

Estrategias Comunitarias de Agua y Saneamiento en Locales Comunales y Comedores Populares



N
N
Bernán



**" Estrategias Comunitarias de Agua y Saneamiento
en Locales Comunales y Comedores Populares "**

Una Experiencia Peruana



Investigación, Documentación, Educación, Asesoría y Servicios

El Centro IDEAS es una institución privada, peruana, constituida el 29 de noviembre de 1978 como asociación civil sin fines de lucro, dedicada a la investigación y promoción del desarrollo con equipos profesionales y técnicos, de varones y mujeres, que promueven la convergencia interdisciplinaria y aplican metodologías participativas

El Centro Ideas realiza un trabajo de promoción por el desarrollo en ámbitos locales de los departamentos de Piura, Cajamarca, Amazonas y Lima. Nuestro trabajo se orienta al fortalecimiento de las capacidades de gestión de poblaciones y autoridades y se lleva a cabo procurando la concertación de organizaciones e instituciones de la sociedad y del Estado. Ecología, género y desarrollo institucional son tres enfoques básicos que orientan el conjunto de líneas del quehacer institucional.

Para el período 1996-2000, el Centro IDEAS define en su misión ser un actor social y cultural en ámbitos urbanos y rurales, con proyección regional y nacional, que aporta a la reconversión económica, educativa y organizativa de unidades familiares y empresariales dinámicas, principalmente de recursos escasos o desaprovechados, de sus organizaciones y de las autoridades locales

En este ejercicio aporta la formulación de una concepción de desarrollo sostenible, democrático y moderno, abierto al mundo, con paz, tolerancia, justicia y equidad

Para mayor información deben dirigirse a

Centro IDEAS

Av Arenales, 645, Lima 1 Apartado Postal 11-0170, Lima 11 Fax> 51-1-4331073

Teléfonos: 51-1-423-0645, 51-1-424-7773, 51-1-433-8209 Email Postmaster@ideas.org.pe



Centro Internacional para Agua y Saneamiento

El IRC es una fundación independiente y sin ánimo de lucro que actúa como Centro Colaborador en Abastecimiento de Agua y Saneamiento Ambiental, en interrelación con el Gobierno de los Países Bajos, el PNUD, el Banco Mundial, la UNICEF y la OMS

El IRC está al servicio de las miles de personas que dedican sus esfuerzos al mejoramiento de las condiciones sanitarias y apoya el desarrollo de organizaciones orientadas al cumplimiento de este objetivo. Su radio de acción se extiende a entidades adscritas a la Organización de las Naciones Unidas por medio de convenios bilaterales, a instituciones del sector de agua y saneamiento y a organizaciones no gubernamentales en los países menos desarrollados.

El trabajo del IRC está orientado a la generación, a la transferencia y a la aplicación de información y experiencia, para el mejoramiento de la provisión de agua y servicios de saneamiento

En su metodología, enfatiza la integración de aspectos técnicos y socio-económicos y concentra esfuerzos en la participación de la comunidad, el papel de la mujer, el uso apropiado de la tecnología, la educación sanitaria y el desarrollo de estrategias para facilitar el intercambio de información

Las solicitudes para más información sobre el IRC deben dirigirse a

IRC

P O Box 93190

2509 AD LA HAYA

Países Bajos

Tel +31 70 33 141 33, Fax +31 70 38 140 34

Estrategias Comunitarias de Agua y Saneamiento en Locales Comunales y Comedores Populares

Una Experiencia Peruana

LIBRARY IRC
PO Box 93190, 2509 AD THE HAGUE
Tel.: +31 70 30 689 80
Fax: +31 70 35 899 64
BARCODE: 14338
LO:

827 PEL197

***IRC
Norah Espejo***

***Centro IDEAS
Nora Bautista
Juan Fernández***

Esta publicación ha sido posible gracias al aporte económico de la Organización Intereclesiástica para Cooperación al desarrollo - ICCO - Holanda.

**"Estrategias Comunitarias de Agua y Saneamiento
en Locales Comunales y Comedores Populares "**

Centro IDEAS

Investigación, Documentación, Educación, Asesoría y Servicios
Av Arenales 645, Lima 1 Apartado Postal 11-0170, Lima 11
Telf 51-1-423-0645, 51-1-424-7773, 51-1-433-8209
Fax 51-1-4331073 E-mail postmaster@ideas.org.pe

IRC

P O Box 93190
2509 AD LA HAYA
Países Bajos
Tel +31 70 33 141 33, Fax +31 70 38 140 34

Editores: Juan Fernández
Nora Bautista

Edición Gráfica: Luis Ruiz P

Diagramación y carátula: Ana María Ulloa B.

Foto carátula : Archivo Centro IDEAS- Programa Urbano

Tiraje: 500 ejemplares

Programa Urbano Centro IDEAS
Lima , Perú, noviembre de 1997

Hecho en el Perú

Indice

	Pág
Agradecimientos	9
Presentación	11
Introducción	15
Capítulo I: El Saneamiento básico en Ate Vitarte	17
1 1 Información general del distrito	17
1 2 Situación del agua y saneamiento en el distrito	19
1.2 1 Salud y Medio Ambiente	19
1.2 2 Abastecimiento de agua para consumo humano	19
1.2 3 Aguas residuales y disposición de excretas	20
Capítulo II: Los comedores populares en el distrito de Ate Vitarte	21
2 1 Origen y evolución de los comedores	21
2 2 Comedor popular autogestionario: organización y funcionamiento	21
2 3 Efectos de los comedores populares en la situación de las mujeres	22
2 4 Infraestructura y uso de los servicios en comedores y locales comunales	22
2 5 Apoyo brindado a los comedores populares	24
Capítulo III: La estrategia de gestión comunitaria.	27
3 1 Inicios del proyecto	27
3 1 1 Objetivos	27
3 1 2 Resultados Esperados	27
3 2 Principios de estrategia del proyecto	28
3 2 1 Trabajar con mujeres organizadas	28
3 2 2 Aprovechar al máximo las organizaciones existentes en el distrito	28
3 2 3 Buscar concertación entre instituciones locales, gobierno local y la población organizada	28
3 3 Los actores involucrados	28
3 3 1 Central de Comedores autogestionarios de Ate - Vitarte CCA	28
3 3 2 Las socias de comedores populares	28
3 3 3 Instituto Nacional de Normalización de la Vivienda ININVI	29
3.3 4 El Centro IDEAS	29

3 3 5	IRC	29
3 4	Pasos de la implementación del proyecto	29
3 4 1	Conformación del comité de obras de la CCA	29
3 4 2	Elaboración de criterios sociales de selección de comedores	29
3 4 3	Elaboración de criterios técnicos de selección de comedores	30
3 4 4	Comité de obras de los comedores seleccionados	30
3 4 5	Identificación de Modelos de intervención	31
3 4 6	Expediente técnico	32
3 4 7	Ejecución de obra	32
3 4 8	Control y supervisión	32
3 4 9	Recepción de obra	32
3 4 10	Monitoreo de los módulos	32

Capítulo IV: Módulos sanitarios instalados en comedores y locales comunales 33

4 1	Supuestos previos a la construcción de instalaciones sanitarias en Ate Vitarte	33
4 2	Tipos de abastecimiento de agua para los módulos sanitarios	33
4 3	Funcionamiento y uso de los módulos sanitarios	34
4 3 1	Instalaciones para el abastecimiento de agua	34
4 3.2	Componentes del sistema de drenaje y desagüe	37
4 3.3	Componentes de la cocina	38
4 3.4	Componentes en los baños	39
4 3 5	Costos de construcción y de operación	42

Capítulo V: El programa de capacitación 43

5.1	Propósitos del programa	43
5 2	Diseño del programa y organización	43
5 3	Metodología	43
5.4	Evaluación del programa de capacitación	45

Capítulo VI: La integración del género en el proyecto 47

6 1	Premisas sobre los roles y el trabajo de las mujeres en las áreas urbanas de bajos ingresos	47
6 2	Niveles de intervención para el mejoramiento de las condiciones y de la posición de las mujeres	48
6 2 1	Fortalecimiento de la capacidad de las mujeres en sus decisiones colectivas	48
6 2 2	Mejora de las condiciones de trabajo en los comedores	48
6 2 3	Acceso a una mejor higiene durante las horas laborales	49
6 2 4	Control de los servicios higiénicos	49

Capítulo VII: Lineamientos de trabajo para la implementación de los módulos sanitarios en zonas urbanas de bajos ingresos		51
7.1	Concertación entre las organizaciones involucradas	51
7.2	Planificación Comunitaria.....	51
7.3	Aspectos tecnológicos	52
7.4	Capacitación para la población	52
7.5	Sobre la dimensión de género	53
7.6	Evaluación y monitoreo	53
7.7	Replicabilidad	53
BIBLIOGRAFIA		55
ANEXOS		57
Cuadro 1	Viviendas por tipo de abastecimiento de agua en Ate-Vitarte	59
Cuadro 2	Prácticas de disposición de excretas en Ate-Vitarte	59
Cuadro 3	Organizaciones de apoyo alimentario en Ate-Vitarte	59
Cuadro 4	Problemática del abastecimiento de agua en comedores populares	60
Cuadro 5	Criterios sociales para la selección de comedores	60
Cuadro 6	Evaluación de los comedores populares autogestionarios en base a criterios sociales.....	61
Cuadro 7	Programa de Intervenciones 1995	62
Cuadro 8	Esquema semanal de inspección para el comedor Información adicional diaria	63 64
Cuadro 9	Módulos sanitarios en Comedores Populares y Locales Comunales	65
Cuadro 10	Evaluando la sensibilidad del género de los proyectos de módulos sanitarios	66
SIGLAS		67
ICCO	Organización Intereclesiástica para cooperación al desarrollo	
IRC	International Water and Sanitation Centre	
Centro IDEAS	Centro de Investigación, Documentación, Educación, Asesoría y Servicios	
CCA	Central de Comedores Autogestionarios	
OMS	Organización Mundial de la Salud	
ONG	Organismo No Gubernamental	
SEDAPAL	Empresa Estatal de Servicios de Agua Potable y Alcantarillado	
ININVI	Instituto Nacional de Investigación y Normalización de la Vivienda	
MINSA	Ministerio de Salud	

Agradecimientos

La elaboración de la presente sistematización “Estrategias Comunitarias de Agua y Saneamiento en Locales Comunales y Comedores Populares en Lima-Peru”, ha sido posible gracias a la ayuda financiera de ICCO (Holanda)

Al publicar y difundir la experiencia de módulos sanitarios, deseamos expresar nuestro sincero agradecimiento a Victoria Ramos, quién se encargó del desarrollo técnico del proyecto y a Russela Zapata con quien se elaboró el proyecto. A Marina Irigoyen y José Cetraro compañeros de trabajo en el Centro IDEAS, quienes revisaron y comentaron los borradores del documento, aportando sugerencias valiosas para la mejor presentación del mismo. Así como a Shirley Morales por el tipeo y diagramación inicial.

Igualmente a los amigos de IRC, Jan Teun Vissher y Francois Brikke quienes nos hicieron llegar sus calificados aportes y comentarios.

Este agradecimiento no estaría completo si dejamos de mencionar a las representantes de la Central de Comedores autogestionarios (CCA) quienes participaron en el desarrollo de la experiencia.

Presentación

La sistematización de la experiencia de módulos sanitarios va más allá del compromiso con un proyecto. Nos interesa, efectivamente, dar cuenta de un trabajo realizado con apoyo de la cooperación internacional, por más de tres años, que involucra a decenas de personas de organizaciones populares y en especial a mujeres de comedores populares. Pero, especialmente, el presente estudio busca aportar con propuestas para organizaciones populares de alimentación y el Estado. Es decir, agentes relacionados con la problemática de alimentación y el medio ambiente, en zonas de muy bajos recursos ¿Para qué? Para contar con herramientas que contribuyan a mejorar las condiciones de higiene y calidad adecuada de la oferta de servicios alimentarios a bajo costo. Más aún, para que, a la par que se acceda a facilidades para la labor de servicio alimentario, se trabaje fortaleciendo las propias capacidades personales de miles de mujeres comprometidas con los comedores populares.

Esto, tan lógico y aparentemente sencillo, no es fácil tarea. Muchos proyectos o programas han intentado conjugar la satisfacción de las necesidades prácticas con la atención a necesidades estratégicas de género, sin lograr mayores resultados significativos y organizativos. En la experiencia de módulos sanitarios hay indicadores positivos de un importante avance en este propósito, y especialmente, se sugieren pasos –basados en la experiencia– que facilitarían un camino más acelerado para lograr la eficiencia de los servicios a la par que el empoderamiento de las mujeres.

¿Cómo se llegó a determinar la importancia de empezar este trabajo, a inicios de los 90? Remitámonos a los antecedentes en términos de enfoques y prácticas. Los comedores populares han sido materia de análisis por diferentes investigadores(as) con variados enfoques. En un primer momento, a mediados de los ochenta, los estudios han resaltado el rol de los comedores en la seguridad alimentaria, especialmente en sectores urbanos de bajos ingresos. Casi inmediatamente se argumentó sobre el rol de los comedores como espacios de intercambio y autoafirmación de las mujeres participantes, contribuyendo a la formación de nuevos liderazgos y al potenciamiento de la mujer.

En un segundo momento, a mediados de los noventa, los estudios asumen un cariz autocrítico y expresan dudas sobre el rol de los comedores en un proceso de cambios, se evidencia la recarga en el trabajo doméstico (por las precarias condiciones en que se desenvuelve el trabajo), se expresan dudas sobre la calidad del servicio, particularmente por la dieta nutricional y las condiciones higiénicas se cuestiona su incidencia en el desarrollo de capacidades de las participantes y se observa la carencia de espacios democráticos para la toma de decisiones, entre otros puntos.

Inevitablemente estos estudios y las prácticas de las ONGs se influyeron mutuamente. Así, muchas actividades apuntaron a la eficiencia del sistema de comedores populares- abastecimiento barato y popular para sectores de muy bajos ingresos, centrando energías en la capacitación organizacional, en educación nutricional y el apoyo alimentario. Se apoyó a federaciones de centrales de comedores, enfatizando en la labor organizacional y de formación de líderes. Algunas ONGs—especialmente vinculadas a la Iglesia Católica- han facilitado infraestructuras y locales para el desempeño de los comedores. Otras ONG han buscado potenciar la iniciativa empresarial de las socias y dirigentes de comedores facilitando donaciones para la instalación de panaderías u otras pequeñas empresas. El Centro IDEAS, como muchas otras instituciones, no ha sido ajeno al conjunto de estos procesos. Por su lado, las municipalidades—por lo general- han brindado apoyo a los comedores donando ollas y utensilios. En Ate Vitarte es la tradición que, con motivo del aniversario distrital, se obsequien ollas y utensilios a los comedores o clubes de madres.

En una rápida mirada retrospectiva encontramos muy poca labor relacionada con los aspectos ambientales, por ejemplo con respecto al agua. La carencia de locales propios para el desarrollo de las actividades del comedor obstaculizó el diseño de alternativas tecnológicas, ya que cualquier inversión física podía resultar intrascendente de mudarse el comedor a otro local.

En la experiencia del Centro IDEAS, la carestía de agua en la ciudad (que se agudiza en los años 90 en Lima) inclusive en zonas donde anteriormente había agua corriente, conlleva a pensar en alternativas de abastecimiento de agua para los comedores, con los que trabajamos por varios años. Estuvimos influenciados por la situación de los comedores del asentamiento humano Huaycán que, en esa época con más de 30 mil habitantes, no tenía sistemas de abastecimiento de agua. La epidemia del cólera motivó una acción más enérgica en el terreno ambiental por parte del Centro IDEAS, incorporando el componente saneamiento.

Así se diseña este trabajo, sustentado en la necesidad de mejorar los servicios higiénicos a locales en que cientos de mujeres desarrollaban la tarea de preparar colectivamente alimentos para poblaciones de muy bajos ingresos. No se dejaba de dar importancia a los efectos que ello podría tener en la vida de las mujeres, como se explicitó en el proyecto. Pero es en el ejercicio del trabajo que se ha ido tomando conciencia de cómo, a partir de los módulos sanitarios, podía tenerse un eficiente instrumento que posibilite un ejercicio democrático de la gestión y la toma de decisiones, a la par que ser un instrumento motivador para el desarrollo personal.

En lo referente a las condiciones ambientales se ha trabajado arduamente. La conjunción de esfuerzos de la propia institución Centro IDEAS y sus equipos, de instituciones amigas y del IRC, además las observaciones y aportes de las usuarias, ha conllevado a tener diseños flexibles que responden a diferentes situaciones para el abastecimiento de agua potable y la eliminación de aguas grises y aguas negras. Un aspecto sumamente simpático, que personalmente he percibido como de gran utilidad y aceptación, son los lavaollas.

Como ha sido señalado, un análisis más profundo conllevó a pensar en el potencial estratégico de estos servicios en un marco institucional del Centro IDEAS de trabajo con metodologías participativas, privilegiando el fortalecimiento de los actores sociales responsables de procesos. El desarrollo de esta parte de la historia no fue sencillo. Mucho se ha avanzado pero principalmente se ha aprendido y este documento resume la propuesta y presenta las potencialidades para el desarrollo de las capacidades de las participantes en el trabajo.

Esperemos que les sea de utilidad y podamos compartir la experiencia, expectativa dirigida especialmente a los gobiernos locales, el PROMUDEH, las ONG así como las propias socias y directivas de comedores populares.

Marina Irigoyen A.
Presidenta Centro IDEAS

Introducción

“Son las 4 de la madrugada; en el asentamiento humano Horacio Zevallos, hace frío y todavía no amanece. Cuatro socias del Comedor Jaime Zubieta ya esperan con sus baldes de agua listos al pie de los pilones¹, que se abren a esa hora. Las señoras Eulalia, Atila, Rosalinda, y Flora llegan en la madrugada y así, ellas aseguran el agua para su comedor y evitan las largas colas que se forman frente a los pilones. Al cabo de 10 horas de trabajo y después de haber preparado 150 raciones de comida, en las tres inmensas ollas de 80cm de diámetro, ellas deben aguantarse hasta llegar a sus casas. Debido a que el comedor no tiene baños, ni caños para lavarse o refrescarse después del trabajo”.

