Manual para Facilitadores de Talleres con Promotores (as) Sociales en la Implementación

Cocinas Mejoradas

endev

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

FONCODES
Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social

MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL
Cayetana Aljovín Gazzani
Ministra

VICEMINISTERIO DE PRESTACIONES SOCIALES
Michel Macara - Chvili Helguero
Viceministro

FONDO DE COOPERACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL - FONCODES
Jorge Antonio Apoloni Quispe
Director Ejecutivo

Unidad de Inversión Facilitadora de Oportunidades Económicas - UIFOE
Susana Haji Shironoshita
Jefe

Elaborado por:
La Cooperación Alemana, implementada por la Deutsche Gesellschaft
für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH
El Proyecto EnDev GIZ Perú

Ana Isabel Moreno Morales
Directora Proyecto EnDev GIZ

Alicia Castro Rivera
Asesora Técnica Senior - Proyecto EnDev GIZ

Víctor Cordero Torres
Asesor Técnico - Proyecto EnDev GIZ

Esta es una publicación validada por el Equipo de la Unidad de Inversión Facilitadora de Oportunidades Económicas - UIFOE y los equipos de las Unidades Territoriales de FONCODES Abancay, Ayacucho, Pasco, Cajamarca, Chimbote, Cusco, Huancavelica, Huancayo, Huánuco, Huaraz, Ica, Iquitos, La Merced, Pucallpa, Puno, Tarapoto, Trujillo.

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social - MIDIS / Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social - FONCODES
Av. Paseo de la República Nº 301, San Isidro, Lima-Perú. / T: (511) 311 - 8900
www.foncodes.gob.pe

Diseño y diagramación:
Luzazul Gráfica SAC

Lima, enero 2017
Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú
N° 2017-05011

Impreso en:
Acierto Gráfico EIRL. / Juan Pablo Fernandini 825-205 – Breña / cmapelli@aciertografico.com

Esta es una publicación del Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social - FONCODES con el apoyo Proyecto Energía, Desarrollo y Vida EnDev GIZ Perú.

Contenido

Presentación 5
Glosario 6
Abreviaturas 6
Iconos utilizados 7

QUÉ UTILIDAD TIENE EL MANUAL 9

1. Objetivos del manual 9
2. Alcance 9
3. Perfil del facilitador(a) 9

QUÉ IMPLICA LA PREPARACION DEL TALLER 10

1. Duración del taller 10
2. Objetivos del taller con promotores(as) 10
3. Participantes 10
4. Contenidos Generales 10
5. Metodología propuesta 10
6. Resultados esperados del taller con promotores 11
7. Planificación del taller 11

RESUMEN DE LA PROPUESTA METODOLÓGICA 12

Guión metodológico 12

DESARROLLO DEL TALLER 16

Primer día 16

1. Bienvenida e inauguración 17
2. Presentación de participantes 17
3. Expectativas y normas del taller 19
4. Objetivos y actividades a desarrollar en el taller 20
5. Por qué implementar cocinas mejoradas 21
6. Conociendo la cocina mejorada 23
7. Proceso de adopción 25
8. Rol del promotor(a) 27
9. Proceso diagnóstico 29
10. Acciones de sensibilización 30

Evaluación y cierre del día 32

Segundo día 33

1. Recuperando los aprendizajes 33
2. Reunión con autoridades y líderes de la comunidad 34
3. Trabajo con familias modelo 36
4. Trabajo con familias focalizadas 38
5. Seguimiento a las mejoras realizadas por las familias 40
6. Promoción de concursos de cocinas limpias 42
7. Elaboración del plan del promotor (a) 44
8. Reforzamiento de los aprendizajes 45

Evaluación y cierre del taller 46

ANEXOS 48

1. Lista de participantes 49
2. Perfil del promotor 50
3. Expectativas 51
4. Afiche del buen uso de la cocina mejorada 52
5. Ficha de diagnóstico 53
6. Evaluación del día 57
7. Guion de sesión con autoridades 58
8. Guion de sesión familias líderes 59
9. Cartilla de mejoras en el ambiente 60
10. Lista de seguimiento 63
11. Ficha de calificación para concurso de cocinas limpias 64
12. Reforzamiento de aprendizajes 65
13. Evaluación del taller 66

Presentación

En los últimos años el Perú ha tenido un crecimiento económico importante. Sin embargo, persiste la carencia de acceso energético en zonas rurales. Una tercera parte de hogares aún cocina con combustibles como la leña o estiércol y otra lo hace en fogones o cocinas tradicionales que emiten humos contaminantes.

Ante esta problemática, en el país se ha avanzado en la sustitución de los fogones y cocinas tradicionales por cocinas mejoradas a leña certificadas.

Las cocinas mejoradas usadas apropiadamente y con el mantenimiento adecuado promueven la buena salud de las familias, porque atacan en forma directa la contaminación del aire al interior de la vivienda. Sin embargo, las diversas experiencias de masificación dejan claros aprendizajes y es que no basta con introducir la tecnología y brindar orientaciones a las familias, son necesarias una mayor concientización y mejor capacitación en el cambio que deben lograr para asumir nuevas prácticas en relación al cuidado y mantenimiento de sus cocinas, asegurando así los impactos sociales y ambientales esperados.

El presente ***Manual para facilitadores de talleres con promotores (as) de cocinas mejoradas*** se elabora en base a los aprendizajes del Proyecto EnDev GIZ Perú con sus contrapartes y se propone como un recurso para reforzar la adopción y sostenibilidad de las iniciativas que implementan cocinas mejoradas. Se presenta en el marco del proceso de transferencia de conocimiento que realiza el proyecto EnDev GIZ Perú a la UIFOE en el FONCODES.

El manual está dirigido al personal responsable de facilitar los talleres de formación de promotores (as) sociales de cocinas mejoradas. Se inicia con **aspectos preliminares** explicando su utilidad, los objetivos, su alcance, lo que implica la preparación del taller y la propuesta metodológica. Continúa con el **desarrollo del taller,** planteado en tres días. Para cada día se presenta un programa que se desarrolla paso a paso en las actividades propuestas con los materiales y herramientas requeridas. Es material complementario al manual, el Rotafotos de uso para el trabajo directo del promotor(a) con la población.

Glosario de términos

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: Materia orgánica de origen animal o vegetal, que incluye desechos orgánicos, es usada como fuente energética.

Contaminación intradomiciliaria: 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 biomasa en tecnologías tradicionales ineficientes, inseguras y contaminantes.

Cocina mejorada certificada: Tecnología segura y eficiente que cumple con estándares de calidad en la disminución de contaminantes, porque reduce el consumo de combustible. Utiliza la biomasa como combustible.

Desarrollo de capacidades: Proceso que favorece el fortalecimiento de capacidades de las personas, grupos y organizaciones promoviendo mejoras en sus condiciones de vida.

Empoderamiento: Proceso que otorga poder al individuo 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.

Abreviaturas

BUM: Buen uso y mantenimiento

CML: Cocina mejorada a leña

PM: Material particulado

PID: Polución intradomiciliaria

PS: Promotor(a) social

Iconos usados en el desarrollo del manual

	ICONO Principal Resultados esperados en el día de trabajo
	En los Bloques de Aprendizaje Técnica
	Tiempo
	Materiales
	Power Point
	Otros recursos: Guías, manuales complementarios
	Instrucciones Metodológicas

QUÉ UTILIDAD TIENE ESTE MANUAL

El presente manual tiene el propósito de orientar la facilitación de los talleres para la promoción social de cocinas mejoradas a leña. Se propone como una herramienta de apoyo en la tarea de planificar, organizar y conducir los talleres.

1. Objetivos del manual

a. Brindar las pautas y las herramientas metodológicas al equipo de facilitadores para la planificación y organización de los talleres de promoción social de las cocinas mejoradas a leña.

b. Alcanzar una propuesta de programa, guion metodológico y desarrollo de las sesiones de capacitación de promotores(as) sociales como herramientas básicas posibles de ajustar a las necesidades de contexto.

c. Describir los procedimientos y el uso de las herramientas en cada momento de la realización del taller.

2. Alcance

Este manual está dirigido al personal encargado de facilitar la capacitación de promotores(as) sociales de cocinas mejoradas a leña como responsables del área del desarrollo de capacidades.

3. Perfil del facilitador(a)

- Conoce la problemática a la que se responde con las cocinas mejoradas a leña y sabe transferir la información.
- Conoce los componentes de las cocinas mejoradas a leña, además del buen uso y mantenimiento que requiere.
- Conoce el proceso de adopción de la cocina mejorada a leña y cómo transferir la información.
- Conoce las actividades que las y los promotores deberán cumplir y cómo facilitar que las organicen.
- Posee actitud motivadora, dinámica y empática.
- Es organizado, responsable y comprometido con su trabajo.
- Tiene la capacidad para recrear y adaptar la propuesta a las necesidades y realidad de los grupos a capacitar.

QUÉ IMPLICA LA PREPARACIÓN DEL TALLER

1. Duración del taller

La duración del taller de capacitación a promotores(as) sociales de cocinas mejoradas a leña se desarrolla en 2 días, de acuerdo a las condiciones y número de participantes podrá variar.

2. Objetivos del taller con promotores(as)

a. Transferir el conocimiento referido a la problemática referida a las cocinas mejoradas a leña.
b. Conocer la labor de promoción de las cocinas mejoradas a leña en las comunidades y con las familias.
c. Manejar las herramientas que implican la labor de promoción social de las cocinas mejoradas a leña en ambientes saludables.

3. Participantes

Personas seleccionados por la institución implementadora para la labor de promoción social. Se recomienda que a fin de lograr los objetivos propuestos en la capacitación el número de participantes no exceda de 30 personas.

4. Contenidos generales

Conceptuales:

- Problemática del acceso a la energía para cocinar y los beneficios de las cocinas mejoradas a leña.
- La cocina mejorada sus componentes y requerimientos
- Proceso de adopción de las cocinas mejoradas y el rol del promotor(a)

Procedimentales:

- Actividades de diagnóstico
- Acciones de sensibilización y planificación
- Acciones de implementación

5. Metodología propuesta

Para facilitar los aprendizajes de las y los participantes del taller se propone la siguiente secuencia metodológica:

- ***Motivación***, que facilita la introducción al tema empleando interrogantes motivadoras, videos u otro elemento que genere interés y recupere los conocimientos previos.

- ***Desarrollo de contenidos***, se integran los conceptos sobre el tema que se aborda utilizando visualizaciones en paneles o presentaciones en Powert Point con esquemas, ideas clave.
- ***Puesta en práctica,*** con diversas actividades de aplicación de los contenidos expuestos y/o de trabajo en grupo.
- ***Retroalimentación***, como actividad permanente, que se realiza tanto por los facilitadores como por los participantes de forma recíproca.

