

07

**Diseño industrial y
ollas comunitarias:
construyendo un mejor
futuro mediante el
diseño social**

<https://doi.org/10.53972/RAD.etrads.2021.2.43>

Valeria Guazá Lasso

Introducción

El presente proyecto surge del trabajo de estudiantes de Diseño Industrial de la Universidad Autónoma de Occidente y se enmarca en una propuesta más general que busca apoyar las ollas comunitarias en la ciudad de Cali. Esta experiencia específica tuvo lugar en el barrio Omar Torrijos de la comuna 13 en Cali. El proceso de intervención y diseño se hizo de la mano de la Fundación Aprender, crear y crecer dirigida por la lideresa comunitaria Ingrid Campas Mina comprometida a prestar su tiempo y dedicación en pro de la comunidad.

El barrio Omar Torrijos se caracteriza por los problemas de pobreza y conflictividad social que vienen de la mano de la misma. En ese sentido, la mayoría de las necesidades básicas de los pobladores del territorio están insatisfechas, entre ellas la alimentación. De ahí surge la iniciativa de la lideresa Ingrid Campas de gestionar un comedor

comunitario, el cual está dirigido a niños entre los tres y los catorce años y a madres cabeza de familia. La idea de la olla surge a raíz de la pandemia y tiene como fin poder garantizar un plato de comida a toda la gente del barrio. Sin embargo, no se puede olvidar que la olla también cumple una función social. En otras palabras, no se trata de la alimentación únicamente sino del trabajo colectivo que implica gestionar la olla. Entre los vecinos recolectan los ingredientes para poder cocinar, es un trabajo que depende de la solidaridad de todos.

Valeria Guazá Lasso

Diseño industrial y ollas comunitarias: construyendo un mejor futuro mediante el diseño social

Descripción del problema

La falta de seguridad alimentaria es uno de los problemas que predominan en los países del Sur Global, entre ellos, Colombia. Según el periódico el Portafolio:

Hoy son 2,4 millones los hogares que ingieren menos de tres porciones diarias de alimento, 2,2 millones de familias en el país comen dos veces al día, 179.174 hogares se alimentan solo una vez y 23.701 hogares a veces no tienen un plato diario (Portafolio, 2021, parr.2).

Estas cifras no distan de la situación de muchas familias que habitan el barrio Omar Torrijos. Aunque la olla comunitaria no pueda solucionar un problema de naturaleza estructural, puede ayudar a menguarlo en los territorios concretos en los que se hacen este tipo de acciones. En Torrijos, la olla se hace los días sábado. La lideresa comunitaria Ingrid Campas Mina en compañía de una auxiliar de cocina que ella contrata preparan los alimentos con leña, porque el gas natural le resulta demasiado costoso para cocinar grandes cantidades de comida. La gestión de la olla padece de un déficit de utensilios para llevarla a cabo. Entre los objetos ausentes y más importantes para la olla está la base para montar la misma. El problema reside en que con la reducción de presupuesto no hay dinero para comprar una base. En consecuencia, como una solución la olla para cocinar se monta sobre una base para macetas pequeña de hierro. Sin embargo, hace poco, debido al calor de la madera encendida, se le partió una de las patas. Para sostener la base, la gente le puso dos ladrillos que nivelan la altura con las otras dos patas restantes. A pesar del arreglo rudimentario, la estructura resulta bastante pequeña y desproporcionada en comparación con la olla donde se hacen los alimentos que es más o menos el triple de grande que el diámetro de la base en tamaño. Dicha situación, genera un posible riesgo para las personas que cocinan, ya que se puede caer la olla y quemarlas.

Resultados del proyecto

El proceso de diseño se hizo en tres fases. La primera fase fue la escucha. El equipo fue al territorio, participó de varias ollas e interactuó con la gente con el fin de entender más a profundidad las problemáticas del sector que giran en torno a la olla y su gestión. Todas las visitas que tuvieron lugar a lo largo de esta fase se convirtieron en información para el desarrollo de la segunda fase: análisis y síntesis. Como su nombre lo indica en dicha fase se hizo una revisión sistemática de la información y se organizó por medio de diferentes herramientas como mapas mentales, cuadro de actores,

árbol de problemas, entre otros. A partir de dichas herramientas se construyó el objetivo de mejorar el proceso de elaboración de los alimentos en la olla comunitaria. De ahí el equipo creó posibles soluciones a los problemas de mayor urgencia. Entre los más importantes se encontró el problema de la base para la olla.