Este es el tipo de situaciones que motivo a la Central Distrital de Comedores Autogestionarios(CCA)², a plantear sus necesidades y a buscar apoyo en el Programa Urbano del Centro IDEAS el cuál ya venía trabajando en el distrito con el gobierno local. En corto tiempo se logró convocar y hacer participar a las organizaciones de base, en acciones orientadas al abastecimiento de agua y facilidades de saneamiento. De ello resultó el proyecto “Gestión Urbana Local y Mejoramiento de Servicios Básicos en Agua y Saneamiento - Ate Vitarte”, orientado al fortalecimiento de la capacidad institucional para el Gestión Local.

El distrito de Ate Vitarte está ubicado estratégicamente en el Cono Este de la Ciudad de Lima, por él discurren la Carretera Central y el Ferrocarril Central que unen la ciudad de Lima con la región central del país. El distrito también aloja al segundo parque industrial del país (el primero está en el puerto del Callao) Es un distrito con un alto grado de población organizada aproximadamente 1,200 organizaciones de base, de las cuales 393 son organizaciones de vivienda. A pesar de ello sus servicios públicos dejan mucho que desear: sólo el 49% de las viviendas tienen instalaciones domiciliarias de agua, el 72% instalaciones eléctricas y el 44% conexiones domiciliarias de desagüe (INEI 93)

La crisis económica que azotó el país en los últimos 20 años afectó mucho a los pobres de las zonas urbanas localizadas alrededor de Lima. Sin embargo son ellos quienes más se han manifestado con soluciones colectivas y concretas para combatir la pobreza. Una de ellas, es la llamada “olla común” nombre que dio origen a los actuales “comedores populares” y que se inició como una actividad espontánea de un grupo de mujeres que se unieron para cocinar para sus maridos obreros, que estaban haciendo huelga ó para sus familias. Actualmente, después de casi dos décadas de existencia, los comedores (115 en total) han demostrado ser una respuesta colectiva, organizada y eficaz para cubrir la dieta alimenticia del 13 % de la población del distrito. La importancia de esta contribución debe ser evaluada dentro de un contexto de pobreza crítica en la cual se encuentra el

¹ Pilones, es el nombre dado a las piletas públicas de agua manejados por SEDAPAL

² La Central Distrital de Comedores Autogestionarios-CCA representa 115 comedores en el plano político y social ante el gobierno local y central. También coordina y apoya aspectos operativos de los comedores

50% de los 266,300 habitantes de Ate-Vitarte (INEI 1993) Es interesante resaltar que, a pesar de estos logros, los comedores sufren de falta de locales propios y sus servicios sanitarios, el equipamiento para producir la comida es increíblemente pobre.

Para la implementación del proyecto “Gestión Urbana Local y Mejoramiento de los Servicios Básicos en Agua y Saneamiento- Ate Vitarte se firmó un convenio en 1993 entre la CCA y el Centro IDEAS, para asesorar y apoyar a los comedores populares en la cogestión de módulos sanitarios. En este contexto se ha trabajado con la directiva de la CCA y con las “socias” (personas que cocinan y que administran un comedor) para el mejoramiento de la infraestructura de sus locales. A la par se ha diseñado una metodología para reconocer y valorar el trabajo que las socias realizan, buscando formas de comprometer e involucrar a la organización en el proceso, no como beneficiarios que reciben una donación, sino como un grupo que discute, define, supervisa dónde y cómo deben colocarse los servicios y con qué características éstos deben contar para facilitar su trabajo y responder a sus necesidades

Con este documento queremos contribuir para la construcción de estrategias urbanas de intervención en agua y saneamiento. El mismo ofrece información sobre las fortalezas y debilidades del proceso de intervención, y presenta también las herramientas y la metodología de intervención comunitaria que podrían ser de utilidad al lector en el futuro. Está dirigido a profesionales, funcionarios y técnicos que trabajan en ONGs u organismos del gobierno central o local, así como a líderes y dirigentes involucrados en el mejoramiento de la gestión comunitaria de los comedores populares y locales comunales

El contenido del documento es el siguiente. El primer capítulo, presenta una visión general de la situación de agua y saneamiento del distrito; el segundo capítulo, presenta una seria revisión de los comedores populares y el apoyo que agencias e instituciones les han brindado, el tercer capítulo, da cuenta de la estrategia y la metodología de intervención del proyecto. El cuarto capítulo, presenta el funcionamiento y uso de cada uno de los componentes de los módulos sanitarios, sus diseños y costos. El quinto capítulo, describe críticamente aspectos del programa de capacitación implementado para los comedores populares, su organización, metodología y evaluación. El sexto capítulo, contempla la integración del género en el proyecto, considerando sus roles, mejora de las condiciones de trabajo de las mujeres, la sensibilidad de género en los proyectos de mejoramiento ambiental. El séptimo capítulo, presenta lineamientos de trabajo para implementación de los módulos sanitarios, los que servirán para la gestión y replicabilidad de proyectos similares

*Programa Urbano
Centro IDEAS*

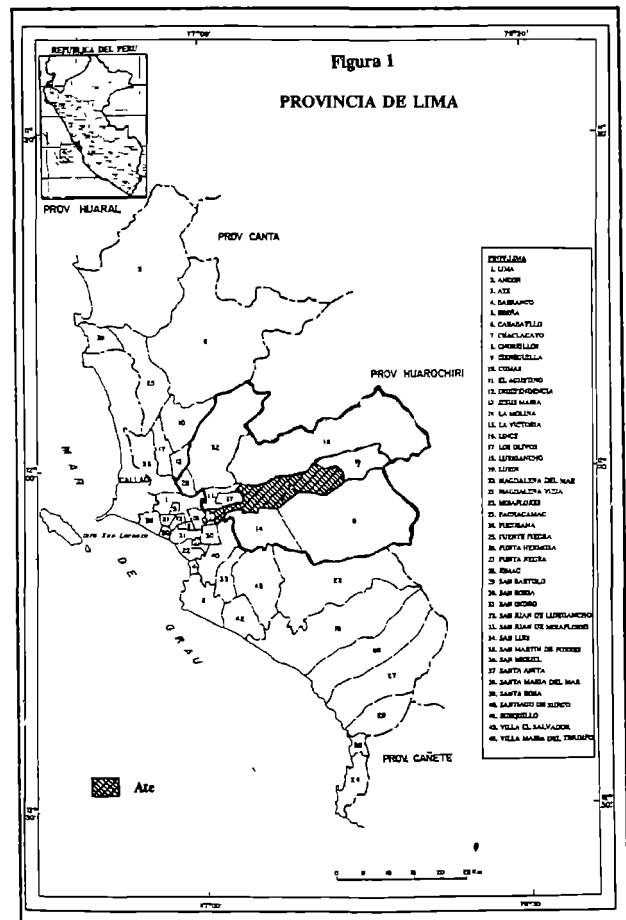
El Saneamiento Básico en Ate-Vitarte

1.1. Información general del Distrito

El distrito de Ate - Vitarte, está localizado en la margen izquierda del río Rímac en el Cono Este de Lima. Tiene un área de 8,708 Has que se extienden a lo largo de 20 km (figura 1). Su clima en general es seco, con ausencia de lluvias, y con una temperatura promedio de 20 grados centígrados. Según datos del año 1993, la población del distrito de Ate en ese año era de 266,298 habitantes. 51% mujeres y 49% varones. De ellos el 57% de la población era menor de 25 años; (INEI 93)

Para la ciudad de Lima, Ate Vitarte ha representado un espacio de rápido crecimiento urbano. Desde la década del '80, se inicia un proceso de ocupación de tierras eriazas y agrícolas, llamados "invasiones", con una tasa de crecimiento poblacional promedio anual a comienzos de los noventa de 7 1%, la cual es tres veces más alta que la tasa de crecimiento de la ciudad de Lima.

La historia de Ate - Vitarte, data desde la época pre-incaica. Ha sido centro agrícola y ceremonial como así lo denotan las ruinas que allí se encuentran. Fue políticamente constituida en 1821 y su naturaleza agrícola fue progresivamente cambiando hasta convertirse en una zona de fábricas textiles. En el transcurso de este siglo Ate-Vitarte fue testigo de muchas luchas y reivindicaciones laborales, como por ejemplo, la conquista de las 8 horas de jornada diaria en 1918. Actualmente aloja al segundo



parque industrial de Lima y está proyectado para centralizar los servicios y la comercialización de alimentos del cono Este³

La Municipalidad de Ate - Vitarte para una mejor administración del territorio ha dividido el distrito en seis zonas:

-Zona 1, denominada Salamanca y Valdiviezo, considerada como la zona consolidada más

³ El último "Plan de Desarrollo Metropolitano Lima Callao 1990-2010", propone la desconcentración de la metrópolis en tres áreas urbanas norte, este y sur. Así ha concebido en cada área, la consolidación de ciertas actividades de especialización. Lima Este donde se ubica Ate - Vitarte, ha sido escogido para estructurar y consolidar actividades urbanas especializadas de apoyo en la comercialización de alimentos.

residencial del distrito y donde se ubican familias de clase media

-Zona 2, constituida por el antiguo pueblo de Ate y la zona industrial

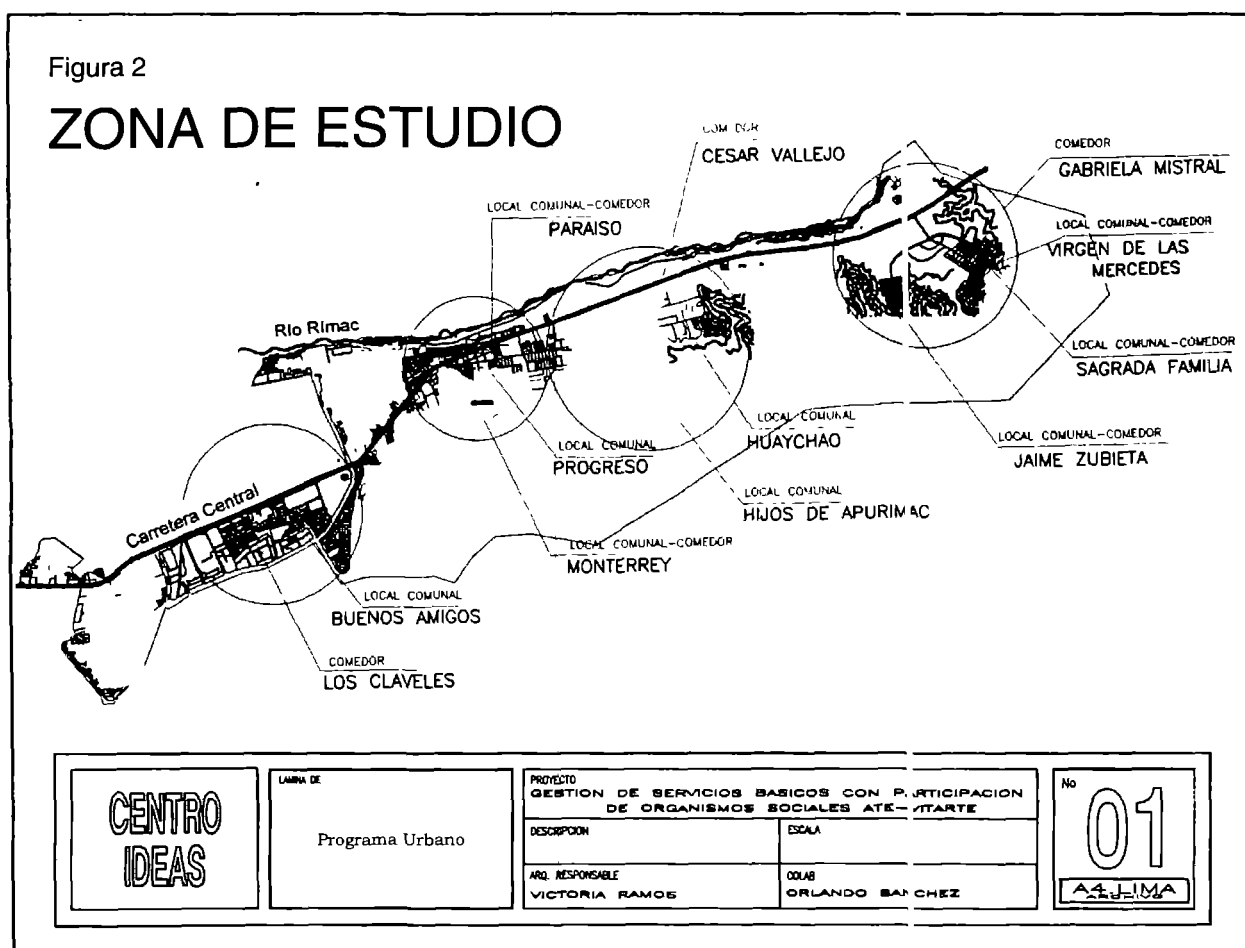
-Zona 3, que comprende tanto urbanizaciones nuevas de clase media (por ejemplo, Los Portales y Ceres) así como barrios populares compuestos por asentamientos humanos⁴ ubicados en pedregales y laderas de los cerros que circundan el distrito. En esta zona también se encuentra la importante ruina arqueológica de Puruchuco

-Zona 4, denominado Vitarte y constituido por barrios populares compuestos por obreros de las fábricas del sector y por asentamientos humanos que ocupan las laderas de los cerros y áreas de antigua explotación ladrillera

-Zona 5, comprende al antiguo pueblo de Santa Clara, que se caracteriza por su agradable clima (promedio 25 grados Centígrados) durante todo el año. Se encuentran también en esta zona áreas campestres de recreación y asentamientos humanos ubicados en las laderas de los cerros

-Zona 6, comprende la Comunidad Urbana Autogestionaria de Huaycán, un gran asentamiento humano que fue planificado y promovido por la Municipalidad Provincial de Lima en 1984. Es un área que alberga entre 50,000 y 60,000 pobladores, sus terrenos son baldíos de piedra pequeña y arena

Esta misma división territorial se ha utilizado para la selección de los comedores populares integrantes del proyecto "Gestión Urbana Local y Mejoramiento de Servicios Básicos en Agua y saneamiento en Ate - Vitarte" (figura 2)



⁴ Asentamientos humanos se llama a la ocupación planificada del suelo erazo o propiedad del Estado por un grupo de familias. Se puede iniciar con una "invasión" pero una vez legalizada u oficializada se convierte en un asentamiento humano

1.2. Situación del agua y saneamiento en el distrito

1.2.1 Salud y medio ambiente

En Ate - Vitarte de cada mil niños que nacen, hay 41 que mueren en el primer año de vida (Unidad Territorial de Salud - UTS), comparativamente, la tasa de mortalidad infantil a nivel nacional es de 63 por cada mil. Casi un tercio de las defunciones en el distrito, y sobre todo en niños menores de cinco años, ocurren por enfermedades infecciosas, parasitarias, influenza, neumonía y gastroenteritis (IDEAS, 1996), muchas de las cuales se pueden prevenir mejorando las condiciones de saneamiento, manejo del agua e higiene en la preparación de alimentos.

El clima seco y el exceso de polvo en Ate - Vitarte favorece la propagación de infecciones respiratorias agudas, las que al lado de las infecciones intestinales, infecciones de piel y tejido celular subcutáneo, se encuentran entre las cinco causas más altas de morbilidad, directamente vinculadas a la higiene del medio ambiente

En el distrito, se estima que cada habitante genera un promedio de medio kilo de residuos sólidos al día, lo que hace un total de 161 tons./día y de los cuales sólo se recogen 111ton/día. El recojo de basura se lleva a cabo con 37 trabajadores municipales, es manual y se hace en ciertos puntos fijos. La basura no recogida ni tratada pertenece a las zonas más pobres y alejadas del distrito, generalmente ubicadas en los suelos eriazos y de laderas las que son poco aptas para la ubicación de viviendas

La basura no recogida o mal recogida constituye junto con la deficiente evacuación de desagües,

los principales focos de contaminación ambiental del distrito

1.2.2. Abastecimiento de agua para consumo humano

Las fuentes de que abastecen al distrito son subterráneas, por ello es importante resguardar las áreas rurales del distrito, amenazadas por el crecimiento urbano. Actualmente se viene desarrollando un plan de recarga de la napa freática de la cuenca del río Rímac, y para ello



Cilindros de almacenamiento de agua en A.H. de Ate Vitarte

se está extendiendo la sección del río de manera que se infiltre el mayor caudal posible y éste alimente la napa freática

El Servicio de Abastecimiento de Agua Potable y Alcantarillado - SEDAPAL, es la empresa municipal encargada del sistema de abastecimiento de agua potable. Tomando el agua de pozos subterráneos⁵ la distribuye a través de una red pública que llega a instalaciones domiciliarias o a pilones con lo que abastece al 53% de la población. El 47% restante se abastecen por pilones, pozos artesianos, camiones cisterna y

⁵ SEDAPAL tiene 36 pozos cuya situación es el siguiente: 25 pozos en operación, 5 pozos abandonados, 2 pozos en equipamiento, 1 pozo por rehabilitar (SEDAPAL 1995)



Canales de riego usados como desagüe en Santa Clara

acequias. Ver anexos, Cuadro No 1

El esquema de SEDAPAL se alimenta de agua subterránea captada por pozos tubulares que llega a 57 áreas de servicio, cada área de servicio es abastecida entre 6 a 12 horas diarias.

Los camiones cisterna abastecen a un porcentaje significativo de la población. Pasan cinco días a la semana, sin embargo se puede asegurar que el servicio es bastante informal, las rutas son alteradas, no hay horarios fijos, sin control de calidad de agua ni de los precios.