6. Resultados esperados del taller con promotores(as) sociales

Día	Contenidos	Resultados
1	• Problemática del acceso a la energía para cocinar y beneficios de las cocinas mejoradas a leña. • La CML sus componentes y requerimientos para su buen funcionamiento. • Proceso de adopción y rol del promotor(a). • El diagnóstico. • Preparación de las acciones de sensibilización.	• Conocen la problemática y los beneficios de las CML. • Conocen el tema del uso y mantenimiento de las CML. • Manejan la ficha de diagnóstico.
2	• Alianzas con actores locales. • Socialización con la comunidad. • Formación de familias líderes. • Trabajo con familias y seguimiento a las mejoras. • Promoción de concursos de cocinas limpias. • Proyección del plan de trabajo.	• Conocen la ruta de acciones en la implementación de CML para reforzar su adopción. • Plan de trabajo elaborado.

7. Planificación del taller

El equipo facilitador se preparará en los temas de promoción social que tendrá a su cargo, lo adecuado es contar con un facilitador principal y un cofacilitador con roles y tareas muy bien definidas. En este manual se alcanza un programa y guion metodológico de taller para tres días, debe ser revisado y ajustado de acuerdo al contexto sociocultural.

En relación a los aspectos logísticos, éstos deben ser atendidos con la debida antelación para asegurar:

- Un ambiente amplio con sillas y mesas de trabajo movibles que permita el desplazamiento de los participantes en las diferentes actividades del taller.
- Equipo multimedia y paneles o pizarras.
- Material didáctico (papelotes, plumones, chinches, cinta adhesiva)

Respectos al proceso de convocatoria se deberá considerar:

- Asegurar la participación tanto de hombres como mujeres.
- Es recomendable que la convocatoria se realice mínimo 15 días previos al evento.

RESUMEN DE LA PROPUESTA METODOLÓGICA

Guion metodológico de facilitación del taller con promotores(as) sociales

PRIMER DÍA (6 HORAS Y 45 MINUTOS SOLO CONTENIDOS)				
Tema	**Objetivo**	**Descripción de la actividad**	**Materiales**	**Tiempo**
1. Bienvenida	Inaugurar el taller	Palabras de organizadores	Herramienta 1	10’
2. Presentación de los participantes	Identificar a las y los participantes y su experiencia	Facilitador(a) pide que cada participante diga su nombre y elija una cualidad con la letra inicial de su primer nombre e indique de dónde viene. Por ejemplo: soy Elizabeth, encantadora y vengo de Arequipa, continua el siguiente, soy Juan, muy jovial vengo de Huánuco…	Papelógrafo	10’
		Dinámica: A la voz e*l promotor manda* que salgan al frente quienes: • Conocen las CML • Han capacitado a familias • No tienen experiencia en PS • Tienen 1 a 2 años de experiencia • Tienen 3 a 5 años de experiencia	Herramienta 2	10’
3. Expectativas	Determinar las necesidades de los participantes y las reglas de convivencia	**Lista de expectativas y reglas** Se conforman 4 sub grupos (usar dinámica cien pies). Consigna para el trabajo: Cada subgrupo elije un nombre, acuerda 3 expectativas: lo que espero, lo que no quiero y lo que traigo al taller, además acuerdan 1 regla de convivencia y la dibujan. Plenaria: Cada sub grupo se presenta, sus expectativas y la regla. Facilitador (a) valora el aporte y coloca los trabajos en un lugar visible.	Herramienta 3 5 papelógrafos, plumones y cinta adhesiva	20’
4. Objetivos y actividades a desarrollar	Conocer los objetivos, metodología y programa	**Exposición visualizada** Se presentan objetivos, metodología y programa de actividades. Facilitador(a) aprovecha hacer la vinculación con las expectativas y normas de los participantes.	PPT	10’
5. Por qué implementar CML	Conocer la problemática y beneficios de las CML	**Exposición dialogada** Presentación de datos de la problemática y los beneficios de las CML. Introducción de interrogantes motivando la discusión. Desarrollo del sistema de energía para cocinar.	5 papelógrafos, plumones	30’

PRIMER DÍA				
Tema	**Objetivo**	**Descripción de la actividad**	**Materiales**	**Tiempo**
6. Conociendo la CML y prácticas BUM	Conocer los componentes, el funcionamiento y el BUM necesario para la eficiencia de la CML	**Exposición visualizada** Presentación de la CML **Proyección de video** Presentación de los mensajes BUM **Análisis de infografía/afiche** Se analiza con el grupo cada mensaje para dominar su manejo	PPT Video de la CML Infografía BUM Herramienta 4	30’
7. Proceso de adopción de la CML	Comprender la adopción para influir y reforzar el proceso	**Video** Caso de una familia que pasa del fogón a la CML, útil para abrir la discusión **Exposición dialogada** Introducción del enfoque de trabajo **Trabajo en grupo** Identificación de barreras y modos de superarlas. **Retroalimentación** Ideas centrales para enriquecer el tema	Video PPT 4 Papelógrafo y plumones	1H15’
8. Rol del promotor(a)	Fijar las tareas y productos del promotor (a) en el proceso de implementación de CML	**Exposición visualizada** Elementos introductorios a la labor con familias **Trabajo de grupo** Proyección de las tareas y productos **Retroalimentación** Ideas centrales para enriquecer el tema	PPT 3 Papelógrafo y plumones	1H
9. Proceso de diagnóstico en la comunidad	Conocer las acciones referidas al proceso de diagnóstico	**Exposición visualizada** Introducción al proceso **Trabajo en grupo** Proyección de las actividades Análisis de la ficha Manejo de la ficha de diagnóstico **Retroalimentación** Ideas centrales para enriquecer el tema	PPT 3 Papelógrafo y plumones Ficha de diagnóstico Herramienta 5	1H
10. Acciones de sensibilización	Determinar las acciones para sensibilizar a la población	**Exposición dialogada** Se enfatiza en los elementos esenciales en la información hacia la comunidad **Trabajo en grupo** Desarrollo de mensajes y materiales creativos **Retroalimentación** Ideas clave para fijar el tema	3 Papelógrafos	1H30’
Evaluación del día y cierre	Calificar el desarrollo del día	**Cierre del taller** En un papelógrafo se pide que los participantes califiquen su estado de satisfacción y su estado de aprendizaje.	Herramienta 6	30’

SEGUNDO DÍA (6 HORAS SE AÑADIRÁN LAS PAUSAS DE ACUERDO AL CONTEXTO)				
Tema	**Objetivo**	**Descripción de la actividad**	**Materiales**	**Tiempo**
1.Recuperando aprendizajes	Determinar los aprendizajes del 1er. día y los objetivos del 2do.	Facilitador(a) promueve la participación haciendo uso de una pelotita, a quien le cae aporta con ideas. Se aprovecha el resumen y se asocia a los temas del día.	Pelotita de goma	30’
2. Preparando las acciones de sensibilización	Presentar los objetivos del día. Determinar las acciones para sensibilizar a la población en relación a la necesidad de sustituir los fogones por CML	**Exposición dialogada** Se analizan los elementos de articulación con autoridades y líderes. **Trabajo en grupo** Con la dinámica *La unión hace la fuerza* se analizan los elementos que favorecen las alianzas. **Retroalimentación** Ideas clave para enriquecer el tema	Guion de reunión Herramienta 7	30´
3. Formación de familias modelo	Identificar familias que se formen como modelo	**Exposición dialogada** Elementos a considerar para lograr familias modelo en sus comunidades con ambientes y cocinas saludables **Retroalimentación** Ideas centrales enriquecen el tema.	Cartilla Herramienta 10 Rotafotos	1H
4. Trabajo con las familias focalizadas	Conocer las acciones y herramientas del trabajo con familias			
5. Seguimiento a las mejoras	Establecer las acciones para reforzar las mejoras en las familias	**Exposición dialogada** Refuerzo para mantener las mejoras **Dramatización** Práctica del manejo de mensajes con la dramatización *el Juicio* **Retroalimentación** Ideas centrales enriquecen el tema.	Lista de seguimiento Herramienta 11	1H

SEGUNDO DÍA (6 HORAS SE AÑADIRÁN LAS PAUSAS DE ACUERDO AL CONTEXTO)				
Tema	**Objetivo**	**Descripción de la actividad**	**Materiales**	**Tiempo**
6. Promoción de concursos de cocinas limpias	Fomentar concursos para reforzar la adopción de CML	**Exposición dialogada** Proyección de imágenes de cocinas que han participado de los concursos y revisión de los criterios de calificación. **Trabajo en grupo** Plan de acción para promover el concurso. **Retroalimentación** Ideas centrales enriquecen el tema.	Ficha de calificación Herramienta 12	1H
7. Elaboración del plan de trabajo de PS	Proyectar un plan de acciones del trabajo del promotor (a) social	**Trabajo en grupo** Proyección de las actividades de PS. **Retroalimentación** Ideas centrales enriquecen el tema.	Papelógrafos, plumones	1H
8. Reforzamiento de los aprendizajes	Fijar los aprendizajes desarrollados en el taller	En grupos se resuelven preguntas que luego se socializan en plenaria. Facilitador(a) sintetiza y destaca elementos clave.	06 papelógrafos	30’
9. Evaluación del día y del taller y cierre	Calificar el desarrollo del taller a partir de las y los participantes	**Evaluación del día:** Participantes calificarán su estado de satisfacción y de aprendizaje. **Evaluación del taller:** Participantes valorarán el taller **Cierre del taller:** A cargo de organizadores.	04 Papelógrafos, Plumones Herramientas 13 y 14	30’

DESARROLLO DEL TALLER

PRIMER DÍA

Las y los promotores:

- Conocen la problemática a la que se responde con las CML y el rol que cumplirán.
- Conocen el funcionamiento de las CML y la necesidad de su buen uso y mantenimiento.
- Comprenden el proceso de adopción y la manera de influir en dicho proceso.
- Conocen las acciones referidas al proceso de diagnóstico.
- Conocen las acciones para sensibilizar a la población en relación a la necesidad de sustituir los fogones por CML.
- Conocen la importancia y cómo sensibilizar a la población.

