	28.5
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En el cuadro se muestran las respuestas a la pregunta planteada, un 53.5% de usuarios afirma estar acostumbrada a la cocina, no tiene problemas con el tamaño y la altura; 28.5% de usuarios señala que se acostumbró por lo eficiente que es para cocinar y un 17.8% refiere que se acostumbró a su cocina, por lo que es cómodo para cocinar.

Las respuestas observables muestran que los usuarios a la fecha en su totalidad se han adaptado a su nueva cocina mejorada. Muchas son las razones; uno de ellos son los beneficios a la salud, los usuarios ya no tienen problemas de enfermedades por los humos tóxicos y el hollín. Se percibe también que la adaptación es por los beneficios económicos; las cocinas mejoradas utilizan menos leña que las “bicharras”, y como tal generan ahorros económicos a los usuarios; finalmente la cocina mejorada es más amigable con el medio ambiente por su eficiencia en el consumo de leña son más eficientes en la cocción. Los hechos descritos de las cocinas mejoradas guardan relación con las recomendaciones que ofrece la OMS, la cual sitúa tres principales beneficios que posibilitarían que los usuarios adopten las nuevas Cocinas Mejoradas a Leña:

Beneficios para la salud:

Las Cocinas Mejoradas reducen dos de los principales contaminantes de humo producido por las cocinas tradicionales, estas se encuentran vinculados a las infecciones respiratorias agudas, IRAs: el monóxido de carbono (CO) y el material particulado. A este respecto, el Banco Mundial publicó un informe que menciona que “sustituyendo los fogones por cocinas mejoradas en el hogar y usada apropiadamente con el mantenimiento adecuado, promueve la buena salud de las familias, mejora su entorno inmediato y previene el bajo peso de los/las recién nacidos/as, debido a que la madre no está expuesta al humo. Se previene dolores de la espalda, al asumir las mujeres una correcta posición, debido al diseño de la cocina. El ambiente es más limpio, seguro y saludable para toda la familia, debido a que el humo sale por la chimenea.

Beneficios para el medio ambiente

La cocina mejorada es más amigable con el medio ambiente. Con el uso adecuado se consigue un 50% de eficiencia en el consumo de leña. En las cocinas tradicionales el consumo promedio de leña es de 10 kg por día, mientras que las cocinas mejoradas consumen 5 kg por día.

El MINAM señala que “la cocina mejorada reduce en un 60% la emisión del CO₂. Cabe resaltar que es el hollín negro, producido por la combustión de la biomasa, el causante de la emisión de CO₂”.

Beneficios para la economía familiar:

Al utilizar la tecnología limpia, existe un beneficio económico. Existe un ahorro, el dinero que se ahorran al utilizar la cocina mejorada está destinado a otros gastos familiares para mejorar su calidad de vida, como compra de víveres, compra de útiles escolares entre otros usos. Un beneficio adicional, es que al reducirse el tiempo que las mujeres se dedican a cocinar, particularmente las usuarias, ganan tiempo extra para realizar otras actividades económicas

A modo de síntesis señalamos lo siguiente:

Forma en que la Certificación de las Cocinas Mejoradas a Leña garantiza a los usuarios rurales una mejor Calidad de Servicio

En el Perú, el SENCICO es el responsable de la evaluación y certificación técnica de las cocinas mejoradas, SENCICO mediante su Reglamento de Evaluación y Certificación señala que las Cocinas Mejoradas a Leña, deben tener en cuenta tres condiciones básicas para la certificación: Condiciones de seguridad; Consumo Energético y Condiciones para la salud. De otro lado, SENCICO remarca que una condición importante para la instalación de las cocinas mejoradas a leña, es tener el personal calificado y capacitado. FONCODES en ese sentido ha capacitado a su personal en aspecto técnicos de instalación de cocinas mejoradas, este hecho ha sido corroborado en las entrevista a los usuarios, que en gran mayoría señala que

los técnicos operadores de FONCODES, demostraron conocimiento y experiencia en la instalación de las cocinas mejoradas.

La mayoría de usuarios de cocinas mejoradas refiere que el cambio de las bicharras por las cocinas mejoradas ofrece tres principales beneficios relacionados con la salud, la economía y lo social. En Salud, las cocinas mejoradas reducen la contaminación intradomiciliaria; reduce los problemas respiratorios y oculares; evita la contaminación al interior de la vivienda con humos tóxicos, ceniza y hollín; En lo Económico, la Cocina Mejorada, optimiza la economía familiar por el uso racional de leña; reduce el tiempo de cocción de los alimentos; En lo Social, brinda mayor comodidad al momento de preparar los alimentos, conserva mayor tiempo sus utensilios, evita la mala posición y permite cocinar con facilidad e higiene. Mención especial merece el beneficio en lo cultural: La comida es de mejor sabor, porque las partículas de hollín no caen sobre la comida.

LINEAMIENTO 3

4.3 FORMA EN QUE LA IMPLEMENTACIÓN DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA, PERMITE A LA POBLACIÓN USUARIA OBTENER MEJORES CONDICIONES DE VIDA

Abordar las condiciones o modos de vida de las áreas rurales de nuestro país, es imbuirse en un análisis de la pobreza desde una perspectiva multidimensional. Significa hacer un análisis al nivel de desarrollo económico alcanzado por las familias, traducido esto en la mayor o menor accesibilidad a los recursos básicos: condiciones de alimentación, habitación saneamiento, transporte y medio ambiente, etc. Visto así, las condiciones de vida, responden más a las condiciones materiales de subsistencia, mientras que los estilos de vida, son referidos a las formas sociales y culturalmente determinados de vida.

En el tiempo, las Condiciones de vida han permanecido ligadas a la Calidad de vida; las Condiciones de vida se han abocado a la medición del nivel de desarrollo y a la

mayor o menor accesibilidad a los recursos básicos económicos alcanzado por la población (alimentación, habitación, saneamiento, transporte, medio ambiente, etc); mientras que la Calidad de vida, con todos sus componentes han permitido el desarrollo de salud física y mental de los seres humanos de una comunidad. La Calidad de vida es la resultante funcional del estado conjunto de las condiciones de vida biológica, socio-cultural y psicológica de los individuos.

Con estas premisas damos a conocer los hallazgos basados en la revisión documental y las entrevistas a usuarios sobre mejoramiento de las condiciones de vida:

4.3.1 MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES DE VIDA DE LA POBLACIÓN USUARIA

Un artículo del Instituto Peruano de Economía – IPE (2015) nos señala que “la región Junín cuenta con el 19,5% de la población en condición de pobreza; el 2,2% está en situación pobreza extrema. La incidencia de pobreza en las zonas rurales de las provincias de Tarma, Chupaca y Jauja es de 30% a 50%.

Si bien es cierto, se ha mejorado las condiciones de vida y de pobreza en promedio desde el año 2005 (56%) al 2013 (19,5%), aún se mantiene un grueso de la población en condiciones de pobreza y extrema pobreza, sobre todo en las áreas rurales de la región Junín, los cuales permanecen carentes de sus necesidades básicas como agua, desagüe, condiciones adecuadas de infraestructura – vivienda, acceso a educación y condiciones medioambientales.

Tal es el caso de la población usuaria del programa de Cocinas Mejoradas de Huaricolca, población que aún mantiene una precaria condición de vida, como producto de las políticas sociales; materiales y no materiales, objetivas y subjetivas, individuales y colectivas. “Los factores materiales denotan el limitado acceso a la salud, educación y los recursos e ingresos; los factores subjetivos sitúan el acceso a servicios como características del hogar, vecindario/comunidad; esto tiene que ver

también con la integración familiar, los amigos, las redes sociales”, como condiciones de vida.

El Plan de Desarrollo Concertado del distrito de Huaricolca, nos da a conocer puntos esenciales en las condiciones de vida de su población, abordando para ello, el tema de salud, salubridad y vivienda. En lo que respecta el acceso a la salud y la salubridad, el Plan nos señala que en este distrito “es limitado por tres razones: por el número de establecimientos de salud, por la cantidad de profesionales y técnicos, y la forma de cómo se brinda los servicios”. Esta deficiente cobertura de servicios, trae como consecuencias diversas enfermedades a la salud: infecciones respiratorias agudas (IRA), enfermedades diarreicas agudas; enfermedades bucales, enfermedades de la piel, infecciones urinarias, infecciones gastrointestinales. Caso especial merece la desnutrición en niños menores de 5 años por la deficiente alimentación y nutrición de la madre gestante.

La salubridad es otro tema de vivienda, la infraestructura y los servicios básicos; en Huaricolca solo el 10% de las familias cuentan con Red pública de agua dentro de sus viviendas; el 62.5% no cuenta con un sistema de desagüe adecuado, lo que les obliga a hacer uso de las letrinas; en relación al fluido eléctrico, el 26% no cuenta con este servicio. Estos datos se dan más en las áreas rurales de Huaricolca.

Por otro lado, respecto a las condiciones de vivienda e infraestructura, las familias del distrito de Huaricolca viven en su mayoría en casas rústicas construidos de material local (adobe y tapia); estas infraestructuras datan de años y a la actualidad presentan diversos problemas (goteras, humedades y otros). Las condiciones de vivienda también comprenden los entornos o la parte medioambiental, en la cual se sitúan los diversos problemas de su medio, como la contaminación. Estos hechos si bien describen las condiciones de vida del usuario Huaricolquino, también describe sus modos de vida; Amartya Sen (1997: 112): a este respecto señalaba “Es posible concebir el modo de vida conseguido por una persona como una combinación de «realizaciones» o bien de «haceres y estares»”, refiriéndose a las actividades que cada uno consigue y el tipo de existencia que logra llevar.

Para fines de nuestro estudio, tres son los factores que más traslucen para determinar las condiciones de vida del usuario de Huaricolca; el factor de acceso y tenencia de salud y salubridad, las condiciones adecuadas de infraestructura – vivienda, y las condiciones medioambientales.

a) INFRAESTRUCTURA ADECUADA Y MEJORADA

Hablar de infraestructura implica hacer un análisis a la vivienda, así como también a los servicios básicos de saneamiento; agua, desagüe, electricidad, caminos rurales, etc, implica ver, como estos inciden bien o mal, en las condiciones de vida de los usuarios.

“Una infraestructura adecuada y mejorada con acondicionamiento, ventilación e iluminación de su interior, permitirá una buena salud de sus habitantes; una infraestructura adecuada y que conserve el calor que sus habitantes necesitan, será importante como espacio para la reunión e integración familiar y contribuirá en el desarrollo y sano crecimiento de sus habitantes; eso es calidad de vida”.

La Vivienda:

La OPS (2006) nos indica que “las condiciones de la vivienda son reconocidas como una de las principales determinantes sociales de la salud humana. La vivienda es el espacio físico donde día a día el hombre transcurre la mayor parte de su vida; este espacio, por sus características y especificaciones, debe brindar las condiciones para las prácticas de vida”.

Nuestra observación participante, nos permite hacer una caracterización suscita de la vivienda del usuario. Huaricolca es un distrito geográficamente asentado en las partes altas de la provincia de Tarma, sobre terrenos secos, semiestables. En estas partes se ubican las viviendas de su población que por el mismo hecho de ser de adobe o tapia no son nada seguras; si bien es cierto, esta construcción de material local constituye parte de la tradición cultural, es a la vez una debilidad frente a cuestiones sísmicas por el material empleado; de otro lado, el tener sus paredes sin

el empastado y con agrietaciones, son propensos para la proliferación de vectores como ratas, pulgas, garrapatas y otros que transmiten enfermedades.

El material del techo de las viviendas en la gran mayoría, es de tejas, mientras que un porcentaje menor es de planchas de calaminas. El suelo es de tierra, esta se encuentra afirmado y duro quizás por la frecuencia de las pisadas que le hace el usuario en su vida cotidiana; son contadísimas las viviendas donde se observa pisos de concreto. El acabado interior y exterior de la mayoría de viviendas, es con cemento blanco o comúnmente llamado yeso; la población usa más este material porque es más económico y en el supuesto que es un material abrigador, pero a la vez más fácil de dañarse.

Como es de suponerse, las calorías producidas al cuerpo humano por estas viviendas es mínimo; los niños alcanzan solamente para mantener la temperatura de sus propios cuerpos, en lugar de contribuir a su desarrollo y sano crecimiento.

El ambiente de Cocina en la vivienda

Una de las características de los ambientes de cocinas del usuario en Huaricolca, ha sido lo negro de sus paredes y techo, la presencia de humo y la falta de ventilación e iluminación. El comentario de la usuaria Guillerma Barrios Cabezas, nos ayuda a describir el ambiente de cocina:

“Mi cocinita era de tapea, tenía techo de tejas, las paredes estaban estucadas, pero sin pintar, todo se había negreado por el humo”.

“... siempre estaba llenaba de humo, tenía chiquita ventana, pero mucho no salía el humo, por eso negro estaban las paredes, así era, el techo también; ahí criaba animalitos, se venían porque era calentito, les gustaba” (Geovana Hurtado Patricio).

La OPS/OMS (2010) señala que “Las cocinas andinas son pequeñas habitaciones, casi sin ventanas y con las paredes y techos tan negros que, inclusive, no permiten ver lo que está cocinando en la olla”.

En Huaricolca, todavía se puede encontrar ambientes de vivienda cuyas condiciones de uso es deficiente y predisponen a muchas enfermedades, estas carecen de salubridad, limpieza y orden; muchas veces una misma habitación sirve de cocina, comedor, dormitorio, y en otras ocasiones, el ambiente de cocina esta contiguo a las habitaciones de dormir y del sanitario. En aras de corroborar estos datos, nuestro estudio planteo la siguiente interrogante a los usuarios del programa Cocinas Mejoradas: ¿Cuénteme, cómo estaba su ambiente de cocina, antes de que se instale la nueva Cocina Mejorada? ¿Cómo estaba el piso, las paredes, el techo; tenía ventilación; el ambiente de cocina era compartido con animales: cuy, conejo, gallina?

Cuadro N° 19

¿Cuénteme, cómo estaba su ambiente de cocina, antes de que se instale la nueva Cocina Mejorada?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Cocina con paredes y techo negreados con hollín, con ventanas	05	17.8
Cocina con paredes y techo negreados con hollín, sin ventanas	11	39.2
Cocinas que criaban animales: cuyes, conejos, gallinas.	11	39.2
Cocina que no criaban animales	01	3.5
No sabe/no opina	00	0.0
TOTAL	28	100
Cocina de tapia; piso de tierra, techo con tejas y calamina.	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

De los usuarios entrevistados, un 39.2% señala que su cocina estaba con paredes y techo negreados por el hollín, y no tenía ventanas; igual un 39.2% señalo que en los ambientes de cocina tenían cuy, conejo, gallinas.

En las respuestas de los usuarios se reflejan las condiciones en que se encontraban los ambientes de cocina; estos eran focos de enfermedades diversas, lo que ciertamente determinaban la salud de los usuarios y sus familias. Es hecho tiene relación con los que señala la OMS/OPS, (2000), “las enfermedades de las viviendas rurales, están relacionadas a procesos de multicausalidad; como las patologías que se relacionan a las respiratorias agudas y crónicas, por el hacinamiento, ventilación inadecuada, etc; las del tipo digestivo; relacionadas con la falta de acceso a agua potable o el consumo en condiciones inadecuadas; así

también el desagüe, que genera condiciones para una morbimortalidad elevada principalmente en el sector infantil”.

La intervención del programa Cocinas Mejoradas en la población usuaria de Huaricolca relativamente viene significando un cambio en sus condiciones de vida de los usuarios. Se observa principalmente mayor orden, limpieza y ventilación en la cocina; así nos da a conocer la usuaria Gloria Baldeon Romero:

“nosotros mismo estamos pintando lo que estaba negreado, eso con lo que tenemos, nadie nos apoya en mejorar, FONCODES solo ha puesto la cocina, nada más”. “Si poquito lo estamos mejorando con lo que cobramos a veces ya acomodamos con este que nos dan de Pensión 65 con eso, un poco ya estamos arreglando un lugarcito para mis animalitos”. (Guillerma Barrios Cabezas)

“Nosotros no tenemos ingresos, en el caso de mi esposo hace trabajitos, de ahí siempre saca una parte para hacerlo pero poco a poco, es como decir haces un espacio, lo vas haciendo en otra fecha, lo vas haciendo, así poco a poco (Luz Magiño Huamán)

Los usuarios atribuyen que un factor limitante para mejorar sus condiciones de vida, es la carencia de recursos económicos, y que para este proceso de mejoría no tienen el apoyo de ninguna institución; FONCODES fue un artifice para la instalación de las Cocinas Mejoradas y ahí quedo. Sea como fuere, el ímpetu, las ganas de querer cambiar y mejorar sus condiciones de vida, hace que los usuarios generen sus estrategias para el cambio, y ese es un hilo para la mejora de vida. El mejoramiento de las condiciones de la cocina no es una actividad prioritaria para las familias y especialmente para el hombre, ya que la actividad de la cocina está asociada al trabajo de la mujer, la cual sigue sin valorarse adecuadamente; a pesar de que la mayoría de las familias considera que el humo es un problema.

A este respecto, Héctor Béjar (2013) nos dice que “Los programas de desarrollo centrados en la mejoría de la vida doméstica, parten de la hipótesis de que cuando una familia campesina mejora su fogón, no solo reduce la contaminación en el ambiente externo y en el interior de su hogar; sino que al tener una cocina limpia

puede pintar las paredes aunque sea con cal. Eso genera una nueva realidad inmediata.

Béjar, también nos dice que “al descubrir que pueden mejorar sus condiciones de vida en el hogar, las familias campesinas comprenden que pueden mejorar también su producción. De este modo, se genera un efecto mental en los campesinos, quienes aprenden en la práctica que pueden transformar su realidad comenzando por lo más inmediato, la vivienda, de ahí pasan a transformar el lugar de trabajo, de donde pueden recibir un mejor sustento para tener más ingresos”. A fin de conocer los cambios que se viene dando en los ambientes de cocina, nuestra investigación planteo la siguiente pregunta: ¿En los últimos meses, ha estado usted mejorando su ambiente de cocina? ¿Con que recursos logra mejorar?

Cuadro N° 20

¿En los últimos meses, ha estado usted mejorando su ambiente de cocina?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
No he mejorado mucho; no he tenido apoyo de nadie	14	50.0
Busco mejorar algo con mis propios recursos	12	42.8
Con apoyo de mis hijos he mejorado algo	02	7.1
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

Las respuestas a la pregunta planteada indican que el 50% de usuarios, no ha hecho mejoras en su ambiente de cocina, la razón se atribuye a que no ha tenido apoyo de nadie, ni de ninguna institución; el 42.8% señala que ha mejorado en algo su ambiente de cocina con sus propios recursos (limpieza de paredes, techos, nivelación de piso, orden, limpieza).