Si bien la calidad de agua subterránea es bastante

bueno, el manejo del agua durante el transporte, el almacenamiento y el uso en la casa o en el comedor, la contaminación. Se ha observado por ejemplo, en algunos comedores populares que aún teniendo conexión domiciliar de agua no tienen asegurado su abastecimiento debido a los "cortes" en el servicio, ello los lleva a almacenar agua en depósitos oxidados, dañados y destapados, ubicados frente a la casa o local

La contaminación potencial del agua aumenta considerablemente debido a las condiciones del ambiente externo, por ejemplo la basura acumulada, los terrales, acequias con excrementos e insectos

1.2.3. Aguas residuales y disposición de excretas.

El 47% de la población de Ate está conectada a una red pública de alcantarillado, mientras el 53% no está conectada a ningún sistema de alcantarillado. Las aguas residuales son vertidas a los antiguos canales de riego abiertos, que cruzan varias zonas del distrito, estos canales que en su recorrido reciben basura y excrementos llegan hasta áreas verdes, tales como parques públicos, veredas, centros de avenidas y otros, contaminándolas.

La población no conectada al alcantarillado, defeca en el río y a campo abierto (25%), en pozos ciegos o letinas (24%) y en acequias y canales de riego abiertos (3%) Ver anexos, Cuadro N° 2

Los pozos ciegos utilizados preferentemente por los adultos, no reciben ningún mantenimiento. Generalmente han sido construidos por la misma población, utilizando como criterio común los espacios no construidos de sus lotes o áreas de equipamiento del barrio. Los niños defecan a campo abierto por temor a caerse en los pozos ciegos.

Los Comedores Populares en el Distrito de Ate- Vitarte

2.1. Origen y evolución de los Comedores

Ate - Vitarte es reconocido en Lima por el gran desarrollo alcanzado por sus organizaciones de base, en especial, las dedicadas a la alimentación y la salud. Existe un total de 960 organizaciones que dan servicio alimentario a las familias de menores ingresos. Ver anexos, Cuadro No.3. Algunas de ellas se acogen a programas de asistencia social del Estado como son los Clubes de Madres y el Vaso de Leche, dirigido principalmente a la población infantil y madres lactantes. Otras organizaciones existen y se mantienen por iniciativa, decisión y recursos de las propias mujeres, sus primeras experiencias datan desde mediados de la década del '70, hasta el presente y actualmente son los denominados "comedores populares autogestionarios".

Con la agudización de la crisis económica se dieron las condiciones sociales para formar los comedores. Estos surgieron como una continuación de las denominadas "ollas comunes", nombre que se dio a la actividad solidaria de las esposas de los obreros en huelga de las fábricas del distrito, que preparaban juntas la comida para los huelguistas. Con el tiempo estas organizaciones se han multiplicado y extendido por todo el distrito ya sea bajo la denominación de comedor popular, comedor parroquial o comedor autogestionario. Todos cumplen el mismo objetivo: preparar el almuerzo para las familias de las socias y comensales de la comunidad.

Es importante indicar la valoración que se da a la solidaridad en los comedores autogestionarios,

ello se manifiesta no solamente en la preparación conjunta de la comida para las familias del barrio sino también en la inclusión de un cierto número de porciones gratuitas para los que ellas llaman "casos sociales", o sea personas ancianas y menores en situación de abandono.

2.2. Comedor Popular Autogestionario: organización y funcionamiento

Según se define en los estatutos de la CCA de Ate-Vitarte, "los comedores son espacios de reunión en el cual un grupo de mujeres se organizan para enfrentar el hambre y la desnutrición". Las mujeres organizadas, llamadas 'socias' se turnan semanalmente en grupos de 3 o 4 para preparar solidariamente y a manera de olla común, la comida (el almuerzo) para un grupo de familias de un barrio.

Un comedor popular no es una cocina ni un restaurante. Las socias cocinan en común y por turnos, y muchas de ellas llevan la comida preparada a sus respectivas casas. La preparación en común de los alimentos les reduce los costos y les permite preparar un promedio de 150 raciones diarias por comedor. El precio por ración de 2 platos (sopa y "plato fuerte" mayormente en base a menestras y arroz), es alrededor de 30 centavos de dólar para las familias inscritas. El trato para los "casos sociales" es diferente: ellos reciben su ración sin pagar y comen en el mismo comedor. Existen también estrategias para compensar costos, por ejemplo se venden menús al público en general a un precio ligeramente más alto que a las familias inscritas y se preparan

“menús especiales” que pueden costar hasta un dólar. También reciben ocasionalmente alimentos del gobierno.

Estos comedores cuentan con una junta directiva elegida generalmente por un período de dos años. Sus miembros son presidenta, vicepresidenta, secretaria de actas, secretaria de economía, asistente social y fiscal. Cada comedor tiene un promedio de 25 “socias” que son las personas que trabajan activamente, y quienes se reúnen quincenal y mensualmente para discutir y solucionar los problemas que se refieren al comedor y para planificar sus actividades. Por lo general los comedores funcionan dentro de la casa de alguna socia.

Los 115 comedores autogestionarios, que en total atienden a cerca de 17,250 comensales del distrito de Ate Vitarte, están concentrados mayormente en las zonas de Asentamientos humanos y barrios obreros, están organizados por la CCA, quienes en coordinación con otras instituciones y ONG’s organizan talleres de capacitación sobre formación de líderes, realidad nacional, gestión de negocios, derechos de la mujer, derechos civiles y medicina naturista.

2.3 Efectos de los comedores populares en la situación de las mujeres

La rica experiencia de casi dos décadas de los comedores populares está dejando muchas lecciones. De manera general, podemos asegurar que los comedores han traído muchos beneficios a las mujeres, en cuanto a su capacidad de dirigir organizaciones y en cuanto a crear un modelo de líder - mujer dentro de la comunidad urbana. Las mujeres de los comedores sienten que así organizadas, pueden ejercer mejor su derecho de formar parte activa en la toma de decisiones de su comunidad y sobre todo, las ayuda a ver su situación, no sólo como algo individual y per-

sonal, sino como una realidad compartida con otras mujeres. Esto es muy importante por cuánto significa que mujeres con muy pocos recursos educativos, materiales y financieros logran acceder a espacios de influencia donde pueden tomar decisiones que afectarán a su barrio y a su distrito.

Las mujeres crean los comedores por la necesidad urgente de garantizar la alimentación diaria de los miembros de la familia, perciben también que al no cocinar en casa todos los días, podrán ahorrar tiempo para otras actividades de generación de ingreso. Sin embargo, en el transcurso de su participación las mujeres van haciendo del comedor, un espacio para satisfacer también sus necesidades de realización personal y de reivindicación social⁶.

Los efectos positivos que los comedores han logrado, no ponen de lado las dificultades que todavía enfrentan. Por ejemplo, las deficiencias en la gestión del comedor, la falta de local propio, las pocas instalaciones de agua y de saneamiento. A nivel de gestión barrial, hay todavía dificultades en la coordinación con las organizaciones vecinales, la autonomía de las mujeres presenta cuestionamientos serios, al hecho de que ellas lleven a cabo un trabajo, sin ser remuneradas y que al contrario les refuerza en su rol de ser las “responsables” de la alimentación familiar. Hasta que punto, en la búsqueda de apoyar la autonomía o la mejora de la posición de las mujeres se está apostando a crear la “super-mujer” llena de actividades sobrecargando su trabajo diario.

2.4. Infraestructura y uso de los servicios en comedores y locales comunales

Local y equipos

El 83% de los comedores autogestionarios no cuentan con local propio, pese a que son experiencias que tienen más de 10 años de

⁶ Villavicencio "Experiencias de Organizaciones Populares". 1989 - CELATS.

existencia Sólo el 13% de los comedores funciona en locales comunales, teniendo un área promedio de 30 metros cuadrados, el resto funciona en viviendas de socias del comedor, donde se les ha cedido un espacio no mayor de 20 metros cuadrados Para iniciar su funcionamiento, los comedores decidieron aceptar los locales en viviendas como solución temporal, sin embargo, con el paso del tiempo estos locales se han vuelto permanentes ya que nunca se ha logrado encontrar recursos para tener local propio

Los comedores populares están equipados con ollas y utensilios de cocina que han sido comprados por ellas mismas, con dinero de actividades 'pro-fondos', o adquiridos por donaciones del gobierno municipal, agencias externas o de las ONGs con quienes trabajan En algunos casos tienen tres a cuatro mesas, a las que se acompaña con algunas bancas, este mobiliario se reserva para los comensales socios que consumen en el local

Instalaciones de Agua y Servicios Higiénicos

Los comedores sufren de las mismas carencias y limitaciones que se dan en los asentamientos

humanos en general, no existen instalaciones apropiadas de agua ni de servicios higiénicos En parte, el hecho de no funcionar en locales propios, mantiene la situación de carencia de los servicios

Cuando se crea un comedor autogestionario, las mismas socias diseñan y construyen las instalaciones de agua y los locales con el apoyo de familiares, amigos y vecinos con conocimientos de albañilería Construidos de manera empírica y sin asesoría técnica, las instalaciones presentan una serie de problemas técnicos, entre los más comunes filtraciones de agua en las mismas instalaciones y los pisos, tanques o reservorios de agua que no guardan relación con la demanda de agua que se tiene, falta de sumideros en los baños y las cocinas, presencia de humedad en las paredes lo que produce un rápido deterioro de cimientos y estructuras

En la mayoría de los casos los comedores populares sólo cuentan con cocina, faltando los servicios higiénicos. Ello significa que las mujeres durante sus jornadas de trabajo que oscilan de 6 a 10 horas no pueden hacer sus



Mal mantenimiento de baños públicos en A.H. de Huaycán

propias necesidades, ni cuentan con facilidades para asearse antes de sus alimentos o al final de sus jornadas. Además, los comensales que comen ahí mismo, tampoco pueden asearse

Los pocos comedores que cuentan con algunos servicios higiénicos no están debidamente administrados. Las mismas socias manifiestan que no se dan tiempo para limpiarlo regularmente, los inodoros se atoran fácilmente porque reciben también desperdicios de comida, no tienen control sobre quienes entran y utilizan los servicios, así como tampoco de la cobranza por el servicio. Además mencionan que los niños menores tienden a treparse en los inodoros y colgarse de los lavamanos, dañándolos.

Acceso, Transporte y Almacenamiento de agua: Uso de agua

Los locales donde se instalan los comedores no cuentan con las condiciones físico-sanitarias que faciliten el lavado y la preparación de alimentos, limpieza de utensilios, su propia higiene y aseo personal. En estas organizaciones, donde la preparación de alimentos es la actividad central, el contar con agua suficiente, es crucial. La necesidad más sentida, como ellas mismas expresan, es la escasez de agua y las condiciones de higiene del lugar, complicado por la falta de sistemas de desagüe y de recolección y tratamiento de la basura.

Para cumplir con el trabajo de preparación de alimentos, las socias deben realizar grandes esfuerzos físicos, tales como, el acarreo de agua del pilón o tanque sentado a la cocina, levantar y maniobrar las pesadas ollas, limpieza del local, etc. Ver anexos, Cuadro N° 4, el cual resume los problemas del abastecimiento de agua en los comedores populares.

Los párrafos anteriores muestran los serios problemas que los comedores autogestionarios sufren en relación al abastecimiento de agua, agravado por el hecho de no contar con desagüe o conexiones alternativas. Las aguas que se han usado y los desperdicios de comida se arrojan en los alrededores, fomentándose charcos y

acumulación de basuras.

2.5 Apoyo brindado a los comedores populares

En el transcurso de los últimos 15 años, han sido los partidos políticos y los sectores conservadores de la iglesia católica quienes se han movilizado para responder a las necesidades de alimentación de la población y para apoyar las iniciativas de las mujeres en crear comedores. Algunos casos han dado resultados y son exitosos; en otros, el apoyo todavía proviene de intereses políticos y coincide con coyunturas electorales del municipio o del gobierno central. Por otro lado el apoyo proveniente de las ONGs tampoco está totalmente libre de intereses y prejuicios, en algunos casos generando más bien dependencia en las organizaciones o no consolidando y promoviendo su propia autonomía y capacidad de decidir e intervenir en procesos que les afecta directamente (paternalismo).

De manera general se han identificado algunas características que se observan persistentemente en el apoyo dado a los comedores:

Clientelismo como enfoque del apoyo

El apoyo viene con condiciones o con exigencias; por ejemplo, la participación de las mujeres en programas estatales o en diversas actividades de índole política, a cambio se oferta cocinas o equipo útil para el comedor.

Ante esta situación, los comedores que pertenecen a los Clubes de Madres, deciden participar pues de lo contrario pierden el apoyo del gobierno de turno. Para los comedores autogestionarios la decisión es más difícil, ya que va en contra de sus principios de organizaciones autogestionarias. Una de las dirigentes de la Central Distrital de Comedores Autogestionarios afirma, “nos exigen que participemos en los programas del gobierno, nuestras bases también quieren ollas, pero no entienden que eso significa que vamos a perder nuestra autonomía, que el gobierno va a querer decidir sobre nuestra organización, pero ellas dicen lo importante es



Reunión de la Central de Comedores Autogestionarios

recibir el apoyo, a lo otro no nos van a obligar” Al final las dirigentes y las mismas mujeres se van adaptando a las condiciones y van aprendiendo a negociar, haciendo en cada caso un balance entre su autonomía y el logro de mejoras para su comedor

La donación entendida como apoyo

La calidad del apoyo a organizaciones de base, en general, ha sido y es hasta ahora en gran parte ‘donación’ que se decide sin la intervención de los pobladores y que no necesariamente responde a la necesidad de los mismos. Hay casos de construcciones donadas que se encuentran abandonados porque no existió una organización que la recibiera o porque están ubicados en lugares muy distantes de la población. El efecto directo de este tipo de apoyo es que la población se desentienda de la necesidad de administrar y dar mantenimiento al equipamiento instalado, ocasionando pérdidas por inversiones realizadas por las cuales nadie responde, simplemente porque no se involucró a los propios usuarios y

beneficiarios durante el proceso de gestión y ejecución del proyecto

La alimentación y la autonomía son temas menos populares en las agendas públicas.

El gran trabajo que las mujeres realizan para la alimentación familiar y para la búsqueda de relaciones de equidad y autonomía, todavía no tiene un eco significativo en las políticas locales y aún dentro de las agendas de las ONGs. Más que un trabajo real, la alimentación es considerada como una obligación de las madres, y la autonomía de las mujeres, como un problema que ellas mismas deben resolver. En ese sentido hacer campos deportivos o locales comunales siguen siendo proyectos más atractivos que los comedores, para atraer fondos y apoyo externo.

El apoyo no apunta a infraestructura.

Resultado de una falta de continuidad de las políticas sociales, así como de las características anteriormente mencionadas, el apoyo institucional proveniente de la iglesia, los

partidos o del gobierno, no ha apuntado significativamente a aspectos centrales, como es la infraestructura de los locales. Mas bien el apoyo ha llegado y llega, principalmente, como donación de víveres o utensilios de cocina, es decir equipamiento de bajo costo

El apoyo no apunta al fortalecimiento institucional

El apoyo proveniente de las instituciones estatales y ONGs en general, es muy débil en cuanto a los diversos aspectos que implica el fortalecimiento institucional. Los comedores populares son percibidos más como un servicio y menos como una organización que debe ser eficiente y sustentable. Es necesario avanzar en esta área, donde organizaciones con una clara meta de cambio social, deben convertirse en organizaciones fuertes que sigan cumpliendo sus metas, que actualmente se abren hacia la

generación de ingresos.

Recursos financieros dan prioridad a los proyectos técnicos.

Los recursos financieros son limitados y difíciles de conseguir. Muchas veces las instituciones y ONGs se ven ante la encrucijada de elegir entre buscar fondos para proyectos “técnicos” o proyectos “sociales”. Se sabe que los primeros son preferidos y más exitosos en el logro del financiamiento. Si los comedores populares están localizados más en el área social, se limitan para el acceso a los fondos.

Las reflexiones anteriormente mencionadas indican algunas dificultades que todavía existen en lo que a apoyo a comedores populares se refiere. Estas dificultades afectan directamente a la infraestructura y las facilidades físicas del comedor así como a su desarrollo organizacional.

Estrategia de Gestión Comunitaria

3.1 Inicios del proyecto

La idea del proyecto comenzó a generarse en 1990 durante la epidemia del cólera. El Centro IDEAS estaba involucrado en el diseño de proyectos de emergencia para comedores populares y según información de ese momento 'se utilizaba agua contaminada para cocinar' Por esta razón se instalaron en 80 comedores de la CCA de Ate - Vitarte, tanques de almacenamiento con 500 litros de capacidad conectados a un caño y lavadero pequeño (70 x 35 cm) Esa experiencia mostró, tanto a IDEAS como a las señoras de los comedores beneficiarios, la gran necesidad de un diseño apropiado para el abastecimiento de agua en locales comunales y en comedores, ya que la actividad que se llevaba a cabo en los comedores así lo exigía.

Gracias a un financiamiento de la Cooperación Holandesa, se inició en 1994 el proyecto de "Gestión Urbana Local y mejoramiento de Servicios Básicos de Agua y Saneamiento" Dentro de este marco el Centro IDEAS y la CCA ejecutaron 12 módulos sanitarios en las zonas de Ate, Santa Clara, San Gregorio y la Comunidad Urbana Autogestionaria de Huaycán

El proyecto se realiza como parte de un proyecto mayor, que busca fortalecer la gestión local a través del mejoramiento de la capacidad de gestión de la municipalidad distrital, las organizaciones de vivienda y los comedores populares, en procesos de planificación participativa con impacto en el ordenamiento del territorio y el mejoramiento ambiental Promoviendo el desarrollo de sus líderes y

dirigentes en procesos democráticos que busquen la equidad y la concertación interinstitucional

El apoyo técnico para el proyecto de módulos sanitarios ha provenido del IRC International Water and Sanitation Centre de Holanda

El Centro IDEAS ha sido consciente de promover y construir módulos sanitarios que respondan a las necesidades tanto de hombres como de mujeres, de fácil mantenimiento y operación , y que además ofrezcan privacidad y comodidad Se ha investigado diferentes diseños de servicios sanitarios, de uso comunitario en zonas urbano - marginales, en comedores populares y locales comunales

3.1.1 Objetivos

El objetivo general del proyecto fue el fortalecimiento de la gestión comunitaria de la Central de Comedores Autogestionarios del Distrito Ate-Vitarte Los objetivos específicos fueron los siguientes,

- A través de procesos participativos, probar diferentes diseños tecnológicos relacionados a servicios sanitarios de agua y saneamiento
- Fortalecimiento de la capacidad de gestión de las socias del comedor
- Mejorar las condiciones sanitarias del trabajo de preparación de alimentos en los comedores.