Programa

HORA	TEMAS
08:30 - 9:30	1. Bienvenida e inauguración del taller y presentación de organizadores 2. Presentación de los participantes y perfil 3. Expectativas 4. Objetivos y actividades a desarrollar en el taller
09:30 - 10:00	5. Normas del taller
10:00 - 10:30	6. Conociendo la cocina mejorada certificada y las prácticas de buen uso y mantenimiento
10:30 - 10:45	**PAUSA**
10:45 - 12:00	7. Proceso de adopción de las cocinas mejoradas
12:00 - 13:00	8. Rol del promotor(a)
13:00 - 14:30	**ALMUERZO**
14:30 - 15:30	9. Proceso de diagnóstico en la comunidad
15:30 - 16:00	10. Acciones de sensibilización a la población
	PAUSA
16:15 - 17:15	Continuación de acciones de sensibilización a la población
17:15 - 17:30	Evaluación y cierre del día

1. Bienvenida e inauguración

	Dar la bienvenida y agradecer la participación de los asistentes
	Presentar a los organizadores Palabras de representantes de las instituciones
	10 minutos
	Herramienta N°1- Lista de participantes

Inauguración:

Es importante en el momento de la inauguración del taller contar con las autoridades locales y representantes de la institución implementadora para estrechar el trabajo concertado en la implementación de CML. Previamente se habrá inscrito a los (as) participantes y se contará con sus datos completos.

2. Presentación de los(as) participantes

	Identificar a los participantes y conocer la experiencia que tienen
	Presentación por parejas Dinámica: el promotor manda
	10 minutos
	Papelógrafo Herramienta N°2 Perfil del participantes

Presentación por cualidades:

Facilitador(a) pide que cada participante diga su nombre y elija una cualidad con la letra inicial de su primer nombre e indique de dónde viene. Por ejemplo, soy Elizabeth, encantadora, vengo de Arequipa, el siguiente, soy Juan, muy jovial, vengo de Huánuco… soy Andrés, amigable, vengo de Ica.

Dinámica: El Promotor manda

A la voz del facilitador(a) diciendo: el promotor manda (saldrán al frente quienes):

- Conocen las cocinas mejoradas a leña.

Facilitador(a) aprovecha de indagar sobre si tienen una CML, la han visto en la comunidad o han escuchado hablar de ella.

Nuevamente regresan a sus sitios y el facilitador dice: el promotor manda que salgan adelante quienes:

- Han capacitado a familias en algún tema.

Una vez que se encuentran las y los participantes al frente, el facilitador(a) aprovecha de indagar en qué temas han capacitado.

Facilitador explica que ahora la llamada será a tres diferentes grupos y se pondrán en tres filas distintas, el promotor manda que salgan al frente quienes:

- Aún no tienen experiencia en la labor de promoción social.
- Tienen de 1 a 2 años de experiencia en la labor de promoción social
- Tienen de 3 a 5 años de experiencia en la labor de promoción social

La información es muy útil para saber cómo está compuesto el grupo de taller.

3. Expectativas y normas de convivencia

	Identificar las expectativas que tienen las y los participantes del taller
	Dinámica de conformación de grupos: El Cien Pies
	10 minutos
	04 Papelógrafo Herramienta N°3 - Expectativas

Conformación de grupos:

Se explica que para levantar las expectativas y normas de convivencia se formarán 4 subgrupos y para facilitar esta agrupación se hará a través de la dinámica el El Cien Pies. El facilitador anuncia que cuando diga el cien pies ve que tiene 6, se deben formar grupos de 3, si dice 10 será de 5, e inicia la dinámica. Facilitador inicia:

- el cien pies no ve que tienen pies y cuando los ve, ve que tienen 4 pies
- el cien pies no ve que tienen pies y cuando los ve, ve que tienen 8
- el cien pies no ve que tienen pies y cuando los ve, ve que tienen 12

De acuerdo a la cantidad de participantes el facilitador (a) forma los 4 grupos.

Trabajo en grupo

1° Se explica que cada subgrupo elegirá un nombre y un moderador que ayude a regular el tiempo, acordarán tres expectativas y dibujarán 1 regla.

2° Se entrega a cada subgrupo un papelote con el título de expectativas y tres subtítulos:

- Lo que quiero llevarme del taller
- Lo que no quiero que ocurra durante el taller
- Lo que he traído al taller

3° Se da la consigna: Cada subgrupo acordará 3 expectativas en total (1 por subtítulo) y acordará 1 regla, que dibujarán en el mismo papelógrafo.

Plenaria:
Una vez que los subgrupos hayan completado sus expectativas y dibujado la regla, pasan a presentar en plenaria, y el facilitador(a) valora el trabajo y los coloca de manera visible en algún lugar del ambiente de taller.

4. Objetivos y actividades a desarrollar en el taller

	Dar a conocer los objetivos planteados y las actividades a desarrollar durante el taller
	Exposición
	Power Point
	10 minutos
	Papelógrafo (opcional)

Exposición dialogada:

Facilitador(a) aprovecha para vincular la propuesta del taller con las expectativas y reglas formuladas por las y los participantes, presenta los objetivos, la secuencia metodológica y el programa de actividades.

Es recomendable elaborar un papelógrafo con el resumen de actividades por día y dejarlo visible en el ambiente del taller para revisar los avances.

5. Implementación de cocinas mejoradas a leña certificadas

	Conocer la problemática por el uso de fogones tradicionales y los beneficios por el uso de las CML así como el sistema de energía para cocinar
	Exposición dialogada
	Exposición
	30 minutos
	Power Point Papelotes y plumones)
	Guía de facilitadores en la implementación de cocinas mejoradas, módulo 1 - Marco conceptual

Exposición dialogada

Se proyectan mensajes e imágenes para introducir la exposición:

- 3 mil millones de personas dependen de combustibles sólidos para cocinar sus alimentos. Esto afecta la salud principalmente de mujeres y niñas, e impacta negativamente en el medio ambiente, causa el 21% de las emisiones mundiales de carbono negro.
- Un millón y medio de muertes se produce cada año en el mundo como consecuencia del humo contaminante por el uso de combustibles sólidos (madera, bosta o carbón) en las prácticas tradicionales para cocinar.

- Cada 20 segundos una mujer o un niño muere debido al uso ineficiente de la biomasa.
- Cerca de dos millones de familias peruanas aún cocinan con biomasa, principalmente leña, estiércol de vacuno y camélido y residuos agrícolas.

Se pregunta al grupo: **¿Conocen familias haciendo uso de fogones o cocinas tradicionales?** Se reciben los comentarios y se explica que la biomasa está disponible en diferentes formas y en todas partes, es una fuente de energía renovable y es más barata que otras fuentes de energía (parafina, gas y energía eléctrica), especialmente en zonas rurales del país, a donde no llega el GLP, las familias usan la biomasa. No obstante, la biomasa tiene una combustión incompleta e ineficiente, pero sobretodo el humo es altamente contaminante en aparatos que no están construidos con principios de diseño para asegurar su calidad.

Las enfermedades derivadas de los humos contaminantes son las pulmonares obstructivas crónicas, cáncer al pulmón, infecciones respiratorias agudas, infecciones oculares, exacerbaciones de asma bronquial, bajo peso al nacer debido a la exposición materna al humo, asociada a una gama de enfermedades peri natales y del infante[2]. A esto se añade las frecuentes diarreas en los niños por la ingesta de agua sin hervir y alimentos que no están completamente cocidos, la razón de esta práctica en las familias es la escasez de la leña u otro biocombustible.

El uso sostenible de cocinas mejoradas genera:

- ambientes libres de humo
- mejor posición al cocinar
- menos accidentes de quemaduras
- ahorro de biocombustible
- cuidado del medio ambiente
- contribuye a que las familias desarrollen comportamientos saludables, promuevan ambientes y viviendas saludables, mejorando su calidad de vida.

Se introduce el análisis del ***sistema de energía para cocinar,*** se explica que una tecnología para la cocción de alimentos es una pequeña parte de ese sistema complejo que considera factores sociales, culturales, económicos, ambientales, de conocimiento tecnológico y el acceso al combustible. Los principales elementos de análisis son:

- tipos de aparatos o tecnologías para cocinar de acuerdo al contexto, las preferencias, el combustible usado y la disponibilidad.
- equipamiento que las familias usuarias requieren de acuerdo al tipo de tecnología
- ambiente elegido para la tecnología y la ventilación que este ofrece.
- comportamiento de las y los usuarios en relación al manejo de la tecnología, las prácticas culinarias habituales y los valores culturales asociados; así como el manejo que hacen de su equipamiento de cocina, las características en el uso de su tecnología y el modo en que recoge, almacena y usa el combustible o si lo compra cuántas veces lo hace y cuánto representa ese costo en su economía.

[2] Evaluación del efecto de los combustibles de biomasa en el aparato respiratorio en tres comunidades rurales andinas – Universidad Peruana Cayetano Heredia 2004.

Se pregunta al grupo: **¿Conocen cómo cocinan las familias de la zona alto andina? Y ¿Cómo cocinan las familias de la zona amazónica?** El facilitador(a) con los comentarios recibidos explica que en el Perú, las zonas Amazónica y Andina, tienen claras diferencias en sus sistemas de cocción, y presenta imágenes referidas a dichas diferencias.

6. Conociendo la cocina mejorada certificada y las prácticas BUM

	Conocer los componentes, el funcionamiento y el BUM necesario para la eficiencia de la CML
	Exposición visualizada Proyección de video Análisis de imágenes
	Power Point
	30 minutos
	Herramienta N°4- Infografía BUM
	Video autoinstructivo de BUM

Exposición visualizada

El facilitador(a) describe las CML certificadas, sus componentes y la función que cumplen para elevar su estándar de calidad, debido a los accesorios y la ingeniería de construcción empleada. Usan una tecnología que tiene una cámara de combustión y chimenea con capillas para extraer el humo y por ello logran una combustión más eficiente. Cambian la situación de polución intradomiciliaria, producida por los humos contaminantes de las cocinas tradicionales, por ambientes libres de humos en las viviendas, además de otros beneficios:
Proyección de video de recomendaciones de BUM

Se expone el video que ofrece las recomendaciones de BUM de las CML y las prácticas necesarias para prolongar su vida útil, destacando los beneficios obtenidos a la salud y al ambiente por la reducción en el uso de la leña. Una vez visto el video se invita a compartir comentarios.

Facilitador (a) hace precisiones para dejar en claro que se debe crear conciencia en las familias usuarias para dar buen uso y mantenimiento a sus CML, que sólo así se aseguran sus beneficios en el tiempo.

Trabajo en grupo:

1° Conformación de grupos y distribución de infografías sin texto, ver en anexos.
2° A cada grupo se asignan dos mensajes para presentarlos como dramatización del trabajo con las familias. Se da un tiempo de 15 minutos.
3° Presentación de los grupos.