Para corroborar la pregunta arriba planteada sobre mejoras en el ambiente de cocina del usuario, nuestro estudio planteo la siguiente pregunta: ¿Actualmente, qué cambios sustanciales se puede observar en su ambiente de cocina? ¿Limpieza, orden, ventilación; reubicación de animales menores; cuyes, gallinas, conejos?

Cuadro N° 21

¿Actualmente, qué cambios sustanciales se puede observar en su ambiente de cocina?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
He mejorado el piso	02	7.1
He reubicado mis animalitos	08	28.5
He limpiado las paredes negras	06	21.4
He mejorado el ambiente de mi cocina pintándolo	03	10.7
He arreglado el techo, lo puse calamina transparente	02	7.1
He aperturado una ventana para mayor ventilacion	01	3.5
No he arreglado nada hasta el momento	06	21.4
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

El cuadro muestra a un 28.5% de usuarios señalan que como cambio sustancial en la cocina, han reubicado sus animalitos (cuy, conejo o gallina) a otros lugares; un 21.4% señala que ha limpiado sus paredes negras; otros porcentajes menores señalan que han mejorado el piso, ha pintado su ambiente de cocina, ha puesto más luz a su techo y ha abierto ventana para mayor ventilación.

La gran mayoría de usuarios entrevistados resalta que algo ha mejorado en su ambiente de cocina; limpieza de paredes negras, reubicación de sus cuyes, conejos, etc. Lo preocupante de esto es que un 21.4 de usuarios, señala no haber realizado cambio alguno, lo que se puede corroborar en nuestra observación participante; sus condiciones siguen iguales de deprimentes a como inicio el proyecto, lo peor del caso es que no existen esperanzas de mejoría. Este hecho se debe a dos razones fundamentales: carencia económica que implica adquisición de materiales para la mejoría de su ambiente de cocina, y otra es la edad avanzada de los usuarios; muchos de ellos superan los 65 a 70 años, lo lamentable de esto es que viven solos.

Debemos enfatizar que, si se quiere cambiar las condiciones de estas familias, se requiere mayor apoyo de las instituciones públicas y privadas; Una forma de incentivar el cambio en los ambientes de cocina, sería a través del impulso de concursos entre hogares que hayan implementado prácticas saludables y hayan mejorado sus ambientes de cocina y sus viviendas.

Los servicios de saneamiento básico:

El agua en la vivienda

El agua es uno de los elementos más esenciales del hombre; esta tiene una estrecha relación con la vida humana por su utilidad directa y por ser un elemento primordial para la conservación del ecosistema. A lo largo de la historia de la humanidad, el progreso ha dependido de agua limpia y de la capacidad de las sociedades para aprovechar el potencial como recurso productivo. El agua ha condicionado todos los aspectos del desarrollo.

El agua ha sido y es también un agente básico de la salud o enfermedad, especialmente cuando el agua que se consume no es segura o de buena calidad. En el distrito de Huaricolca solo el 10% de las familias cuentan con Red pública de agua dentro de sus viviendas; el agua que usan no es de buena calidad, pues muchas veces vienen con partículas coliformes y residuos fecales; Un estudio realizado por Rojas & Valencia (1999: 3), por encargo del PAS Banco Mundial a 92 comunidades rurales de cinco regiones, incluida Junín, nos ayuda a comprender sobre calidad de agua; el estudio concluye que “sólo el 37.5% de los sistemas visitados realiza la cloración del agua y a pesar de ello se encontraron coliformes termotolerantes en muestras tomadas en sus componentes, habiéndose verificado un gran deterioro en la calidad del agua, ya que la presencia de coliformes de un 12% en las redes de distribución se eleva a un 67% en el nivel intradomiciliaria. Asimismo se encontró que el 63% de los sistemas presentó un alto riesgo sanitario en cuanto a la infraestructura y el manejo intradomiciliaria del agua”

A nivel local, un estudio de la Dirección Regional de Salud (Diresa-Junín 2015), sobre educación sanitaria en la provincia de Tarma, informa que “aparte de mostrar el agua sustancias contaminantes y bacterias, lo más grave es encontrar presencia de arsénico (sustancia cancerígena) en el agua que llega a las viviendas de los distintos distritos de Tarma”.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las enfermedades relacionadas con la falta de agua potable de calidad, “son las responsables de las causas principales de muertes en el mundo y de las principales enfermedades: mortalidad infantil por enfermedades diarreicas agudas (EDA); enfermedades de transmisión fecal – oral; inasistencia a las escuelas debido a las EDA o al cumplimiento de la tarea de acarreo de agua; pérdida de horas – hombre laborales y disminución de la productividad por enfermedades vinculadas a la carencia de servicios de agua y saneamiento..”.

El acceso a agua segura:

El acceso a agua segura en Huaricolca es nulo; pese a la desinfección de gérmenes, sustancias tóxicas, clorificación y potabilización; el agua solo sirve para lavar alimentos, cocinar, hacer infusiones, mas no para beber o lavarse los dientes. La JASS, que es una entidad que administra el agua en Huaricolca, hace esfuerzos por la desinfección y cloración del líquido y así entregar a su población el agua potabilizada. Aquí el cloro es fundamental en la desinfección en el entendido que dicho insumo aporta múltiples beneficios a la salud de las personas; pero también puede originar riesgos, como cuando se combina el cloro con algunos constituyentes de la materia orgánica (ácidos húmicos y fúlvicos) lo que genera subproductos tóxicos, que resultan cancerígenos para el ser humano.

Disposición sanitaria de excretas en la vivienda:

Son contadísimas las informaciones respecto al tratamiento de residuos sólidos en el nivel rural, pues, en muchas localidades al igual que Huaricolca, el servicio o sistemas de disposición de excretas (baños) son prácticamente inexistentes. Muchas personas aún continúan haciendo sus necesidades en letrinas, silos o lugares cerca de sus casas o chacras generando focos de contaminación.

La falta de baños en las viviendas de la población de Huaricolca, se debe principalmente por la falta de una red de desagüe. A este respecto, la usuaria Otilia Limaylla Limaylla Rosario, refiere:

“No tenemos desagüe, sufrimos mucho por eso; agua también tenemos por horas no más, nos llega a las 7 de la mañana unas horas y se va, hasta el día siguiente, así no más tenemos por horas. No tenemos todo el día, no”.

La Dirección Regional de Salud (Diresa-Junín 2015) a este respecto dice: “Una mala disposición de excretas representa un riesgo de contraer enfermedades e infecciones parasitarias; áscaris lumbricoides, oxiuros y otras. Las enfermedades diarreicas agudas como el cólera, las infecciones gastrointestinales, amebiasis y disentería.

El entorno de la vivienda rural:

En Huaricolca, muchas de las viviendas construidas no han sido regidas por los principios de la planificación física ni el alineamiento urbanístico; las viviendas en su mayoría se pronuncian técnicamente desalineadas; esta ausencia de técnicas, no permite una evacuación sanitaria apropiada de los albañales domésticos, ni el drenaje para las lluvias.

Héctor Béjar (2013) nos dice “el ornato interior y exterior de las viviendas es un elemento que cada vez se usa más como mecanismo de mejora de la autoestima de las poblaciones que participan en programas de desarrollo. Es una actividad que desencadena un proceso de autoconciencia de la posibilidad de mejoras de las condiciones productivas.

Su entorno puede resultar perturbado por materia en descomposición, aglomeración de residuos domésticos, olores, proliferación de insectos y otros vectores que pueden constituirse en reservorios y transmisores de enfermedades.

b) CUIDADO DE LA SALUD DE LOS USUARIOS DE DERECHO

La OPS (2006) señala que “La salud es un derecho humano fundamental que se define como un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente por la ausencia de enfermedad, sino por las condiciones de su desarrollo.

El artículo 25 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos consagra el derecho a la salud en los siguientes términos, “Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, vejez u otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad”.

En el plano local, Huaricolca tiene muchas experiencias de vida rural, una es la dificultad para tener acceso a los derechos humanos. En el PDC de Huaricolca, se establece que la problemática de salud, se debe a tres aspectos importantes: las condiciones de salud de la población, los servicios con que se cuentan y la forma como se brinda el servicio. En las condiciones de salud, se nota que la población permanece expuesta a muchas enfermedades: infecciones respiratorias agudas (IRA); enfermedades diarreicas agudas, desnutrición por la deficiente alimentación y nutrición de la madre gestante y el niño. Respecto a los servicios de salud, están el déficit de profesionales y técnicos para la atención, así como el limitado equipamiento y dotación de medicinas que ponen en riesgo la vida de las personas.

En este mismo sentido se sitúa la falta de establecimientos de salud. Estos hechos ponen el derecho a la salud como no accesible para el poblador de Huaricolca. A este respecto, en aras de conocer los posibles problemas de salud de la población usuaria, planteamos la siguiente pregunta: ¿Ha tenido usted o su familia problemas de salud por el uso de la bicharra que utilizaba antes? ¿Qué tipo de problemas o enfermedades tenía?

Cuadro N° 22

¿Ha tenido usted o su familia problemas de salud por el uso de la bicharra que utilizaba antes?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Hemos tenido problemas respiratorios	09	32.1
Hemos tenido problemas de columna	03	10.7
Hemos tenido problemas visuales	12	42.8
He tenido problemas pulmonares	03	10.7
No hemos tenido problemas de salud	01	3.5
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

El cuadro muestra que el 42.8% de usuarios refiere que si ha tenido problemas visuales de salud; el 32.1% refiere que tuvo problemas respiratorios, y otros 10.7% refiere que tuvo problemas de columna y pulmonares.

En Huaricolca al igual que muchos otros distritos, la salud como un derecho humano fundamental, ha permanecido en el tiempo postergado; las causas son los niveles de pobreza y exclusión, la discriminación, el desempleo, la deficiente educación; el limitado acceso a servicios: agua, desagüe, vivienda y dentro de ello, la cocina. Este hecho, no contrasta con lo señalado en la Constitución de la Organización Mundial de la Salud (2007) el cual establece que “el goce del grado máximo de salud que se pueda lograr es uno de los derechos fundamentales de todo ser humano, sin distinción de raza, religión, ideología política o condición económica o social.” La salud es uno de los primeros derechos fundamentales de las personas, el Estado tiene la obligación de garantizarlo así.

En Huaricolca las enfermedades (visuales y respiratorias) han sido causadas por el uso constante de la “bicharra” que les ha servido para la cocción de sus alimentos; al no tener otra alternativa de uso, la población recurría a las bicharras y con ello, exponía su salud. Un estudio de la OPS (2006) refiere que las enfermedades en las áreas rurales, tienen origen de multicausalidad, como las “patologías” que se relacionan más con la vivienda rural: respiratorias agudas y crónicas por el hacinamiento y ventilación inadecuada y por el uso constante y sostenido de las cocinas tradicionales “bicharra”, estas tienen efectos adversos para la salud, principalmente en mujeres y niños de familias que día a día permanecen más en la cocina.

En aras de conocer si los problemas de salud continúan ahora con las Cocinas Mejoradas, planteamos una segunda pregunta: ¿Ahora que usa la Cocina Mejorada, sigue teniendo problemas de salud? ¿Sigue habiendo en su cocina humos tóxicos: ceniza-hollín? ¿Sigue teniendo problemas respiratorios, vista, pulmonares, columna, otros?

Cuadro N° 23

¿Ahora que usa la Cocina Mejorada, sigue teniendo problemas de salud?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Ya no hay humos tóxicos y no tenemos problemas de salud	27	96.4
Todavía hay un mínimo de humos tóxicos en la cocina	01	3.5
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

Frente a la pregunta planteada, un 96.4% de los usuarios señala que ya no tiene problemas de salud, ya no existe los humos tóxicos en los ambientes de la cocina; por otro lado, un mínimo de usuarios 3.5% señalan que aún persisten los humos tóxicos en los ambientes de cocina.

Es preciso indicar que de los usuarios consultados, la gran mayoría atribuye a los humos de las cocinas, como causante de los problemas o enfermedades; este mismo segmento de usuarios en la consulta planteada afirma que con la instalación de la cocinas mejoradas ha desaparecido el humo y como tal las enfermedades.

Finalmente en aras de conocer si las cocinas generan condiciones saludables a la familia de los usuarios, les planteamos la siguiente consulta: ¿La Cocina Mejorada, le permite tener una familia más saludable? ¿Por qué razones; existen condiciones más favorables para el desarrollo?

Cuadro N° 24

¿La Cocina Mejorada, le permite tener una familia más saludable?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Si, ahora tenemos un ambiente mas sano	14	50.0
Si, ahora tenemos un ambiente mas abrigadito	03	10.7
Si, ahora tenemos un ambiente mas ordenado y limpio	07	25.0
Si, ahora tenemos un ambiente donde reímos, conversamos, hacemos tareas	04	14.2
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

El cuadro muestra que en la pregunta planteada, el 50% de usuarios considera que con la instalación de las cocinas mejoradas, tienen un ambiente más sano; un 25% señala que tienen un ambiente más ordenado y limpio, y un 14.2% refiere que ahora tienen un ambiente donde se puede reír, conversar y hacer tareas.

Es preciso indicar que si bien es cierto, la presencia de las Cocinas Mejoradas en el ambiente de cocina del usuario, mitiga en gran parte los problemas derivados del humo, persisten otros problemas mayores como los generados por la falta de servicios básicos y la falta de alimentación, producto de sus condiciones económicas de pobreza de los usuarios; frente a ello, urge políticas de Estado que contribuyan en brindar mejores condiciones de vida, especialmente a estas poblaciones rurales, y de esa manera resarcir sus derechos de salud como personas.

c) CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

En el mundo actualmente se vive una crisis global de la leña. Las cifras de deforestación son alarmantes, los bosques del mundo están desapareciendo rápidamente sabiendo que los países más pobres dependen fuertemente de la madera como fuente primaria de energía y de combustible insustituible y continuará siendo irremplazable por mucho tiempo.

Los esfuerzos de reforestación no han ido a la par del gasto que las poblaciones han hecho respecto a las maderas; las instituciones encargadas de reforestación y mitigación del consumo maderable, no han podido cumplir sus objetivos para la que fueron creadas. Respecto a consumos maderables, un estudio de la WEC/FAO (2000), nos indica que “el consumo de los combustibles leñosos en los países subdesarrollados es del 15%; en las áreas tropicales alcanza el 26%, y en las no-tropicales el 6%; lo que se estimaría que casi la mitad de la población del mundo, utiliza la leña para cocinar sus alimentos. Esta acción agrede en gran medida la poca población boscosa que poseen las cuencas hidrográficas, trayendo como consecuencia una marcada deforestación y evidentemente cambios en los factores climáticos así como una acelerada erosión de los suelos”.

Se dice que la deforestación es el producto de la interacción de numerosas fuerzas ecológicas, sociales, económicas, culturales y políticas en una región dada, destaca

en esto, las fuerzas económicas por la presión que ejerce hacia el mercado; “sin demanda no habría razones económicas para cortar árboles”. Las razones para cortar árboles son muchas, dentro de ellas, está la demanda con fines de la fabricación de bienes derivados de la madera; pero también esta, el uso de la madera como combustible, lo que tiene impactos negativos en el medio ambiente.

En las poblaciones rurales como en el caso de Huaricolca, la principal razón para cortar árboles es para derivarlos como combustible de las cocinas tradicionales (leñas o “rajados”). Estas cocinas “bicharras” hechas de adobes, no son concebidas para el aprovechamiento y la optimización del calor ni para evitar las emisiones de gases de efectos invernadero que inciden en la salud de las mujeres (principales responsables de la cocción de alimentos) y en el calentamiento del planeta. “Cada cocina tradicional, produce al año cuatro toneladas de monóxido de carbono, gas contaminante y tóxico para el ser humano.

Las “bicharras” de Huaricolca, funcionan con “rajados” como principal combustible y fuente de energía (leña), pero por su construcción artesanal, no aprovechan ni optimizan el fuego; existe fuga de fuego por todo el perímetro de sus hornillas, este hecho hace que consuman más rajados; los usuarios de Huaricolca al carecer de otras alternativas de uso como combustible, se ven obligados a utilizar de forma creciente árboles y especies nativas de su geografía, lo que trae consigo una acelerada erosión de sus suelos, una marcada deforestación que contribuye en los cambios climáticos.

Frente a estos hechos, la WEC/FAO (2001) señala que, “una de las posibles soluciones al uso de la madera, muy aparte de aplicar políticas de reforestación, o usar otras fuentes alternativas para cocinar, sería la introducción de las cocinas mejoradas, ya que es la forma más inmediata de disminuir su uso como combustible para cocinar y una alternativa para la disminución de leña. A este respecto, el MINAM (2011) en su participación en el V Foro Mundial por el Aire Limpio, planteaba que implementar 215,000 cocinas mejoradas en el país, estimaría dejar de talar 1,133 hectáreas de árboles al año, y se contribuye a reducir 723,874 T/año de CO₂. La cocina mejorada reduce en un 60% la emisión del CO₂ (reducción de

gases de efecto invernadero - GEI), teniendo en cuenta el caso de las 215,000 cocinas mejoradas instaladas por el MINAM. Cabe resaltar que es el hollín negro, producido por la combustión de la biomasa, el causante de la emisión de CO₂.

De otro lado, el ENDEV/GIZ (2010) indica que “la cocina mejorada es más amigable con el medio ambiente. Con el uso adecuado se consigue un 50% de eficiencia en el consumo de leña. En las cocinas tradicionales el consumo promedio de leña es de 10 kg por día, mientras que las cocinas mejoradas consumen 5 kg por día”.

FONCODES teniendo en cuenta que las comunidades rurales pobres dependen directamente de sus recursos naturales, ha promovido la política de Cocinas Mejoradas a Leña en Huaricolca, teniendo en cuenta el impacto ambiental que podría generar el proyecto. FONCODES como política institucional, no promueve proyectos que pongan en riesgo al medio ambiente de las localidades beneficiarias; sin embargo, los proyectos, pese a ser de pequeña envergadura, pueden generar impactos ambientales que deben ser controlados.

El programa de Cocinas Mejoradas de FONCODES en Huaricolca, ha buscado contribuir a la disminución de la polución intradomiciliaria y la contaminación ambiental, generada por la combustión de combustibles sólidos de las cocinas tradicionales, sustituyéndolos por Cocinas Mejoradas a Leña certificadas por SENCICO. En ello, uno de los objetivos ha sido también, la disminución del uso de leñas o rajados por la población de Huaricolca, en aras de preservar el agotamiento de tan preciado recurso natural y la degradación del suelo.

La ingeniera Clara Ormeño Lévano nos dice a este respecto:

“Dentro de los objetivos de las Cocinas Mejoradas esta la mitigación del medio ambiente y la preservación de los recursos, entonces, como proyecto Cocinas Mejoradas, ha buscado reducir el consumo de leñas a través de la eficiencia y buen uso de las cocinas mejoradas... las cocinas mejoradas reduce grandemente el consumo de leñas”

En aras de conocer si los usuarios reducen o incrementan el consumo de leñas o rajados, se hizo la siguiente consulta: ¿Cada que tiempo compra usted leña para la preparación de sus alimentos y cuánto tiempo le dura lo comprado? ¿Antes era igual que ahora?