3.1.2 Resultados esperados

- Doce módulos sanitarios con diseños

- tecnológicos apropiados
- Sistematización del proceso de implementación del proyecto
- Lineamientos de apoyo en la gestión comunitaria de módulos sanitarios en locales comunitarios.

3.2 Principios de estrategia del proyecto

3.2.1. Trabajar con mujeres organizadas

Implementar un programa de módulos sanitarios comprende el abastecimiento de sistemas de agua y desagüe para comedores, lleva implícito el reconocimiento del trabajo de las mujeres, tanto en la higiene y como en la alimentación de la familia, en el acarreo, almacenamiento y control de la calidad del agua y en su uso para la preparación de alimentos. Con este proyecto se ha apoyado a las mujeres en su rol de gestionadora del agua y principal actora en la preservación del medio ambiente, a partir de su actividad en la preparación de alimentos.

La capacitación, para desarrollar habilidades y conocimientos en torno a las diferentes alternativas de abastecimiento de agua y sistemas de desagüe y a la educación sanitaria, ha sido una actividad central que ha puesto también énfasis en los aspectos administrativos, de gestión comunitaria y de mantenimiento de las instalaciones sanitarias

3.2.2. Aprovechar al máximo las organizaciones existentes en el distrito

La población de Ate - Vitarte tiene niveles organizativos altos. No sólo se ha aprovechado las organizaciones existentes para que coordinen y decidan sobre la marcha del proyecto sino también se ha aprovechado la cultura organizativa existente. Así el hacer actas, el nombrar comisiones y ponerlas a funcionar, llevar registros y control de insumos son costumbres arraigadas dentro de los grupos con los que se trabajó

3.2.3. Buscar concertación entre instituciones locales, gobierno local y la población organizada

En este proyecto se ha trabajado en colaboración con las organizaciones de base que representan a los comedores populares, con el gobierno local, con las instituciones técnico profesionales y con el Centro IDEAS que fueron los administradores del proyecto ante los organismos financieros. Esto ha significado que se ha abierto espacios para las demandas técnicas, los intereses y necesidades de la población, así como para las políticas locales y las necesidades del proyecto. Todas han sido plarteadas y se ha buscado en todo momento de llegar al común acuerdo.

3.3 Los actores involucrados

3.3.1. Central de Comedores Autogestivos de Ate - Vitarte - CCA

Como se ha mencionado anteriormente la CCA es un órgano representativo de los comedores ante el gobierno local y central. Está dirigida y conformada principalmente por mujeres siendo su actual presidenta (1996-1997) la señora Cirila Calla Calla. Dentro del marco del proyecto, la CCA se responsabilizó de la localización del proyecto, selección de los comedores beneficiarios y la coordinación para la ejecución de los módulos con los otros agentes involucrados

3.3.2. Las socias de comedores populares

El proyecto de módulos sanitarios ha trabajado con 12 comedores populares y locales comunales que cubren aproximadamente 1200 raciones. En estos comedores trabajan 240 socias. Ellas son madres de familia, con edades que fluctúan entre los 22-45 años, sólo un 22% afirma estar casada, el 40% mantiene algún tipo de relación de convivencia y el 38% afirma ser jefe de hogar. Tienen grupos familiares extensos constituidos por 7-8 personas con ingresos promedio por familia de seis dólares diarios. En la mayoría de

los casos, sus ingresos provienen de ocupaciones del sector comercio y servicios, tales como lavanderas, cocineras, vendedoras de golosinas y de comida ambulante, peones en construcción civil y gasfiteros

Las socias participaron como miembros de los comités de obra y asistieron a la capacitación. Una vez terminadas las instalaciones se han encargado de administrarlas

3.3.3. Instituto Nacional de Normalización de la Vivienda - ININVI

Para el diseño de tecnologías apropiadas y la ejecución de módulos se trabajó inicialmente con el ININVI y posteriormente, cuando dicha institución estatal fue desactivada, se trabajó con contratistas particulares. El ININVI y los contratistas particulares presentaron sus propuestas técnicas y sus respectivos presupuestos

ININVI organizó inicialmente talleres de investigación de materiales como gasfitería y materiales de construcción, que sirvieron de demostración y de información a las mujeres de los comedores

3.3.4. El Centro de Investigación, Documentación, Educación, Asesoría y Servicios- IDEAS

Es un organismo no gubernamental de desarrollo, que aportó un equipo profesional multidisciplinario, que trabaja con una perspectiva de desarrollo local con énfasis en el fortalecimiento de la institucionalidad local, el medio ambiente y la agroecología, con equidad de género

Tuvo a su cargo la gestión del proyecto frente a la cooperación Técnica Internacional y son los responsables finales de los resultados del proyecto.

3.3.5. IRC International Water and Sanitation Centre

Es un centro internacional de recursos para el

sector de agua y saneamiento. Ha participado en el diseño del proyecto dando el apoyo técnico en lo que a aspectos de agua y saneamiento se refiere. Comparte con el Centro IDEAS la elaboración del documento de sistematización de la experiencia.

3.4. Pasos de la Implementación del Proyecto

3.4.1 Conformación del Comité de Obras de la CCA

Una vez aceptada la propuesta de intervención, la junta directiva de CCA designó 3 miembros para conformar un comité de obras de la Central, a fin de que ellos se encargaran de la selección e identificación de comedores

El rol principal llevado a cabo por éste Comité fue el lograr el compromiso y la participación de las socias de los comedores elegidos. Llevaron a cabo las siguientes actividades

- Elaborar y presentar una propuesta sobre las zonas donde intervenir e informar a las socias en asamblea general
- Proponer criterios de evaluación social para iniciar la fase de identificación y selección de comedores
- Participar en forma conjunta con el Centro IDEAS en la selección de comedores
- Servir de canal de comunicación para la ejecución de las obras, entre los comedores seleccionados, los contratistas y el Centro IDEAS
- Apoyar el proceso de ejecución de las obras y la implementación del programa de capacitación

3.4.2. Elaboración de criterios sociales de selección de comedores

A fin de seleccionar los comedores y locales comunales que se beneficiarían del programa de módulos, el Comité de Obra y la Directiva de la CCA determinaron los criterios sociales a



Construcción de módulo sanitario en comedor de A.H. "Horacio Zevallos"

considerar. Ver anexos, Cuadro N° 5 Los criterios estuvieron orientados principalmente a evaluar la organización, los servicios y la relación con la CCA

Respecto a la organización, este criterio evalúa la dinámica interna del comedor y miden que tan débil o que tan fuerte es la gestión de su junta directiva. Por ejemplo, se evaluó el dinamismo de las socias, si sus cuadernos de control están al día y sobre todo si se cumplían con la renovación de cargos según lo establecía el reglamento interno. El área de servicios evaluó la magnitud de la actividad y del servicio que brindaba el comedor. Por ejemplo, si se brindaba más raciones o si además el local brindaba otros servicios comunitarios. El área de participación evaluó la relación del comedor con la CCA. Con estos criterios se calificaba al comedor en una escala de 0 a 20. Los comedores que alcanzaron los mayores puntajes fueron los seleccionados.

Ver anexos, Cuadro N° 6. Tomando en cuenta los criterios sociales, la CCA pre-seleccionó 25 comedores.

3.4.3. Elaboración de criterios técnicos de selección de comedores

Los criterios técnicos fueron elaborados por el equipo técnico del Centro IDEAS, en base a las visitas realizadas a los 25 comedores seleccionados con criterios sociales. Estas visitas proporcionaron base ante información acerca de la situación de las características del terreno y propiedad del local. Indicó por ejemplo, los pocos comedores que tenían local propio, razón que influyó para aceptar las casas privadas como locales de intervención, bajo la condición de que se firmaba un convenio de 5 años de duración, entre la socia propietaria de la vivienda y el comedor. En el se especificaba que se cedía temporalmente un espacio determinado de la vivienda para el funcionamiento del comedor. Los criterios técnicos fueron los siguientes:

- Existencia de conexiones a las redes de abastecimiento de agua y desagüe
- Existencia de instalaciones de agua y desagüe en el local
- Situación de la construcción definitiva, temporal, semitemporal
- Existencia de planos definitivos de la construcción del local
- Identificación del espacio donde ubicar los equipos sanitarios.

De los 25 comedores se seleccionaron 12. Ver anexos, Cuadro N° 7 donde se indica las características técnicas de los comedores seleccionados.

3.4.4. Comité de obras de los comedores seleccionados

Una vez identificados y seleccionados los comedores en los cuales se intervendría, los representantes del Comité de Obras de la Central, convocaron a una asamblea a los comedores elegidos. Se explicó las razones de la

intervención en su local, los criterios técnicos y sociales que se habían contemplado y que rol que debían asumir en adelante. En ésta asamblea también se eligió un Comité de Obra para cada comedor

Responsabilidades de los Comités de Obra:

- Participar y decidir en el proceso del diseño y costo de la obra a efectuar. Hacer propuestas de cambio cuando lo crean necesario
- Coordinar al interior de la comunidad y del comedor, para lograr consenso con respecto a las actividades a realizar
- Coordinar y organizar faenas comunales: limpieza del local, erradicación de desmontes, traslado de materiales de construcción, etc
- Proporcionar personas y locales para la guardiana, y el cuidado del material de construcción
- Representar a su comedor en cualquier asunto relacionado con el diseño y ejecución de la obra
- Informar y comunicar a las socias del comedor en asamblea, los avances y requerimientos en la ejecución de la obra.
- Supervisar y monitorear la obra llenando y teniendo al día el cuaderno de obra

Los comités de obras demostraron ser bastante útiles durante el proceso de construcción. Uno de los roles más importantes que cumplieron fue el de asegurar un clima de confianza y sobre todo de transparencia de las acciones en el manejo y control de los recursos financieros, no menos importante fue que, los comités fueron una instancia que propició espacios para que las socias opinaran, interrogaran y cuestionaran las propuestas que se hacían

El aprendizaje obtenido por los comités durante la fase de diseño y construcción, les sirvió para monitorear el funcionamiento después de la construcción y así como asegurar su

mantenimiento posterior

3.4.5. Identificación de modelos de intervención

El Centro IDEAS discute con los representantes de la Junta Directiva de cada comedor y con su respectivo comité de obra, las necesidades e intereses con respecto a los módulos sanitarios a instalar. Con ellos se identifican los siguientes modelos de intervención:

A) El primero sería implementado en locales solamente utilizados como comedores y con espacios relativamente pequeños. Se priorizó el servicio de la cocina.

- Un abastecimiento regular de agua y desagüe para la preparación de alimentos (tanques elevados de 1,000 litros)
- La limpieza de ollas grandes (lavaollas)
- De ser posible, en razón de su espacio, acceso a servicios sanitarios (inodoro y lavatorio)

B) El segundo modelo de intervención se implementó en comedores que funcionaban en locales comunales de manera definitiva. Se priorizaron el servicio a la cocina y la instalación de servicios higiénicos

- Un abastecimiento regular de agua y desagüe para la preparación de alimentos según las características de la zona (tanques elevados, conexión domiciliaria)
- La limpieza de ollas grandes (lavaollas)
- Acceso a servicios higiénicos separados para mujeres y hombres, incluyendo duchas de contar con servicios de agua permanente

C) El tercer tipo de intervención se realizó en locales comunales en los cuales se priorizó

- El abastecimiento de agua
- El acceso a servicios higiénicos.

3.4.6 Expediente técnico

El equipo técnico del Centro IDEAS, fue el responsable de presentar una propuesta técnica para cada comedor en base a las expectativas y decisiones planteadas por sus miembros (fase anterior). La aprobación de cada propuesta requirió una serie de reuniones de discusión, de revisión y ajustes entre el Centro IDEAS y el comité de obras. Finalmente las propuestas fueron aprobadas en Asamblea por cada comedor, antes de proceder a la elaboración del expediente técnico definitivo y su posterior ejecución.

3.4.7 Ejecución de obra

Durante la ejecución de los primeros módulos se trabajaron bajo un convenio con el ININVI. Desafortunadamente poco tiempo después el ININVI entró en proceso de desactivación y no se pudo continuar con su apoyo y asesoría. Ante esta situación se decidió abrir un concurso para trabajar con contratistas privados, para quienes se establecieron algunos requisitos.

- Tener experiencia en el diseño y elaboración de obras de mejoramiento ambiental
- Tener experiencia de trabajo y saber trabajar con organizaciones de base.

A este último requisito se dio gran importancia. La relación entre los contratistas y la población debía darse dentro de un marco de respeto y confianza de las capacidades de ambos, y en la cual cada uno podía aportar desde su particular experiencia.

Durante la implementación se estableció un buen clima de confianza y de apertura entre comité de obras y contratistas.

3.4.8. Control y supervisión

La responsabilidad del control y supervisión de

la obra, fue asumida conjuntamente por técnicos del Centro IDEAS con el Comité del Obra del comedor. Manteniendo su particular punto de vista, los miembros del comité cumplieron su labor de manera estricta, no sólo en el uso o desperdicio del material, sino también en relación a la calidad de los accesorios y dando constantemente su opinión respecto a los trabajos que se efectuaban y como podían ser mejorados. La supervisión de proceso de construcción recayó principalmente en los ingenieros del Centro IDEAS.

3.4.9. Recepción de obra

La recepción de obra no dependía del equipo técnico de la institución solamente, sino también del visto bueno del comité de obra del comedor donde se terminaba la construcción. Para estos efectos el comité de obra recibió una capacitación práctica con demostración sobre la recepción de obra. Ambos, IDEAS y los Comités de Obras elaboraron un informe, previa verificación del estado en que se encontraban los equipos colocados. Se entregaba la obra con un mes de garantía al comité de obra, quienes debían observar cualquier desperfecto que ocurriese en las instalaciones y comprobar si eran errores de construcción o errores de uso, de estar todo conforme se cancelaba a los contratistas.

3.4.10 Monitoreo de los módulos

Una vez ejecutados los módulos se inició un proceso de monitoreo de su funcionamiento. Al respecto se confeccionó un formato de monitoreo sencillo, que fue aplicado durante un periodo de 9 meses por practicantes del 3er año de sociología de la Universidad Nacional Federico Villarreal, ver anexos Cuadro N° 8. Este monitoreo proporcionó mucha información, la que presentada en el próximo capítulo sirvió para adaptar los diseños y tenerlos en cuenta para futuros proyectos, además de servir como insumo para la sistematización de la experiencia.

Módulos Sanitarios Instalados en Comedores y Locales Comunales

4.1 Supuestos Previos a la Construcción de Instalaciones Sanitarias en Ate - Vitarte

Los pobladores tienen experiencia en autoconstrucción

En las áreas periurbanas, hombres y mujeres tienen experiencia en construcción de viviendas, por ser la autoconstrucción la forma tradicional de construir, que les permite también abaratar costos y adecuar el ritmo de construcción a su disponibilidad de dinero. Por tanto, las señoras tienen elementos de juicio para opinar sobre materiales, sus características y precios, costos de la mano de obra y en general sobre el presupuesto y diseño.

Las organizaciones y las señoras en especial hicieron comentarios durante todo el proceso. Es posible ahora afirmar, que los expedientes técnicos de obras fueron enriquecidos con estos comentarios y observaciones.

Se proyectan las aspiraciones de vivienda privada en los servicios colectivos.

Al trabajar con cocinas y baños populares como servicios comunitarios, se toca áreas relacionadas a las expectativas que las señoras tienen acerca de su propia vivienda “este comedor es como si fuera nuestra casa, así bonito debe ser”. Se escucha decir que se quieren “los baños con mayólica a colores, con accesorios para toallas y papel higiénico” o se piden duchas aunque posteriormente se comprobarían que no las usan. Uno de los aspectos donde se manifiesta más fuerte esta dicotomía entre servicios colectivos y la propia vivienda, es que ellos no aceptan las

letrinas secas sino aspiran a tener “baños de recarga de agua”; la gran dificultad es su mantenimiento en zonas con limitada cantidad de agua.

Si bien, los servicios higiénicos deben no sólo ser funcionales sino también confortables y agradables, no debe perderse de vista que no se trata de viviendas privadas sino de equipamiento para servicios colectivos.

Baños y cocinas son en muchos sentidos áreas “no priorizadas”.

Baños y cocinas como servicios comunales son áreas relativamente nuevas en los proyectos. Las agencias de apoyo y la comunidad muestran sus prejuicios y enfrentan las dificultades propias de trabajar en “áreas no priorizadas”. Por ejemplo, se escucha decir entre los pobladores “que el baño debe estar un poco escondido”, a pesar de que las instituciones reconocen el rol tan importante de los comedores populares, se ha hecho muy poco o nada en cuanto a infraestructura.