Retroalimentación:

Facilitador(a) hace precisiones para dejar claro que se debe crear conciencia en las familias usuarias para dar buen uso y mantenimiento a sus CML, que sólo así se aseguran sus beneficios. Se enfatiza que en proyectos que se inician, las y los promotores tienen la misión de sensibilizar a las familias a adherirse al cambio de ambientes y cocinas sin hollín, libres de humo.

7. Proceso de adopción

	Comprender la adopción de las CML para influir y reforzar el proceso
	Exposición dialogada Trabajo en grupo
	Power Point
	1H 15´
	Papelotes y plumones
	Video - Mónica de la GACC Guía de facilitadores - Módulo 1

Proyección de video y discusión

El facilitador(a) invita a ver el video de *Mónica*, al terminar motiva a discutir, divide en 4 subgrupos, entregando un papelote con 1 pregunta a cada uno, otorga 15 minutos para luego ir a la plenaria.

Discusión:

Subgrupo 1: ¿Cómo era la situación inicial de Mónica y su familia?

Subgrupo 2: ¿Hubieron cambios? ¿En qué consistieron los cambios?

Subgrupo 3: ¿Qué efectos tuvieron los cambios promovidos con las CML?

Subgrupo 4: ¿Creen que Mónica retornará al fogón? ¿Qué deberá hacer Mónica y su familia para mantener los cambios y no volver al fogón?

Exposición dialogada (30')

La adopción de las CML está en función al cambio de conductas que debe hacer la familia usuaria para conocerla, aceptarla, aprender a usarla, mantenerla y repararla. Es fundamental entender que la adopción de una CML implica a su vez la adopción de una nueva conducta, y este es un proceso complejo, no es lineal, en cada etapa existen factores que van a facilitar o inhibir el cambio, conocerlos ayuda al diseño de acciones estratégicas para favorecer la adopción.

Las experiencias desarrolladas por EnDev GIZ Perú en apoyo a sus contrapartes ha encontrado que familias expuestas a una mejor comprensión de los beneficios y mayor capacitación en el buen uso y mantenimiento de sus cocinas mejoradas, en el marco de la mejora de sus ambientes de cocinado, incrementan la adopción de las mismas, y que acciones diversificadas en diferentes escenarios de la comunidad potencian el cambio promovido en las familias.

Con la implementación de cocinas en ambientes saludables para cocinar a nivel de los hogares se propone eliminar todo el hollín del ambiente de cocinado instaurando nuevas prácticas, que permitan a las familias mejorar las condiciones en que preparan sus alimentos y en consecuencia su calidad de vida. Con esta estrategia se facilita el desarrollo de capacidades y se acompaña el proceso para crear nuevas actitudes, habilidades y prácticas para mantener funcional las cocinas mejoradas en un ambiente saludable.

Trabajo en grupo y plenaria

Se divide en 4 subgrupos y se entrega 1 papelógrafo con 1 pregunta a cada uno, dando 15 minutos de tiempo.

Discusión:

Subgrupo1: A nivel familiar, ¿qué aspectos actúan como barreras en la adopción de CML?
Subgrupo 2: A nivel comunitario, ¿qué aspectos actúan como barreras en la adopción de CML?
Subgrupo 3: A nivel familiar ¿qué hacer para reforzar la adopción de las CML?
Subgrupo 4: A nivel comunitario, ¿qué hacer para reforzar la adopción de las CML?

Plenaria: Los subgrupos socializan los resultados de su discusión.

Retroalimentación

Al finalizar la presentación de los subgrupos, el facilitador(a) enfatiza en el objetivo que se persigue con promocionar las CML en sustitución de los fogones, que es promover la salud de las familias y mejorar sus condiciones de vida. La labor de las y los promotores sociales contribuye a dicho propósito y se da en el marco de viviendas y familias saludables.

8. Rol del promotor(a) social

	Fijar las tareas y productos del promotor(a) en el proceso de implementación de la CML
	Exposición dialogada Trabajo en grupo
	Power Point
	60´
	Power Point 03 Papelógrafos y plumones

Exposición dialogada

El facilitador(a) introduce el tema preguntando al grupo: ¿Cuál consideran que es el rol del promotor(a) social en la implementación de las CML? En base a las respuestas explica que las y los promotores a nivel comunitario articulan acciones con los diferentes actores sociales y con las familias, facilitan nuevos aprendizajes en el uso sostenible de las CML sin censurar las antiguas prácticas con el fogón.

Antes de entrar en contacto directo con las familias, las y los promotores deben haber identificado previamente las características del grupo poblacional al que pertenecen, sus valores culturales, costumbres e idiosincrasia. En esa línea de consideraciones, con las familias es clave partir de sus experiencias y conocimiento previo, se debe

aprovechar para introducir o reforzar las prácticas nuevas. Se debe valorar su conocimiento. En la educación con adultos hay cinco preguntas claves del proceso de aprendizaje-enseñanza, que todo promotor(a) social debe manejar:

- ¿Qué? Conocimientos /prácticas sobre los que se va a intervenir
- ¿Cómo? La forma como se realiza la acción innovadora
- ¿Por qué? Fundamento del qué, explicación que sustenta el qué
- ¿Para qué? Utilidad del nuevo conocimiento o práctica
- ¿Para quién? Identificar a quién o quiénes beneficia lo nuevo que se promociona

Trabajo en grupo

Se invita a trabajar en grupo y se divide en 3 subgrupos, se entrega papelógrafos y plumones se da un tiempo de 20 minutos:

Subgrupo1: Definan el rol del promotor.
Subgrupo 2: Establezcan las tareas en la labor del promotor(a) social en la implementación de las CML.
Subgrupo 3: ¿Consideran los productos de la labor del promotor(a) social en la implementación de las CML?

Retroalimentación

Después de las presentaciones en plenaria el facilitador(a) precisa que las principales funciones de las y los promotores son:

- Realizar el diagnóstico de la realidad de las familias focalizadas.
- Planificar y coordinar las actividades a desarrollar en las comunidades con autoridades y líderes de la comunidad.
- Ejecutar el plan de trabajo para la promoción de las CML y la preparación de los materiales y ambientes libres de hollín para la instalación de las CML.
- Sensibilizar y capacitar a las familias en el buen uso de las CML reforzando el proceso de adopción; por tanto, deben manejar los elementos clave de la educación de adultos.
- Realizar el seguimiento de avance en las familias.

9. Proceso diagnóstico

	Conocer las acciones referidas al proceso de diagnóstico
	Exposición dialogada Trabajo en grupo
	Power Point
	1H
	03 Papelógrafos y plumones Herramienta N°5-Ficha de diagnóstico

Exposición dialogada

El facilitador(a) explica que en el diagnóstico las acciones están enfocadas a obtener:

- información sobre las condiciones en los ambientes para cocinar de las comunidades, el tipo de cocina que utilizan –tradicional o mejorada-
- modelo y condición de las cocinas mejoradas existentes, el número y datos de familias que potencialmente pueden o deben ser atendidas, y
- lista previa de actores sociales como autoridades y líderes comunitarios.

Trabajo en grupo:

Se pide que se conformen nuevamente 3 grupos y se encarga 1 pregunta a cada uno en un papelógrafo, se da 20 minutos.

Subgrupo1: ¿Qué aspectos recogerán sobre las familias y su sistema de cocinado?

Subgrupo 2: ¿Qué información sobre la comunidad es necesaria en la implementación de CML?

Subgrupo 3: ¿Si tienen la posibilidad de realizar un diagnóstico participativo, qué productos obtendrían?

En plenaria se presentan los trabajos y con esta información el facilitador(a) aprovecha para enriquecer la información sobre el proceso de diagnóstico y el que espera la entidad implementadora que se realice.

Análisis de la ficha de diagnóstico para analizar el sistema de cocinado

Se analiza la estructura de la ficha, la forma de llenado y el modo de procesar la información. Ver la página 53 de este manual.

La estructura de la ficha:

- Información general de la familia
- Tecnología para cocinar
- Prácticas culinarias
- Uso y abastecimiento de combustible
- Ambiente de la cocina
- Datos del ámbito geográfico

10. Acciones de sensibilización

	Determinar las acciones para sensibilizar a la población en relación a la necesidad de sustituir los fogones por CML
	Exposición dialogada Trabajo en grupo
	1h30´
	03 Papelógrafos y plumones

Exposición dialogada

El facilitador(a) explicará que en esta etapa la labor del promotor(a) es presentar a la comunidad información sobre la problemática de la contaminación al interior de la vivienda y sus efectos nocivos a la salud y al ambiente debido al uso de fogones tradicionales,- inseguros, ineficientes y contaminantes-, destacando los beneficios de usar CML certificadas en ambientes limpios y libres de hollín.

Se debe recalcar en el grupo que es fundamental, en el trabajo con la comunidad, que el material a emplear sea con lenguaje sencillo, expresando en forma ordenada y clara las ideas que interesan que la comunidad asimile, además de estar escritas en tamaño adecuado para ser visible desde cualquier lado del ambiente.

Trabajo en grupo

Se invita al grupo a plasmar creativamente mensajes para sensibilizar a la comunidad en la necesidad de preparar sus ambientes para alojar a las CML. Se dividen en tres subgrupos y se entregan papelógrafos con la tarea escrita, se da un tiempo de 30 minutos:

Primer momento: Elaboración del concepto

Subgrupo 1: Elaborar un afiche con los principales mensajes para dar a conocer la propuesta de CML en ambientes libres de hollín.

Subgrupo 2: Elaborar un diálogo entre dos marionetas, una convence a la otra de usar CML en ambientes libres de hollín.

Subgrupo 3: Crear algunas frases/slogans para difundir en radio mensajes promocionando el uso de las CML en ambientes saludables.

Segundo momento: Rotación de trabajos

Los subgrupos intercambian sus trabajos, 1 pasa al 2, 2 pasa al 3, 3 pasa al 1.
Cada subgrupo hace recomendaciones al trabajo recibido para mejorar sus mensajes.
Los trabajos retornan a sus subgrupos de origen.

Tercer momento: Ajuste

Los subgrupos ajustan sus trabajos en base a las sugerencias recibidas.

Plenaria: Los subgrupos presentan sus trabajos.

Retroalimentación

El facilitador(a) retroalimenta el proceso seguido, haciendo énfasis en la necesidad de contar siempre con aliados en el proceso, que puedan dar nuevas luces y ayudar a contextualizar el trabajo de promoción social.