Cuadro N° 25

¿Cada que tiempo compra usted leña para la preparación de sus alimentos y cuánto tiempo le dura lo comprado?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Compro interdiaria una arroba, me dura dos días; antes esa misma compra me duraba un solo día.	19	67.8
Compro una vez a la semana tres arrobas, me dura toda la semana; antes esa misma compra me duraba máximo cuatro días.	07	25.0
Compro o corto un árbol en el campo, lo hago secar y me dura casi un año, mucho mas que antes	02	7.1
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017.

En el grafico se aprecia que un 67.8% de usuarios refiere que compra interdiaria una arroba de rajados y le dura dos días; antes esa misma compra le duraba un solo día; un 25% señala que compra los rajados una vez a la semana (tres arrobas), y esta le dura toda la semana; antes esa misma compra le duraba máximo cuatro días; un tercer grupo de usuarios 7.1% refiere que compra o corta un árbol de su propiedad, lo hace secar y esta le dura casi un año, mucho más que antes.

Evidentemente el uso de la cocina mejorada ha reducido la compra de leña en gran escala; esta reducción de compra de leña también se debería a las estrategias de consumo que los usuarios establecen; a este respecto Félix Rojas, parte del equipo técnico de la Municipalidad distrital de Huaricolca, nos hace un comentario:

“En aras de economizar la leña, la población de Huaricolca establece estrategias de consumo de leña para la preparación de sus alimentos; de un lado se apoyan con la utilización de arbolitos como el mutuy, pacte, o tronquitos, rajaditas o ramitas del quinal, quishuar, eucalipto, que crecen en el distrito en abundancia y como mala yerba y se pueden encontrar en todo

terreno agrícola; de otro lado se apoyan también con bosta de vaca, aserrín, guano de carnero y otros.

De esto deducimos que racionalizar y optimizar el uso de la leña a través de las nuevas Cocinas Mejoradas, posibilitaría la formación de una cultura energética y ambiental sana en la comunidad rural de Huaricolca. Se hace necesario también remarcar que el gobierno local, debe contar con una política que permita el uso racional de los recursos, la conservación del medio ambiente y asesoría técnica continua para optimizar los recursos en beneficio de la economía de la población. Actualmente en Huaricolca, los Recursos naturales están determinados por la diversidad geográfica ecológica y al libre alcance de toda la población.

A modo de síntesis señalamos lo siguiente:

Forma en que la Implementación de Cocinas Mejoradas a Leña, permite a la población usuaria obtener mejores Condiciones de Vida

En Huaricolca, todavía se puede encontrar ambientes de vivienda cuyas condiciones de uso es deficiente y predisponen a muchas enfermedades. La mayoría de usuarios refiere que un factor importante para mejorar sus condiciones de vida, es la carencia de recursos económicos, y que para este proceso de mejoría no tienen el apoyo de ninguna institución.

La intervención del programa Cocinas Mejoradas en la población usuaria relativamente viene significando un cambio en sus condiciones de vida. Se observa principalmente mayor orden, limpieza, ventilación en la cocina, limpieza de paredes, techos, nivelación de piso, han reubicado sus animalitos (cuy, conejo o gallina); el ambiente de cocina hoy les sirve para las reuniones familiares. Este hecho relaciona mucho lo dicho por Héctor Béjar (2013) “los programas de desarrollo centrados en la mejoría de la vida doméstica, parten de la hipótesis de que cuando una familia campesina mejora su fogón, no solo reduce la contaminación en el ambiente externo y en el interior de su hogar; sino que al tener una cocina limpia puede pintar las paredes aunque sea con cal. Eso genera una nueva realidad inmediata. Al descubrir que pueden mejorar sus condiciones de vida en el hogar, las familias

campesinas comprenden que pueden mejorar también su producción. De este modo, se genera un efecto mental en los campesinos, quienes aprenden en la práctica que pueden transformar su realidad comenzando por lo más inmediato, la vivienda”.

LINEAMIENTO 4

4.4. PERCEPCIÓN QUE TIENEN LOS USUARIOS RURALES ACERCA DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA

La Percepción es la interpretación de los hechos basados en el conocimiento, la experiencia y el contexto; por tanto, un mismo hecho puede ser explicado desde diferentes percepciones. Los estudios de percepción y satisfacción sobre Cocinas Mejoradas a Leña en nuestro país, no han sido frecuentes ni abundantes, tampoco ha sido prioridad en las políticas del Estado peruano, afirmación que confirmamos al revisar información a este respecto.

4.4.1 SATISFACCIÓN DEL SERVICIO RECIBIDO

Rebeca Arias (2012) en un estudio realizado sobre la satisfacción de los ciudadanos por los servicios públicos, nos da cuenta que “en el Perú, el índice de satisfacción no supera el 65%, mientras que en América Latina, supera el 80%”.

Una investigación realizada por, Solomon (1997) sobre comportamiento del consumidor, señala que “la satisfacción es una función del acercamiento entre las expectativas que el cliente tiene del producto y el desempeño percibido; el valor de un producto real depende de que tan cerca este al producto ideal, mientras mayor es la brecha, mayor es la insatisfacción; con estos criterios la satisfacción la determinan la percepción y las expectativas”.

Analizar la satisfacción de servicio al usuario de Huaricolca, es referirnos explícitamente a la satisfacción que siente por los servicios de las Cocinas Mejoradas, lo cual se encuentra estrechamente relacionado al grado de eficiencia, eficacia, funcionalidad de los servicios y las ventajas que presentan frente a las “bicharras” que tenían antes como cocinas para preparar sus alimentos.

En aras de conocer la satisfacción por el servicio recibido, planteamos la siguiente interrogante a los usuarios: ¿Se siente satisfecho con el servicio que prestan las nuevas Cocinas Mejoradas? ¿Cumple sus deseos y expectativas?

Cuadro N° 26

¿Se siente satisfecho con el servicio que prestan las nuevas Cocinas Mejoradas?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Estamos contentos y satisfechos, la cocina cumple nuestros deseos	21	75.0
Estamos muy agradecidos; la cocina presta un buen servicio	07	25.0
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

El cuadro muestra que el 75% de usuarios se sienten contentos y satisfechos, pues la cocina cumple sus deseos de servicio; un 25% señala estar muy agradecidos, pues la cocina mejorada presta un buen servicio

Sí, estoy contenta yo, el servicio me presta muy bien una vez que lo atizo rajadito o lo que haiga pes, con eso rapidito arde y te cocina rápido. (Usuaría Guadalupe Cairo Contreras)

Estamos muy contentos y felices por este logro, ya tenemos en que cocinar, ya no tenemos que sufrir con el humo, hollín, ya no, esta es más limpio. (Usuaría María Cabezas Cortez)

La eficiencia y la limpieza junto a optimización de la leña, ha hecho que el usuario de Huaricolca acepte inmediatamente a la cocina mejorada como parte de su ambiente de cocina; este hecho guarda relación con lo señalado por Carlos Ramírez

(2011) quien respecto a satisfacción nos comenta: “la satisfacción del cliente es uno de los resultados más significativos de la prestación de servicios de buena calidad, considerando que la percepción de la calidad de los clientes, está en función del servicio que esperan recibir, es decir sus expectativas”.

Desde otro ángulo, Oscar Pastor, (2014) señala que “Las instituciones públicas deben aceptar la necesidad de prestar atención al papel que los ciudadanos tienen en la provisión de los servicios públicos; la satisfacción de los ciudadanos importa y para conocer el grado de satisfacción hay que evaluar”

Costas (2007) afirma que “En la satisfacción del servicio, los consumidores son los únicos que pueden emitir valoraciones, comparan el servicio percibido con sus expectativas de servicio; si la percepción de calidad del servicio es inferior a sus expectativas perderán interés en las entidades; mientras si se alcanza o supera, estarán dispuestos a frecuentarlas. Dependiendo el nivel de satisfacción del servicio, el usuario puede conocer el grado de lealtad hacia la institución”.

Por otra parte, en aras de conocer si las cocinas mejoradas permite la integración de familia, planteamos la siguiente pregunta: ¿Ahora que tiene la Cocina Mejorada, puede usted reunirse con su familia en su ambiente de cocina? ¿La CM está integrando más a su familia?

Cuadro N° 27

¿Ahora que tiene la Cocina Mejorada, puede usted reunirse con su familia en su ambiente de cocina?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Ahora si podemos reunirnos en la cocina, ya no hay humo	15	53.5
Ahora si podemos reunirnos en la cocina, porque es mas abrigadito	02	7.1
Ahora si podemos reunirnos en la cocina, esta mas ordenado y limpio	03	10.7
Ahora si podemos reunirnos en la cocina para comer, conversar, hacer tareas	08	28.5
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En el cuadro se advierte que un 53.5% de usuarios muestran su satisfacción, pues señalan que ahora si se pueden reunir en la cocina, porque ya no hay humo; el

10.7% señala que ya se pueden reunir, la cocina permanece más ordenado y limpio; el 7.1% atribuye que si se pueden reunir porque la cocina es más abrigadito.

Si, ahora con esta cocina es más saludable, más sanos estamos, ya no sufrimos o nos estamos ahogando con el humo. Ya nos sentamos acá a conversar con mis hijos, o con cualquiera familia que visita. (Usuaría Yola Patricio Guerra)

Si es cierto, en realidad esta bicharrita nos da mejor vida, encima sanos, tranquilos y sin ninguna enfermedad; ahora ya viene toda mi familia, aquí conversamos, a veces riendo riendo; todos se enamoran de mi cocinita. (Usuaría Yomira Anticona Coser)

Actualmente el espacio de la cocina sirve para múltiples acciones al usuario y a la familia de los usuarios; la mujer puede cocinar tranquila y libremente sin que el humo o los tóxicos molesten la vista o generen estornudos; los esposos y los hijos pueden reunirse en la cocina para realizar tranquilamente alguna actividad o para tomar sus alimentos; los hijos pueden realizar sus tareas de las escuelas en los ambientes de la cocina sin molestias; la familia puede recibir familiares o visitas en la cocina, con tranquilidad sin que nada moleste.

Este hecho contrasta con lo mencionado por el GTZ/OPS/OMS, cuando señala que “Las casas dejan así de ser espacios cerrados donde se acumulan nubes de gases nocivos, y pasan a ser habitáculos más saludables para sus miembros, que ya no se exponen a enfermedades respiratorias, oculares y cutáneas derivadas de los gases malos.

4.4.2 SATISFACCIÓN DE LA CAPACITACIÓN RECIBIDA

Se dice que satisfacer significa complacer un deseo, y por derivación satisfacción en nuestro estudio debe entenderse como la acción de cumplimiento de expectativas referentes a las cocinas mejoradas.

El Ministerio de Cultura (2015), nos dice, “analizar la satisfacción del usuario, es referirnos a ese servicio público que se presta con pertinencia cultural y con enfoque intercultural, es decir, al servicio que se ofrece teniendo en consideración las características culturales particulares de los usuarios y de las localidades en donde se interviene y se brinda atención. Desde ese lado, resulta importante, evaluar todos los procesos del servicio: ambientales, socio-económicas, lingüísticas y culturales (prácticas, valores y creencias) de sus usuarios; e incorporan sus cosmovisiones y concepciones de desarrollo y bienestar, así como sus expectativas de servicio”

La experiencia de Capacitación Social de FONCODES en los proyectos

El MINSA (2012) refiere que “el proceso de expansión de las capacidades de las personas debe ser el interés último de cada país, puesto que asocia desarrollo directamente con el progreso de la vida y el bienestar humano, siendo su complemento la inclusión social”.

FONCODES, desde inicios de su gestión ha adherido el componente de capacitación social y técnica en sus proyectos. La capacitación ha funcionado como una acción de fortalecimiento de capacidades y gestión del Núcleo Ejecutor, ello con el objetivo de que sus integrantes conozcan y administren con eficacia y eficiencia los recursos transferidos; de otro lado, es a través del fortalecimiento del Núcleo Ejecutor, que se ha buscado la sostenibilidad social de los proyectos, en el tiempo para el cual fueron diseñados.

Para FONCODES, la capacitación es un proceso dinámico, gradual y permanente de enseñanza aprendizaje, que tiene como punto de partida la valoración y respeto de los saberes previos de la población objetivo. La capacitación es transversal a todo el ciclo de proyecto, esta promueve una cultura de conservación de las obras de infraestructura social y económica y de los servicios conexos a éstas. De otro lado, a través de la capacitación en los proyectos, FONCODES busca el cambio de actitudes de las familias usuarias, que les permita pasar de ser ciudadanos y receptores pasivos, a ser protagonistas activos de su propio desarrollo.

A este respecto Ascensión, Moreno (2012) nos dice que “la participación es uno de los ejes fundamentales de la intervención comunitaria, sin la participación de la ciudadanía no podemos desarrollar un proyecto de desarrollo comunal. La participación no significa la intervención de las personas de una comunidad como espectadoras de determinadas actividades que se puedan organizar en un determinado barrio. Se trata de la implicación de la ciudadanía en todo el proceso, desde el diagnóstico inicial, hasta la evaluación del mismo.

La participación ha permitido pues que el usuario se involucre con las actividades del proyecto, se empodere y apoye en la ejecución, culminación exitosa y otorgue sostenibilidad, y así este proyecto pueda cumplir el ciclo y la función para el cual fue diseñado.

El Promotor de FONCODES en su proceso de capacitación desarrollo tres principales módulos: El módulo de Núcleo Ejecutor; Ciudadanía y Vida saludable.

El módulo de Núcleo Ejecutor; busca fortalecer las capacidades de gestión de sus miembros, para que estos gestionen sus proyectos y administren eficientemente los recursos transferidos. El módulo de Ciudadanía, busca empoderar en los usuarios los derechos y obligaciones en valores; y el módulo de Vida Saludable busca que la población usuaria implemente acciones saludables en sus viviendas y en su comunidad.

“Promoviendo las capacidades y actitudes de las personas, conseguimos un efecto multiplicador, ya que ellas mismas implicarán a su vez a otros miembros de su comunidad. Capacitar a las personas para que ellas mismas puedan solucionar en el futuro sus problemas, y que no generen dependencias institucionales. Ascensión, Moreno (2012)

La experiencia de Capacitación de FONCODES en usuarios de Cocinas Mejoradas a Leña

Para FONCODES ha sido una primera experiencia establecer el proceso de capacitación en proyectos de Cocinas Mejoradas. FONCODES ha estado habituado a establecer capacitaciones a poblaciones usuarias de proyectos (agua, posta de salud, centros educativos), que se encontraban concentrados en una sola localidad, a ellos se reunía en asambleas (local comunal o centro educativo) y se les capacitaba en los módulos mencionados, por un lapso de tres meses, tiempo en que duraba la construcción de los proyectos.

En el caso del Programa Cocinas Mejoradas a Leña, los usuarios provienen de barrios rurales dispersos de Huaricolca: Unión Tingo, José Gálvez, los Andes y Collana; ahora bien, no todos los habitantes de esos barrios han sido usuarios del programa Cocinas Mejoradas, esta ha respondido a una verificación de necesidades de interés y compromisos de las familias usuarias para que sean considerados usuarios. La mayoría de los usuarios del programa Cocinas Mejoradas son del programa Pensión 65 y unos pocos del programa Juntos; como es de suponer la mayor parte de estos usuarios sobrepasan los 70 años de vida.

La capacitación brindada a los usuarios del programa Cocinas Mejoradas, se dividió en tres temas: Gestión del Núcleo Ejecutor, capacitación en el uso, mantenimiento y conservación de la Cocina Mejorada y capacitación para una vida saludable. La capacitación en uso y mantenimiento de las Cocinas Mejoradas implicaba abordar temas como: por qué implementar cocinas mejoradas, las partes de las cocinas mejoradas, los aspectos constructivos de la CM, prácticas de limpieza, prácticas de buen uso, la adopción de las CM, etc.

Un relato contenido en el informe mensual que presentó el Promotor Social del Programa Cocinas Mejoradas Lic. Eduardo del Castillo Molina a FONCODES, nos da luces de cómo se desarrolló las capacitaciones a los usuarios de dicho programa:

“De una u otra forma, hemos tratado de cumplir con las capacitaciones, fue difícil el trabajo, empezando por las distancias entre uno y otro barrio de Huaricolca, muchas de las viviendas de los usuarios se ubican en las partes altas, por lo que sé hacía imposible su participación en las sesiones de

capacitación; en las convocatorias no hemos tenido mucha respuesta de los usuarios; la gran mayoría son ancianos y no pueden trasladarse de un lugar a otro, nosotros buscamos estrategias para acercarnos más, tratamos de descentralizar las capacitaciones por grupos, optamos por ir de casa en casa para observar y conversar con ellos principalmente sobre el uso y mantenimiento de las Cocinas Mejoradas, les explicamos sobre las partes, los beneficios de estas cocinas mejoradas, pero, siento que no se tuvo mucha acogida, quizás también por su mayoría de edad, muchas veces no asimilan mucho los contenidos de nuestra conversación; ni que decir en las sesiones de capacitación, los usuarios ahí se mostraban generalmente cansados, teníamos que realizar ágilmente nuestras capacitaciones. Fue una experiencia del cual se pudo aprender mucho...”

En aras de conocer el cumplimiento y efectividad de la capacitación social en la población usuaria, planteamos la siguiente pregunta a los usuarios: ¿Recibió usted capacitación para el Uso de las Cocinas Mejoradas? ¿Le enseñaron cómo prender la Cocina Mejorada; como dar mantenimiento a la chimenea; como debe dar mantenimiento a las hornillas? ¿Le entregaron manuales instructivos?

Cuadro N° 28

¿Recibió usted capacitación para el Uso de las Cocinas Mejoradas?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Recibí capacitación; aprendí como prender mi Cocina Mejorada	05	17.8
Recibí capacitación; aprendí como debo dar mantenimiento a la chimenea	05	17.8
Recibí capacitación; aprendí que debo dar mantenimiento al cenicero	05	17.8
No recibí capacitación, no he participado	13	46.4
No sabe/no opina	00	00.0
TOTAL	28	100
No me entregaron materiales instructivos de mantenimiento de cocinas	26	92.8

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En la pregunta planteada, el 46.4% de usuarios señala no haber recibido capacitaciones en uso y mantenimiento de las cocinas mejoradas; el 17.8% refiere que no recibió capacitaciones pero que sabe cómo dar mantenimiento a las cocinas

mejoradas; otros 17.8% señalan haber recibido capacitaciones y saben cómo dar mantenimiento a su cocina.

Se podría decir que la capacitación que vertió el Promotor de FONCODES a la población usuaria resulto hasta cierto punto intrascendente, pues la gran mayoría de usuarios señala no haber recibido capacitaciones y otros no asimilaron los contenidos. Es preciso resaltar que un 17.8% señala no haber recibido capacitaciones pero que sabe cómo dar mantenimiento a la cocina, es gracias a lo aprendido del operador técnico durante el proceso de instalación de las cocinas mejoradas.