La fase número tres del proceso es denominada como ideación, la cual consiste en concretar las propuestas del diseño, sus materiales, ergonomía y construir el prototipo. Para ello, el equipo definió la pregunta problema: ¿Cómo se puede diseñar una base que genere mayor comodidad a la hora de preparar los alimentos en la olla comunitaria? Del árbol de problemas surgieron dos conceptos, el concepto técnico y el concepto de diseño. En cuanto al primero se definió que debía predominar la seguridad, ergonomía y versatilidad de la base. Con relación al segundo concepto, se definió bajo el lema de: *Cocina en las calles que se siente como en casa.*

Para idear una posible solución a nuestra pregunta problematizadora: ¿Cómo podríamos diseñar una base para mayor comodidad a la hora de preparar los alimentos? utilizamos un método de ideación llamado Co-diseño definido como: “La práctica del co-diseño permite al usuario participar en todo el proceso de desarrollo de un proyecto de diseño a través de una interacción directa con el equipo de diseño”². De esta forma se incita al usuario o en este contexto a la lideresa comunitaria a participar activamente en el proceso de diseño aportando sus experiencias y distintos puntos de vista a las ideas de los diseñadores para así resolver la problemática de forma conjunta. Se realizaron un total de cuatro ideaciones obteniendo distintas ideas para el diseño final del reto divididas en: capacidad, apariencia, formas, materiales y funciones.

La estructura de la base de la olla se llamó VEA. Este cuenta con un sistema de altura graduable para posicionar diferentes ollas y brindar mayor comodidad a quien cocina. Asimismo, tiene espacios delimitados para poner la leña y donde debe caer la ceniza, una mesa plegable para colocar los utensilios de cocina y

Valeria Guazá Lasso

275

Diseño industrial y ollas comunitarias: construyendo un mejor futuro mediante el diseño social

servir los almuerzos con su respectivo seguro con el fin de evitar accidentes. Por último, un sistema de ruedas con seguro para facilitar el transporte de la base dentro y fuera de la fundación.

En el análisis semiótico de la tricotomía de Pierce el ícono de VEA la olla se encuentra en los materiales, las formas y los colores de los mismos. La base es a base de guadua y láminas de metal y en sus colores predomina el plateado y las tonalidades de marrón, piel, rojo; las formas predominan los cuadrados y los rectángulos. El símbolo se encuentra en la representación de la cultura afrocolombiana, representaciones morfológicas de versatilidad, seguridad, y comodidad. En suma, VEA la olla comunitaria se convierte en un objeto representativo de la fundación y el índice, parte de la comunidad y la fundación, objeto que permite prestar un servicio de alimentación a la gente.

Los estilemas y gestaltemas del objeto se analizaron estéticamente en conjunto con el contexto. Interpretación estética de los gestaltemas: Al usar las calles como espacios recreativos hace que haya más unidad entre la comunidad. El elemento que logra representar esto es el cartel de una olla que reposa en las manos. Para la interpretación estética de los estilemas se debe partir de la guadua y la madera que representan la recursividad que tiene esta comunidad cuando llevan a cabo sus actividades.

Conclusiones

Para el equipo de trabajo esta experiencia fue distinta a otras, ya que por primera vez los estudiantes hicieron el proceso completo de definición e identificación de un problema hasta su solución y culminación. En otras ocasiones, el equipo había tenido que hacer el proceso creativo, pero con una problemática y situación hipotéticas previamente definidas por el profesor. Asimismo, a diferencia de otras ramas del Diseño, el Diseño Social implica enfrentarse a un escenario poco usual, en el que el presupuesto es bajo y las necesidades no parten de una empresa productora

sino de una comunidad que carece de unas condiciones mínimas de subsistencia. Por esto mismo, el trabajo puede llegar a ser mucho más difícil, ya que la gente también tiene otras agendas y tiempos, lo que obliga al diseñador a acomodarse a los tiempos y las formas de trabajo de la gente. A título personal como diseñadora e investigadora, lo más gratificante del trabajo comunitario fue ver personas tan llenas de vida que entregan todo por su comunidad y luchan por sus derechos. Como dice la misma Ingrid Campas, ella solo está devolviendo algo que siempre ha recibido de su propia comunidad: un lugar lleno de amor y solidaridad.

En síntesis, diseñar para la comunidad es un proceso que debe mirarse desde varios puntos de vista para idear una solución de diseño que realmente impacte en la forma en que se constituyen las dinámicas alrededor de este objeto. Este espacio enseñó al equipo cómo debía ser el proceso de enlace y co-diseño con la comunidad, las bases necesarias para identificar y resolver problemas del contexto, el cual debe tener siempre a la persona como el eje principal de la experiencia y el proceso;

Referencias bibliográficas

Portafolio, (2021, marzo 25). 2,4 millones de hogares ya no comen tres veces al día. *Portafolio*. Recuperado de: <https://www.portafolio.co/economia/dane-2-4-millones-de-hogares-ya-no-comen-tres-veces-al-dia-en-colombia-550416>