Evaluación y cierre del día

	Calificar el desarrollo del día de acuerdo a la opinión de las y los participantes
	Dinámica de evaluación
	15´
	Herramienta N°6 Evaluación del día 01 Papelógrafo y plumones

Evaluación del día

Se explica que se consideran dos componentes para evaluar el día y se muestra el papelógrafo, en el cual donde se presenta una matriz con dos entradas graficando los ponentes a calificar:

- **satisfacción,** representada por una carita en tres estados, sonriente (muy satisfecho), seria (medianamente satisfecho), triste (insatisfecho).
- **aprendizaje,** representado por un vaso en tres estados, lleno (aprendí mucho), medio lleno (aprendí regular), vacío (no aprendí nada)

Las y los participantes con un plumón colocarán un punto en la intersección elegida que corresponda a su estado de satisfacción y al de aprendizaje obtenido en el día.

SEGUNDO DÍA

Las y los promotores:

- Conocen la importancia y cómo procurar alianzas con las autoridades locales.
- Conocen la importancia de contar con familias modelo.
- Conocen las acciones y herramientas necesarias en el trabajo con las familias.
- Promocionan concursos de cocinas limpias.
- Elaboran un plan de acción del trabajo del promotor (a) social en la implementación de CML.

Programa

HORA	TEMAS
08:30 - 09:00	1. Recuperando aprendizajes
09:00 - 09:45	2. Primera reunión con autoridades
09:45 - 10:45	3. Trabajo con familias modelo
10:45 - 11:45	**PAUSA**
11:00 - 12:00	4. Trabajo con las familias focalizadas
12:00 - 13:00	5. Seguimiento a las mejoras realizadas por las familias
13:00 - 14:30	**ALMUERZO**
14:30 - 15:30	6. Promoción de concursos de cocinas limpias.
15:30 - 16:30	7. Elaboración del plan de trabajo de promoción social de las CML
16:30 - 16:45	**PAUSA**
16:45 - 17:15	8. Reforzamiento de los aprendizajes
17:15 - 17:30	9. Evaluación y cierre del día.

1. Recuperando aprendizajes

Determinar los aprendizajes adquiridos el primer día

Presentar los objetivos del día
Dinámica propuesta

30´

Pelotita de goma

Facilitador(a) pregunta cuáles fueron las ideas clave del día anterior y lanza la pelotita a alguno de los participantes, éste responde y la lanza a otro hasta que se cubren los temas. Se aprovecha el resumen y se asocia a los temas del día.

2. Reunión con autoridades y líderes de la comunidad

	Establecer las acciones para procurar alianzas con las autoridades locales
	Exposición dialogada Dramatización
	45’
	Herramienta N° 7- Reunión con autoridades y líderes

Exposición dialogada

Facilitador(a) explica que un soporte de las intervenciones sociales radica en la articulación que se logre establecer con las autoridades y líderes comunales.

La pregunta en relación a este tema es, ¿se usará el mismo tipo de mensajes y materiales de sensibilización con autoridades y líderes locales o será necesario contar con otros? Se pide comentarios en el grupo y se abre la discusión para ir marcando los elementos fundamentales en la relación con estos actores sociales.

Esta tarea de sensibilización a las autoridades, supone el manejo de mensajes que contengan información, es decir datos (plano racional) y casos o hechos que conmuevan (plano emocional), así como el uso de recursos de apoyo que despierten atracción. Las técnicas o herramientas para presentar la información pueden variar dependiendo del estilo del promotor o las características de la comunidad.

Dramatización

Los mismos sub grupos del trabajo anterior se reunirán nuevamente. Se entrega a cada grupo la descripción de la dinámica ***"La unión hace la fuerza"***.

1° Cada grupo dará lectura a la dinámica y la dramatizará

- Coloque una silla en el centro del salón con una cartulina pegada en el respaldar con el nombre de la comunidad.
- Pida un voluntario que se siente en ella.
- Pida que una autoridad de la comunidad trate de levantar la silla con la persona sentada.
- Pida que otra autoridad o líder le ayude y así sucesivamente a los integrantes de la reunión.
- La dinámica concluye cuando logran levantar la silla con la persona sentada.

2° Análisis de lo que ocurrió

- ¿Qué paso durante la dinámica?
- ¿Cómo se sintieron al inicio?
- ¿Cómo lograron levantar la silla?
- ¿Cómo se relaciona la dinámica con el desarrollo de acciones para el desarrollo de la comunidad?
- ¿Cómo debería ser el trabajo para sacar adelante a nuestra comunidad?

3° Elaboración de un plan base consensuado con la siguiente matriz

Qué	Cómo	Con qué	Cuándo	Quién

En plenaria los grupos exponen el plan base concertado con autoridades y líderes comunales.

Retroalimentación

El facilitador(a) precisará algunos elementos para concluir con la sesión:

- La socialización de las CML con las autoridades y líderes locales se hace tanto para levantar las expectativas como los aportes que puedan brindar en el proceso de implementación, que no necesariamente son materiales.
- Al ser una reunión informativa y sensibilizadora, se deben exponer tanto los elementos conceptuales como técnicos, de manera sencilla pero motivadora.
- Socializada la propuesta se invita a establecer puntos de articulación con los actores cuyo trabajo se da en la comunidad.
- La propuesta de un plan de acción concertado vendrá como consecuencia y en este plan quedarán clarificados los aportes y la participación de acuerdo a la etapa de implementación que tendrán los diferentes actores.

3. Formación de familias modelo

	Trazar el plan de acción para identificar y contar con familias modelo
	Exposición dialogada Análisis de sesión grupal
	1H
	Herramienta N°8 - Guion metodológico para sesión grupal con familias modelo Herramienta N°09 - Cartilla de mejoras en el ambiente de la cocina

Exposición dialogada

El facilitador(a) explica que en la información recabada es posible reconocer y seleccionar entre 4 y 10, familias que se consideren apropiadas para cumplir con el rol de familias modelo con CML y ambientes limpios. Cabe precisar que en la selección de esas familias se consideran los siguientes criterios indispensables, entre otros:

- Interés por el cambio propuesto,
- Disponibilidad para recibir visitas y mostrar su ambiente y cocina mejorada, una vez logrado
- Buena relación con las familias de la comunidad.

Se recuerda que el trabajo del promotor(a) social es reforzar el liderazgo de las familias que serán modelo. Introduzca el tema del liderazgo preguntando: ¿Qué es un líder? ¿Qué tipo de líderes conocen? Explique y analice con los participantes, los siguientes tipos de líderes:

- **Líder Muerto,** asume el cargo y no hace nada -no gestiona, no convoca a reuniones, no informa-.
- **Líder Tortuga,** es muy lento, va apor detrás del resto de las familias.
- **Líder Zorro,** es acaparador, sólo piensa en su beneficio personal y no deja que los demás crezcan.
- **Líder Abeja,** es muy importante en la comunidad porque comparte, organiza, gestiona y hace un trabajo de hormiga. Mantiene a las familias informadas de lo que sucede, es muy transparente y tiene valores como: honradez, responsabilidad, honestidad, perseverancia y buena voluntad.

Pregunte a los participantes: ¿Qué tipo de líder les gustaría ser? ¿Por qué? ¿Qué tipo de líderes necesita la comunidad para asegurar la implementación de las cinco mejoras?

Se visualiza las principales mejoras en el ambiente para cocinar (PPT y/o cartilla) libres de todo hollín:

1. Nivelación y limpieza del piso
2. Sanado y pintado de paredes
3. Ambiente limpio y ordenado
4. Disposición de agua hervida
5. Cocina en uso, limpieza y mantenimiento adecuado

Trabajo en grupo

Se pide que los 4 subgrupos conformados el día anterior se reúnan, se distribuye a cada uno el guion metodológico para la sesión grupal con familias modelo (Herramienta N°8). El objetivo es analizar y preparar la sesión que consiste en contar con dos maquetas, ambientes de cocinado en miniatura uno sin mejoras y otro con las mejoras y mostrar las ventajas de tener ambientes ordenados y limpios.

En plenaria los subgrupos muestran sus avances de maquetas y explican cómo harán la demostración a las familias.

Retroalimentación

Una vez se hayan presentado las propuestas de mejoras de la sesión grupal con las familias modelo sobre el tema de liderazgo el facilitador(a) indicará que con esta acción de fortalecimiento se busca contar con familias que evidencien cambios tangibles de los beneficios de instaurar ambientes para cocinas saludables y de las condiciones que facilitan el sostenimiento o adopción de las mejoras implementadas por la asunción de las prácticas saludables promovidas.

4. Trabajo con las familias focalizadas

	Conocer las acciones y herramientas para el trabajo con las familias focalizadas
	Exposición dialogada Dramatización
	1H
	Herramienta N°8 - Guion metodológico para sesión grupal con familias modelo
	Rotafotos

Exposición dialogada

Cuando el grupo ha acabado de colocar su calificación evaluativa del día se realiza una lectura y se piden comentarios.

El facilitador(a) introduce el tema indicando que el promotor(a) en esta etapa invertirá la mayor cantidad de tiempo. El objetivo es que las familias focalizadas por el implementador estén informadas, sensibilizadas y sean capacitadas, como resultado asumirán mejoras en sus ambientes para cocinar, usarán bien y limpiarán sus CML una vez instaladas y tendrán la información necesaria para el momento de la reparación.

El trabajo con las familias se realizará en taller o sesiones grupales con el objetivo de compartir y reforzar conocimientos y desarrollar las habilidades relacionadas al mejoramiento y ordenamiento del ambiente para cocinar y el BUM de la CML.

- Se sugiere desarrollar 1 taller general sobre las mejoras y 2 sesiones cortas.
- Previo a las sesiones grupales se debe asegurar el día, hora, lugar adecuado y el material didáctico a utilizar; habiendo definido el guion metodológico de la sesión.
- Durante las sesiones, se utilizará siempre que sea posible, la metodología aprender - haciendo, para facilitar la familiarización de los participantes con las prácticas introducidas.

Un recuerso importante para motivar a las familias a realizar sus mejoras es la pasantía en las viviendas de la familia modelo, que ya las han implementado, pues no sólo se hacen visibles los beneficios de haberlas incorporado, sino se refuerzan las prácticas saludables impulsadas.

El promotor(a) tiene en la cartilla de mejoras su herramienta básica en la que se resume qué se quiere cambiar, porqué cambiar y cómo hacerlo. Además, cuenta con un modelo de sesión grupal para trabajar con las familias el mejoramiento del ambiente (en anexos: Herramienta N°08)

Para el trabajo cara a cara con las familias se cuenta con el rotafotos, material de capacitación con las mejoras propuestas para lograr ambientes y cocinas saludables, que se inicia con preguntas motivadoras, con imágenes de lo que se propone y con mensajes clave para dejar a las familias.