Las capacitaciones de FONCODES tienen como objetivo inculcar conocimientos acerca del uso, mantenimiento y reparación de las cocinas, en ello era importante que los usuarios conozcan donde adquirir repuestos en caso de malograrse las cocinas; el conocimiento de esto, garantizaría en cierta manera la sostenibilidad de las cocinas mejoradas en el tiempo.

A este respecto, quisimos saber si los usuarios en las capacitaciones adquirieron conocimientos sobre a las reparaciones y adquisición de repuestos, para ello planteamos la siguiente pregunta: ¿En la capacitación, le enseñaron como reparar la Cocina Mejorada en caso se malogre? ¿Sabe cuáles son los repuestos que podrían malograrse; sabe dónde comprar los repuestos de CM de ser necesarios?

Cuadro N° 29

¿En la capacitación, le enseñaron como reparar la Cocina Mejorada en caso se malogre?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Me capacitaron como reparar y me indicaron donde encontrar repuestos	05	17.8
Me capacitaron como reparar, pero no, donde encontrar repuestos	04	14.2
Me capacitaron como dar mantenimiento a la cocina mejorada	05	17.8
No me capacitaron como reparar la cocina mejorada,	11	39.2
No sabe/no opina	03	10.7
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En la pregunta planteada el 39.2% de usuarios refiere no haber sido capacitado en la reparación de sus cocinas mejoradas; un 17.8% de usuarios señala que si le capacitaron como reparar y le indicaron donde encontrar repuestos; otro 17.8% de usuarios refiere que le capacitaron en cómo dar mantenimiento a la cocina mejorada

Casi la mitad de la población usuaria de cocinas mejoradas refiere no haber sido capacitado, esto constituye una debilidad frente a los problemas que ahora mismo vienen padeciendo muchos usuarios con sus cocinas mejoradas que presentan fallas técnicas, pero por la falta de una estrategia de capacitación que involucre y genere un adecuado desarrollo de capacidades, no pueden ellos mismos resolver sus problemas, que en ocasiones resultan simples.

Por otra parte, la capacitación también fue para una vida saludable; en ella se abordaron temas como familias saludables, importancia de las cocinas mejoradas para la salud, vivienda saludable, salud y desarrollo, promoción de la salud. A este respecto, el Promotor Social Eduardo del Castillo Molina nos detalla parte de su trabajo:

“Como fuere, tratamos de cumplir nuestro trabajo, con nuestros usuarios en general incidimos bastante en el módulo Vida Saludable, les hablamos porque es importante tener una cocina limpia; con muchos de ellos incluso hemos limpiado su ambiente de cocina, a otros hemos recomendado que hagan lo mismo. Les hemos pedido también que trasladen sus animalitos, cuyes conejos y gallinitas a otro lugar porque generan enfermedades. Una limitante en todo esto ha sido el tiempo, no se ha podido cumplir con muchos objetivos de capacitación”

A este respecto, en aras de conocer sobre vida saludable en los usuarios, planteamos la siguiente interrogante: ¿Recibió usted capacitación sobre viviendas saludables? ¿Qué temas más recuerdan; pone en práctica lo aprendido?

Cuadro N° 30

¿Recibió usted capacitación sobre viviendas saludables?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Participo, recuerdo más el tema de higiene y limpieza	05	17.8
Participo, recuerdo más el tema de cómo vivir más saludable	03	10.7
Participo, recuerdo más el tema de cómo vivir mejor, sin animalitos	06	21.4
No he podido participar de las capacitaciones	11	39.2
No sabe/no opina	03	10.7
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En la pregunta planteada el 39.2% de usuarios refiere que no pudo participar de las capacitaciones sobre viviendas saludables; un 21.4% de usuarios señala que participo y lo que más recuerda es el tema de cómo vivir mejor, sin animalitos; un 17.8% de usuarios señala que participo y lo que más recuerda es el tema de higiene y limpieza.

Debe anotarse que producto de estas capacitaciones en vida saludable, muchos usuarios han procedido con trasladar a otros ambientes a sus animalitos: cuy, conejos y gallinas; muchos otros limpian y raspan sus paredes, otros abren ventanas para mayor ventilación y otros pintan sus ambientes; se podría afirmar que muy lentamente se va dando el cambio deseado en las familias usuarias.

4.4.3 SATISFACCIÓN SOBRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DEL PROGRAMA

Establecer la satisfacción del usuario sobre el seguimiento a las acciones del programa Cocinas Mejoradas a Leña, implica realizar un proceso evaluativo al ciclo del proyecto y en ella, a las actividades de implementación, instalación y liquidación, como fase final. El ciclo del proyecto tiene 5 etapas: Tareas iniciales, Expediente ejecutivo; por iniciar, en ejecución y en liquidación. La participación del usuario del programa Cocinas Mejoradas a Leña, se da en todo el ciclo del proyecto a través de sus representantes del Núcleo Ejecutor; ello implica un acompañamiento a las actividades de implementación o tareas iniciales hasta el proceso de liquidación del proyecto.

La Etapa Pre Inversión. Formulación del Expediente Técnico:

En esta etapa se realiza las siguientes actividades:

- Conformación de Núcleos Ejecutores – NE: Se realiza en asamblea comunal Presidente, Tesorero y secretario. El Fiscal es de la municipalidad.
- Suscripción del Convenio Tripartito: El convenio N° 1220160003 suscrito entre FONCODES, NE y la Municipalidad, establece las obligaciones y responsabilidades de las partes:

FONCODES, la MUNICIPALIDAD y el NEC, son responsables del cumplimiento de las obligaciones previstas en los términos y condiciones del presente Convenio y demás normativa aplicable. Se destaca entre otras, las siguientes obligaciones:

DE FONCODES

- Financiar la ejecución de las actividades de Implementación e Instalación de Cocinas Mejoradas a Leña, de acuerdo a los Expedientes Ejecutivos.
- Supervisar la ejecución de la implementación e Instalación de Cocinas Mejoradas a Leña de acuerdo a las especificaciones técnicas.
- Revisar y evaluar las rendiciones de cuentas y liquidación final de convenio, presentada por el NE para su conformidad y aprobación.

DE LA MUNICIPALIDAD

- Participar en la ejecución de las actividades financiadas a través de un representante en el NEC, con el cargo de Fiscal.
- Promover la articulación de las actividades de Implementación e Instalación de Cocinas Mejoradas a Leña con las acciones del municipio.

DEL NÚCLEO EJECUTOR

- Implementar, ejecutar y administrar, los recursos financieros asignados, conforme a lo establecido en los Convenios de Financiamiento.
- Contratar al Proyectista, Residente, Supervisor y Promotor Social, para lo cual se aplicará el modelo de Contrato de Locación de Servicios.
- Controlar y evaluar el desarrollo de las actividades de Implementación e Instalación de Cocinas Mejoradas a Leña.
- Talleres de capacitación para el diseño de cocinas mejoradas a leña: Esta acción tiene como objetivo levantar el diagnóstico y la elaboración del expediente técnico y para el desarrollo de las estrategias de intervención comunitaria El taller está dirigido a los proyectistas y promotor social. Elaboraciones diagnósticos y de expedientes ejecutivos; el proyectista identificar la demanda

efectiva, disponibilidad en el hogar tipo de cocina a instalar, elaboración del expediente técnico de acuerdo a SENCICO.

La Etapa de Inversión. La ejecución del Proyecto:

Para la ejecución de los trabajos de campo, el NE debe haber contratado al Residente, Supervisor y al Promotor Social. FONCODES establece:

- Talleres de capacitación a agentes y NE para uniformizar criterios.
- Desarrollo de todo el proceso de instalaciones de las cocinas mejoradas a leña en el distrito de Huaricolca.

Las etapas de Pre Inversión e Inversión, constituyen las acciones que tienen que ver con el proceso seguido para la instalación de las Cocinas Mejoradas a leña en Huaricolca, la participación de los usuarios en ambas etapas han sido decisivas: firmando convenios, contratos, apoyando en los diagnósticos, en la identificación de las viviendas y de los usuarios, trasladando los materiales, apoyando en las instalaciones de las cocinas mejoradas y otros, lo cual ha permitido cumplir con los objetivos de cocinas mejoradas.

En aras de conocer la satisfacción del usuario sobre el seguimiento a las acciones del programa, formulamos la siguiente pregunta: ¿Se siente usted conforme con todo el proceso de instalación de Cocinas Mejoradas, que desarrollaron los técnicos de FONCODES en su comunidad? ¿Los trabajos de instalación de CM se desarrollaron sin contratiempos; sin problemas?

Cuadro N° 31

¿Se siente usted conforme con todo el proceso de instalación de Cocinas Mejoradas, que desarrollaron los técnicos de FONCODES en su comunidad?

Respuestas correctas	N° de usuarios	%
Nos sentimos conformes con todo el trabajo desarrollado por FONCODES	19	67.8
Los trabajos de instalación de cocinas mejoradas se realizaron sin contratiempos	05	17.8
Los trabajos de instalación de cocinas mejoradas se realizaron sin problema alguno	03	10.7
Los trabajos fueron marcados por contratiempos y problemas	01	3.5
TOTAL	28	100

Cuadro elaborado por el autor en base a datos de entrevista a usuarios 2017

En la pregunta planteada, el 67.8% de los usuarios refiere que se sienten conformes con todo el trabajo desarrollado por FONCODES; un 17.8% de usuarios, señala que los trabajos de instalación de cocinas mejoradas se realizaron sin contratiempos; y un 10.7% de usuarios señala que los trabajos de instalación de cocinas mejoradas se realizaron sin problema alguno.

A modo de síntesis:

Percepción que tienen los usuarios rurales acerca de la Implementación del programa de Cocinas Mejoradas a Leña

La Satisfacción del usuario por la instalación del programa Cocinas Mejoradas es alta; no dejan de agradecer, pues pese a algunas deficiencias técnicas, la cocina mejorada cumple sus deseos y expectativas con eficiencia y optimizando la leña; esto ha hecho que el usuario acepte inmediatamente a la cocina mejorada como parte de su ambiente de cocina. Actualmente el espacio de la cocina del usuario sirve para múltiples acciones; la mujer puede cocinar tranquila y libremente sin que el humo o los tóxicos molesten la vista o generen estornudos; los esposos y los hijos pueden reunirse en la cocina para realizar tranquilamente alguna actividad o para tomar sus alimentos; los hijos pueden realizar sus tareas de las escuelas en los ambientes de la cocina sin molestias; la familia puede recibir familiares o visitas en la cocina, con tranquilidad sin que nada moleste.

La capacitación de FONCODES tiene como finalidad el fortalecimiento de capacidades del Núcleo Ejecutor, para la buena administración y gestión de los recursos transferidos y para la sostenibilidad social de los proyectos; esta capacitación es un proceso dinámico, gradual, permanente, transversal y se encuentra inserto en todo el ciclo del proyecto.

Para FONCODES la capacitación en el Programa Cocinas Mejoradas a Leña fue una primera experiencia por el tipo de usuarios (mayores de 65 años) y lo disperso de las poblaciones; estas capacitaciones hasta cierto punto resultaron intrascendentes, pues, no se cumplieron los objetivos trazados, lo que constituiría a

la larga una debilidad frente a los problemas que ahora mismo vienen padeciendo muchos usuarios con sus cocinas mejoradas que presentan fallas técnicas y que ellos mismos no pueden resolver esos problemas, que en ocasiones resultan simples.

La gran mayoría de usuarios señala no haber recibido capacitaciones en el uso, mantenimiento y reparaciones de las cocinas mejoradas y en el módulo de vida saludable; pese a ello, un buen porcentaje de usuarios refieren que saben cómo dar mantenimiento a las cocinas mejoradas, gracias a lo aprendido del operador técnico durante el proceso de instalación de las cocinas mejoradas. De otro lado, muchos usuarios en aras de mejor vida, han procedido con trasladar a otros ambientes sus animalitos: cuy, conejos y gallinas; muchos otros limpian y raspan sus paredes, otros abren ventanas para mayor ventilación y otros pintan sus ambientes; se podría afirmar que muy lentamente se va dando el cambio deseado en las familias usuarias.

Los usuarios muestran gran satisfacción a las acciones implementadas por el programa de cocinas mejoradas; la mayoría se sienten conformes con todo el trabajo desarrollado por FONCODES, sin contratiempos y sin problema alguno.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 PRÁCTICAS CULTURALES Y ENFOQUES ESTRATEGICOS MARCO DE UNA RELACION INTERCULTURAL EN LA POLITICA DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA

- La implementación del Programa Cocinas Mejoradas a leña por FONCODES en el distrito de Huaricolca, se debió a razones de mejorar las condiciones de vida de familias usuarias que en su mayoría utilizaban la “bicharra” junto a leña, como principal fuente de energía para la cocción de sus alimentos; esto mismo generaba en ellos problemas de salud, especialmente a la mujer por permanecer más en los ambientes de cocina.
- Pese al sincretismo dual campo - ciudad que atavía al usuario poblador de Huaricolca, sus valores comunitarios no han perdido su vigencia, dentro de ellos permanecen muy arraigados y lo recrean cuando es necesario. El respeto, la comunicación y dialogo, y la participación cultural han sido valores que han hecho posible las interrelaciones de trabajo entre los usuarios y los técnicos de FONCODES en el proceso de implementación e instalación de las Cocinas Mejoradas; esta ha sido una condición indispensable, para el surgimiento de la confianza entre usuario y técnico: opiniones, ideas, actitudes, tolerancia se han recreado de manera recíproca, únicamente buscando el buen desarrollo del proyecto.
- FONCODES tiene incorporado a su gestión políticas de interculturalidad, la cual enfatiza que se debe contribuir a que los usuarios de los diversos programas que pertenecen a pueblos indígenas u originarios, ejerzan plenamente sus derechos en interculturalidad; para ello FONCODES ha fortalecido las competencias interculturales de su plana profesional y técnico, hechos que han permitido superar barreras idiomáticas, usos y costumbres,

identidad y otros que impiden una fluida interrelación con la población usuaria de cocinas mejoradas del distrito de Huaricolca.

- FONCODES, en el marco de su rediseño tiene dos enfoques relevantes que sustentan su estrategia de gestión; el enfoque de desarrollo territorial rural y el enfoque de demanda; ambos resultan fundamentales en la articulación territorial y como un proceso de transformación institucional, lo cual implica alianzas entre el sector público, privado y la sociedad civil. El acercamiento entre FONCODES y el gobierno local de Huaricolca es una forma de articulación interinstitucional entorno al desarrollo local, donde ambas instituciones han coordinado acciones, han apalancado sus recursos económicos y físicos en aras de los objetivos del proyecto.
- En el análisis a la articulación territorial, se observa que FONCODES en Huaricolca, no ha involucrado la participación de otros sectores que bien hubiesen podido complementar un trabajo conjunto para la población, asumiendo compromisos, no solamente económicos, sino también social y cultural; llama la atención enorme la no participación de la Posta de Salud, así como las empresas de agua que guardan estrecha relación con el programa implementado, incluso la participación de la municipalidad distrital de Huaricolca ha sido débil, pues solo entregó 10 calaminas transparentes de las 50 solicitadas, lo cual es limitado, teniendo en cuenta que la población usuaria de cocinas mejoradas son de condiciones muy humildes.
- El enfoque de demanda de FONCODES implica que los usuarios rurales, son los protagonistas principales para gestionar su desarrollo; sus inquietudes y preferencias son muy importantes para el éxito del programa y deben ser tomadas en cuenta, debido a que conocen mejor sus necesidades. El programa Cocinas Mejoradas ha sido un proyecto piloto y ha surgido como una demanda de atención de la población pobre y extremo pobre de Huaricolca que ha sufrido enfermedades por una ineficiente combustión de las “bicharras”; de ahí que es importante el enfoque de demanda como una estrategia de desarrollo territorial.

- Los Núcleos Ejecutores constituyen el eje central del accionar de FONCODES, ya que por medio de estos se canaliza el financiamiento para la ejecución de los proyectos, para que sea la misma comunidad gestora y protagonista de su propio desarrollo. FONCODES implemento el programa Cocinas Mejoradas a Leña en los usuarios del distrito de Huaricolca, pero, no remarco en sus interrelaciones y capacitaciones con los usuarios, que la ejecución de ese proyecto se hacía en base a las bondades del modelo Núcleo Ejecutor; pues la mayoría de los usuarios en las entrevistas mostraron desconocimiento de esta modalidad de ejecución.
- Las Rendiciones de Cuentas es una línea de gestión del FONCODES, la cual implica informar acerca de los resultados de la gestión del programa o proyecto. En Huaricolca, la mayoría de usuarios del programa Cocinas Mejoradas refiere que FONCODES no ha realizado rendiciones de cuenta en el proyecto, quizás por falta de estrategias descentralizadas; esto indica que no ha cumplido con el objetivo de transparentar los gastos a la población comunitaria, lo que se constituye como un hecho negativo.
- Concluimos que las **prácticas culturales** de los usuarios de Huaricolca con los **enfoques estratégicos** de FONCODES, han favorecido el proceso de implementación e instalación de Cocinas Mejoradas a leña en la población usuaria. El respeto, el dialogo comunicacional y la participación activa como prácticas culturales de los usuarios, se han recreado e interrelacionado con los enfoques de interculturalidad, desarrollo territorial y de demanda, dando lugar a un clima de confianza y amistad, sin imposiciones ni directivas.

5.2 FORMA EN QUE LA CERTIFICACIÓN DE LAS COCINAS MEJORADAS A LEÑA GARANTIZA A LOS USUARIOS RURALES UNA MEJOR CALIDAD DE SERVICIO

- En el Perú, el Servicio Nacional de Capacitación para la Industria de la Construcción – SENCICO, es el designado como responsable de la evaluación y certificación técnica de las cocinas mejoradas. La evaluación de los tipos de Cocina Mejorada por SENCICO se orienta a determinar los niveles de concentración de los principales contaminantes al interior de las viviendas, así como al nivel de eficiencia energética y niveles de seguridad de la cocina propuesta.
- En el proceso de elección de las Cocinas Mejoradas en Huaricolca, el usuario no tuvo participación directa; los modelos (04) venían ya determinados por FONCODES Sede Central (Lima) en base a lo proporcionado por SENCICO; fue FONCODES UT La Merced que eligió el modelo CARALIA – GIZ- para Huaricolca en base a un diagnóstico que efectuó su equipo técnico a las características geográficas del distrito. A este respecto muchos usuarios mostraron su malestar, pues ellos solicitaron un modelo de cocina de tres hornillas y que tenga horno. La cocina mejorada CARALIA implementada en Huaricolca, tiene dos hornillas y no tiene horno.
- En el proceso de instalación de las Cocinas Mejoradas, FONCODES, ha hecho uso de criterios técnicos como un ambiente techado, protegido de la lluvia y de las inclemencias del medio ambiente (viento, sol y humedad principalmente); ambiente que tenga ventilación de tal manera que aprovecha el ingreso de flujo de aire a la altura del ingreso de leña de la cámara de combustión; y ambiente que tenga iluminación. Estos aspectos brindan garantía de conservación a las cocinas mejoradas instaladas.
- FONCODES, previo a la instalación de las Cocinas Mejoradas y como parte de los criterios de elegibilidad de los usuarios, efectuó recomendaciones a

los usuarios para proceder con la instalación de las cocinas mejoradas, este hecho ha sido verificado por la Residente de obra. La mayoría de los usuarios cumplieron con las recomendaciones: limpieza de sus paredes negras por causas del hollín, reubicaron sus animalitos, cuyes, conejos, gallinas.

