

COCINAS MEJORADAS PREFABRICADAS:

INNOVACIÓN QUE PROMUEVE LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y LA ECONOMÍA CIRCULAR

Por: **ARQ. JORGE ORIHUELA A.** | jorihuela@motiva.com.pe
ING. PABLO ORIHUELA A. – **MOTIVA S.A.** | porihuela@motiva.com.pe

En el mundo empresarial abundan tratados, normas y modelos de gestión que promueven buenas prácticas corporativas. Sin embargo, la mayoría se enfocan en la relación interna de la empresa o en la atención a sus clientes. Surge entonces una pregunta clave: ¿qué ocurre con quienes no son clientes, pero forman parte del entorno social donde nuestras organizaciones operan?

En 2015, las Naciones Unidas presentaron los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), una agenda global para erradicar la pobreza, proteger el planeta y promover el bienestar universal. Estos objetivos —que podríamos entender como buenas prácticas universales— invitan a gobiernos, ciudadanía y empresas a tomar acciones concretas. No basta con cumplir normas internas: hoy la gestión empresarial incluye también el compromiso con la comunidad.

Inspirados en esta visión y reconociendo nuestras formas ancestrales de trabajo cooperativo como fueron la Minka y el Ayni, decidimos actuar desde el sector que conocemos y nos desempeñamos: la construcción.

UNA COCINA Y UNA COMUNIDAD

Identificamos una necesidad urgente en nuestro país: la alimentación. Las Ollas Comunes, que son organizaciones comunitarias, lideradas principalmente por mujeres, preparan alimentos a diario para miles de familias vulnerables. Sin embargo, muchas cocinan con leña, ya sea como único combustible o alternándola con cocinas a gas, debido a los costos elevados. Esto conlleva riesgos evidentes (Figura 1): humo nocivo, mayor probabilidad de quemaduras y posturas inadecuadas que afectan la salud de quienes cocinan.



Figura 1. Formas en que comúnmente se cocina en las Ollas Comunes

Exploramos entonces las cocinas mejoradas a leña, ampliamente estudiadas en el Perú y el mundo, como alternativa más eficiente y segura. Estas cocinas canalizan el calor, reducen emisiones y optimizan el uso de energía.

En MOTIVA S.A. decidimos dar un paso más: crear una cocina mejorada prefabricada, diseñada en 7 piezas de concreto armado (Figura 2). La propuesta incorpora materiales que generalmente se desechan en obra:

- Concreto excedente del bombeo y limpieza de tuberías
- Retazos de acero resultantes del proceso constructivo

Fabricamos los encofrados, desarrollamos un prototipo y lo instalamos en una Olla Común ubicada en un asentamiento humano en Villa María del Triunfo. Validamos su desempeño y difundimos el diseño de forma abierta en redes sociales, incluyendo planos y recomendaciones de fabricación, invitando a otras empresas a replicarlo.



Figura 2. Encofrados para las cocinas y ensamblaje en el sitio por las propias madres

Hoy, 14 empresas se han sumado voluntariamente, instalando cocinas en 36 Ollas Comunes (Figura 3 y 4) que en conjunto sirven 2,761 raciones diarias. A la fecha, el proyecto ha permitido reutilizar 16 toneladas de concreto armado que hubiesen terminado como residuo de obra.



Figura 3. Empresas que se han sumado al proyecto



Figura 4. Ollas comunes atendidas con las cocinas prefabricadas

BENEFICIOS DE LAS COCINAS MEJORADAS

La evidencia técnica y científica relacionada con estas cocinas es consistente:

• **Eficiencia energética**

Las cocinas mejoradas (con cámara de combustión y chimenea) alcanzan 20%–35% de eficiencia térmica, frente al 8%–12% de los fogones tradicionales. Lo que se traduce en ahorros de leña del 30% al 50%.

• **Mayor productividad y menor esfuerzo físico**

Gracias a la transferencia eficiente de calor, los tiempos de cocción se reducen entre 20% y 40%, permitiendo producir más raciones en menos tiempo.

• **Impacto en salud y ambiente**

El uso eficiente del combustible y la incorporación de la chimenea reduce la emisión de humo y partículas dentro del espacio de cocina. Estudios académicos reportan reducciones de hasta 60% en PM2.5 y CO, con lo que cada cocina puede evitar entre 1 y 3 toneladas de CO₂ equivalente al año.

Estos beneficios se traducen en un cambio real para las familias (Figura 5). La Olla Común “Hijos de Profam”, en Ventanilla, lo resume así:

“Con esta cocina es más rápido y ahorramos leña. Con un saco cocinamos todas las menestras. Nosotras al mes gastábamos seis balones de gas y con la cocina ahora solo gastamos tres.”

— Sra. Nelly Rojas, Olla Común “Hijos de Profam”, AA.HH. Santa Rosa de Profam – Ventanilla

En Villa María del Triunfo, el impacto también se percibe en la ergonomía y la dignidad del espacio:

“Ahora sacamos dos ollas al mismo tiempo. La comida sale rápido y ya no nos quema el calor. En una hora sacamos el guiso y el arroz, y ya no respiramos el humo; antes teníamos que ponernos tapones en la nariz.”

— Sra. Yannet Trejos, Olla Común “Comité 7”, AA.HH. El Paraíso – Villa María del Triunfo



Figura 5. Beneficios de la cocina mejorada prefabricada

DE UNA SOLUCIÓN TÉCNICA A UNA INCUBADORA DE BUENAS PRÁCTICAS

Lo que nació como un ejercicio técnico se convirtió en una incubadora de buenas prácticas empresariales:

- **Responsabilidad Social Empresarial:** contribución activa y voluntaria de las empresas a la mejora social, económica y ambiental, buscando ir más allá de las obligaciones legales.
- **Valor Compartido:** generación simultánea de valor social y económico, beneficiando tanto a empresas como a comunidades.
- **Economía Circular:** reintroducción de residuos al ciclo productivo y reducción de desechos en obra.
- **Prefabricación liviana:** componentes modulares para transporte e instalación eficiente en campo.
- **Innovación Abierta:** diseño compartido libremente para su adopción por otras empresas.
- **Trabajo Colaborativo:** proceso donde un grupo de personas con diversas habilidades y conocimientos unen esfuerzos para lograr un objetivo común, compartiendo ideas, responsabilidades y creatividad.

CONCLUSIONES

Lo que parecía una intervención puntual se convirtió en un motor de transformación empresarial y social. El proyecto se alinea con el ODS 17 (Alianzas para lograr los Objetivos) y contribuye al ODS 1 (Lucha contra la pobreza) y ODS 12 (Producción y consumo responsables).

Una cocina prefabricada puede parecer un gesto sencillo, pero no lo es. Es una herramienta que alimenta hoy a cientos de familias, dignifica el acto de cocinar y transforma residuos en bienestar comunitario. Nos recuerda que la innovación social no es solo resultado: es el proceso compartido que despierta lo mejor de nuestra industria.

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a las 14 empresas constructoras que se han sumado al proyecto y, en especial, a PERI PERÚ, cuyo apoyo ha sido determinante al donar encofrados para las empresas constructoras que los requirieran. ■