A continuación el facilitador(a) propone la revisión del rotafotos y para su aplicación práctica la realización de una dramatización.

Dramatización

1° Se pide la conformación de grupos con 5 integrantes que tendrán roles diferenciados: facilitador(a), madre, padre, hijo(a).
2° Cada grupo revisará el rotafotos para entender los contenidos y la metodología propuesta, tendrán 15 minutos para la revisión.
3° A cada grupo se le asignará 1 mejora para presentarla de forma dramatizada (simulación de la realidad), tendrán 15 minutos para prepararse.
4° Los grupos presentan su dramatización.

Retroalimentación

El facilitador(a) retoma los elementos esenciales en la transmisión de mensajes y el aprendizaje de los adultos para motivar al grupo a opinar sobre las dramatizaciones presentadas, lo que han mostrado, cuán cerca están de la realidad, qué otros elementos podrían surgir y cómo responderían a ellos.

5. Seguimiento a las mejoras realizadas por las familias

	Establecer las acciones de seguimiento para reforzar las mejoras en las familias
	Exposición dialogada Dramatización
	1H
	Herramienta N°09 - Cartilla de mejoras en el ambiente de la cocina Herramienta N°10 - Lista de seguimiento

Exposición dialogada

En el proceso de seguimiento a las familias se encontrará que algunas son más resistentes al cambio que otras, ese es el mayor desafío para el promotor(a), lograr convencerlas de sumarse al grupo de familias con ambientes y cocinas mejoradas saludables.

Elementos favorables a la decisión de adoptar son los mensajes convincentes, las situaciones que modelen aquello que se promueve (ejemplos) para generar "yo también puedo", valoración a los esfuerzos, etc. También suma, el tipo de relación establecida por la familia con el referente de la iniciativa o implementador de las CML. En este proceso, como se ha señalado anteriormente, el rol del PS es fundamental.

A fin de reforzar los mensajes que debe manejar el promotor(a) con fluidez, convencimiento y de manera motivadora, el facilitador(a) propone al grupo la realización de un ejercicio de dramatización que pone en juego justamente las habilidades de persuasión.

Dramatización: El juicio

1° Se establecen los personajes:

- Promotores sociales: demandan a las familias, porque no han implementado las mejoras en sus ambientes.
- Familias: No las convencen los argumentos que presentan las y los promotores.
- Juez: Conduce el proceso de conciliación entre las partes.

2° Se solicita a los promotores que revisen la "cartilla con las mejoras a promover en el ambiente de la cocina y sus beneficios" y mejoren sus argumentos para convencer a las familias de implementar cada una.

3° Se solicita a las familias que aún no están convencidas, revisen la "cartilla con las mejoras a promover en el ambiente de la cocina y sus beneficios" y expongan las razones que tendrían para no implementar las mejoras.

4° Ambos grupos tienen 15 minutos para prepararse y organizar su participación en "El juicio".

5° Concluido el tiempo, el juez llama a los grupos y presenta el caso "demanda a las familias de la comunidad por no avanzar en la implementación de ambientes y cocinas saludables".

- Da lectura a la primera mejora y pide al grupo de las familias, que presenten sus argumentos o razones para no implementarla.
- Luego pide al grupo de promotores(a) que presenten sus argumentos para intentar convencer a las familias, si lo logran se establece un plazo para que las familias cumplan con la mejora y se pasa a la siguiente mejora.
- Se continúa con la misma secuencia hasta terminar con todas las mejoras planteadas en la cartilla. Si no llegaran a convencer al grupo de familias, el juez plantea una nueva audiencia para cerrar el caso.

Retroalimentación

El facilitador(a) enfatizará en la necesidad de conocer los argumentos o beneficios de las mejoras propuestas y recrearlos para convencer a la familia de realizar y/o mantener los cambios propuestos. No sólo es el dominio de lo técnico, existen otros recursos (casos, fotos, videos) para enriquecer el trabajo con las familias y que en el seguimiento se vea concretado el proceso de cambio.

Para realizar el seguimiento a las familias, el promotor(a) cuenta con la lista de seguimiento y se sugiere elaborar una matriz de reporte fotográfico que muestra el estado inicial y el comparativo con las mejoras, se requiere el uso de cámara fotográfica.

6. Promoción de concursos

	Fomentar concursos para reforzar la adopción de CML limpias y eficientes
	Exposición visualizada con fotos
	Power Point
	1H
	Herramienta N°11 - Ficha de calificación del concurso

Exposición dialogada

A fin de reforzar la apropiación de las prácticas saludables que favorezcan la adopción de las cocinas mejoradas, una de las actividades complementarias a la intervención que ha demostrado buenos resultados es la realización de concursos de cocinas. El facilitador(a) proyecta fotos en sierra y selva de ambientes y cocinas en mal estado (antes) y ambientes y cocinas limpios (después).

El concurso muchas veces se realiza como una actividad de cierre del proyecto e incorpora a personal de salud, representantes de la municipalidad y líderes de la comunidad para verificar los resultados alcanzados con el proyecto, en relación al mejoramiento del ambiente para cocinar, el uso adecuado de las cocinas mejoradas y la adopción de comportamientos saludables inducidos por el proyecto. Adicionalmente se convierte en un elemento de motivación para que las familias mantengan ordenados sus ambientes para cocinar y funcionando adecuadamente sus cocinas mejoradas.

Trabajo en grupo:

1° Se conforman 4 sub grupos

2° Se distribuyen las tareas por subgrupo

Subgrupo 1: Elaboración del slogan y acciones de difusión
Subgrupo 2: Elaboración de las bases generales del concurso
Subgrupo 3: Ficha de calificación del concurso

3° Los grupos presentan sus trabajos.

Retroalimentación

El buen desarrollo del concurso reside en una buena planificación que debe considerar:

- Coordinación con las autoridades, organizaciones y líderes comunales.
- Planificación de forma conjunta de las actividades a realizar en la elaboración de las bases del concurso y la ficha de calificación a utilizar.
- Socialización con las familias de acuerdos tomados sobre el concurso y de las bases.
- Conformación del jurado calificador con representantes del puesto de salud, de la municipalidad y la institución implementadora.

El objetivo del concurso es que las familias mantengan en buen funcionamiento las cocinas mejoradas a lo largo del tiempo. Se debe tener cuidado que el concurso no genere rencillas,. Se puede pensar en el reconocimiento por participación a todas las familias -reconociendo sus avances y logros-, y en un premio diferenciado para las ganadoras.

7. Elaboración del plan del promotor(a) social

	Proyectar un plan de acciones del trabajo del promotor(a) social
	Exposición dialogada Análisis de sesión grupal
	1H
	Papelógrafos y plumones

Exposición dialogada

El plan de trabajo representa una forma visual de ver los tiempos promedio que tomarán las acciones que acompañan la implementación de cocinas mejoradas en este caso desde la perspectiva de las y los promotores sociales.

Trabajo en grupo

El facilitador(a) pide la conformación de grupos por afinidad geográfica en la realización de su trabajo como promotores(as). Cada subgrupo conformado elaborará su plan de trabajo en base a las diferentes etapas y acciones desarrolladas durante las diferentes sesiones del taller.

Se da un tiempo de 30 a 40 minutos para el desarrollo del plan base que debe considerar:

- Actividad
- Meta
- Plazo
- Responsable
- Recursos

En plenaria los grupos exponen sus planes de trabajo y reciben los comentarios de sus colegas.

Retroalimentación

El plan de trabajo de las y los promotores por una parte se basará en los términos de referencia formulados por la entidad implementadora, especialmente en cuanto a plazos de tiempo. De otra parte, dependerán del conocimiento que haya ganado en el diagnóstico, de las alianzas que haya establecido por los apoyos con los que pueda contar y de sus ganas de poner en acción estrategias que consideren válidas para asegurar el éxito de su labor.

8. Reforzamiento de los aprendizajes

	Reforzar los aprendizajes y evaluar el taller Dar el cierre al taller
	Trabajo en grupo Panel de retroalimentación
	30’
	Herramienta N°12 y 06 Papelógrafos Plumones y cinta adhesiva

Trabajo en grupo

Una vez culminadas las sesiones programadas para el taller, en el interés de fijar aprendizajes se forman 7 subgrupos para responder a las siguientes preguntas:

1. Escriba los argumentos que daría para invertir en la implementación de CML?
2. ¿Cuál es el rol del promotor(a) y cuáles sus principales tareas en la implementación de CML?
3. ¿En qué consiste la adopción de la CML? ¿Cómo superar las barreras de la adopción de CML?
4. ¿Qué información brinda la ficha de diagnóstico?
5. ¿Qué actividades proponen para mejorar la concientización de las familias?

6. ¿Cuáles son las mejoras a implementar en el ambiente de la cocina? y ¿Cuáles son los beneficios para la familia?

Un representante por subgrupo expondrá el resultado del trabajo, el equipo facilitador hará la retroalimentación para fijar los aspectos clave en cada tema.

Evaluación y cierre del taller

	Calificar el desarrollo del día y del taller a partir de la opinión de las y los participantes
	Dinámica propuesta
	30´
	Herramienta N°13 03 Papelografos

Evaluando el día y el taller

Como el día anterior, se explica que se consideran dos componentes para evaluar el día y se muestran el papelógrafo, en el que se presenta una matriz con dos entradas graficando los componentes a calificar:

- **satisfacción**, representada por una carita en tres estados, sonriente (muy satisfecho), seria (medianamente satisfecho), triste (insatisfecho).
- **aprendizaje**, representado por un vaso en tres estados, lleno (aprendí mucho), medio lleno (aprendí regular), vacío (no aprendí nada)

Las y los participantes con un plumón colocarán un punto en la intersección elegida, que corresponda a su estado de satisfacción y el de aprendizaje obtenido en el día.

En seguida, se indica a las y los participantes que es importante que se evalúe el taller, se explica que sus opiniones acerca del taller son muy valiosas para que los organizadores y el equipo facilitador mejoren la propuesta. Se procede a leer las tres preguntas escritas en los papelógrafos y se pide que coloquen de manera escrita sus apreciaciones respondiendo de manera individual a:

- Lo que más me gustó
- Lo que no me gustó
- Lo nuevo o lo más útil que aprendí

El equipo facilitador debe salir del ambiente y dejar que los participantes escriban sus opiniones. Una vez que se hayan completado las respuestas, se hace una lectura de las opiniones.

Cierre del taller

En este momento es aconsejable que representantes de la entidad implementadora establezcan acuerdos sobre las siguientes acciones, en el marco de la implementación de cocinas mejoradas.