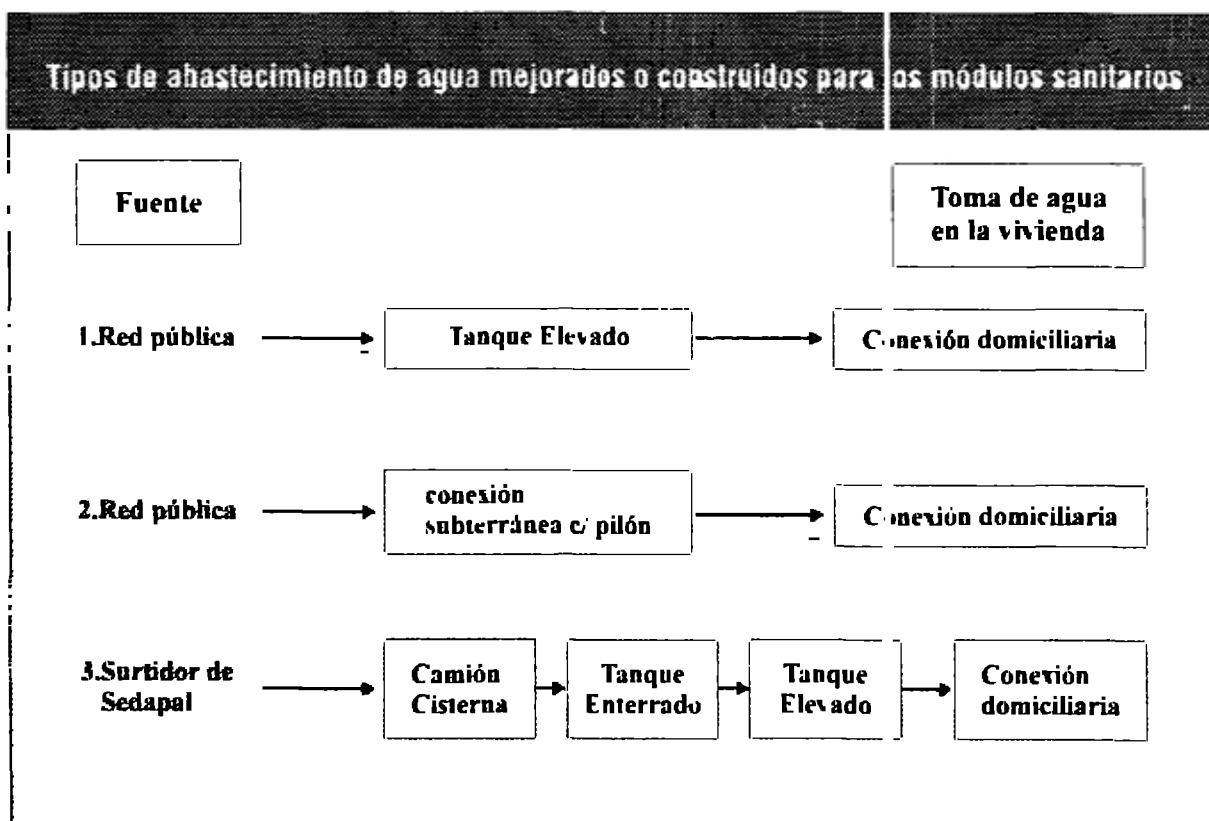
4.2 Tipos de abastecimientos de agua para los módulos sanitarios

La siguiente figura 3, muestra los tipos de abastecimiento de agua mejorados o construidos para los servicios sanitarios de cocina y de baño.

Fueron de tres tipos

En el primero, existía la conexión domiciliar/red pública y se mejoró el abastecimiento de manera permanente con un tanque elevado

Figura 3



En el segundo, el proyecto hizo una conexión subterránea desde el pilón hacia el comedor

En el tercer caso, la fuente es el surtidor de SEDAPAL, de donde los camiones cisternas toman el agua y la transportan hasta un tanque enterrado, provisto de una bomba manual o electrobomba según sea el caso, la que manejada por las mismas socias lleva el agua a un tanque elevado, de donde por gravedad baja a una conexión domiciliaria. El funcionamiento mismo de cada componente está indicado en el siguiente acápite

4.3 Funcionamiento y Uso de los Módulos Sanitarios

Los módulos sanitarios construidos en los comedores populares o en los locales comunales de Ate- Vitarte, tuvieron los siguientes componentes

-Abastecimiento de agua. Los caños y sistemas de cañerías, bomba manual o electrobomba, tanque elevado y tanque enterrado

-Sistema de Desagüe: Tanque séptico, pozo de percolación, trampa de grasa
 -Servicios de cocina: Lavaollas y lavaplatos
 -Servicios higiénicos: Lavamanos, inodoro, urinario y ducha

Teniendo en cuenta las características del local, las conexiones de agua, la cantidad necesaria de agua y la cantidad de usuarios potenciales, se decidió las combinaciones posibles entre estos componentes para cada intervención

Los siguientes párrafos indicarán aspectos relacionados al uso de cada uno de los componentes. Están indicados también las dificultades que los usuarios encontraron en el uso, así como las lecciones aprendidas al respecto

4.3.1. Instalaciones para el Abastecimiento de Agua

Los caños. Se ha colocado caños en el lavaplatos, en el lavamanos y en el lavaollas. La

mayoría de ellos son caños fijos de agua fría. En el caso del lavaollas se cuenta con un caño con manguera de 1 mt y una cabeza con dispersor de agua, de esta manera se lleva el agua hasta la olla. A este tipo de caños se le llama “ducha teléfono”

Los caños son componentes bastante vulnerables debido al uso intensivo y manipulación inadecuada. En el uso de los caños instalados se obtuvo las siguientes dificultades y lecciones aprendidas:

Dificultades más comunes en el uso	Lecciones aprendidas
<ul style="list-style-type: none"> - Sobre el uso de la ducha teléfono se requiere de adiestramiento para mejorar su uso. - Los repuestos de la ducha teléfono pueden ser costosos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Incluir en la capacitación, el tema ‘lavado de ollas’ - En caso de colocar caños fijos hay que cuidar su altura y su distancia de la pared. - La ducha teléfono requiere de una buena presión de agua para la limpieza. - Antes de instalar la ducha-teléfono analizar con los usuarios costos y formas alternativas existentes en el mercado local

-Bomba Manual: Esta bomba se instaló en un solo caso (en el módulo del comedor Monterrey). Se optó por la bomba manual porque en ese momento no había electricidad en esa zona. Operada manualmente por las mismas socias, la bomba permite subir el agua del tanque enterrado hacia el tanque elevado. El hecho de que sea manual hace fácilmente llegar a la conclusión de que este tipo de bomba es más barata. Más un análisis de costo indicó posteriormente que no es así, por cuanto significa mucho esfuerzo físico y tiempo para impulsar el agua, además de que no existía conocimiento local para repararla y darle mantenimiento que por lo regular era de una vez al mes.

El uso de la bomba manual señaló las siguientes dificultades y lecciones aprendidas:

Dificultades más comunes en el uso	Lecciones aprendidas
<ul style="list-style-type: none"> - La bomba manual se malogra fácilmente por manipulación. - Manipular la bomba es un trabajo pesado y extra para las señoras, tomando más tiempo del esperado. - Las personas perciben la bomba eléctrica como muy “costosa” en relación a la bomba manual: 	<ul style="list-style-type: none"> - Las señoras después de experimentar con la bomba manual, prefieren la electrobomba. - La bomba manual no se debe utilizarse para comedores populares por los volúmenes de agua que se necesitan. - Proveer a las usuarias de buena información. El precio en el mercado local de bomba para tanque de 10m³, es US\$ 125 incluyendo la instalación. Su costo de operación y mantenimiento es de US\$ 3/mes.

- Tanque elevado. La utilización del tanque elevado, asegura la cantidad necesaria de agua para el uso de la cocina y servicios higiénicos. El tanque elevado es un reservorio levantado a una altura que va de los 2 a 3 metros (mientras más altura, mejor presión del agua), con una capacidad que varía de 1000 a 2000 litros según la necesidad del local comunal o comedor.

Se recomienda el uso de tanques de fibra de vidrio por ser mejor su higiene



Tanque elevado de 1000 litros del Comedor Virgen de las Mercedes

El uso del tanque elevado ha generado el siguiente aprendizaje:

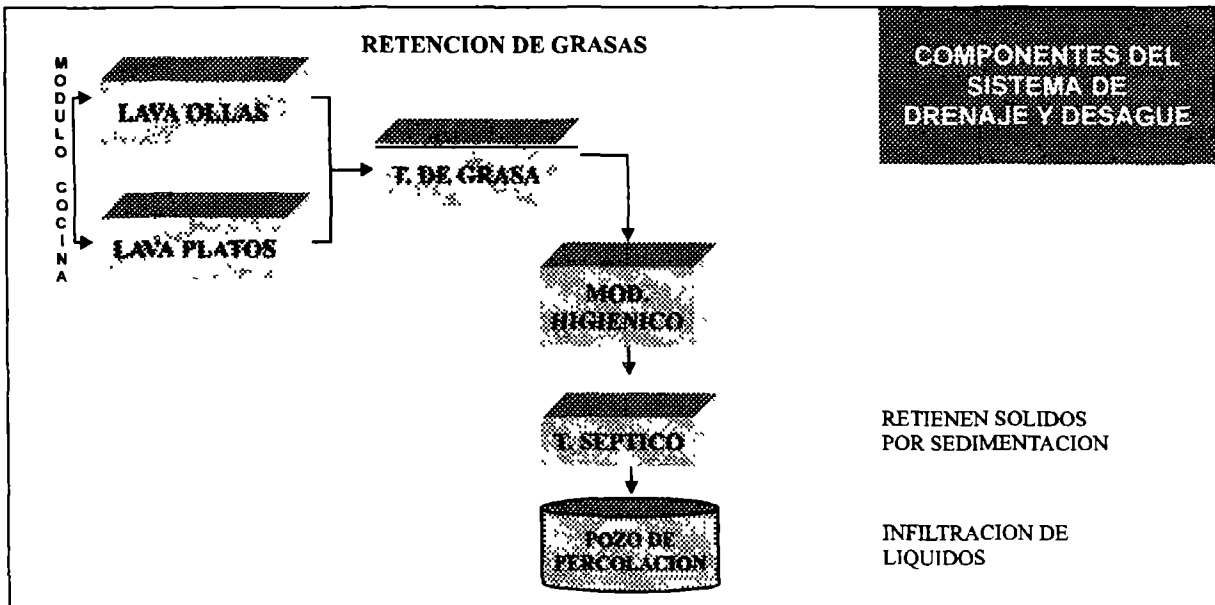
Dificultades más comunes en el uso	Lecciones aprendidas
<ul style="list-style-type: none"> -La capacidad del tanque puede resultar pequeño para las necesidades del comedor -Debido a cierta disposición de los accesorios del tanque, éste genera volúmenes muertos de agua que al quedarse en el tanque cultiva microorganismos que contaminan el agua -A algunos tanques no se les coloca tubería de limpieza, lo que no ayuda a las mismas socias en su higiene (carga extra de trabajo). 	<ul style="list-style-type: none"> -Se debe tener en cuenta que un comedor que prepara 150 raciones diarias, consume un promedio de 300 lrs./día solamente en la preparación de la comida - Modificar la conexión de ingreso y de salida de los tanques elevados, para asegurar la circulación del agua, su evacuación y mantenimiento. - Colocar siempre tubo de limpieza y verificar que el tanque se mantenga tapado

Tanque Enterrado.- Es un reservorio para almacenamiento de agua, que se encuentra enterrado en el suelo, su capacidad varía entre los 2 y 10 metros cúbicos de agua, ha sido construido de concreto (mezcla de cemento, arena, piedra y fierro) al cual se le ha colocado una bomba manual o eléctrica. Respecto a esto, hay que tener en cuenta que la bomba manual se malogra rápidamente, genera un

desgaste de tiempo y esfuerzo físico al operarla y el uso de la electrobomba está supeditado a la existencia de energía eléctrica en el lugar

4.3.2 Componentes del sistema de drenaje y desagüe.

Trampa de Grasa. - Es un caja pequeña, que tiene como finalidad retener las grasas que se descargan desde la cocina (agua de lavado), evitando que se obstruyan y colmaten las cañerías.

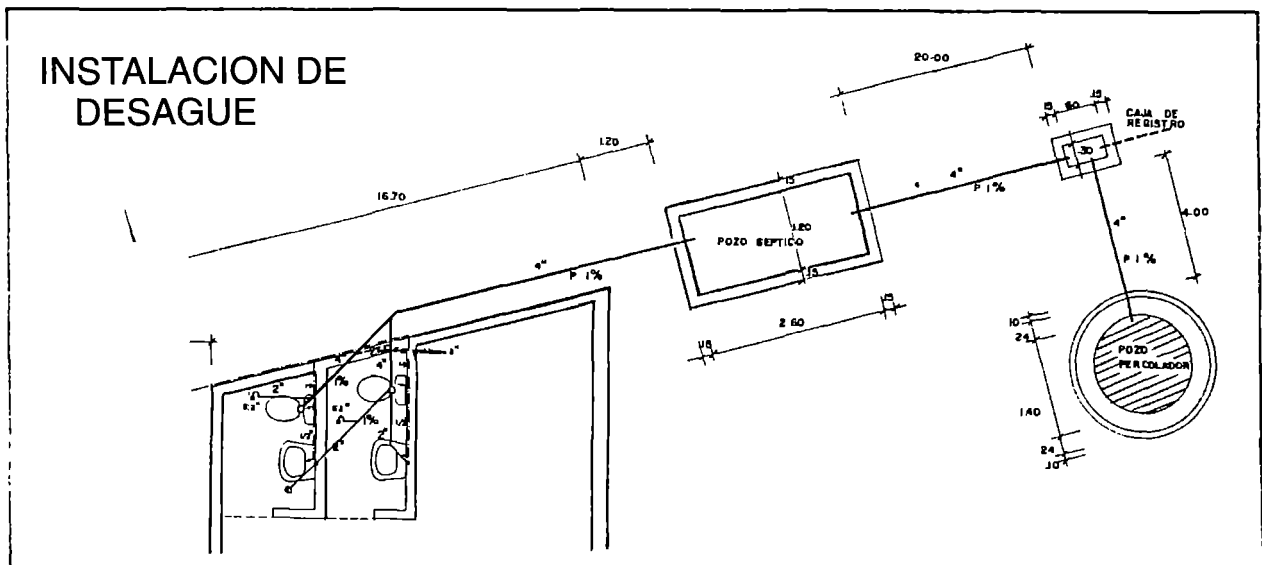


Tanque Séptico - Es un tanque que por lo general es rectangular y tiene por finalidad el servir como cavidad de retención, de los sólidos sedimentables (excrementos, desechos de comida) que contiene el desagüe. Esto permite el tránsito de la parte líquida del desagüe a un pozo de percolación, evitando que el pozo séptico llegue a colmatarse. Su volumen mínimo es de tres metros cúbicos.

Pozo de Percolación - Es un pozo que posibilita

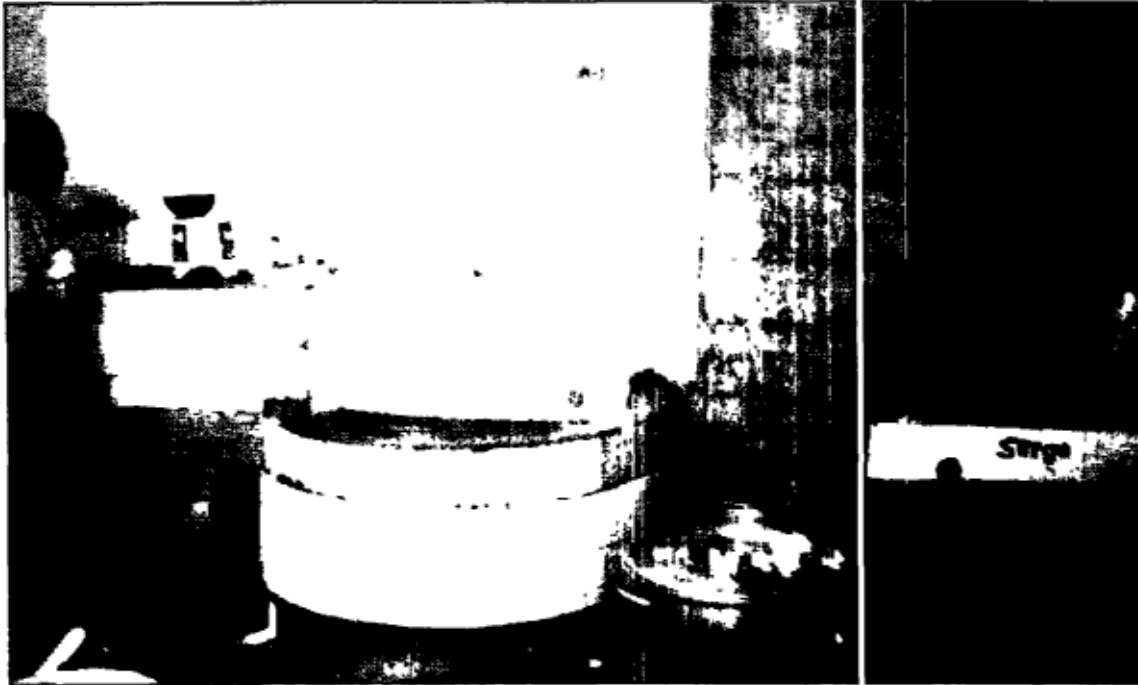
que el afluente líquido del desagüe se infiltre en el subsuelo. Cada terreno tiene una capacidad de absorción que tiene que medirse para dimensionar el pozo.

La absorción se da tanto por el fondo como por la superficie lateral del pozo, una recomendación general es que se evite la contaminación de la napa freática por lo que es necesario que exista más de 5mt de distancia entre el fondo del pozo y el agua subterránea



4.3.3 Componentes en la cocina

Lavaollas - Con este componente se quiso facilitar el trabajo de limpieza y lavado de ollas del comedor, cuyo tamaño promedio es de 60 cm de diámetro por 50 cm de alto. El lava ollas es una tina baja de bordes de concreto y revestida de mayólica, está diseñado según los requerimientos de tamaño y altura de los mismos usuarios, con un registro de salida de agua de 2" y una rejilla de salida de agua de por lo menos 3cm. Cuenta con una caño tipo ducha teléfono.