- Para SENCICO, una de las condiciones importantes para la instalación de las cocinas mejoradas a leña, ha sido tener el personal calificado y capacitado. FONCODES en ese sentido ha capacitado a su personal en aspecto técnicos de instalación de cocinas mejoradas, este hecho ha sido corroborado en las entrevista a los usuarios, que en gran mayoría señala que los técnicos operadores de FONCODES, demostraron conocimiento y experiencia en la instalación de las cocinas mejoradas.
- En la instalación de las Cocinas Mejoradas, la mayoría de usuarios refiere que los técnicos operadores de FONCODES, conocían los usos y costumbres de los usuarios de Huaricolca; esto se debe a que el Núcleo Ejecutor con el aval de FONCODES, contrato profesionales y técnicos (Supervisor, Residente, Operadores Técnicos), los cuales eran personas provenientes de la provincia de Tarma; muchos de ellos con años de experiencia en trabajos rurales con FONCODES; de ello se deduce que si conocían los usos y costumbres de Huaricolca.
- SENCICO mediante su Reglamento de Evaluación y Certificación señala que para instalar las Cocinas Mejoradas a Leña, se debe tener en cuenta tres condiciones básicas: Condiciones de seguridad; Consumo Energético y Condiciones para la salud. De las entrevistas aplicadas, la mayoría de usuarios refieren que se siente seguro y que no encuentra peligro alguno al usar las nuevas cocinas mejoradas. Existe un porcentaje menor de usuarios los cuales señalan no sentirse seguros; el motivo de su inseguridad se ciñe a que la base de la cocina mejorada, que sirve para colocar e introducir la leña

a la cámara de combustión, tiene un diámetro muy pequeño (30 cm); señalan ellos que para una cocción alimenticia utilizan leñas o rajados de aprox. 50 o 60 cm, entonces resulta pequeño ese diámetro de 30 cm, pues, la leña ardiendo tiende a caerse al piso, lo cual pone en riesgo la vida del usuario. Esto es un tema cultural que FONCODES debería tomar en cuenta.

- Otro punto de inseguridad que sienten los usuarios de cocinas mejoradas y que se pudo comprobar a través de nuestras observaciones participantes, es referido a la rampa de la cocina (corvina) que regula el paso de fuego hacia la chimenea situada al interior de la cámara de combustión; los usuarios refieren que es muy bajo y que todo el fuego se pasa hacia la chimenea, generándose enorme fuego y humo expandiéndose por todo el ambiente de cocina y contaminando los alimentos. Frente a ello, los usuarios han colocado un pedazo de teja en la rampa, de manera que regule el paso del fuego, por el momento este hecho les da resultados.
- Respecto a consumo energético SENCICO indica que el consumo de leña, no debe ser mayor de 600 gramos por 1 litro de agua. De otro lado, el tiempo máximo de ebullición de agua, debe ser máximo 35 minutos por 5 litros de agua. Respecto a Cocinas Mejoradas, la mayoría de usuarios refieren que la Cocina Mejorada consume en promedio tres o cuatro rajadas para preparar un almuerzo, mucho menos que la “bicharra” la cual consumía en promedio seis a ocho rajadas para preparar un almuerzo. Respecto al tiempo máximo de ebullición, los usuarios en su mayoría refieren que la Cocina Mejorada prepara más rápido un almuerzo que la bicharra; esto indica que las cocinas mejoradas son más eficientes en el consumo energético.
- Para el control de la calidad de servicio de las Cocinas Mejoradas, FONCODES asume los lineamientos del Proyecto Energía, Desarrollo y Vida - EnDev/GIZ, el cual señala que los proyectos como propuestas de cambio, deben buscar reducir la contaminación intradomiciliaria, optimizar el uso de combustible de biomasa, evacuar las emisiones de humo hacia el exterior

del ambiente; el SAC entiende también que la nueva Cocina Mejorada debe ofrecer mayores ventajas que la bicharra: reducción del tiempo de cocción de los alimentos, ahorro en el consumo de combustible, mayor higiene y mayor comodidad en la preparación de los alimentos. Esto posibilita la mejora en su calidad de vida.

- La política de Cocinas Mejoradas de FONCODES en Huaricolca, ha buscado preservar la salud de sus usuarios, incidiendo en la erradicación de la presencia de humos y partículas contaminantes y tóxicas al interior de las viviendas; estos humos y partículas junto a la mala ventilación de la vivienda, generaban graves enfermedades nocivas a la persona y su familia. La mayoría de usuarios refiere que el cambio de las bicharras por las cocinas mejoradas ha reducido enormemente la contaminación intradomiciliaria, estas ventajas son porque las cocinas mejoradas, son diseñadas aplicando los principios de energía limpia y material con propiedades, térmica, aislante y duradera.
- Para los usuarios de Huaricolca, las Cocinas Mejoradas ofrece tres principales beneficios que se relacionan con la salud, la economía y lo social. En Salud, las Cocinas Mejoradas reducen la contaminación intradomiciliaria; reduce los problemas respiratorios y oculares; existe menor riesgo de sufrir quemaduras; evita la contaminación al interior de la vivienda con humos tóxicos, ceniza y hollín; En lo Económico, la Cocina Mejorada, optimiza la economía familiar por el uso racional de leña; reduce el tiempo de cocción de los alimentos; En lo Social, brinda mayor comodidad al momento de preparar los alimentos, conserva mayor tiempo sus utensilios, evita la mala posición y permite cocinar con facilidad e higiene. Mención especial merece el beneficio en lo cultural: La comida es de mejor sabor, porque las partículas de hollín no caen sobre la comida.

- La mayoría de usuarios de Cocinas Mejoradas afirma estar acostumbrada a la cocina, por lo eficiente que es para cocinar, afirman no tener problemas con el tamaño y la altura y que es cómodo para cocinar.

5.3 FORMA EN QUE LA IMPLEMENTACIÓN DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA, PERMITE A LA POBLACIÓN USUARIA OBTENER MEJORES CONDICIONES DE VIDA

- En Huaricolca, todavía se puede encontrar ambientes de vivienda cuyas condiciones de uso es deficiente y predisponen a muchas enfermedades, una de las características de los ambientes de cocinas del usuario, ha sido lo negro de sus paredes y techo, la presencia de humo y la falta de ventilación e iluminación. Por lo general, estos ambientes carecen de salubridad, limpieza y orden; muchas veces una misma habitación sirve de cocina, comedor, dormitorio, y en otras ocasiones, el ambiente de cocina esta contiguo a las habitaciones de dormir y del sanitario.
- Los usuarios atribuyen que un factor importante para mejorar sus condiciones de vida, es la carencia de recursos económicos, y que para este proceso de mejoría no tienen el apoyo de ninguna institución.
- La intervención del programa Cocinas Mejoradas en la población usuaria de Huaricolca relativamente viene significando un cambio en sus condiciones de vida. Se observa principalmente mayor orden, limpieza y ventilación en la cocina. Esto se relaciona con lo señalado por Héctor Béjar (2013) quien señala, Los programas de desarrollo centrados en la mejoría de la vida doméstica, parten de la hipótesis de que cuando una familia campesina mejora su fogón, no solo reduce la contaminación en el ambiente externo y en el interior de su hogar; sino que al tener una cocina limpia puede pintar las paredes aunque sea con cal. Eso genera una nueva realidad inmediata. Al descubrir que pueden mejorar sus condiciones de vida en el hogar, las

familias campesinas comprenden que pueden mejorar también su producción. De este modo, se genera un efecto mental en los campesinos, quienes aprenden en la práctica que pueden transformar su realidad comenzando por lo más inmediato, la vivienda.

- De nuestra observación participante, se observa que los usuarios de cocinas mejoradas han efectuado algunos cambios en sus ambientes de vivienda; esto se corrobora con nuestras entrevistas, en la cual la mayoría de usuarios señala que ha mejorado en algo su ambiente de cocina con sus propios recursos: limpieza de paredes, techos, nivelación de piso, orden, limpieza, que ha reubicado sus animalitos (cuy, conejo o gallina).

5.4 PERCEPCIÓN QUE TIENEN LOS USUARIOS RURALES ACERCA DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA

- La satisfacción del usuario es alta por la instalación del programa Cocinas Mejoradas, actualmente el espacio de la cocina del usuario sirve para múltiples acciones; la mujer puede cocinar tranquila y libremente sin que el humo o los tóxicos molesten la vista o generen estornudos, los esposos y los hijos pueden reunirse en la cocina para realizar tranquilamente alguna actividad o para tomar sus alimentos; los hijos pueden realizar sus tareas de las escuelas en los ambientes de la cocina sin molestia alguna, la familia puede recibir visitas de familiares en la cocina con tranquilidad sin que nada moleste.
- Para FONCODES el proceso de implementación de capacitación en los usuarios del programa Cocinas Mejoradas, ha sido planificada para el buen uso y mantenimiento de las cocinas mejoradas, y de otro lado, para la obtención de vida saludable. Frente a la consulta si recibieron las capacitaciones, más de la mitad de la población usuaria de cocinas mejoradas refiere no haber sido capacitado; esto constituye una debilidad

frente a los problemas que ahora mismo vienen padeciendo muchos usuarios los cuales observan que sus cocinas mejoradas presentan fallas técnicas, pero por la falta de una estrategia que vincule capacitación-usuario no se logró un adecuado desarrollo de capacidades, para que ellos mismos puedan resolver sus problemas, que en ocasiones resultan simples.

- Pese a lo intrascendente de las capacitaciones, pues, no se cumplieron los objetivos trazados, un buen porcentaje de usuarios refieren que saben cómo dar mantenimiento a las cocinas mejoradas, gracias a lo aprendido del operador técnico durante el proceso de instalación de las cocinas mejoradas. De otro lado, ese porcentaje de usuarios refiere también que actualmente inciden en una mejor vida; pues muchos han procedido con trasladar a otros ambientes sus animalitos: cuy, conejos y gallinas; muchos otros limpian y raspan sus paredes, otros abren ventanas para mayor ventilación y otros pintan sus ambientes; se podría afirmar que muy lentamente se va dando el cambio deseado en las familias usuarias.
- Los usuarios muestran gran satisfacción a las acciones implementadas por el programa de cocinas mejoradas; la mayoría se sienten conformes con todo el trabajo desarrollado por FONCODES, sin contratiempos y sin problema alguno.

Recomendaciones:

El estudio actual ha tenido en cuenta las evidencias de empoderamiento que ha logrado la comunidad organizada, lo que el Programa debería tener en cuenta en las oportunidades nuevas que brinde el sector público y privado para que una “comunidad en proceso de empoderamiento” pueda aprovecharlas.

1. El tema de Cocinas Mejoradas tiene implicancias directas con las políticas de salud; en ella, existen múltiples enfoques y estrategias que abordan y ayudan en la comprensión, estos enfoques merecen una especial atención por la incidencia que pueden tener durante la implementación de esta

política en el ámbito nacional y local, más aun tratándose de poblaciones rurales de condiciones humildes.

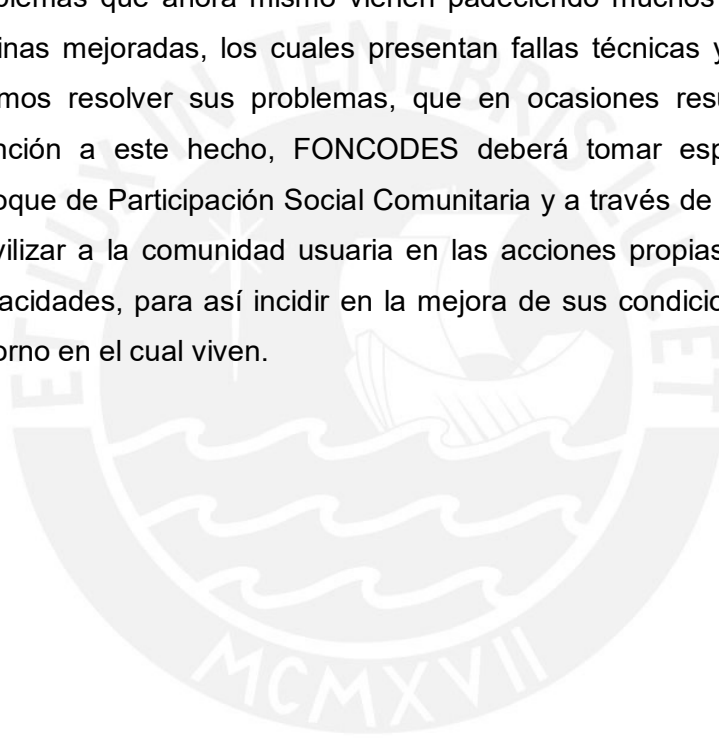
2. La inserción de las Cocinas Mejoradas por parte de FONCODES a las comunidades usuarias, no solo debe ser para optimizar la eficiencia energética y reducir los contaminantes de la bicharra; sino que debe incidir en el reconocimiento y revalorización de los saberes de la población (usos y costumbres) y la existencia de diferentes perspectivas culturales alimenticias; en este hecho, es necesario que FONCODES incorpore en su accionar las directivas y lineamientos centrales del enfoque Intercultural, con respeto a la cultura, la cosmovisión de las comunidades campesinas; la visión y el saber de la población, para así ver como ésta contribuye en mejorar las condiciones de vida de los usuarios.
3. En el proceso de Certificación de las Cocinas Mejoradas y frente a la inseguridad de orden técnico que sienten muchos usuarios, se solicita que el prototipo de Cocinas Mejoradas construidas e instaladas en los hogares de los usuarios, sean supervisadas y sometidas a pruebas de evaluación por los técnicos de SENCICO, así se garantizaría la eficiencia y sostenibilidad de las Cocinas Mejoradas.
4. Para el éxito en la transferencia de una tecnología limpia y saludable como las cocinas mejoradas, es fundamental que FONCODES integre desde su diseño estrategias que faciliten el cambio en las prácticas de uso de las Cocinas Mejoradas, y así permitir la adopción de la tecnología por los usuarios.
5. El solo hecho de no haber participado los usuarios en la elección de las Cocinas Mejoradas, pondría en peligro la sostenibilidad de éstas; pues, de experiencias similares se tiene que la población no ofrece mayor cuidado, mantenimiento y conservación, cuando no es algo lo que ellos han requerido (en este caso el modelo). Será muy importante que FONCODES tenga en cuenta para sus próximas intervenciones el enfoque de demanda, el cual

explícitamente señala que “las inquietudes y preferencias de los usuarios son muy importantes para el éxito del programa y deben ser tomadas en cuenta”.

6. Las Rendiciones de Cuentas que realiza FONCODES a la población usuaria, no solo deben servir para determinar el monto efectivamente gastado durante y al término del proyecto; sino también, deben servir como espacios de participación, donde la población usuaria tenga capacidad de opinión, decisión en la formulación y gestión de su desarrollo; sino es así, se corre el riesgo de diseñar y ejecutar políticas verticalistas, asistencialistas y paternalistas.
7. Capacitar técnica y socialmente con el programa de Cocinas Mejoradas de FONCODES, ha sido de gran importancia para el personal profesional, que ha permitido diseñar folletos y manuales de acuerdo a la idiosincrasia de los pobladores del distrito de Huaricolca; estos deben ser entregados a los usuarios como parte del reforzamiento a sus aprendizajes y enseñanzas en el uso y mantenimiento y operación de las Cocinas Mejoradas con un mejoramiento de la calidad de vida.
8. En un grueso sector de la población usuaria de Cocinas Mejoradas, se observa un cambio en sus condiciones de vida, especialmente en su ambiente de cocina; a este respecto, Héctor Béjar (2013) señala que “los programas de desarrollo centrados en la mejoría de la vida doméstica, parten de la hipótesis de que cuando una familia campesina mejora su fogón, no solo reduce la contaminación en el ambiente externo y en el interior de su hogar; sino que al tener una cocina limpia puede pintar las paredes aunque sea con cal. Eso genera una nueva realidad inmediata”. En aras de buscar la sostenibilidad de ese cambio, será importante que FONCODES afiance el enfoque territorial en sus intervenciones, lo que permitirá establecer sinergias y alianzas entre el sector público, privado y la sociedad civil, a fin de que se apalanque medios presupuestales en una

misma acción con la posibilidad de consolidar mejoras en las condiciones de vida.

9. La falta de una estrategia de intervención de FONCODES ha hecho que el componente capacitación resulte intrascendente en la población usuaria de Cocinas Mejoradas. La gran mayoría de usuarios refiere no haber sido capacitada en el uso y mantenimiento de las Cocinas Mejoradas, así como en el módulo Vida Saludable; esto constituye una debilidad frente a los problemas que ahora mismo vienen padeciendo muchos usuarios con sus cocinas mejoradas, los cuales presentan fallas técnicas y no pueden ellos mismos resolver sus problemas, que en ocasiones resultan simples. En atención a este hecho, FONCODES deberá tomar especial atención al enfoque de Participación Social Comunitaria y a través de ésta, debe buscar movilizar a la comunidad usuaria en las acciones propias de desarrollo de capacidades, para así incidir en la mejora de sus condiciones de vida y del entorno en el cual viven.



BIBLIOGRAFÍA:

ADRA PERU

2008 Cocinas Mejoradas. Proyecto: *Reducción de la Desnutrición Crónica en Comunidades de la Región Ancash*. 2008

AGENCIA DE LA GIZ EN PERÚ

2012 Cooperación Alemana de Desarrollo. *Facilitando la adopción de las Cocinas Mejoradas*. Guía para Planificadores o Implementadores de Proyectos de Cocinas Mejoradas

ALIANZA MUNDIAL PARA COCINAS LIMPIAS (PCIA)

2015 *Grupo de Trabajo de Estándares y Ensayo*. El texto ha sido tomado de John Mitchel y adaptado del boletín HERA News de la GIZ.

ANDINA DEL PERÚ PARA EL MUNDO.

2016 *Capacitan al personal del FONCODES en competencias interculturales*. Publicado: 15/10/2016

ARIAS Rebeca y OTROS,

2016 Perú: *La oportunidad de un nuevo ciclo de desarrollo: Escenarios prospectivos 2012-2016*. PNUD. Lima Junio 2012.

BARROSO, C.