ANEXO

HERRAMIENTA N° 1: Lista de Participantes

TALLER DE CAPACITACIÓN A PROMOTORES SOCIALES

DEPARTAMENTO:……DISTRITO:……COMUNIDAD:……..

FECHA:…….

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	E-Mail	TELÉFONO

HERRAMIENTA N° 2: “Perfil de los participantes”

“PERFIL DE LOS PARTICIPANTES”

1. **Conocen las cocinas mejoradas a leña (cualquier modelo)** ☐
2. **Tienen una cocina mejorada** ☐
3. **Aún no tienen experiencia en la labor de promoción social** ☐
4. **Tienen de 1 a 2 años de experiencia en la labor de promoción social** ☐
5. **Tienen de 3 a 5 años de experiencia en la labor de promoción social** ☐
6. **Han capacitado a familias sobre algún tema** ☐

HERRAMIENTA N° 3: Expectativas

Lo que he traído al taller

Lo que quiero llevarme del taller

Lo que no quiero que ocurra

HERRAMIENTA N° 4: Afiche de uso y mantenimiento de la cocina mejorada (Impreso)

HERRAMIENTA N°5: FICHA DE DIAGNÓSTICO DE CAMPO

I. INFORMACIÓN GENERAL

1. Identificación del encuestado……

   Fecha de la entrevista.....Caserío /Centro Poblado.....
   Distrito……Provincia……

2. ¿Cuántas personas viven en su casa?.....

   H = hombres…….. N = niños…….. M = mujeres…….. T = total……

3. ¿Tiene niños menores que asisten a la escuela primaria?

   SI ☐ NO ☐

4. ¿Quién es el jefe del hogar? ……

5. ¿Cuál es la actividad principal del jefe del hogar?

   Agricultor ☐ Ganadero ☐ Artesano ☐

   Comerciante ☐ Obrero ☐ Otro……..

II. TECNOLOGÍA PARA COCINAR

1. ¿De qué tipo es su cocina? Observación

(01) Fogón abierto		(03) Cocina de Gas	
(02) Cocina mejorada		(04) Otro	

2. ¿Cocina usualmente en una habitación separada al dormitorio? Observación

   SI ☐ NO ☐

3. ¿De qué material son sus ollas?

(01) Olla de barro		(03) Fierro fundido	
(02) Olla de aluminio		(04) Otro	

4. ¿Medidas de diámetro de olla que más utiliza?

Ollas	Ø (cm)
(01) Olla n° 1	
(02) Olla n° 1	
(03) Olla n° 1	

III. PRÁCTICAS CULINARIAS

1. ¿Cuántas horas por día tiene prendida la cocina (en promedio)

   Hasta 2 h: ☐ Hasta 3 h: ☐ Hasta 4 h: ☐ Más de4 h: ☐

2. ¿Cuántas veces al día cocina?

   Dos veces: ☐ Tres veces: ☐ Una vez: ☐

3. ¿Cuál es la comida que prepara con mayor frecuencia?

   .....

4. ¿Qué tiempo le demora cocinar ese potaje?

   .....

5. ¿Cómo hace la preparación de ese potaje?

   .....

6. ¿Normalmente en qué posición cocina?

   Sentada sobre el suelo ☐ Sentada sobre asiento ☐ Parada ☐

7. ¿Mientras cocina acostumbra tapar las ollas?

   SI ☐ NO ☐

8. Si la respuesta es NO: ¿Por qué?:

   .....

IV. USO Y ABASTECIMIENTO DE COMBUSTIBLE

1. ¿Qué tipo de combustible usa para su cocina?

(01) Leña		(05) Champa	
(02) Ramitas y hojas		(06) Bosta	
(03) Tusa de maíz		(07) Gas	
(04) Desechos de caña		(08) Otro	

2. ¿Qué tipo de combustible usa para encender el fuego?

(01) Combustibles aceptables	Alcohol	
	Trozos de papel	
	Ropa vieja	
	Hojas de eucalipto	
	Ichu	
	Cabuya	
	Brasa	
	Otro:	
(02) Combustibles No aceptables	Desechos plásticos	
	Otro:	

3. ¿Si emplea leña como combustible que especies utiliza más?

(01) Especies no nativas	Eucalipto	
	Ciprés	
	Pino	
(02) Especies nativas		
(03) No se		
(04) Otro:		

V. AMBIENTE DE LA COCINA (POR OBSERVACIÓN)

1. ¿El ambiente de la cocina está con las paredes tarrajeadas?

SI ☐ NO ☐

2. ¿El ambiente de la cocina está con las paredes pintadas?

SI ☐ NO ☐

3. ¿El ambiente de la cocina es iluminado?

Muy iluminado		Medianamente iluminado		Nada Poco iluminado	

4. ¿El ambiente de la cocina está limpio?

Muy limpio		Medianamente limpio		Sucio	

5. ¿El ambiente de la cocina está ordenado?

Ordenado		Medianamente ordenado		Desordenado	

10. Material de piso, paredes y techo de la casa

	Piso	Paredes	Techo
Adobe			
Ladrillo			
Tapial			
Paja			
Madera			
Calamina			
Torta de barro			
Revestimiento			
Tierra			
Otro:			

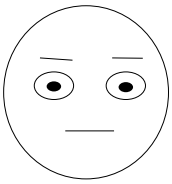
11. Dimensión del ambiente de la cocina

	Metros
Ancho	
Largo	
Altura 1	
Altura 2	

VI. DATOS DEL ÁMBITO DE INTERVENCION

ITEMS	VARIABLE	OBSERVACIONES
Accesibilidad a la zona	Asfaltado	
	Afirmado	
	Trocha carrozable	
	Camino rural	
	Pluvial	
Material predominante en la construcción en la zona	Ladrillo	
	Adobe	
	Tapial	
	Madera	
Existencia de una ferretería local o próxima a la zona	Si	
	No	
Existencia de taller de metalmecánica local o próximo a la zona	Si	
	No	
Existencia de proveedor de ladrillo local o próximo a la zona	Si	
	No	
Existencia de una fundición local o próximo a la zona	Si	
	No	
Existencia de personal con capacidad en albañilería en la zona	Si	
	No	
Existencia de proveedores de cocinas a gas	Si	
	No	
Comercialización de GLP al nivel local o próximo a la zona	Si	
	No	
Costo de balón de gas de 5kg		
Costo de balón de gas de 10kg		
Existencia de proveedor de cocinas mejoradas	Si	
	No	
Comercialización de leña en la zona	Si	
	No	

HERRAMIENTA N°6: Evaluación del día

Satisfacción / Aprendizaje	(muy satisfecho)	 (medianamente satisfecho)	(insatisfecho)
(aprendí mucho)			
(aprendí regular)			
(no aprendí nada)			

Herramienta N°7 Guion metodológico para reunión con autoridades y líderes comunales

Sesión	Proceso a seguir	Material	Tiempo
Saludo y presentación	Salude a los asistentes y solicite que se presenten mencionando sus nombres, apellidos, cargo y sector donde viven. Tome lista para llevar un control de las familias participantes.	Lista de asistencia	5 min
Tema y tiempo	Presente los temas a desarrollar, resultados esperados y el tiempo que durará la reunión -3 horas-	Cartulina con temas a desarrollar	5 min
Motivación	Inicie la reunión con la ***dinámica "La unión hace la fuerza".*** • Coloque una silla en el centro del salón con una cartulina pegada en el respaldar con el nombre de la comunidad. • Pida un voluntario que se siente en ella. • Pida que una autoridad de la comunidad trate de levantar la silla con la persona sentada. • Pida que otra autoridad o líder le ayude y así sucesivamente a los integrantes de la reunión. • La dinámica concluye cuando logran levantar la silla con la persona sentada. • El facilitador pregunta a los participantes: » ¿Qué paso durante la dinámica? » ¿Cómo se sintieron al inicio? » ¿Cómo lograron levantar la silla? » ¿Cómo se relaciona la dinámica con el desarrollo de acciones para el progreso de la comunidad? » ¿Cómo debería ser el trabajo para sacar adelante a nuestra a nuestra comunidad?	Silla Cartulina con el nombre del caserio	20 min
Cierre	Refuerce la necesidad de trabajar en equipo y de manera organizada. Resalte la importancia de conocer el proyecto, las familias participarán, que actividades se van a realizar y cuándo.	Ninguno	10

Herramienta N° 8 Guion metodológico para sesión grupal con familias modelos

Sesión	Proceso a seguir	Material	Tiempo
Saludo y presentación	Salude a los asistentes y solicite que se presenten mencionando sus nombres completos y sector donde viven. Tome lista para llevar un control de las familias participantes.	Lista de asistencia	5 min
Tema y tiempo	Presente los temas a desarrollar, resultados esperados y el tiempo que durará la reunión -2 horas-	Cartulina con el tema	5 min
Características de nuestros ambientes para cocinar	**Pregunte a las familias sobre las condiciones de sus ambientes para cocinar** ¿Cuáles son las condiciones del ambiente donde cocina? - pregunte sobre tipo de cocinas que utilizan, entrada de luz, paredes tarrajeadas o no, paredes negras de hollín no, pisos nivelados- ¿Qué problemas les cusan estas condiciones? Enriquezca la discución presentando los principales problemas que cusan aquellas condiciones que se desean mejorar. Apóyese con la maqueta de una cocina típica de la comunidad para mostrar causas y efectos.	Papelotes, cartulina, plumones, maqueta de una cocina - caja de cartón sin pintar y sisn aperturas para iluminación - juguetes	10 min
Las cinco mejoras para crear ambientes para cocinas saludables	Reflexione sobre la importancia de cambiar estas condiciones y los beneficios que traerá a la familia -cambiar las condiciones relacionadas con los problemas discutidos-. Utilice la maqueta con el ambiente de la cocina sin mejorar para discutir lo siguiente: ¿Cómo debería ser un ambiente para cocinar saludable? ¿Qué deberíamos hacer para mejorar nuestros ambientes para cocinar? Después de debatir estas preguntas, explique y reflexione con los participantes sobre los beneficios de cada una de las cinco mejoras que se desea impulsar. Mientras explica los beneficios, vaya ordenando la maqueta y mostrando algunos cambios que sean necesarios realizar. También puede, al final de la explicación, pedir a dos voluntarios que ordenen el ambiente para cocinar.	Maqueta de ambiente saludable - caja de cartón forrado con una calamina tranparente o ventana para iluminación	20 min
Evaluación	**Realice las siguientes preguntas:** ¿Qué actividades deberán desarrollarse para mejorar el ambiente donde cocinan? ¿Cuáles son los principales beneficios de incorporar estas mejoras? ¿Cuáles son las principales diferencias entre la cocina mejorada y el fogón tradicional? ¿En qué orden deberían implementarse las mejoras?	Cajas con enseres ordenados	40 min
Compromisos	**Pida a los participantes una vez terminada la sesión:** • Compartir con sus familiares el tema tratado • Realizar el mejoramiento y ordenamiento de su ambiente para cocinar • Participar activamente durante las visitas casa por casa • Establecer la fecha de la siguiente actividad		5 min
Despedida	Agradezca a los participantes por su interés en mejorar la forma de vida de su familia, y por participar en la reunión		5 min