Lavaollas del Comedor Popular "César Vallejo"

En la construcción de un lavaollas, los siguientes aspectos requieren especial cuidado: los bordes, las dimensiones y altura apropiada de la tina, forma de la tina (circular u ovalada), caños fijos ó móviles, área de drenaje de agua.

El uso del lavaollas permitió el siguiente aprendizaje:

Dificultades más comunes en el uso

- Los bordes del lavaollas se quitan con las ollas al lavarlas.
- La base del lavaollas se quiebra cuando es de mayólica.
- El agua del lavado demora en pasar.
- El lavar ollas crea charcos en los alrededores.

Lecciones aprendidas

- Hacer los bordes de cemento pulido o en su defecto de loseta de piso fina de concreto.
- Cambiar la base por loseta de piso fina de concreto.
- El registro de salida de 2" puede resultar pequeño para algunos comedores. Chequear también la abertura de la rejilla de salida del agua.
- El área del lavaollas debe ser de cemento pulido y debe tener un sumidero.

- **Lavaplatos** El lavaplatos consiste de una poza construida de concreto revestida con mayólica El tamaño promedio del lavaplatos es de 40x80cms Cuenta con un caño fijo

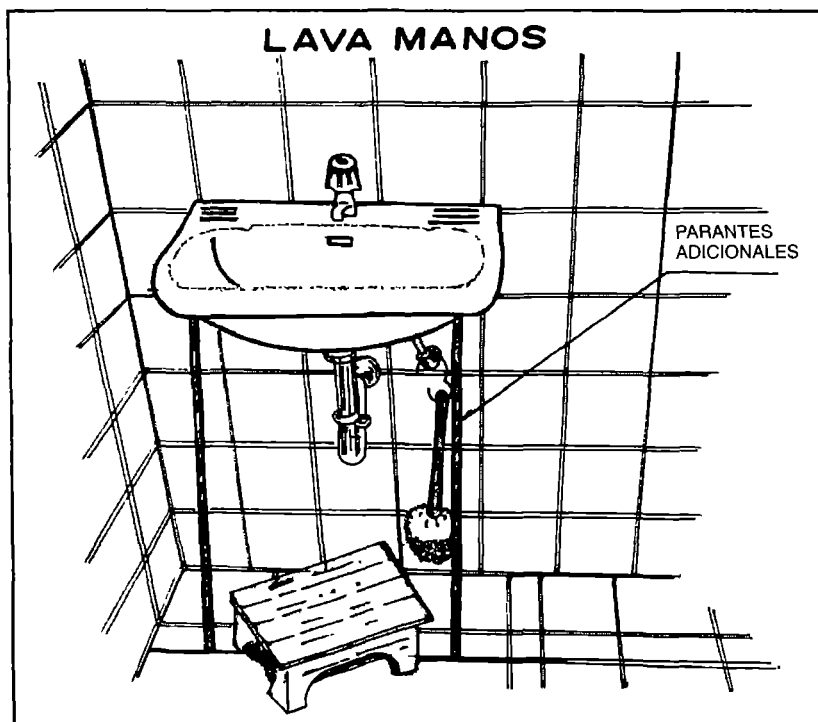
En la construcción de un lavaplatos, se deben tener en cuenta, el material de las pozas, dimensiones de las pozas, presión de agua, tipo de grifería. fija o móvil

El uso de lavaplatos indicó algunos aspectos a tener en cuenta

Dificultades más comunes en el uso	Lecciones aprendidas
<ul style="list-style-type: none"> - Las necesidades varían en cuanto al tamaño del lavaplatos. En algunos casos se requiere una poza grande, en otras dos pozas pequeñas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Hacer una verificación cuidadosa con las usuarias acerca de la necesidad de una o dos pozas, o acerca del tamaño de la poza. Ello depende del espacio de la cocina y de la demanda de uso

4.3.4. Componentes en los baños

- **Lavamanos:** Instalados en servicios higiénicos simples (solo para mujeres) o dobles (para hombres y mujeres) en locales comunales y en comedores populares El lavamanos es una unidad de losa vitrificada comprada en el mercado local, de forma ovalada y cuyos tamaños varían entre 30x40cm a 40x50cm de diámetro La grifería que acompaña al lavamanos es sencilla con un solo caño para agua fría.



En el uso del lavamanos se pueden presentar los siguientes problemas y lecciones

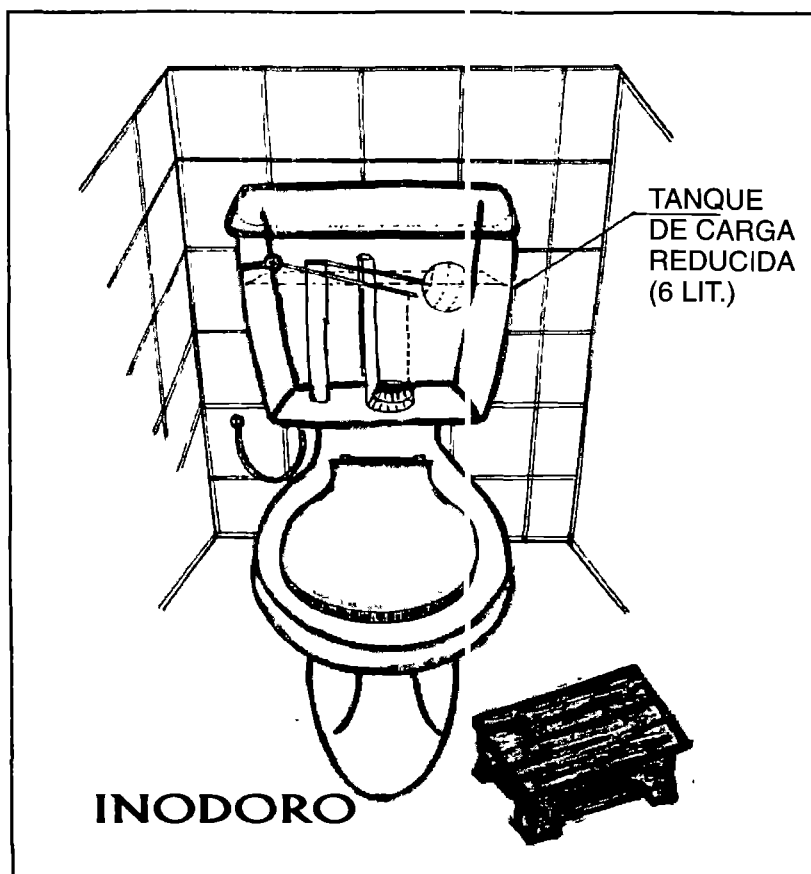
Dificultades más comunes en el uso	Lecciones aprendidas
<ul style="list-style-type: none"> - Los niños se cuelgan del lavamanos para asearse, dañando los. - Lavamanos descolgados de su anclaje 	<ul style="list-style-type: none"> - Poner un banquito para los niños y capacitarlos - Colocar soportes o parantes a los lavamanos

Inodoros:

Se instalaron inodoros ya listos comprados en el mercado local. Sus tamaños oscilan entre 40 cm y 60 cm. Los inodoros funcionan con flujo de agua, empleando una válvula flotadora que regula el llenado del tanque de agua.

Los aspectos que son necesarios para considerar en la compra de un inodoro son capacidad del tanque del inodoro, tamaño y altura, considerando que serán usados también por los niños, tapa y palanca reguladora de agua.

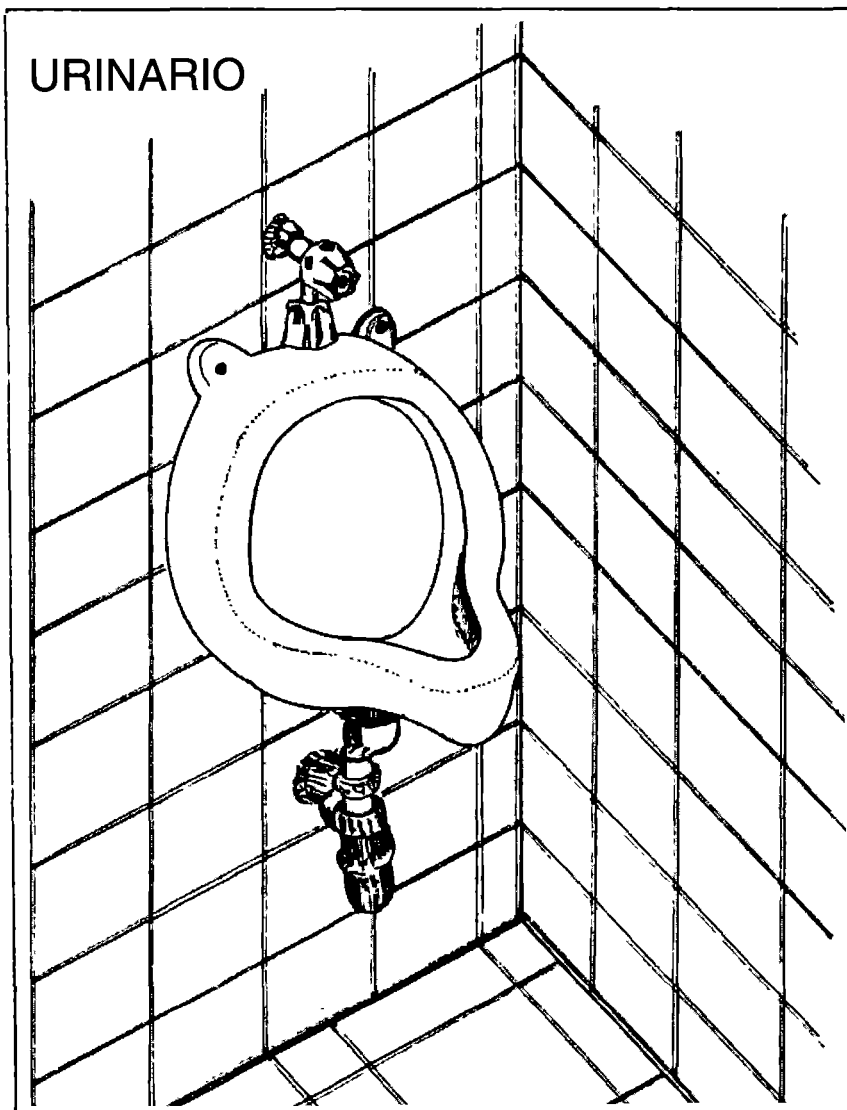
Los niños pequeños utilizan el inodoro del baño de mujeres cuando los servicios están separados.



Su uso ha presentado algunas dificultades y lecciones:

Dificultades más comunes en el uso	Lecciones aprendidas
<ul style="list-style-type: none">-Inodoros con tanques de 12 litros pueden resultar muy grandes para la cantidad de agua disponible.-La palanca reguladora del agua del tanque se malogra fácilmente-Cuando lo usan los niños, estos se paran sobre el inodoro y las heces se desparraman por el área-Es muy costoso poner inodoros para niños	<ul style="list-style-type: none">-Colocar inodoros de descarga reducida de 6 litros-La palanca reguladora debe ser de muy buena calidad para evitar el desgaste rápido.-Considerar la colocación de inodoros para niños.-Incorporar algún programa de adiestramiento con facilidades para los niños.-Se podría adaptar la tapa del asiento para los niños, así como colocar un banquito que permita sostener sus pies, garantizándoles un punto de apoyo.

URINARIO



Urinaros:

Se instalaron urinaros de uso individual de losa vitrificada, tamaño standard, comprados en el mercado local. Los urinaros están instalados a una altura de 70cm empotrados a la pared

El número de urinaros a colocarse es un aspecto a tener en cuenta Si es local comunal hay que considerar que cuando hay asambleas, un urinario no es suficiente. En el momento de diseñar, se pueden dejar espacios y conexiones para instalaciones de urinaros en el futuro

El uso de los urinaros dejó lecciones para el futuro

- Los urinaros son instalados para el uso de adultos, quedando altos para los niños.

- Los orines salpican en el suelo y éste permanece mojado y genera malos olores y moscas.

- Urinaros de tazas largas pueden ser una solución para evitar alturas inadecuadas.

-Colocar sumideros alrededor de los urinaros para facilitar el drenaje y la limpieza.

Ducha: Fueron construidos en los comedores populares pensando en el aseo de las mujeres al final de su jornada de trabajo Su uso, entre las mujeres ha sido menos frecuente del esperado, los hombres utilizan más la ducha especialmente las construidas en los locales comunales ubicados en campos deportivos

El uso de las duchas arrojó el siguiente aprendizaje

Dificultades más comunes en el uso	Lecciones aprendidas
<p>- Las mujeres tienen más dificultades en usar las duchas en el comedor o en los locales comunales, debido a que necesitan mayor privacidad. En un caso se observó que son usadas como lugar de almacenamiento.</p>	<p>- Previo a la ejecución, es necesario un diagnóstico sobre hábitos y costumbres de hombres y mujeres al lavarse y bañarse. La privacidad parece ser una condición muy importante para las mujeres.</p> <p>- La colocación de la ducha, respondió inicialmente al reconocimiento de proveer de condiciones sanitarias y de comodidad en el ambiente de trabajo para las mujeres. Sin embargo se podría considerar la ducha como un componente opcional, según la información que se obtenga del diagnóstico.</p>

4.3.5. Costos de construcción y de operación

Costos de Construcción: Las estimaciones del costo de los módulos a marzo 1997, incluyeron la cocina y los servicios higiénicos, el sistema de abastecimiento de agua y el sistema de desagüe. El módulo sanitario en local comunal y comedor costó un promedio de \$ 4,314 dólares, y el módulo sanitario en comedor costó un promedio \$ 2,000 dólares. Los mismos contienen los gastos de materiales, mano de obra y dirección técnica. Ver anexos, Cuadro N° 8, estimación de costos de los módulos sanitarios.

Costos de operación y de limpieza

Al cabo de los tres primeros módulos, en Julio 1995, estimaciones llevadas a cabo entre IDEAS,

IRC y las señoras (de los comedores, sobre el mantenimiento de un módulo en funcionamiento, limpio y con servicio de papel higiénico, jabón, detergente, etc), indicaron costos aproximados de \$19 dólares mensuales, un nuevo ejercicio de costo a 1997 demostró que se mantienen los costos, existiendo una variación en los costos de menú de S/ 1.00 y S/ 1.50 (\$ 0.42 y \$ 0.63).

Las formas de financiar los costos fueron discutidas durante las sesiones de trabajo, explorándose varias posibilidades aumentando el costo del menú, cobrando por el uso de los servicios higiénicos a partir de actividades profundas, o aportando cuotas mensuales.

El Programa de Capacitación

Existe un constante proceso de aprendizaje, entre los profesionales que apoyan el proyecto y las personas y miembros de organizaciones que intervienen desde su inicio. Todo el proceso de trabajo, se ha desarrollado en una atmósfera participativa, donde la capacitación ha cumplido un rol movilizador de recursos, de conocimientos y de prácticas demostrativas que apuntan a la sostenibilidad de la gestión comunitaria.

5.1 Propósitos del Programa

El programa de capacitación ha sido dirigido a las directivas de la Central de Comedores Autogestionarios, de los comités de obra y a las señoras socias de los comedores. En este sentido ha sido un grupo de mujeres no solo trabajadoras sino que están cumpliendo un rol de representantes y líderes. De manera general el programa ha apuntado a los siguientes propósitos:

- Sensibilizar a las mujeres en torno a la problemática del medio ambiente y sus consecuencias en la salud integral.
- Desarrollar habilidades para que las mujeres y sus organizaciones puedan sostener y mantener las instalaciones construidas.
- Relacionar el concepto de calidad de vida y auto estima en la mujer socia de los comedores.

5.2 Diseño del Programa y Organización

Para organizar las jornadas de capacitación se consideró las zonas en las que fueron construidos los 12 módulos ejecutados. Ate, San Gregorio, Huaycán y Santa Clara. Por lo tanto se implementaron 4 talleres zonales de capacitación con duración de 3 días cada uno.

Durante el proceso de diseño de la capacitación, buscamos referencias, experiencias y recursos existentes sobre capacitación a comedores populares en lo referente a la gestión comunitaria en agua y saneamiento. Sin embargo encontramos pocas experiencias y bibliografía. Los pocos programas de capacitación existentes enfocan los aspectos sociales o los aspectos técnicos propiamente dichos.

Por eso se tomó como un reto, el diseñar programas técnicos para las mujeres y que al mismo tiempo contengan aspectos sociales y de gestión comunitaria.

5.3 Metodología

Las sesiones de capacitación pusieron mucho énfasis en la reflexión grupal para identificar y diagnosticar la situación de su comunidad. Se ha partido de su experiencia y de la experiencia de otros para que ellas lleguen a sus propias conclusiones. Además se ha utilizado la demostración y la práctica de ellas mismas en las sesiones para aprender acerca de aspectos técnicos.