2000 *Factores Organizativos que influyen en las percepciones de los clientes en el ámbito de los servicios. Consecuencias para la rentabilidad*. Proyecto de Investigación. Sevilla

BÉJAR HÉCTOR

2013 Las Cocinas Mejoradas, contribuyen en la mejora de la autoestima. Cursos de Cultura y Desarrollo - Pontificia Universidad Católica del Perú 2013

BONFIGLIO, Giovanni

2016 *Hagamos un monumento al Núcleo Ejecutor*. Instituto del Perú Para Lampadia 9 de agosto 2016

BURGA HIDALGO, María Dulce

2009 *Prácticas alimentarias durante un contexto de cambio estacional: El caso de la comunidad altiplánica de Tantamaco, Puno* Tesis PUCP 2009.

CANCHO DIEZ, César

2006 Buscando alternativas para la superación de la pobreza: *estimación de impactos de un programa de Transferencias Condicionadas en el Perú*. Lima: CIES (Mimeo).

CLACSO - CROP

2008 Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales - CLACSO, 2008. 1a ed.
- Buenos Aires. *Congreso Internacional de Educación y Diversidad Cultural* Guadalajara, Jalisco, México

COSTAS COMESAÑA, Antón

2007 *Del consumidor a ciudadano*, el papel de la satisfacción del ciudadano en la sostenibilidad de los mercados de servicios públicos. España Marzo 2007.

CROCKER, R. MARTÍNEZ, E. & VÁSQUEZ, J.

2005 *Interculturalidad para la educación y comunicación social en alimentación y nutrición con el pueblo Wixarika (Huichol)*

DEGREGORI, Carlos Iván

1999 *Multiculturalidad e Interculturalidad* En Educación y diversidad rural Seminario Taller julio 1998, Ministerio de educación, Lima

DICCIONARIO DE LA REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA

2001 Diario Correo (2015). *Ciudad “Junín: el 19,5% de la población es de condición pobre”* <https://diariocorreo.pe/ciudad/junin-el-19-5-de-la-poblacion-es-de-condicion-pobre-598304/> 29 de Junio 2015

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD - DIRESA JUNÍN

2015 *Caracterización socioeconómica del valle del Mantaro*. Compendio 2015

ENDEV/GIZ

2010 *Uso y beneficios de las cocinas mejoradas* en el marco de la campaña de nacional de cocinas mejoradas por un Perú sin humo – Lima 2010.

2015 *La cocina mejorada, promoviendo el desarrollo económico local – Historias de éxito en regiones del Perú.*

ENRIQUE L. Luis

2009 *Interculturalidad, Educación y Ciudadanía. Perspectivas Latinoamericanas.* Edición FUNPROEIB. Andes 2009.

FACIOLINCE, C.

2010 *Receta de mis amigas*. Bogotá: Alfaguara

FIGUEROA Q. Jesús.

2006 *Herramientas Para el Desarrollo de La Comunidad En: Colombia* 2006: <http://www.monografias.com/trabajos63/herramientas-desarrollo-comunidad/herramientas-desarrollo-comunidad3.shtml#ixzz4wv2nfBhN>

FONCODES

2012 Resolución de Dirección Ejecutiva N° 228-2012-FONCODES/DE. Documento de *Rediseño Institucional* de FONCODES. 2012.

- 2013** *Guía para la Conformación del Núcleo Ejecutor.* Guía N° 03-2013-
Unidad de Inversión Facilitadora de Oportunidades Económicas –
UIFOE 2013.
- 2015.a** Memorias Anual. *Inclusión y Desarrollo para un país menos vulnerable
y más solidario*
- 2015.b** *Guía para la Ejecución de las Actividades de Implementación,
Instalación y Liquidación de Cocinas Mejoradas a Leña.* Guía N° 05-
2015-FONCODES-UIFOE.
- 2015.c** Marco de Convenio Tripartito de Financiamiento. Municipalidad Distrital
de Huaricolca, FONCODES, Núcleo Ejecutor 2015.
- 2015.d** Memoria anual 2015. inclusión y desarrollo para un país menos
vulnerable y más solidario
- 2015.e** Memorándum N° 2276-2015 FONCODES/UIFOE Disposiciones para la
elección de Cocinas Mejoradas en las Unidades Territoriales de
FONCODES 2015.
- 2015.f** Plan Operativo Institucional 2015. Resolución de Dirección Ejecutiva
N°132-2015-FONCODES
- 2015.g** Convenio Marco Suscrito entre FONCODES, La Municipalidad distrital
de Huaricolca y el Núcleo Ejecutor, para la instalación del programa
Cocinas Mejoradas en Huaricolca.
- 2016** Reformulación del Plan Operativo Institucional a noviembre de 2016.
RM N° 305-2016/MIDIS –Unidad de Planeamiento y Presupuesto –
UPP 2016

GAMIO AITA, Pedro. EN KONRAD ADENAUER S.

- 2014** Energías Renovables y Cambio Climático: 7 proyectos demostrativos de
un desarrollo sustentable

GARATE Paola; LINARES Yelitza

- 2010** Implicancia del enfoque intercultural en las Actividades implementadas
por el proyecto “Fortalecimiento de Capacidades para la reducción de
la Desnutrición Crónica Infantil en la Región Tacna”, periodo junio
2009 – junio 2010.

**GIZ - DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR INTERNATIONALE
ZUSAMMENARBEIT**

2013 Programa “Buen Gobierno y Reforma del Estado del Perú: Transversalización del enfoque de interculturalidad en programas y proyectos del sector gobernabilidad” Guía Metodológica

GRÖNROOS, C.

2007 Marketing y Gestión de Servicios: La gestión de los momentos de la verdad y la competencia en los servicios. España: Ediciones Díaz de Santos.

GTZ/OPS/OMS

2010 Memorias del Seminario Regional: La salud de las comunidades indígenas. Min.desarrollo Santa Fe de Bogotá Colombia, Mayo de 2000

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA DEL PERÚ

2015 Proyecciones de población Perú 2015.

INSTITUTO DE ESTUDIOS PERUANOS – IEP

2015 De buenas Políticas Sociales a Políticas Articuladas para Superar la Pobreza: Que necesitamos para iniciar este tránsito? Documento de Trabajo N° 209. Febrero 2015.

KONRAD ADENAUER S.

2014 Energías Renovables y Cambio Climático: 7 proyectos demostrativos de un desarrollo sustentable. Biblioteca Nacional del Perú N° 2014-12082

KOTLER, P., & KELLER, K.

2006 Dirección de Marketing. Pearson Educación 2006 ISBN: Área: Universitaria México: Prentice-Hall

LÓPEZ, Luis

2009 Interculturalidad, Educación y Ciudadanía: Perspectivas Latinoamericana. Edición FUNPROEIB 2009.

LAGERA P. Eugenio

2004 Política y políticas públicas” en *SERIE Políticas Sociales*, N.95, Santiago de Chile: CEPAL. Disponible en: http://www.eclac.cl/publicaciones/xml/5/19485/sps95_lcl217_6p.pdf

MASERA, O., J. Navia., T. Arias y E. Riegelhaupt.

1997 Proyecto: FAO/MEX/TCP/4553(A): Dendroenergía para el desarrollo rural. "Patrones de consumo de leña en tres microrregiones de México: síntesis de resultados". Pátzcuaro, Michocán.

MÉNDEZ RHEINECK, Jorge

2007 Gerencia para el desarrollo humano”.

MELÉNDEZ T. y Cañez F.

2010 Artículo de Estudio: La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. México.

MINISTERIO DE ENERGÍA Y MINAS

2014 Cocinas Mejoradas: Promoviendo la adopción y uso sostenible en gran Escala Experiencias que brindan una alternativa viable para la Región. Lima 2014

MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL - MIDIS.

2012.a Diagnostico de Competencias Interculturales a Programas Sociales del MIDIS.

2012.b Estrategia Nacional de Desarrollo e Inclusión Social Incluir para Crecer 2012

2013.a Lineamientos y Estrategias para la Transversalización del Enfoque Intercultural en los Programas Sociales del MIDIS 2013 Dirección General De Coordinación De Prestaciones Sociales

2013.b Directiva N° 009-2013-MIDIS. Lineamientos para la Incorporación del Enfoque de Interculturalidad en los Programas del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

2015.a Diagnostico de Competencias Interculturales a Programas Sociales del MIDIS.

2015.b Convenio MIDIS –MEM: Implementación e Instalación de 50,000 Cocinas Mejoradas a Leña

2015.c Gestión y Políticas Publicas, Boletín institucional N°25 de E-goberna

MINISTERIO DE CULTURA.

2011 Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial. Biblioteca Nacional del Perú N° 2011-12361(2011).

2015 Dialogo Intercultural: Pautas para un mejor diálogo en Contextos de diversidad cultural. Primera edición, abril 2015

2015 Participación ciudadana. www.mcultura.gob.pe

2015 Buenas Practicas Interculturales en Gestión Pública; Experiencias 2014 – 2015. www.cultura.gob.pe

MINISTERIO DE SALUD

2006 Documento Técnico Implementación de Redes locales multisectoriales. De desarrollo juvenil. DGSP/DAIS/EVA/MINSA

2012 Comunidades Indígenas: Caracterización de su Población, Situación de la Salud y factores determinantes de la Salud – 2012. Ministerio de Salud; Oficina General de Estadística e Informática.

MINISTERIO DE AGRICULTURA

2011 Información presentada en el V Foro Mundial por el Aire Limpio al interior de la vivienda. Lima Febrero 2011.

MOLANO, O. L.

2006 La identidad cultural, uno de los detonantes del desarrollo territorial. *Intercambios*, 6(64). Recuperado de <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=3746>

MORENO, Ana, CABEZUDO, Carlos.

2014 Factores que intervienen en la adopción de una cocina mejorada. Intervención piloto “Cocinas Saludables implementados en Tacna, Moquegua, Arequipa, Cajamarca y San Martín”. Endev/GIZ. Lima, 2014

MORENO GONZÁLEZ, Ascensión

2012 La Cultura como Agente de Cambio Social en el Desarrollo Comunitario. Facultad de Bellas Artes. Universidad de Barcelona 2012

NACIONES UNIDAS

2014 Informe de Objetivos del Desarrollo del Milenio

2015 América Latina y el Caribe, Una mirada al futuro desde los Objetivos del Milenio. Informe regional de monitoreo de los ODM en América Latina y el Caribe 2015.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS - ONU

2016 Objetivos del Desarrollo Sostenible. Agenda para el 2030

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD - OMS

2007 Energía Doméstica y Salud. Combustibles para una vida mejor. OMS-OPS. 2007

2012. Contaminación del aire en interiores” Artículo contenido en <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs292/es/> Consulta: 2 de julio 2016

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD – OPS

2006 Vivienda Saludable: Reto del Milenio en los Asentamientos Precarios de América Latina y el Caribe. Guía para las Autoridades Nacionales y Locales. Caracas OPS/OMS 2006

2009 Alimentación y Nutrición del niño: Memoria de la Reunión Subregional de los Países de Sudamérica, 2-4 diciembre 2008. Lima, Perú. Washington D.C

2013 Cocinas Saludables para el Mejoramiento de la Salud Ambiental de los Andes

PASTOR PAREDES, Oscar

2014 Evaluación de la satisfacción de los servicios de agua y saneamiento urbano en el Perú: De la imposición de la oferta a escuchar a la demanda. Tesis Maestría GS – PUCP 2014

PEÑA WONG, María Felicita

2015 El núcleo ejecutor: mecanismo de implementación y empoderamiento de la población. XX Congreso Internacional del CLAD sobre la Reforma del Estado y de la Administración Pública, Lima, Perú, 10-13 nov.

PLAN DE DESARROLLO REGIONAL CONCERTADO JUNÍN 2008-2015

2007 Gobierno Regional de la Región Junín – Dirección Regional de Salud 2007.

PLAN DE DESARROLLO CONCERTADO DEL DISTRITO DE HUARICOLCA 2015 – 2021.

PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS

2011 Por un Perú sin humo “Campaña Nacional Medio Millón de Cocinas Mejoradas

PROGRAMA DE NACIONES UNIDAS PARA EL DESARROLLO

2011 Cocinas que mejoran la vida” en: <http://www.pe.undp.org/content/peru/es/home/ourwork/environmentandenergy/successstories/CocinasMejoradas.html> Consulta: 7 de julio de 2016.

2012 Estrategia de Igualdad de Género en Perú - Lima, Agosto 2012

2015 Genero, Energía y Desarrollo 2015.

RADOVIC Vladimir

2011 FONCODES es un precursor de la Descentralización”. BID Perú 2011.

RAMÍREZ Carlos y otros

2011 Nivel de satisfacción de los usuarios sobre la calidad de los servicios públicos del municipio Sucre, Estado de Sucre. Trabajo para optar el título de Licenciado en Contaduría Pública y Administración comercial, Universidad del Oriente, Venezuela, marzo 2011

- RAWLS, John**
2003 Justicia distributiva". En: Revista Estudios Públicos del CEP, N° 24, 1986
- DÍAZ, Rodolfo; BERRUETA Víctor**
2011 Programa para el uso sustentable de la leña en México: De la construcción de estufas a la apropiación de tecnología - Pátzcuaro, Michoacán, México
- ROJAS, Ricardo y VALENCIA, Luis**
1999 Estudio de la calidad del agua en sistemas de abastecimiento rural. PAS- BM, COSUDE, OPS –OMS y CEPIS, Lima.
- SALAS, Julián**
2002, Difusión y transferencia de tecnología en el sector del hábitat popular latinoamericano. Santiago, Chile. 2002
- SERVINDI**
2005 Interculturalidad: desafío y proceso en construcción. Lima: SINCO Editores
- SEN, Amartya**
1997 Bienestar, justicia y mercado. Barcelona: Paidós e ICE/UAB.
2000 Desarrollo y Libertad". Editorial Planeta, 2000.
- SENCICO**
2009 Reglamento para Evaluación y Certificación de la Cocina Mejorada. Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento
2013 Reglamento para la Evaluación y Certificación de Cocinas Mejoradas. Reglamento Modificado y aprobado por el Consejo Directivo Nacional del SENCICO, en su sesión N° 988 del 19 de agosto del 2009
- SOLOMON, Michael**
1997 Comportamiento del Consumidor, Prentice Hall, Hispanoamericana – 3ra Edición México 1997
- TUBINO, Fidel**
2002 Entre el multiculturalismo y la interculturalidad: más allá de la discriminación positiva. En: Interculturalidad y Política: Desafíos y posibilidades. Red para el Desarrollo de las Ciencias Sociales en el Perú
- VÁSQUEZ H.**
2002 Red Internacional de Estudios Interculturales – RIDEI (2002).
<http://red.pucp.edu.pe/ridei/files/2016/10/161010.pdf>
- VELASQUEZ C, Fabio & GONZÁLEZ R, Esperanza.**

2003 ¿Qué ha Pasado con la Participación Ciudadana en Colombia?.
Fundación Corona, Lito Camargo Ltda., Bogotá, 2003

UNICEF, UNFPA, IEP

2009 Programa Juntos: Certezas y malentendidos en torno a las transferencias condicionadas y el estudio de caso de seis distritos rurales del Perú”.

UNESCO

2001 Declaración Universal de la Unesco sobre la Diversidad Cultural.
Recuperado de http://portal.unesco.org/es/ev.php-URL_ID=13179&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html

2013 Cultura y Desarrollo; Oficina Regional de Cultura de la UNESCO para América Latina y el Caribe · La Habana · Cuba www.unesco.org.cu · www.Unesco.lacult.org

WEC/FAO

2001 Información Climatológica para la Aplicación de la energía de la Biomasa La PAZ, B.C.S. MEXICO

ZÚÑIGA, M. y ANSIÓN, J.

1997 Interculturalidad y educación en el Perú. Lima: Foro educativo.

ZÚÑIGA CASTILLO, Madeleine y ANSIÓN MALLETT, Juan

1997 Foro Educativo. Lima, en:
<http://macareo.ucp.edu.pe/~jansion/Publicaciones/Intercul.htm>



Anexo 1

Relación de Usuarios del Programa Cocinas Mejoradas de Huaricolca

N°	Nombres y Apellidos	Sector	Distrito	Programa que pertenece
1	Apolonia Marmolejo Orihuela	Unión Tingo	Huaricolca	JUNTOS
2	Cleofina Mallqui Pacheco	Unión Tingo	Huaricolca	PENSION 65
3	Dora Valenzuela Romero	Unión Tingo	Huaricolca	PENSION 65
4	Elsa Mallqui Grados	Unión Tingo	Huaricolca	PENSION 65
5	Geovana Hurtado Patricio	Unión Tingo	Huaricolca	PENSION 65
6	Gloria Baldeon Romero	Unión Tingo	Huaricolca	PENSION 65
7	Gregoria Pacheco Mallqui	José Gálvez	Huaricolca	PENSION 65
8	Guadalupe Cairo Contreras	José Gálvez	Huaricolca	JUNTOS
9	Guillerma Barrios Cabezas	José Gálvez	Huaricolca	PENSION 65
10	Irma Gotarate Rojas	José Gálvez	Huaricolca	PENSION 65
11	Juan Navarro Torres	José Gálvez	Huaricolca	PENSION 65
12	Máximo Janampa Linas	José Gálvez	Huaricolca	PENSION 65
13	Bertha Majiño Huamán	José Gálvez	Huaricolca	PENSION 65
14	María Cabezas Cortez:	José Gálvez	Huaricolca	PENSION 65
15	Richard Rivera Cruz	José Gálvez	Huaricolca	PENSION 65
16	Silvina Cabezas Rosario	Los Andes	Huaricolca	PENSION 65
17	Luz Magiño Huamán	Los Andes	Huaricolca	PENSION 65
18	Tomas Máximo Maldonado	Los Andes	Huaricolca	PENSION 65
19	Benito Ingaruka Tutaya	Los Andes	Huaricolca	PENSION 65
20	Yomira Anticona Coser	Los Andes	Huaricolca	JUNTOS
21	Yolanda Casayco Meneses	Los Andes	Huaricolca	JUNTOS
22	Yola Patricio Guerra	Los Andes	Huaricolca	PENSION 65
23	Teodora Torres Jorge	Collana	Huaricolca	PENSION 65
24	Mariela Marcos Quispe	Collana	Huaricolca	PENSION 65
25	Sorayda Esteban Patricio	Collana	Huaricolca	JUNTOS
26	Rosalbina Rivas Chachi	Collana	Huaricolca	JUNTOS
27	Guillerma Alvarado de Cortez	Collana	Huaricolca	PENSION 65
28	Espirita Rosario Cortez	Collana	Huaricolca	PENSION 65

Cuadro elaborado por el autor en base a la relación de usuarios del Programa Cocinas Mejoradas en Huaricolca.

Anexo 2

Instrumentos:

LA ENTREVISTA

ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS USUARIOS DEL PROGRAMA DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA DEL DISTRITO DE HUARICOLCA - TARMA

Horario de inicio:..... Horario de finalización:.....
Fecha de entrevista.....