HERRAMIENTA N° 09 Cartilla con las mejoras a promover en el ambiente de la cocina antes de instalar la cocina mejorada

MEJORA A PROMOVER		BENEFICIOS	CÓMO HACERLO
1 Nivelado de Piso		• Evita la acumulación de agua que favorece la presencia de parásitos, hongos y bacterias. • Previene accidentes, por los huecos y desniveles. • Ayuda a mantener los muebles fijos y estables.	• Tener en cuenta la altura de puertas. • Tener en cuenta el nivel de los demás ambientes de la casa.
2 Sanado de Paredes Pintado de Paredes con pintura o tierra de color		• Protege las paredes. • Evita que la tierra caiga sobre las cosas. • Evita que roedores ingresen al ambiente con mayor facilidad. • Evita que ingrese frio a las habitaciones. • Ayuda a perder las pequeñas grietas de las paredes. • Facilita considerablemente al momento de pintar. • Ahorro de pintura.	Para el embarrado: • Usar buena tierra • Cernir siempre la tierra. • Utilizar tierra con paja. • Podrir el barro 15 días como mínimo. Para el arenado: • Utilizar arena fina. • 4 partes de tierra por 1 de arena. • Mezclar bien, agregar agua y luego frotar con un trapo las paredes.
		• Proporciona mayor claridad al ambiente. • Permite detectar los insectos con mayor facilidad. • Se ve más limpio y bonito el ambiente.	• Si se usa pintura de bolsa, diluir una bolsa de pintura de 5Kg en 3 lt de agua. • Si hay condiciones económicas en la familia, sugerir primero colocar base blanca y luego pintar. • Si la familia no cuenta con recursos económicos, promover el pintado con alguna tierra de color que haya en la zona.

MEJORA A PROMOVER		BENEFICIOS	CÓMO HACERLO
3 **Ambiente limpio y ordenado**		• Permite encontrar con mayor facilidad las cosas. • Facilita la limpieza del ambiente. • Se aprovecha mejor el espacio. • Disminuye la presencia de roedores e insectos. • Evita que los utensilios de cocinas se ensucien o rompan con facilidad. • El ambiente se ve más bonito y agradable.	• Tener siempre presente que todas las cosas deben tener su lugar. • Confeccionar estantes de madera, carrizo o adobes para guardar los alimentos y utensilios de cocina. • Utilizar canastas, baldes o sacos bien tapados para guardar los alimentos. • Tapar los alimentos y útiles de cocina con plásticos o manteles. • No tirar los desperdicios en el suelo y barrer todos los días.
4 **Consumo de agua hervida**		• Evita las diarreas, los parásitos y otras enfermedades estomacales en los miembros de la familia, en especial en los niños. • Contribuye a disminuir las enfermedades respiratorias.	• Mantener siempre una olla o tetera con agua en la última hornilla de la cocina, para tener agua hervida todo el tiempo. • Agregar al agua alguna yerba medicinal para favorecer su consumo. • Lavar siempre la olla, tetera o jarra donde se hierve y guarda el agua hervida.

MEJORA A PROMOVER		BENEFICIOS	COMO HACERLO
5 **Cocina en óptimo funcionamiento** **Buen uso mantenimiento de la cocina mejorada**		• Permite menor consumo de leña. • Ahorra tiempo y dinero en la recolección y compra de leña. • Permite cocinar más rápido y mantener los alimentos calientes. • Permite sacar el humo fuera del ambiente. • Evita la concentración del hollín en las paredes, techos y utensilios de cocina. • Favorece la limpieza, seguridad y comodidad en la preparación de los alimentos. • Previene accidentes en los niños. • Disminuye los problemas de salud en las mujeres (enfermedades respiratorias, enfermedades de la vista, dolor de cabeza, anemia y dolor de espalada).	Para el uso • Usar ollas de acuerdo al tamaño de hornillas. Si usa ollas pequeñas, utilice anillos reductores. • Encender con astillas y luego colocar leña rajada. • Durante el proceso de cocción, cuidar que todas las hornillas estén tapadas, para evitar que el humo quede en el ambiente de la cocina. Proceso demostrativo • Preparar con la familia para el uso y mantenimiento de la cocina mejorada: gancho de fierro, espátula para sacar la ceniza, escobita, trapos e hisopo. Para el mantenimiento • Retirar la rejilla luego de cocinar, para evitar que se desgaste y dure más tiempo. • Sacar la ceniza de la cámara de combustión cada vez que vuelva a cocinar. • Limpiar los conductos y hornillas de 2 a 3 veces por semana, de acuerdo a la acumulación de hollín. • Después de cocinar, limpiar la losa de la cocina con un trapo húmedo (cocina fría). • Limpiar el interior de la chimenea cada 15 días, a través de la capucha con un hisopo.

Herramienta N°10 Lista de seguimiento

Mejoras	Lista de chequeo para promotores
1.Nivelado de piso	☐ Se ha nivelado el piso -mínimamente donde se colocará la cocina mejorada-
2.Embarrado y pintado de paredes	☐ Se ha limpiado de hollín y sanado las paredes ☐ Se ha pintado la pared
3. Ambiente para cocinar limpio	☐ Utensilios ordenandos en estantes para colocar alimentos ☐ Realiza consientemente el aseo y ordenamiento del ambiente
4.Reparación o instalación y uso de cocina mejorada	☐ Se ha diferido la mejor ubicación para la cocina mejorada -según criterios, esto es responsabilidad de la familia con el instalador(a)- ☐ **Previo a iniciar la instalación** ☐ Las familias han reunido elo material que les corresponde ☐ Se tiene el material que entrega -como contraparte- la entidad impulsora ☐ Se ha definido una fecha para que llegue el instalador ☐ **Durante la instalación, idealmente esté presente para asegurar que:** ☐ Se cumplen los procedimientos y estándares de construcción acorde al diseño del modelo seleccionado ☐ El instalador enseña o refuerza -mediante práctica- a la familia aspectos relacionados con el buen uso y adecuado mantenimiento de su cocina ☐ Se realiza una prueba de encendido de la cocina mejorada para asegurar sus adecuado funcionamiento ☐ Se establece un espacio para guardar los implementos necesarios para el mantenimiento y limpieza de la cocina mejorada ☐ Desarrollo sesiones -a nivel familia o sector- para demostrar cómo usar y mantener adecuadamente la cocina mejoarada ☐ **Después de la instalación o reparación** ☐ Se realiza la sesión de refuerzo a prácticas relacionadas con el uso y mantenimiento de la cocina mejorada ☐ La familia realiza correcta y conscientemente acciones para uso y mantenimiento adecuado de la cocina mejorada ☐ La familia tiene información sobre ónde tener repuestos para su CML
5.Hervido del agua	☐ Realiza consientemente el hervido del agua para utilizar en la vivienda ☐ La familia utiliza para su consumo el agua hervida

Herramienta N°11 : Ficha de calificación utilizada para concurso comunitario antes de instalar la cocina mejorada

ASPECTOS	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DE LOS ASPECTOS EVALUADOS	CALIFICATIVO
1	**35**	**Limpieza y mantenimiento de la cocina mejorada.**	
	5	1. En funcionamiento.	
	30	2. Con buen uso y mantenimiento.	
	5	• Losa limpia.	
	5	• Hornillas libres de hollín.	
	5	• Chimenea libre de hollín (ver la capucha).	
	5	• Espacio para almacenamiento de la leña rajada.	
	10	• Cuenta con las herramientas para limpieza de la cocina: escobita, hisopo, trapo o paño para limpiar la losa y ganchos para sacar la rejilla.	
2	**20**	**Mejoramiento del ambiente de la cocina.**	
	05	3. Ambiente exclusivo para la cocina mejorada.	
		4. Ambiente de la cocina mejorada:	
	05	• Pintado e iluminado.	
	05	• Limpio.	
	05	• Ordenado.	
3	**25**	**Prácticas saludables.**	
	10	5. Disponibilidad de agua hervida para el consumo familiar, en depósito limpio y tapado.	
	05	6. Alimentos en alto y protegidos.	
	05	7. Utensilios de cocina en alto y protegidos.	
	05	8. Utensilios de aseo personal, como jabón para lavado de manos.	
4	**5**	**Manuales y/o uso de materiales reciclados.**	
	05	9. Bordados o tejidos u otros para tapar el agua o proteger los alimentos.	
5	**15**	**Conocimiento de los beneficios de las cocinas e información del servicio técnico.**	
	05	10. ¿Cuáles son los beneficios que obtiene con su cocina mejorada? (al menos dos).	
	05	11. Si se deteriora su cocina, ¿Aquién llamaría?.	
	05	12. Si se deteriora algunja pieza de su cocina, ¿Dónde compraría el respuesta?.	
MÁXIMO	100		

HERRAMIENTA N°12: Reforzamiento de lo aprendido

GRUPO 1:

Escriba los argumentos que daría para invertir en la implementación de una CML

GRUPO 2:

¿Cuál es el rol del promotor(a) y cuáles sus principales tareas en la implementación de la CML?

GRUPO 3:

¿En qué consiste la adopción de la CML? ¿Cómo superar las barreras de la adopción de CML?

GRUPO 4:

¿Qué información brinda la ficha diagnóstica?

GRUPO 5:

¿Qué actividades proponen para mejorar la concientización de las familias?

GRUPO 6:

¿Cuáles son las mejoras a implementar en el ambiente de la cocina? y ¿Cuáles son los beneficios para la familia?

GRUPO 7:

¿De qué depende la sostenibilidad de las cocinas mejoradas y sus beneficios? Desde su labor de promotor(a) social ¿qué puede hacer para influir en la sostenibilidad?

HERRAMIENTA N° 13: Evaluación del Taller

LO QUE MÁS ME GUSTÓ DEL TALLER:

LO QUE NO ME GUSTÓ DEL TALLER:

LO NUEVO O LO MÁS ÚTIL QUE APRENDÍ:

endev

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

FONCODES
Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social