En base a este enfoque las jornadas de capacitación abordaron los siguientes temas:

a) Medio ambiente: Se buscó identificar el concepto práctico de su propio medio ambiente, quienes lo conforman, porqué es importante

conservarlo y el rol de las organizaciones en el ambiente. El desarrollo del tema incorporó un diagnóstico rápido de las señoras sobre su propio medio ambiente y medidas que se pueden tomar para mejorarlo. Se utilizaron rotafolios, lluvia de ideas y carteles.

piezas que se tienden a malograrse con mayor frecuencia. Fue posible trabajar con los grupos, sobre lo que debían hacer para evitar desperfectos en las instalaciones construidas y promover un mantenimiento preventivo. Para el desarrollo de este tema se trabajó directamente con los

ACTIVIDADES DE CAPACITACION	
<p>1. Medio Ambiente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Concepto - Diagnóstico de su propio medio ambiente - Principales problemas - Importancia de la participación de las organizaciones de base en el sostenimiento de su medio ambiente - Medidas preventivas
<p>2. El Cuidado del Agua</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Características del agua potable - Situación crítica en su distrito - Usos del agua potable - Enfermedades de origen hídrico - Medidas preventivas
<p>3. Módulos Sanitarios</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Explicación del diseño - Manipulación o uso de equipos instalados - Mantenimiento y limpieza
<p>4. Gestión y Mantenimiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Funciones del Comité de Administración - Costos de mantenimiento y limpieza - Elaboración de reglamento de uso

b) Cuidado del agua: Consiste en una presentación general de las características del agua potable, enfatizando en los aspectos de contaminación y de las enfermedades que se producen frecuentemente por consumir agua contaminada. Se utilizó un video sobre la epidemia del cólera, elaborados por el Ministerio de Salud, rotafolios y "lluvia de ideas" para reflexionar sobre temas expuestos.

c) Módulos sanitarios; Para esta etapa se contó con el apoyo del personal técnico responsable del diseño, así como de un maestro gasfitero quien se encargó de explicar y mostrar aquellas

accesorios de los equipos sanitarios, principalmente de los caños e inodoros, la utilización de herramientas como llaves, se especificó la periodicidad del mantenimiento y se propició el diálogo entre participantes y expositores a fin de aclarar dudas.

d) Gestión y mantenimiento, Durante las sesiones se ha planteado que las instalaciones sanitarias, constituyen una inversión cuyas ganancias se sentirán y se disfrutarán en la calidad del servicio que brindan: servicios higiénicos cómodos, que ofrecen privacidad y apoyan en la conservación del ambiente. Esto requiere prever

costos para operar y mantener las instalaciones
¿Cómo financiar los costos?, fue un aspecto
tratado y que requirió ejercicios grupales para
calcular los costos de los servicios de

mantenimiento y operación, calculando los
gastos diarios, semanal y mensual, finalizando
con una propuesta de reducción de costos

5.4. Evaluación del Programa de Capacitación

Se llevó a cabo a través de una auto-evaluación la que indicó las siguientes conclusiones

- Es necesario crear atmósferas de confianza para que las mujeres puedan preguntar y expresar cómodamente sus opiniones. La capacitación es una oportunidad de aprendizaje bastante valorada por las señoras participantes.
- La duración de jornadas de tres días es adecuada para los temas tratados, ya que las mismas se daban una vez por semana durante tres horas, mayormente de 3 a 6pm
- Los temas de salud, higiene personal y autoestima tienden a tratarse cuando hablamos del impacto del medio ambiente en las mujeres, por lo que recomendamos tratarlos explícitamente con mayor detenimiento y profundidad
- Es necesario seguir adaptando y ampliando las actividades de capacitación diseñados en este proyecto El tema de Costos, Operación y Mantenimiento requiere de un tiempo más largo y de mayor profundidad en el análisis, con decisiones respecto a costos y cobros de tarifas

La Integración del Género en el Proyecto

El hecho de trabajar con organizaciones de mujeres como son los comedores populares y su central, no significa que este proyecto tenga automáticamente un enfoque de género. Desde el inicio el proyecto estuvo orientado a mejorar las condiciones sanitarias y ambientales de las mujeres en los comedores populares, así como a reforzarlas en su capacidad de gestión. Podemos decir que el proyecto se ha basado en ciertas premisas e intervenciones orientadas a reforzar la condición y la posición de las mujeres, que son parte constituyente de un enfoque de género desarrollado en la práctica. Dichas premisas e intervenciones se explican a continuación.

6.1. Premisas sobre los roles y el trabajo de las mujeres en las áreas urbanas de bajos ingresos.

El proyecto de “Gestión Urbana Local y Mejoramiento de Servicios Sanitarios en Ate Vitarte”, se orientó hacia el mejoramiento de las condiciones sanitarias y el aumento de la capacidad de gestión de las mujeres que trabajan en los comedores populares. Se buscó beneficiar a las mujeres en un convencimiento, de que el proyecto iba a beneficiarse con sus ideas, comentarios, análisis y decisiones. El reconocer la importancia de su participación y contribución en la construcción de sus ciudades, ayuda a fortalecer el ejercicio de sus derechos y deberes como ciudadanas plenas.

El trabajar para y con mujeres en este proyecto, partió del reconocimiento de sus roles como actores en la conservación del medio ambiente, de trabajadoras y gestoras de la alimentación familiar en la comunidad, así como de líderes locales en la gestión de la administración de los servicios comunales.

Mujeres son actoras en la conservación del medio ambiente. Su trabajo en el ámbito doméstico se relaciona con la manipulación y la gestión del agua potable, la disposición de las

basuras, así como la promoción de áreas verdes como parques, la conservación de huertas, jardines caseros, etc.

Mujeres son trabajadoras y gestoras de la alimentación. A través de cocinas comunitarias, las mujeres trabajan diariamente en turnos de 6 a 10 horas, para preparar alimentos para grupos de 100 a 150 personas. Las cocinas de los comedores populares son talleres de producción de alimentos que requieren de condiciones sanitarias y de infraestructura apropiada que facilite el proceso productivo. Las tareas que allí se llevan a cabo son:

- la compra de los insumos para la comida en el mercado
- limpieza de ingredientes
- preparación de comida (pelar, picar, cortar, sazonar, etc.)
- servido y distribución de raciones
- contabilidad diaria
- limpieza de la cocina
- reuniones de administración y de organización de turnos y menús
- asistencia a las reuniones de la CCA
- coordinación con instituciones de apoyo alimentario como PRONAA (Programa Nacional de Apoyo Alimentario) y CARITAS (organismo de asistencia social de la Iglesia Católica)

Mujeres en su papel de líderes en la gestión y administración de servicios comunales.

Desde la creación de los asentamientos humanos la mujer ha cumplido un papel decisivo e irremplazable no sólo en la construcción de las viviendas, sino también en la obtención de servicios de luz, agua y desagüe. En este proyecto, se trabaja con locales comunales donde se produce alimentos y a los cuales se les abastece de servicios higiénicos colectivos de agua potable y saneamiento. Aprovechando y reconociendo la experiencia de las mujeres en organizaciones de base, y en los procesos para obtener servicios para su comunidad, el proyecto ha buscado reforzar las capacidades de las mismas para organizar y administrar los módulos sanitarios.

6.2. Niveles de Intervención para el mejoramiento de las condiciones y posición de la mujer.

A continuación indicamos los niveles de intervención a través de los cuales se ha querido cambiar las condiciones y la posición de las mujeres, en el cuadro N° 9 de sección anexos, se presenta una ficha para evaluar la sensibilidad de género en los proyectos de saneamiento y medio ambiente.

6.2.1. Fortalecimiento de la capacidad de las mujeres en sus decisiones colectivas.

Desde las etapas iniciales de planificación y ejecución del proyecto, las mujeres han tomado sus propias decisiones dentro del marco del funcionamiento representativo y democrático que las organizaciones, tienen dentro del distrito de Ate-Vitarte. Las consultas y las decisiones por mayoría son métodos bastante comunes.

Más allá de estos métodos se ha tratado de reforzar las capacidades de ellas mismas para tomar las decisiones en grupo y sobre todo para llegar a un consenso. Las decisiones tomadas se han relacionado con:

- identificación de criterios para la selección de comedores
- decisión sobre las zonas a trabajar en el distrito
- nominación de miembros de los comités de obras
- diseño de los módulos, en cuanto a su localización y al tipo de servicios deseados
- cambios en los diseños, materiales de construcción u otros relacionados
- aspectos presupuestarios y financieros, tarifas y pagos
- nominación de las personas encargadas de cuidar y administrar los servicios.

Las decisiones a tomar han sido apoyadas por el proyecto, al mejorar la información que las señoras tenían, con la apertura de espacios de discusión (talleres, asambleas, reuniones en la comunidad), creando posibilidades para que ellas puedan controlar la construcción de los módulos. Con estas intervenciones de fortalecimiento de las decisiones colectivas, el proyecto ha contribuido a mejorar la posición de las mujeres, quienes han logrado hacer visible su contribución al desarrollo local así como el reconocimiento tanto de la población como de las autoridades.

6.2.2. Mejora de las condiciones de trabajo en los comedores

Como hemos afirmado, la preparación diaria de alimentos es un trabajo, cuyas condiciones se han buscado mejorar para disminuir el esfuerzo físico y el tiempo de la jornada de trabajo en los comedores populares, de la siguiente manera:

- asegurando el abastecimiento de agua en las horas de trabajo con tanques de almacenamiento
- instalando lavaplatos de tamaño apropiado
- instalando lavaollas de diseños novedosos
- implementando sistemas sencillos de drenaje: pozo séptico y trampas de grasa

El proceso para encontrar los diseños y probar su buen funcionamiento, en las condiciones de los comedores populares o de los locales

comunales, ha sido en muchos momentos un proceso de ensayo-error, que ha arrojado lecciones, algunas de ellas se han podido implementar sobre la marcha, otras quedan como indicaciones de caminos a tomar para futuros proyectos, específicamente en relación a la tecnología, problemas en el diseño y construcción

6.2.3. Acceso a una mejor higiene durante las horas laborales

Se han instalado servicios higiénicos para promover la salud, la comodidad y la higiene de las señoras del comedor, así como de los usuarios de locales comunales. Como se ha indicado los módulos sanitarios comprendieron los siguientes servicios

- baños en comedores: lavamanos, inodoros y ducha
- baños en locales comunales y comedores servicios higiénicos separados para hombres y mujeres,

lavamanos, inodoros y urinarios y duchas

6.2.4. Control de los servicios higiénicos.

El proyecto no solamente ha promovido 'acceso a recursos', a través de la mejora de condiciones de trabajo y el acceso a la higiene, sino también ha promovido el 'control de los recursos'. Este último se ha implementado a través de la.

- asignación de la co-responsabilidad a las mujeres en el control de la construcción
- capacitación a las mujeres en aspectos de operación y mantenimiento
- capacitación a las mujeres para el control de tarifas

Los logros en términos de 'acceso a recursos' parecen ser más visibles que los logros en términos de control. Una mayor estructuración de los programas de capacitación y el desarrollo de material didáctico por ejemplo, sería de gran ayuda para consolidar los buenos resultados de la capacitación de las mujeres



Capacitación sobre gasfitería a señoras de Comités de Obra.

Lineamientos de Trabajo para la Implementación de los Módulos Sanitarios en Zonas Urbanas de Bajos Ingresos

La experiencia vivida en el proyecto de gestión urbana local y mejoramiento de los servicios básicos en agua y saneamiento de Ate-Vitarte, nos ha dejado ricas enseñanzas, las que a continuación planteamos a manera de lineamientos de trabajo a considerar en la formulación y gestión de proyectos similares

7.1 Estrategia de concertación entre las organizaciones involucradas.

- La institución que ejecuta el proyecto deberá contar con un equipo multidisciplinario, para tener una visión integral de los aspectos sociales, de infraestructura, de administración y gestión, para ello es necesario contar con técnicos responsables del diseño y ejecución de obras así como de especialistas en aspectos de promoción y trabajo social, que permitan un trabajo con la población para garantizar que la propuesta sea comprometida y asumida
- La institución cumple principalmente el rol de facilitador, concertador y negociador entre los diferentes intereses y puntos de vista de los actores que intervienen en el proyecto, tales como los técnicos y profesionales, los líderes poblacionales, los contratistas privados y las personas que hacen uso del servicio.
- En esta concertación el respeto mutuo y la transparencia, especialmente en lo que son estilos de trabajo, metodologías y responsabilidades son aspectos cruciales.
- Una vez iniciado el proyecto es muy importante definir un convenio que establezca

las responsabilidades que asumirán cada una de las partes involucradas, de esta manera cada parte tendrá claro los recursos y tiempo que deberá dedicar al proyecto, así mismo cuales son las obligaciones y deberes a los cuales se compromete.

- El trabajo con contratistas privados puede aprovecharse mejor, cuando en el proyecto ellos comparten y entienden los intereses y puntos de vista de la población, ellos mismos aperturan espacios en los cuales la población plantea sus propias observaciones, respecto a los diseños y tipo de tecnología que se utiliza, aspectos que influyen para el desarrollo de la sostenibilidad y mantenimiento de la infraestructura colocada

- Por eso mismo es importante que en el proceso de desarrollo del proyecto se prevea la conformación de comités de obra y administración, quienes serán las verdaderas contrapartes poblacionales al momento de la definición de la ubicación, diseño y administración de los módulos

7.2 Planificación comunitaria

- La población organizada deberá ser involucrada a través de sus organizaciones en el mismo diseño y concepción del proyecto Ellos

decidirán los lugares donde se deberá intervenir, cuentan con capacidad de establecer sus propios criterios de selección, para el caso del presente proyecto, la CCA y la institución ejecutora identificaron en reuniones de trabajo los criterios técnicos y sociales que sirvieron, para seleccionar los comedores y los locales comunales en los cuales se intervendría

- Sé ha confirmado que involucrar a la población en la planificación de actividades, exige que la institución les provea de información técnica adecuada, clara y visible, es decir que para ello son importante las visitas a experiencias similares y las demostraciones practicas in situ, que permitan a los futuros usuarios entender de que se trata.

7.3 Aspectos tecnológicos

- Una de las principales actividades a desarrollar con la población deberá ser la elaboración de un Diagnostico Situacional, identificando especialmente las siguientes partes

Aspectos Generales; con datos sobre la comunidad, nivel de ingresos y tipo de actividades económicas más frecuentes, año de fundación, número de familias, N° de lotes, situación legal del A H, fecha de reconocimiento municipal, estatutos, junta vecinal vigente y fecha de elecciones y existencia de planos de lotización y otros.

Aspectos organizativos; pretende indagar respecto a la cohesión social y dinámica organizativa que existe en la comunidad, el reconocimiento de sus dirigentes, así como entender su capacidad de gestión

Aspectos referidos a la infraestructura; que permita conocer cuales son las prácticas que tienen en la comunidad, y de que recursos se valen para satisfacer las carencias en términos de servicios básicos y equipamiento comunal (Posta de Salud, Centros Educativos, etc).

La elección de tecnología, requiere de la intensa

y activa participación de la población, así como también de los arquitectos, ingenieros y maestros de obras comprometidos en la factibilidad técnica de la obra, en este proceso cuentan tanto los intereses y expectativas diferenciadas de hombres y mujeres como la evaluación económica de los servicios

La institución ejecutora, debe tener presente que la población enfoca la construcción de los módulos sanitarios con expectativas ideales que ellos tienen respecto de su vivienda, en este sentido la institución ejecutora deberá mantener la perspectiva de que los servicios comunitarios siendo prácticos, confortables y privados, no tienen que cubrir todas las expectativas que se demanden.

En la elección de una tecnología se debe analizar cuidadosamente la relación costo – beneficio, por ejemplo una inversión mayor en materiales de construcción y en accesorios de buena calidad, es una manera de reducir costos futuros en el mantenimiento de los módulos

7.4 Capacitación para la población

La capacitación es una actividad muy apreciada por la población usuaria, es importante presentar un programa de capacitación rico en materiales y técnicas apropiadas para el aprendizaje, las sesiones de capacitación deben utilizar técnicas y herramientas dinámicas, participativas y sobre todo vivenciales, por ejemplo, la presentación de experiencias, simulación de roles, uso de videos, todo esto permitirá que la población entienda y asuma mejor los conceptos y propuestas que deseamos transmitir.

De ser posible es preferible el desarrollo de la capacitación en la misma zona en la cual se ejecuta la obra, ya que ello tiene una validación y efecto demostrativo muy importante para la población, aunado al hecho que contempla aspectos de su propia realidad

Un programa de capacitación para la ejecución de módulos sanitarios en zonas urbanas de bajos

ingresos, debe cubrir los siguientes aspectos

- Medio ambiente y salud
- Problemas de agua y saneamiento
- Diseño técnico de los módulos sanitarios
- Servicios sanitarios privados y públicos
- Costumbres y hábitos respecto al agua y al saneamiento
- Género y autoestima
- Costos de los módulos
- Operación, mantenimiento y administración de los servicios

- La capacitación debe arrojar resultados que ellas puedan aplicar inmediatamente dentro del proyecto, por ejemplo para la administración y mantenimiento de los módulos, la capacitación se orientará al desarrollo de un diagnóstico y propuestas de acción, creando un espacio para discutir los problemas y llegar a formas específicas para cubrir los gastos de mantenimiento y operación.

7.5 Sobre la dimensión de género

Las instituciones que intervienen en la ejecución de un proyecto, deben compartir sensibilidad respecto a la problemática diferente de hombres y mujeres en el campo de los servicios sanitarios, de comedores y locales comunales de zonas sub urbanas

En base a la experiencia adquirida se ha elaborado una lista de verificación, que permite identificar hasta que punto un proyecto es sensible al enfoque de género, en el caso de proyectos de infraestructura sanitaria

El tratamiento de la dimensión de género en las organizaciones populares, debe cubrir además de aspectos conceptuales, el abordaje de problemas urgentes referidos a aspectos técnicos y de infraestructura. El caso de los comedores populares, a demostrado ser una herramienta importante para el desarrollo de propuestas técnicas desde una perspectiva de género, sobre todo en la aplicación práctica para mejorar las condiciones de trabajo de las mujeres, que

influyen en su posición y capacidad de liderazgo en la gestión local

7.6 Evaluación y monitoreo

Es importante entender que tanto la población como la institución ejecutora, elaboran sus propios criterios para el monitoreo, mientras que para la institución el seguimiento y monitoreo se hace como una forma de validar diseños, costos en el aspecto de infraestructura, funcionalidad y eficiencia en gestión, en cambio para el caso de las organizaciones de comedores este monitoreo está referido a aspectos de mantenimiento y conservación, su objetivo es seguir brindando un servicio en condiciones optimas de uso

7.7 Replicabilidad

Consideramos que los diseños elaborados tienen la suficiente flexibilidad para adecuarse a distintas realidades, ya que combinan sistemas convencionales y no convencionales de agua y disposición de excretas, adaptados a las características, posibilidades y costumbres de la población. Es importante considerar que el objetivo final, fue dotar a la población de higiene y agua en condiciones seguras, con una inversión que tiende a reducirse conforme la experiencia se masifique

La utilización de tecnologías adaptables que faciliten y mejoren las condiciones de trabajo de las mujeres, tienen impacto en la disminución de sus jornadas de trabajo (alrededor del 25%) menor demanda de esfuerzo físico y conservación del medio ambiente

La sostenibilidad de estos proyectos pasa por consolidar una estrategia concertada de intervención, institucionalizando convenios entre las representantes de las organizaciones de base, los gobiernos locales, organismos descentralizados del gobierno central, y organismos privados interesados en el desarrollo local

La gestión comunitaria en saneamiento y medio ambiente, desarrolla habilidades y capacidades de los pobladores en especial de las mujeres para concertar y negociar los proyectos relacionados con sus necesidades prácticas y estratégicas, ayudando a consolidar su liderazgo, identidad y autoestima como actores sociales

Finalmente, también se realiza una movilización de Recursos y Tecnologías, que tienen un impacto directo en la ampliación de la cobertura de los proyectos, como en la optimización de sus componentes, en especial donde el recurso agua es insuficiente.