DATOS GENERALES DEL (LA) ENTREVISTADO

Nombres y apellidos.....
Edad..... Cargo en la Comunidad:
Distrito..... Sector:.....

PERFIL DEL USUARIO (PREGUNTAS DE INDUCCION)

¿Qué sabe del programa Cocinas Mejoradas? ¿**QUÉ INSTITUCIÓN O PROGRAMA SOCIAL HIZO** este trabajo?

¿**CÓMO LLEGA A SER USTED BENEFICIARIO** del programa Cocinas Mejoradas?

1 ¿Cuáles son las Prácticas Culturales y los Enfoques Estratégicos que favorecen el proceso de implementación del programa de Cocinas Mejoradas a Leña en la población usuaria?

1. ¿En qué cocinaba o preparaba sus alimentos antes de las Cocinas Mejoradas? ¿Describe?
2. ¿Cuénteme, cómo era su cuarto de cocina antes de que se instale la nueva Cocina Mejorada?

¿Cómo era el piso? ¿Cómo estaban las paredes, el techo?

¿Había ventilación? ¿Había luz natural?

¿El ambiente de cocina era compartido con animales: cuy, gallina?

¿El cuarto donde actualmente está la cocina, siempre funciono como cocina

3. ¿Los trabajadores de FONCODES que instalaron las CM, conocían las costumbres y formas de vidas de los usuarios de Huaricolca?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
----	----	------------------

¿Conocían el idioma de los usuarios?
¿Conocían el calendario de actividades comunales?

4. ¿Los trabajadores de FONCODES, conocían las formas de preparación y consumo de alimentos de los usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Conocían los platos que suelen preparar los usuarios?		
¿Conocían las formas y estilos de consumo?		

5. ¿Los trabajos de construcción de CM, programados por FONCODES, se hizo respetando el calendario de actividades del usuario?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Cómo se demostró ese respeto?		
¿En qué momentos se observa ese respeto?		

6. ¿En los trabajos de construcción de CM, se buscó la participación de los usuarios?

7.

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Cómo fue su participación?		
¿En qué actividades o trabajos participo?		

8. ¿En los trabajos de construcción de Cocinas Mejoradas, hubo comunicación, coordinación, diálogo entre trabajadores y usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Los usuarios opinaron sobre las Cocinas Mejoradas?		
¿Sus opiniones fueron apoyadas?		

9. ¿Aparte de FONCODES, participo algún otro programa o institución en la implementación de Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Qué otra institución reconoce que participo?		
¿Qué beneficios trajo?		

10. ¿Cómo usuario, usted tuvo algún tipo de aporte para la instalación de cocinas Mejoradas en su vivienda? ¿aporte económicamente? ¿aporte material? ¿aporte con trabajo?

11. ¿FONCODES, realizo rendiciones de cuenta del proyecto Cocinas Mejoradas a los usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Qué informo? ¿Cómo lo hizo?		
¿Hubo algún tipo de observación?		

12. ¿Conoce el modelo de trabajo Núcleo Ejecutor de FONCODES? ¿Qué sabe de ese modelo?

2 ¿En qué medida la CERTIFICACIÓN DE LAS COCINAS MEJORADAS a Leña, garantiza a los usuarios rurales una MEJOR CALIDAD DE SERVICIOS?

13. ¿Los trabajadores de FONCODES que instalaron las Cocinas Mejoradas, demostraron conocimiento en la construcción de las Cocinas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Sabían el proceso de construcción?		
¿Hubo algunos problemas de especificaciones técnicas?		

14. Antes de instalarle la Cocina Mejorada, ¿Los trabajadores de FONCODES, le impartieron recomendaciones respecto al cuarto donde se ubicaría la cocina?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Qué le solicito?		
¿Le explico sobre el lugar de la cocina y los materiales a usarse en la construcción?		

15. ¿Cómo o quién eligió el modelo de Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Lo eligió FONCODES?		
¿Los usuarios tuvieron participación en la elección del modelo?		

16. ¿El modelo de las Cocinas Mejoradas, responde a las necesidades básicas de uso y a la preparación de alimentos de los usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Está de acuerdo con la altura, el tamaño de la cocina?		
¿La CM, le brinda comodidad en la preparación de sus alimentos?		
¿Las hornillas son adecuadas para sus ollas y la preparación de sus alimentos?		

17. ¿Qué ventajas destaca de las nuevas Cocinas Mejoradas, en comparación a la "bicharra? Describa.

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Existe mayor o menor consumo de leña?		
¿Existe mayor o menor tiempo en el cocinado de alimentos?		
¿Evita que los alimentos no se contaminen con cenizas o kerosene?		

18. ¿En su opinión, con la Cocina Mejorada, se ha reducido o incrementado las horas en la preparación DE LOS ALIMENTOS?

19. ¿En su opinión, se ha reducido o incrementado el uso de leña con la nueva Cocina Mejorada?

20. ¿En su opinión, se ha reducido o incrementado el tiempo de recojo de leña?

21. ¿recibió capacitaciones de los trabajadores y profesionales de FONCODES?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿En qué temas fueron las capacitaciones?		
¿Los materiales repartidos fueron de fácil entendimiento?		

22. ¿Recibió capacitación para el buen uso de las Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Sabe cómo y cada cuanto tiempo limpiar la chimenea?		
¿Sabe cómo y cada cuanto tiempo limpiar las rejillas?		

23. ¿Le enseñaron como dar mantenimiento y reparación a la Cocina Mejorada en caso se malogre? ¿Sabe dónde encontrar repuestos?

24. ¿FONCODES, al final del trabajo de cocinas, ha hecho una prueba de funcionamiento de la Cocina Mejorada?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Ha estado de acuerdo con el funcionamiento?		

25. De la fecha de prueba de funcionamiento a la fecha actual ¿Que problemas nota que tiene las cocinas mejoradas? describa

26. ¿Logra usted acostumbrarse a su nueva Cocina Mejorada?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Cómo siente que se acostumbró?		

27. ¿Siente usted seguridad al usar la nueva Cocina Mejorada? ¿Encuentra algún peligro al usar? ¿Porque?

3 ¿De qué manera la IMPLEMENTACIÓN DE COCINAS MEJORADAS a leña, permite a la población usuaria obtener MEJORES CONDICIONES DE VIDA?

28. ¿Ha recibido usted capacitaciones o charlas sobre viviendas saludables?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Qué sabe de viviendas o familias saludables?		
¿Pone en práctica lo aprendido en capacitaciones?		

29. ¿El programa Cocinas Mejoradas de FONCODES, le apoyo para el mejoramiento de su ambiente de cocina?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
Si no es con apoyo de FONCODES ¿con que apoyo logra mejorar su habitación de su cocina?		

30. ¿Hábleme sobre las mejoras que nota en su cuarto o ambiente de cocina por la instalación de las Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Mayor orden, limpieza y ventilación en el ambiente de cocina?		
¿Los usuarios ya no crían animales menores; cuyes, gallinas?		
¿Mayor comodidad al momento de preparar los alimentos?		
¿Conserva mayor tiempo sus utensilios?		
¿Evita la mala posición y permite cocinar con facilidad?		

31. ¿La Cocina Mejorada, le permite mantener la naturalidad del sabor de sus comidas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Mantiene caliente las comidas?		

32. ¿Qué problemas de salud tenía usted o su familia, antes, con el uso de la bicharra?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Problemas de la vista?		
¿Problemas pulmonares?		
¿Problemas de la columna?		

33. ¿Qué beneficios tiene para su salud, el usar la nueva Cocina Mejorada?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Reduce sus problemas respiratorios y oculares?		
¿Evita la contaminación de sus alimentos con humos tóxicos, ceniza y hollín?		
¿Reduce problemas de salud, como dolores a la columna?		

34. ¿Qué beneficios en su economía le otorga el uso de la Cocina Mejorada?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Le permite tener algunos ahorros?		
¿Le ayuda en su gasto familiar?		

35. ¿Siente que las Cocinas Mejoradas le permiten cuidar el medio ambiente, tener un paisaje más natural y ecológico? ¿Cómo así? ¿Porque?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Ya no se recoge mucha leña para cocinar?		
¿Ya no se bota mucho humo?		
¿Se va reforestando el medio ambiente		

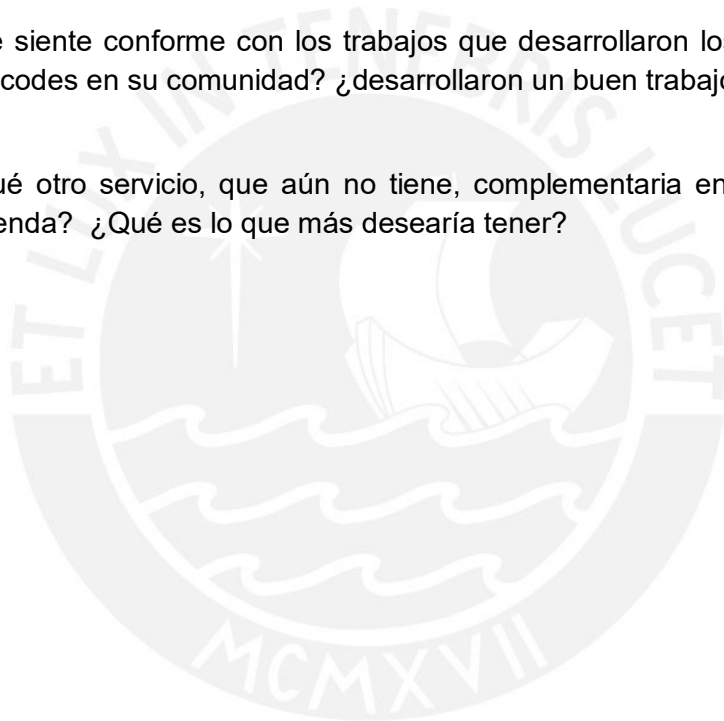
36. ¿Siente que con la instalación de la nueva Cocina Mejorada, ahora tiene un espacio para la reunión e integración familiar?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Porque? ¿Cómo así se da la integración familiar?		

37. ¿Considera que las nuevas Cocinas Mejoradas permiten tener una familia más saludable y con mejores condiciones de vida? ¿Cómo así? ¿Por qué?

4 ¿Cuál es la PERCEPCIÓN que tienen los USUARIOS rurales acerca de la implementación del programa de Cocinas Mejoradas a leña?

38. ¿Desde su punto de vista ¿qué le faltaría a estas cocinas mejoradas? ¿Qué hechos mejorarían para un mejor servicio?. Describa
39. ¿En líneas generales, ¿Está usted contento con el servicio que muestra las nuevas cocinas mejoradas? ¿Cumple sus deseos? ¿Si, No? ¿Por qué?
40. ¿Se siente conforme con los trabajos que desarrollaron los trabajadores de Foncodes en su comunidad? ¿desarrollaron un buen trabajo? ¿malo?
41. ¿Qué otro servicio, que aún no tiene, complementaria en la mejora de su vivienda? ¿Qué es lo que más desearía tener?



LA ENTREVISTA

ENTREVISTA DIRIGIDA AL EQUIPO TECNICO DE FONCODES QUE IMPLEMENTO COCINAS MEJORADAS EN EL DISTRITO DE HUARICOLCA - TARMA

Horario de inicio:..... Horario de finalización:.....
Fecha de entrevista.....

DATOS GENERALES DE LA ENTREVISTADO

Nombres y apellidos: Ing. Ronald López Naveda
Edad: 59 Cargo: Supervisor Zonal
Distrito La Merced Provincia: Chanchamayo

1 ¿Cuáles son las PRÁCTICAS Y LOS ENFOQUES CULTURALES que favorecen el proceso de implementación del programa de Cocinas Mejoradas a Leña en la población usuaria?

1. ¿FONCODES, tiene como política capacitar a su personal en prácticas interculturales para las intervenciones en comunidades rurales?
2. El Equipo Técnico de FONCODES que intervino en la implementación de Cocinas Mejoradas en Huaricolca, tenía conocimiento de las prácticas culturales de los usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Conocía las experiencias del usuario? ¿Sus comportamientos?		
¿Conocía el idioma que hablan?		
¿Conocía el calendario de actividades comunales?		

3. ¿El Equipo Técnico de FONCODES, tuvo conocimiento de las costumbres alimentarias de los usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Conocía sus prácticas y hábitos alimentarios?		
¿Conocía sus modos de preparación y consumo de sus alimentos?		

4. ¿Los trabajos del Equipo Técnico de FONCODES, se elaboró en un marco de interculturalidad, respetando el calendario de actividades del usuario y de su comunidad?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Cómo se demuestro ese respeto intercultural?		

¿En qué momentos se observa ese respeto?
--

5. ¿Sabe, cuáles son los enfoques y estrategias que FONCODES implemento, para la interrelación con los usuarios de Cocinas Mejorada en Huaricolca?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Que permitieron esos enfoques?		

6. ¿En los trabajos de construcción de Cocinas Mejoradas que realizo el Equipo Técnico de FONCODES, han tenido participación directa los usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿De qué manera han participado ellos?		
¿En qué momentos se dio esa participación?		

7. ¿En los trabajos que programo y realizo el Equipo Técnico de FONCODES, hubo comunicación fluida con los usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Pudieron ellos opinar respecto al proyecto?		
¿Sus opiniones fueron apoyadas?		

8. ¿Los materiales de capacitación y otros que distribuyo FONCODES a los usuarios, estaban de acuerdo a su contexto y realidad local?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿De acuerdo con el idioma?		
¿De acuerdo con sus costumbres?		

9. ¿La intervención de FONCODES en la instalación de Cocinas Mejoradas, se basó en la transparencia social?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Se hizo Rendiciones de Cuenta a la comunidad usuaria?		
¿Hubo observaciones de los usuarios?		

2 ¿En qué medida la CERTIFICACIÓN DE LAS COCINAS MEJORADAS a Leña, garantiza a los usuarios rurales una MEJOR CALIDAD DE SERVICIOS?

10. ¿El Equipo técnico de FONCODES, ha sido capacitado para el acompañamiento del proceso constructivo de las Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Sabe cuáles son los principios de diseño de las Cocinas Mejoradas?		

11. Antes de la instalación de las Cocinas Mejoradas, ¿El Equipo Técnico de FONCODES, explico a los usuarios sobre el lugar de ubicación de la Cocina y sobre los materiales a usarse en la construcción? ¿Se impartió recomendaciones respecto al ambiente de cocina?
12. ¿Cómo se eligió el modelo de Cocinas Mejoradas para la comunidad usuaria de Huaricolca? ¿En base a qué?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Quién eligió el modelo?		
¿Qué criterios se tuvo en la elección?		
¿El usuario participo en la elección?		

13. ¿El modelo de las Cocinas Mejoradas, responde a las necesidades básicas del usuario y a su realidad cultural?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿El usuario está de acuerdo con la altura, el tamaño de la cocina?		
¿La CM, le brinda comodidad en la preparación de sus alimentos?		

14. En comparación con la “bicharra, ¿Qué ventajas en eficiencia energética muestran las nuevas Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Existe mayor o menor consumo de leña?		
¿Existe mayor o menor tiempo en el cocinado de alimentos?		
¿Evita que los alimentos no se contaminen con cenizas o kerosene?		

15. ¿Las Cocinas Mejoradas instaladas a los usuarios de Huaricolca, cumple con los estándares y especificaciones técnicas de certificación del SENCICO? ¿Cuáles son esos requisitos?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Cero contaminaciones?		
¿Eficiencia de la Cocina?		
¿Seguridad?		

16. ¿Las Cocinas Mejoradas instaladas a usuarios de Huaricolca, ofrecen seguridad a los usuarios?

17. ¿FONCODES capacito a los usuarios para el buen uso, mantenimiento y reparación de las Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Los usuarios saben dónde encontrar repuestos para CM?		
¿Los usuarios asimilan y ponen en práctica los conocimientos?		

18. ¿Qué resultados se puede mostrar, producto de los Seguimientos y Monitoreos que realizo el Equipo Técnico de FONCODES a la instalación de las Cocinas Mejoradas? ¿La fabricación incide en la calidad de las CM?

19. ¿El Equipo Técnico de FONCODES, antes de la entrega de la Cocina Mejorada al usuario, realizo pruebas de funcionamiento y rendimiento de las cocinas? ¿Qué observaciones hubo?

20. ¿FONCODES considera que el usuario logra adaptarse a las nuevas Cocinas Mejoradas? ¿Qué razones demuestran ello?

3 ¿De qué manera la IMPLEMENTACIÓN DE COCINAS MEJORADAS a leña, permite a la población usuaria obtener MEJORES CONDICIONES DE VIDA?

21. ¿El programa Cocinas Mejoradas de FONCODES, considero entre actividades el mejoramiento del ambiente de cocina del usuario?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿De qué manera logran mejorar su ambiente de cocina?		

22. ¿Qué cambios se puede observar en el ambiente de cocina del usuario, como producto de la instalación de la Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Existe orden, limpieza y ventilación en el ambiente de cocina?		
¿Los usuarios ya no crían animales menores; cuyes, gallinas?		

23. ¿Qué importancia tiene para el FONCODES el tema de Familias y viviendas Saludables? ¿Implementa esta capacitación en los usuarios?

24. ¿Cuáles son las bondades que ofrecen las nuevas Cocinas Mejoradas en la Salud del usuario?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Reduce sus problemas respiratorios y oculares?		

¿Evita la contaminación de sus alimentos con humos tóxicos, ceniza y hollín?
¿Reduce problemas de salud, como dolores a la columna?

25. ¿Cuáles son las bondades que ofrecen las nuevas Cocinas Mejoradas en la parte Social al usuario?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Mayor comodidad al momento de preparar los alimentos?		
¿Conserva mayor tiempo sus utensilios?		
¿Evita la mala posición y permite cocinar con facilidad e higiene?		

26. ¿Qué hace pensar que las Cocinas Mejoradas permite a los usuarios tener un margen de ahorro y les ayuda en su gasto familiar? ¿Cómo se da eso?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿La CM ahorra material de combustión, leña?		
¿Reduce el tiempo de cocción de los alimentos?		

27. ¿Contribuye las Cocinas Mejoradas a que el usuario tenga un entorno ecológico y con un paisaje natural? ¿Cómo así?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Permite ahorro de leña para cocinar?		
¿Por qué genera menor cantidad de humo?		
¿Por qué se reforesta el ambiente?		

28. ¿Considera que la nueva Cocina Mejorada hoy permite tener un espacio o ambiente donde se pueda reunir e integrarse la familia? ¿Por qué considera ello?

29. ¿Se puede afirmar que las Cocinas Mejoradas contribuyen a que las familias usuarias tengan mejores condiciones de vida y generen una comunidad saludable?

4 ¿Cuál es la PERCEPCIÓN que tienen los USUARIOS rurales acerca de la implementación del programa de Cocinas Mejoradas a leña?