Bibliografía

- 1 Alfaro, R.M (1986) Los retos actuales de la Educación Popular en Movimiento social y educación popular en el Perú. Lima. Cuadernos Celats
- 2 Estatutos de la Central de Comedores Autogestionarios de Ate-Vitarte Lima-1995
- 3 Comisión Habitat, sub-comisión de servicios (1994), Servicios de limpieza pública agua y desagüe en el Perú Documento presentado en el Seminario Metropolitano Los asentamientos humanos y el urbanismo del siglo XXI – Lima. Noviembre 1994 Habitat International Coalition.
- 4 Díaz Albertini (1994) Pobreza, cultura organizativa y saneamiento ambiental, el caso Lima Lima CIPUR Centro de Investigaciones y Proyectos Urbanos y Regionales.
5. Espejo N Pol van der I (1993), Mejor cuando es de a dos, guía de campo para incluir el género en proyectos de agua potable y saneamiento The Hague, The Netherlands IRC International Water and sanitation Centre
- 6 Espejo N Et al (1994) Aprendiendo de la experiencia del Programa de abastecimiento de agua para barrios marginales de Tegucigalpa, Honduras Informe Final The Hague, The Netherlands IRC International Water and sanitation Centre.
7. Centro IDEAS Programa Urbano (1994), Ate Vitarte en Cifras 1994.
- 8 Centro IDEAS. Programa Urbano (1995) Diagnóstico de necesidades de obras en Ate-Vitarte, documento interno de trabajo
9. Centro IDEAS 1996 Proyecto Gestión Urbana Local y Mejoramiento del Servicio de Agua y Saneamiento en Lima - Ate Vitarte (Documento de Evaluación Externa).
10. Centro IDEAS Programa Urbano 1996 “Diagnóstico de Ate-Vitarte”, documento interno de trabajo
- 11 INEI (1993) X Censo sobre población Lima Instituto nacional de estadística
- 12 IPADEL – IHS, Ciudades para la vida, experiencias exitosas y propuestas para la acción
- 13 IRC (1993) La Mujer, el Agua y el Saneamiento. Un enfoque sensible al género. The Hague The Netherlands. IRC International Water and sanitation Centre.
14. Centro IDEAS - IRC 1995. Conclusiones del Taller gestión comunitaria en servicios sanitarios
- 15 López Díaz J C. 1994. Informe interno sobre saneamiento básico en comedores de Ate-Vitarte Lima
- 16 Sara Lafosse V 1988. Los Comedores Comunales. La mujer frente a la crisis.

17. Manual de capacitación de instructores para el desarrollo CEDPA, 1995
18. Unidad territorial Este de Salud de Lima Metropolitana Informe estadístico de atención. Ministerio de Salud, 1996
19. Vargas V (1986) Movimiento Social de las Mujeres. En Movimiento social y educación popular en el Perú Lima Cuadernos Celats.
20. Villavicencio M. (1990) Impacto de los comedores en las mujeres. En Mujeres y comedores Populares Galería Nuñez Lima SEPADE Servicios para el desarrollo.
21. SEDAPAL 1995
22. Fernández De la Gala, Juan (1994) Diagnóstico de Organizaciones Poblacionales de Ate Vitarte – Lima Centro IDEAS

Anexos



CUADRO 1
Viviendas por tipo de abastecimiento de agua en Ate – Vitarte

	Total de Viviendas	Conexión domiciliaria en casa o edificio	Pilón	Pozo Artesianos	Camión Cisterna, Río, acequias
Total	50,067	26,519	6,29	3,159	14,093
%	100	53	12.6	6.3	28.1

IDEAS 1994

CUADRO 2
Prácticas de disposición de excretas en Ate - Vitarte

	Total de Viviendas	Red Pública	Pozo Ciego	Sobre Acequia o Canal	Río y Campo Abierto
Total	50,067	26,519	6,29	3,159	14,093
%	100	53	12.6	6.3	28.1

IDEAS 1994

CUADRO 3
Organizaciones de Apoyo Alimentario en Ate - Vitarte

Nº	Tipo de Organizaciones
87	Clubes de Madres
115	Comedores Populares Autogestionarios
741	Comité Vaso de Leche
13	Comedores infantiles
4	Comedores parroquiales

CUADRO 4
Problemática del abastecimiento de agua en comedores populares

Sistemas de Abastecimiento Existente	Problemas
PILON	Mujeres y niños acarrear agua al menos 250 lts/día Distancia del acarreo: 200 a 300 mtrs. Hora de inicio del acarreo: a las 4 a.m. Area del Pilón: contaminada. Desperdicio de agua durante el acarreo de agua del pilón al comedor. Los tanques de almacenamiento ubicados delante de los comedores, están oxidados, tienen rajaduras, están destapados y mal mantenidos.
CAMION CISTERNA	Agua abastecida de dudosa calidad Sólo se distribuye en las partes bajas de los cerros y a ciertos puntos de venta Siempre se acarrea agua, especialmente cuando se vive en ladera Distancia del acarreo: 200mtrs. El servicio es informal: sin horario, sin rutas definidas, sin control de calidad ni de precios Desperdicio de agua en el acarreo Los tanques de almacenamiento ubicados delante de los comedores, están oxidados, tienen rajaduras, están destapados y mal mantenidos.
CONEXION DOMICILIARIA	No hay continuidad en el abastecimiento. De 11a m. a 2p.m. no llega agua, justo las horas de mayor trabajo y de lavado de ollas.

CUADRO 5
Criterios Sociales para la Selección de Comedores

Areas	Criterios
ORGANIZACION	Existencia de una junta directiva activa Período de trabajo de la junta directiva en el año Número de miembros activos en la junta directiva del comedor Frecuencia de asambleas y participación de socias
SERVICIOS	Número de días de funcionamiento por semana Número de raciones preparadas Rotaciones de turnos de cocina Número de socias permanentes Servicios brindados: Vaso de Leche, comedor infantil, botiquín popular, local para capacitación.
PARTICIPACION	Asistencia a asambleas distritales Participación en comisiones de trabajo organizados por CCA Puntualidad en el pago de sus cuotas mensuales a la CCA.

CUADRO 6
Evaluación de los Comedores Populares Autogestionarios en Base a Criterios Sociales

Nombre de Comedores Visitados	Criterios de Evaluación			Puntaje Total	Seleccionados
	Organización	Servicios	Participación		
	Renovación de los cargos, continuidad en la atención responsabilidad, trabajos comunales (sobre 20)	Número de servicios y usos	En asambleas zonales, comisiones, talleres de capacitación (sobre 20)		
Jaime Zubiate	18	3	20	41	3°
Virgen del Carmen	12	1	10	23	
Virgen de las Mercedes	15	2	20	37	6°
San Andrés	18	1	15	34	
Santa Rosa	15	1	05	21	
Gabriela Mistral	20	2	20	42	1°
Sagrada Familia	20	2	20	42	2°
César Vallejo	15	2	15	32	12°
Progreso	20	2	18	40	5°
Monterrey	15	2	18	35	9°
Paraíso	18	3	20	41	4°
Los Claveles	20	2	15	37	7°
Hijos de Apurimac	17	2	15	34	10°
Buenos Amigos	20	2	15	37	8°
Huaychao	17	2	15	34	11°

CUADRO 7
Programa de Intervenciones 1995

Nombre	Tipo de propiedad del local			Conexión a las redes de abastecimiento de agua		Situac. de la Construcción	Existencia de Planos Definitivos	Identificación de Lugares donde se Instalarán los servicios
	Comedor	Comunal	Particular	Agua	Desagüe			
Las Viñas	X					Temporal	NO	NO
Villa Leticia			X			Temporal	NO	NO
Horacio Zeballos	X					Tempora	SI	SI
Virgen de las Mercedes	X			X	Sólo lavadero	Definitiva	SI	SI
Inmaculada			X	X	X	Semi temporal	SI	SI
Virgen de Fátima	X					Semi Tempora	SI	SI
San Andrés		X		X	X	Definitiva	SI	SI
Santa Rosa de Lima		X				Tempora	NO	NO
Gabriela Mistral		X		X	X	Definitiva	SI	SI
Sagrada Familia	X	X	X	X	X	Definitiva	SI	SI
César Vallejo		X				Definitiva	SI	NO
Santa Rosa			X	X	X	Definitiva	SI	SI
Santa Teresa			X	X	X	Definitiva	SI	SI

CUADRO 8
Esquema Semanal para el Comedor

Semana	Lun	Mar	Mier	Jue	Vie	Sab	Dom
1. Lavaderos de Cocina - El lavadero está limpio - Está en buenas condiciones (no hay daños visibles) - La llave cierra bien (no gotea) - Desagüe funcionando (no hay obstrucciones) - La trampa está en buen estado - Recipiente de basura-tapado y limpio por fuera - Utensilios limpios y en orden							
2. Ducha - La ducha está limpia (piso/pared) - Está en buenas condiciones (no hay daños visibles) - La ducha cierra bien (no gotea) - Desagüe funcionando (no hay obstrucciones)							
3. Lavamanos - El lavamanos está limpio (sin sarro) - Está en buenas condiciones (no hay daños visibles) - La llave cierra bien (no gotea) - Desagüe funcionando (no hay obstrucciones)							
4. Urinario - El inodoro está limpio (sin sarro/sin bichos) - Está en buenas condiciones (no hay daños visibles) - La llave cierra bien (no gotea) - Desagüe funcionando (no hay obstrucciones) - Buena conexión del inodoro (no corre agua al piso) - Tiene olor fresco (no hay mal olor) - Condiciones higiénicas buenas (no hay moscas/cucarachas) - La malla del tubo de ventilación está bien							
5. Tanque de Agua - Está bien cerrada (no gotea) - Los accesorios están en buen estado - Agua es clorada							
Acciones a tomar con fecha y responsable:							

INFORMACION ADICIONAL DIARIA

Semana	Lun	Mar	Mier	Jue	Vie	Sab	Dom
<ul style="list-style-type: none"> - Hubo corte de luz más de tres horas - Hubo corte de agua más de tres horas - Hubo corte de agua todo el día - Han buscado agua de otra fuente - Cuántas personas han utilizado el water - Cuántas personas han utilizado la ducha - Cuántos han sido los ingresos Se limpió: <ul style="list-style-type: none"> - el lavadero - el water/la taza - el lavamanos - la ducha - el urinario 							
Compras de operación y mantenimiento durante la semana							

CUADRO 9
Módulos Sanitarios en Comedores Populares y Locales Comunes Estimación de Costos

LOCALES COMUNALES (LC) COMEDORES POPULARES (CP)		COCINA Y SERVICIOS HIGIENICOS	ABASTECIMIENTO DE AGUA	DESAGÜE	PRESUPUESTO	
					SOLES	US\$(*)
1 LOS CLAVELES	CP/Casa	- Lavaollas/lavaplatos y electrobomba	- Cisterna enterrada, tanque elevado	- Módulo conectado a la red de desagüe	4,996 96	2,120
2 GABRIELA MISTRAL	CP/LC	- Lavaollas/lavatorno/inodoro/urinario	- tanque elevado	- módulo conectado a la red de desagüe	6,106 68	2,600
3 VIRGEN DE LAS MERCEDES	CP/LC	- Lavaollas, servicios higiénicos diferenciados SH inodoro,lavatorio, unnario SM inodoro, lavatorno, ducha	- tanque elevado	- módulo conectado a la red de desagüe	13,157 00	5,755
4 SAGRADA FAMILIA	CP/LC	- Lavaollas, servicios higiénicos comunes con inodoro, lavatorio, urinano, ducha	- tanque elevado	- módulo conectado a la red de desagüe	8,358 00	3,545
5 PROGRESO	CP/Casa	- Lavaollas y lavaplatos, inodoro, lavatorio, unnano	- tanque elevado	- módulo conectado a la red de desagüe	4,460 00	1,900
6 PARAISO	CP/Casa	- Lavaollas, servicios higiénicos diferenciados SH lavatorio, inodoro, unnano SM lavatorio, inodoro, ducha	- tanque elevado	- módulo conectado a la red de desagüe	1,808 94	770
7 HUAYCHAO	LC	- lavatorno, inodoro, unnano	- tanque elevado	- tanque séptico y pozo de percolación	3,820 47	1,620
8 JAIME ZUBIETA	CP/LC	- Lavaollas, servicios higiénicos con lavatorno, inodoro, unnano, ducha	- sistema de agua conectado al pilón cercano	- tanque séptico y pozo o área de percolación, trampa de grasa	13,560 40	5,746
9 BUENOS AMIGOS	LC	- lavatorno, inodoro, unnario cercano	- sistema de agua conectado al pilón	- módulo conectado a la red de desagüe	6,852 90	2,905
10 HIJOS DE APURIMAC	LC	- lavatorno, inodoro, unnano cisterna a un tanque cisterna o cisterna enterrada	- captación directa desde el camión percolación	- tanque séptico y pozo o área de	6,878 66	2,920
11 MONTERREY	CP/LC	- Lavaollas	- captación directa desde el camión cisterna a un tanque cisterna o cisterna enterrada	- pozo de percolación y trampa de grasa	3,440 49	1,460
12 CESAR VALLEJO	CP	- Lavaollas	- sistema de agua conectado al pilón cercano	- pozo de percolación y trampa de grasa	4,872 00	2,064

Tipo de cambio dólares S/ 2 36

CUADRO 10

Evaluando la sensibilidad del género de los proyectos de módulos sanitarios

A) ACCESO Y CALIDAD DEL SERVICIO EN COMEDORES POPULARES Y LOCALES COMUNALES

Abastecimiento de agua (asumiendo que la fuente de agua abastece de suficiente cantidad)

- se ha hecho un diagnóstico o se conoce las costumbres de almacenamiento?
- diseño y tecnología de almacenamiento son apropiadas para las costumbres, intereses y el trabajo a realizar en CP/LC?
- sistema de almacenamiento de agua, genera carga extras de trabajo?
- sistema almacena suficiente cantidad de agua y no en exceso de tal manera que el agua almacenada no pierdefrescura y sabor importante para cocinar
- almacenamiento permite tener agua en las horas y en los períodos de tiempo que se necesita para el trabajo

Instalaciones sanitarias en la cocina (lavaollas, lavaplatos)

- se ha hecho un diagnóstico o se conoce las costumbres de lavado de platos y lavado de ollas?
- las instalaciones sanitarias responden a los intereses, costumbres y expectativas de las mujeres?
- su diseño es apropiado a las características del trabajo?
- como se facilita el trabajo con el uso de las instalaciones
- significan de alguna manera ahorro de tiempo?
- son más higiénicos?
- hay drenajes apropiados, de tal manera que no se hacen charcos en el piso?

Servicio higiénico en los baños

- se ha hecho un diagnóstico o se conoce las costumbres higiénicas de hombres y mujeres?
- los servicios responden a los intereses y expectativas de las mujeres y los hombres?
- su diseño es apropiado para las costumbres de las mujeres y los hombres adultos y niños?
- es privado y confortable para las mujeres?
- ahorra tiempo?
- Es fácil de limpiar?
- los servicios mejoran la higiene, la belleza y la salud de las mujeres?

B) CONTROL DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS

Operación y limpieza

- existe un comité para la operación y la limpieza de los servicios?
- se ha organizado y dedicado tiempo al trabajo de operar y limpiar?
- se ha capacitado a las mujeres en como organizarse para este trabajo?
- se tienen las herramientas necesarias para la operación y la limpieza?

Reparación y Mantenimiento

- existe un comité para las reparaciones y el mantenimiento de los servicios?
- se ha organizado y dedicado tiempo para el trabajo de, mantenimiento?
- se ha capacitado a las mujeres en como organizarse para este trabajo?
- se tienen las herramientas para las reparaciones y el mantenimiento?
- se han reforzado las habilidades técnicas de las mujeres en la operación y el mantenimiento?

Tarifas y cobranzas

- se han establecido tarifas para la operación y el mantenimiento de los servicios?
- las tarifas establecidas cubren tanto la operación y limpieza como las reparaciones y el mantenimiento?
- se ha capacitado a las mujeres para el establecimiento de tarifas y su cobranza?
- existe un comité especial para las cobranzas en los servicios higiénicos

Siglas

ICCO	Organización Intereclesiástica para cooperación al desarrollo
IRC	International Water and Sanitation Centre
Centro IDEAS	Centro de Investigación, Documentación, Educación, Asesoría y Servicios.
CCA	Central de Comedores Autogestionarios
OMS	Organización Mundial de la Salud
ONG	Organismo No Gubernamental
SEDAPAL	Empresa Estatal de Servicios de Agua Potable y Alcantarillado
ININVI	Instituto Nacional de Investigación y Normalización de la Vivienda
MINSA	Ministerio de Salud

Se terminó de imprimir en los talleres de
EDIAS S.A. Industria Gráfica
Mello Franco 569-563 "B" Jesús María
Noviembre de 1997
Lima -Perú