30. ¿Cuál cree que es nivel de satisfacción que tienen los usuarios frente a la implementación de las Cocinas Mejoradas? ¿Se sienten satisfechos? ¿No están satisfechos?

LA ENTREVISTA

ENTREVISTA DIRIGIDA AL EQUIPO TECNICO DEL GOBIERNO LOCAL DE HUARICOLCA QUE PARTICIPO EN LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE COCINAS MEJORADAS A LEÑA DEL DISTRITO DE HUARICOLCA - TARMA

Horario de inicio:..... Horario de finalización:.....
Fecha de entrevista.....

DATOS GENERALES DEL ENTREVISTADO

Nombres y apellidos.....
Edad..... Cargo en la Comunidad:
Distrito.....Sector:.....

1 ¿Cuáles son las PRÁCTICAS Y LOS ENFOQUES CULTURALES que favorecen el proceso de implementación del programa de Cocinas Mejoradas a Leña en la población usuaria?

1. Considera usted, que el Equipo Técnico de FONCODES que intervino en la implementación de Cocinas Mejoradas en Huaricolca, tenía conocimiento de las prácticas culturales de los usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Conocía las experiencias del usuario? ¿Sus comportamientos?		
¿Conocía el idioma que hablan?		
¿Conocía el calendario de actividades comunales?		

2. ¿El Equipo Técnico de FONCODES, tuvo conocimiento de las costumbres alimentarias de los usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Conocía sus prácticas y hábitos alimentarios?		
¿Conocía sus modos de preparación y consumo de sus alimentos?		

3. ¿Sabe, si los trabajos del Equipo Técnico de FONCODES, se elaboraron en un marco de interculturalidad, respetando el calendario de actividades del usuario y de su comunidad?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Cómo se demostró ese respeto intercultural?		
¿En qué momentos se observa ese respeto?		

4. ¿Sabe, si en los trabajos de construcción de Cocinas Mejoradas que realizo el Equipo Técnico de FONCODES, han tenido participación directa los usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿De qué manera han participado ellos?		
¿En qué momentos se dio esa participación?		

5. ¿Sabe, si en los trabajos que programo y realizo el Equipo Técnico de FONCODES, hubo comunicación fluida con los usuarios?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Pudieron ellos opinar respecto al proyecto?		
¿Sus opiniones fueron apoyadas?		

6. ¿Conoce, si los materiales de capacitación y otros que distribuyo FONCODES a los usuarios, estaban de acuerdo a su contexto y realidad local?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿De acuerdo con el idioma?		
¿De acuerdo con sus costumbres?		

7. ¿La intervención de FONCODES en la instalación de Cocinas Mejoradas, se basó en la transparencia social?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Se hizo Rendiciones de Cuenta a la comunidad usuaria?		
¿Hubo observaciones de los usuarios?		

8. ¿Cómo fue la participación de la Municipalidad de Huaricolca en la implementación de las Cocinas Mejoradas? ¿Qué beneficios trajo?

2 ¿En qué medida la CERTIFICACIÓN DE LAS COCINAS MEJORADAS a Leña, garantiza a los usuarios rurales una MEJOR CALIDAD DE SERVICIOS?

9. ¿Sabe si el Equipo técnico de FONCODES, ha acompañado el proceso de construcción de las Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Realizaron labores de monitoreo y supervisión?		

10. Sabe, si antes de la instalación de las Cocinas Mejoradas, ¿El Equipo Técnico de FONCODES, impartió recomendaciones a los usuarios respecto al ambiente de cocina, lugar y materiales?

11. ¿Sabe, cómo se eligió el modelo de Cocinas Mejoradas para la comunidad usuaria de Huaricolca? ¿En base a qué?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Quién eligió el modelo?		
¿Qué criterios se tuvo en la elección?		
¿El usuario participo en la elección?		

12. ¿El modelo de las Cocinas Mejoradas, responde a las necesidades básicas del usuario y a su realidad cultural?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿El usuario está de acuerdo con la altura, el tamaño de la cocina?		
¿La CM, le brinda comodidad en la preparación de sus alimentos?		

13. En comparación con la "bicharra, ¿Qué ventajas en eficiencia energética muestran las nuevas Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Existe mayor o menor consumo de leña?		
¿Existe mayor o menor tiempo en el cocinado de alimentos?		
¿Evita que los alimentos no se contaminen con cenizas o kerosene?		

14. ¿Las Cocinas Mejoradas instaladas a usuarios de Huaricolca, ofrecen seguridad a los usuarios?

15. ¿FONCODES capacito a los usuarios para el buen uso, mantenimiento y reparación de las Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Los usuarios saben dónde encontrar repuestos para CM?		
¿Los usuarios asimilan y ponen en práctica los conocimientos?		

16. ¿El Equipo Técnico de FONCODES, antes de la entrega de la Cocina Mejorada al usuario, realizo pruebas de funcionamiento y rendimiento de las cocinas? ¿Qué observaciones hubo?

17. ¿FONCODES considera que el usuario logra adaptarse a las nuevas Cocinas Mejoradas? ¿Qué razones demuestran ello?

3 ¿De qué manera la IMPLEMENTACIÓN DE COCINAS MEJORADAS a leña, permite a la población usuaria obtener MEJORES CONDICIONES DE VIDA?

18. ¿Qué cambios se puede observar en el ambiente de cocina del usuario, como producto de la instalación de la Cocinas Mejoradas?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Existe orden, limpieza y ventilación en el ambiente de cocina?		
¿Los usuarios ya no crían animales menores; cuyes, gallinas?		

19. ¿Sabe, cuáles son las bondades o beneficios que ofrecen las nuevas Cocinas Mejoradas en la Salud del usuario?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Reduce sus problemas respiratorios y oculares?		
¿Evita la contaminación de sus alimentos con humos tóxicos, ceniza y hollín?		
¿Reduce problemas de salud, como dolores a la columna?		

20. ¿Sabe, cuáles son las bondades o beneficios que ofrecen las nuevas Cocinas Mejoradas en la parte Social al usuario?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿Mayor comodidad al momento de preparar los alimentos?		
¿Conserva mayor tiempo sus utensilios?		
¿Evita la mala posición y permite cocinar con facilidad e higiene?		

21. ¿Qué hace pensar que las Cocinas Mejoradas permite a los usuarios tener un margen de ahorro y les ayuda en su gasto familiar? ¿Cómo se da eso?

SI	NO	NO SABE/NO OPINA
¿La CM ahorra material de combustión, leña?		
¿Reduce el tiempo de cocción de los alimentos?		

22. ¿Contribuye las Cocinas Mejoradas a que el usuario tenga un entorno ecológico y con un paisaje natural? ¿Cómo así?

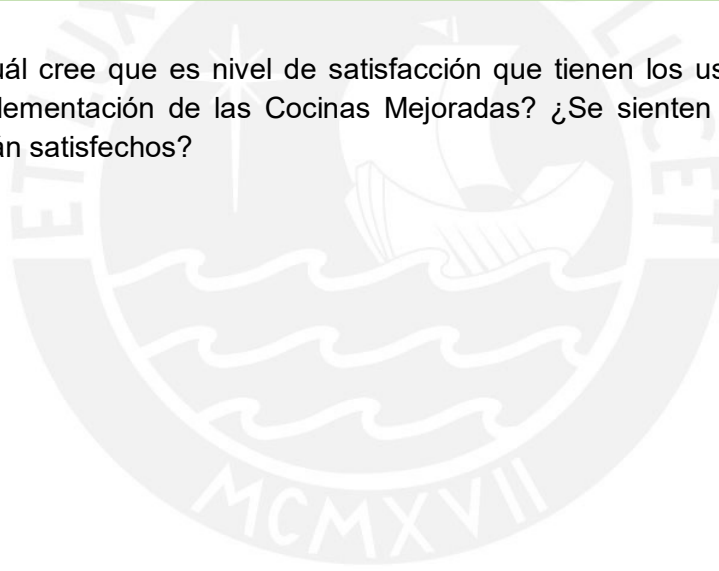
SI	NO	NO SABE/NO OPINA
----	----	------------------

¿Permite ahorro de leña para cocinar?
¿Por qué genera menor cantidad de humo?
¿Por qué se reforesta el ambiente?

23. ¿Considera que la nueva Cocina Mejorada hoy permite tener un espacio o ambiente donde se pueda reunir e integrarse la familia? ¿Por qué considera ello?
24. ¿Se puede afirmar que las Cocinas Mejoradas contribuyen a que las familias usuarias tengan mejores condiciones de vida y generen una comunidad saludable?

4 ¿Cuál es la PERCEPCIÓN que tienen los USUARIOS rurales acerca de la implementación del programa de Cocinas Mejoradas a leña?

25. ¿Cuál cree que es nivel de satisfacción que tienen los usuarios frente a la implementación de las Cocinas Mejoradas? ¿Se sienten satisfechos? ¿No están satisfechos?



Anexo 3

Informe fotográfico

Imagen 3.1: Entrevista a la Usuaria Apolonia Marmolejo Orihuela.



Imagen 3.2: Entrevista a la Usuaria Elsa Mallqui Grados.



Imagen 3.3: Entrevista a la Usuaría Geovana Hurtado Patricio



Imagen 3.4: Entrevista a la Usuaría Bertha Majiño Huamán



Anexo 4

Columna Vertebral con Variables e Indicadores

Pregunta General	Objetivos	Preguntas Específicas	Variables	Indicadores
¿En qué medida la implementación de Cocinas Mejoradas a leña por FONCODES, contribuye a mejorar las Condiciones de vida de los usuarios rurales del distrito de Huaricolca, Tarma 2016?	Identificar las prácticas culturales y los enfoques estratégicos del programa de Cocinas Mejoradas, que favorecen el proceso de implementación de las Cocinas Mejoradas a leña en los usuarios	¿Cuáles son las prácticas culturales y los enfoques estratégicos que favorecen el proceso de implementación del programa de Cocinas Mejoradas a leña en la población usuaria?	Prácticas Culturales	Grado de conocimiento de prácticas culturales Tipos de prácticas culturales Niveles de uso y aplicación de las prácticas culturales Grado de interrelación de las prácticas culturales Niveles de cambio en las prácticas alimentarias
			Enfoques estratégicos.	Tipos de enfoques estratégicos institucionales Grado de conocimiento de enfoques estratégicos Nivel de aplicación de enfoques estratégicos Grado de viabilidad normativa de los enfoques estratégicos Grado de institucionalización de los enfoques estratégicos
	Conocer en qué medida la certificación de las Cocinas Mejoradas a leña, garantiza a los usuarios rurales una mejor calidad de servicio.	¿En qué medida la certificación de las Cocinas Mejoradas a leña garantiza a los usuarios rurales una mejor calidad de servicio?	Certificación de Cocinas Mejoradas	Grado de concentración de material particulado por las cocinas mejoradas Nivel de eficiencia energética de la cocina mejorada Nivel de ahorro de combustible por la cocina mejorada Nivel de seguridad de la cocina mejorada
		Calidad de servicio	Grado de eficacia y calidad de Cocinas Mejoradas Nivel de contaminación Intradomiciliaria Tipos de ventajas que ofrece la Cocina Mejorada Nivel de optimización del uso de combustible Nivel de Demanda social por las nuevas cocinas mejoradas	

			Adaptación a nuevas Cocinas Mejoradas	Niveles de difusión sobre bondades de cocinas mejoradas Grado de adaptación y uso de nuevas cocinas mejoradas Grado de sostenibilidad del servicio de Cocinas Mejoradas	
Indagar de qué manera la implementación de Cocinas Mejoradas a leña, permite a la población usuaria obtener mejores condiciones de vida	¿De qué manera la implementación de cocinas mejoradas a leña, permite a la población usuaria obtener mejores condiciones de vida?	Infraestructura adecuada y mejorada		Nivel de mejoramiento del ambiente de cocina Nivel acceso a saneamiento básico elemental. Grado de Integración familiar entorno a la cocina mejorada Nivel de interacción familiar por acondicionamiento de vivienda	
			Cuidado de la salud	Nivel de acceso a mejores condiciones de salud Grado de optimización de la salud Nivel en la promoción a mejores condiciones de vida Nivel de participación en talleres de capacitación sobre vida saludable	
			Cuidado del medio ambiente	Nivel de eficiencia Ecológica. Grado de optimización de los entornos saludables	
Indagar que percepciones tienen los usuarios rurales acerca de la implementación del programa de Cocinas Mejoradas a Leña.	¿Cuál es la percepción que tienen los usuarios rurales acerca de la implementación del programa de Cocinas Mejoradas a leña?	Satisfacción de servicio	Satisfacción de la capacitación	Satisfacción a acciones del programa	Niveles de apreciación sobre el servicio de las Cocinas Mejoradas Nivel de aceptabilidad del modelo de Cocinas Mejoradas Nivel de satisfacción del usuario sobre capacitación recibida Grado de satisfacción del usuario frente a cocinas mejoradas

Columna Vertebral con Fuentes e Instrumentos

Preguntas Específicas	Variables	Indicadores	Fuentes	Técnicas de Investigación
¿Cuáles son las prácticas culturales y los enfoques estratégicos que favorecen el proceso de implementación del programa de Cocinas Mejoradas a leña en la población usuaria?	Prácticas Culturales	Grado de conocimiento de prácticas culturales Tipos de prácticas culturales Niveles de uso y aplicación de las prácticas culturales Grado de interrelación de las prácticas culturales Niveles de cambio en las prácticas alimentarias	Usuarios del programa de Cocinas Mejoradas a Leña	Entrevistas no estructuradas Testimonio Observación etnográfica
	Enfoques estratégicos.	Tipos de enfoques estratégicos institucionales Grado de conocimiento de enfoques estratégicos Nivel de aplicación de enfoques estratégicos Grado de viabilidad normativa de los enfoques estratégicos Grado de institucionalización de los enfoques estratégicos	Equipo técnico de FONCODES	Entrevistas semiestructuradas Revisión documental
¿En qué medida la certificación de las Cocinas Mejoradas a leña garantiza a los usuarios rurales una mejor calidad de servicio?	Certificación de Cocinas Mejoradas	Grado de concentración de material particulado por las cocinas mejoradas Nivel de eficiencia energética de la cocina mejorada Nivel de ahorro de combustible por la cocina mejorada Nivel de seguridad de la cocina mejorada	Usuarios del programa de Cocinas Mejoradas a Leña	Entrevistas no estructuradas o abiertas Revisión documental
	Calidad de servicio	Grado de eficacia y calidad de Cocinas Mejoradas Nivel de contaminación Intradomiciliaria Tipos de ventajas que ofrece la Cocina Mejorada Nivel de optimización del uso de combustible Nivel de Demanda social por las nuevas cocinas mejoradas		
	Adaptación a nuevas Cocinas Mejoradas	Niveles de difusión sobre bondades de cocinas mejoradas Grado de adaptación y uso de nuevas cocinas mejoradas Grado de sostenibilidad del servicio de Cocinas Mejoradas		

<p>¿De qué manera la implementación de cocinas mejoradas a leña, permite a la población usuaria obtener mejores condiciones de vida?</p>	<p>Infraestructura adecuada y mejorada</p> <p>Cuidado de la salud</p> <p>Cuidado del medio ambiente</p>	<p>Nivel de mejoramiento del ambiente de cocina Nivel acceso a saneamiento básico elemental. Grado de Integración familiar entorno a la cocina mejorada Nivel de interacción familiar por acondicionamiento de vivienda</p> <p>Nivel de acceso a mejores condiciones de salud Grado de optimización de la salud Nivel en la promoción a mejores condiciones de vida Nivel de participación en talleres de capacitación sobre vida saludable</p> <p>Nivel de eficiencia Ecológica. Grado de optimización de los entornos saludables</p>	<p>Usuarios del programa de Cocinas Mejoradas a Leña</p> <p>Equipo técnico de la Municipalidad Distrital de Huasahuasi.</p>	<p>Entrevistas no estructuradas o abiertas</p> <p>Testimonio Fichas de Registro</p> <p>Observación etnográfica</p> <p>Entrevistas semiestructuradas</p>
<p>¿Cuál es la percepción que tienen los usuarios rurales acerca de la implementación del programa de Cocinas Mejoradas a leña?</p>	<p>Satisfacción del servicio</p> <p>Satisfacción de la capacitación</p> <p>Satisfacción a acciones del programa</p>	<p>Niveles de apreciación sobre el servicio de las Cocinas Mejoradas Nivel de aceptabilidad del modelo de Cocinas Mejoradas</p> <p>Nivel de satisfacción del usuario sobre capacitación recibida</p> <p>Grado de satisfacción del usuario frente a cocinas mejoradas</p>	<p>Usuarios del programa de Cocinas Mejoradas a Leña</p>	<p>Entrevistas no estructuradas o abiertas</p> <p>Testimonio Fichas de Registro</p> <p>Observación etnográfica</p>

Anexo 5

CONCEPTOS RALACIONADOS A COCINAS MEJORADAS

Atizar: Calentamiento previo a la cocción que reciben las ollas de barro

Pueblo indígena u originario es aquel que descende de poblaciones que habitaban en el país en la época de la colonización y que, cualquiera que sea se situación jurídica, conservan sus propias instituciones sociales, económicas, culturales y políticas, o parte de ellas, y que al mismo tiempo, se auto reconocen como tal.

Enfoque intercultural es el reconocimiento de la diversidad cultural y la existencia de diferentes perspectivas culturales, expresadas en distintas formas de organización, sistemas de relación y visiones del mundo. Implica reconocimiento y valoración del otro.

Adopción de la cocina mejorada: Uso apropiado y sostenido, mantenimiento y reparación de la tecnología limpia por parte de las personas usuarias, sin retorno al uso del fogón o cocina tradicional.

Biomasa: Es la materia orgánica de origen animal o vegetal, que incluye los desechos orgánicos, es usada como fuente energética.

Contaminación intradomiciliaria: Es toda emisión de sustancias y/o compuestos tóxicos dentro de las casas o colegios que afectan la salud de quienes habitan en ellas, se produce generalmente debido al uso de la biomasa en tecnologías tradicionales ineficientes, inseguras y contaminantes.

Cocina mejorada certificada: Es una tecnología que cumple con estándares de calidad en la disminución de contaminantes, es segura y eficiente porque reduce el consumo de combustible. Utiliza la biomasa como combustible.

Desarrollo de capacidades: Es el proceso por el cual se favorece el fortalecimiento de capacidades de las personas, grupos y organizaciones para realizar los cambios necesarios para mejorar sus condiciones de vida.

Empoderamiento: Proceso mediante el cual la persona gana poder sobre sus decisiones mediante una participación activa en los diferentes planos de su vida.

Participación comunitaria: Es el conjunto de acciones de los diferentes grupos de la comunidad informada que establece objetivos comunes en temas que competen su desarrollo.

Promoción social: Conjunto de acciones públicas dirigidas a promover cambios a nivel individual o colectivo en poblaciones que se encuentran en situaciones de vulnerabilidad social.