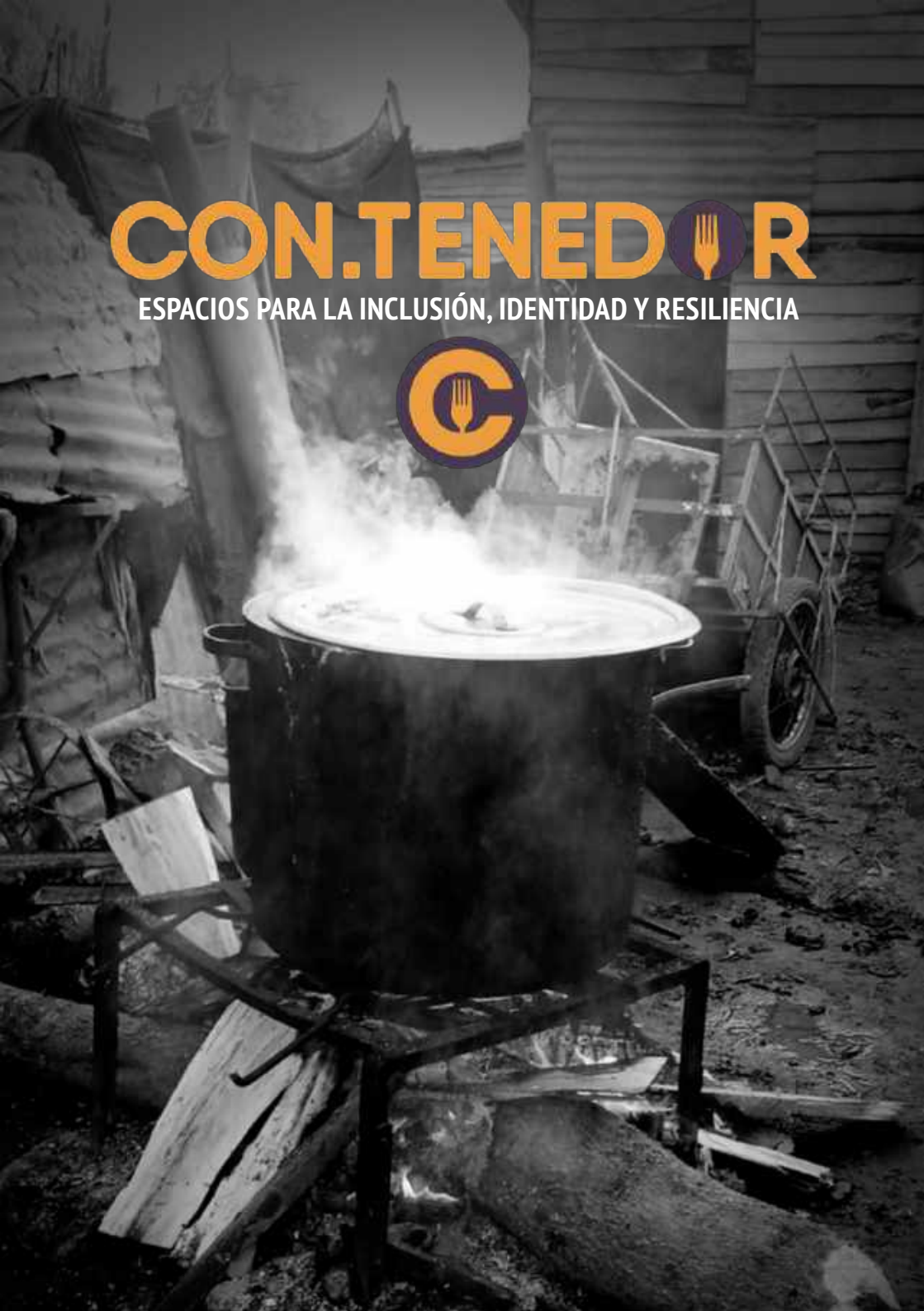


CON.TENEDOR

ESPACIOS PARA LA INCLUSIÓN, IDENTIDAD Y RESILIENCIA





CONTENIDO

PRÓLOGO	4
CAPÍTULO 1: Presentación y marco del proyecto	6
1.1 Apoyos conceptuales:	8
Sobre el co-diseño	10
Sobre las micro arquitecturas	12
1.2 Protocolo del proyecto:	18
Objetivo	20
Línea metodológica de desarrollo del proyecto	22
Fases del proyecto	24
Actores	26
Herramientas metodológicas	27
Cronograma	28
CAPÍTULO 2: Con.tenedor. Proceso de diseño	30
Coyuntura	34
Emplazamiento	36
2.1 Fase uno: Diagnóstico	44
2.2 Fase dos: Co-diseño	74
2.3 Fase tres: Prototipo	106
CAPÍTULO 3: Reflexiones y galería de imágenes	148
Inclusión social, solidaridad y resiliencia	152
El valor de los equipamientos comunitarios	154
La importancia del co-diseño	155
La versatilidad del dispositivo con.tenedor	156
Agradecimientos	158



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



CSIC
SISTEMA NACIONAL DE INFORMACIÓN
CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA

TECHO

PRÓLOGO

Este documento presenta el paso a paso desarrollado en el marco del proyecto de investigación titulado **con.tenedor: espacios para la inclusión, identidad y resiliencia**, el cual tiene como objetivo principal definir un prototipo espacial autosustentable del tipo microarquitectura, que contribuya a mejorar el desarrollo de actividades comunitarias demandadas por las organizaciones barriales que actualmente lideran ollas y merenderos populares en Montevideo, Uruguay. Se centra en el estudio de caso: **red de ollas y merenderos del barrio Casavalle**. Las diferentes etapas del proyecto: diagnóstico, diseño, construcción y estructura de gestión se realizan de forma colaborativa, a través de herramientas metodológicas asociadas al diseño participativo. Se concreta como un espacio flexible y auto

sustentable; escalable a otros entornos con demandas similares. Se entiende que el éxito y sostenibilidad del dispositivo se logra en la medida que los usuarios finales y otros agentes interesados se involucran en el desarrollo integral del proyecto. Por lo que a través del proceso participativo se fortalecen aspectos como la apropiación y la identidad con el colectivo social y el espacio.

Con.tenedor es un **Proyecto de investigación de carácter experimental, participativo y proyectual** que surge en el marco del llamado a proyectos orientados a la inclusión social de la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) de la Universidad de la república (Montevideo, Uruguay).



Img 1. Registro taller I. Fuente: Archivo del proyecto.

00

|||||

01

|||||

02

PRESENTACIÓN Y MARCO DEL PROYECTO







1.1 Apoyos conceptuales

SOBRE EL CO-DISEÑO

La práctica del co-diseño como metodología proyectual, se caracteriza por **incluir directamente y de principio a fin a los usuarios que mantienen algún tipo de relación con el elemento arquitectónico que se está diseñando**. Involucra a múltiples partes interesadas, como diseñadores y expertos en el tema. Se basa en la idea de que los usuarios finales son expertos en sus propias necesidades y pueden proporcionar información valiosa para concretar el diseño de un proyecto que satisfaga mejor esas necesidades. Implica la realización de talleres participativos, entrevistas a usuarios finales, pruebas de prototipos y otros métodos que vinculan a los diversos actores en el proceso.

Algunos teóricos han denominado esta metodología con connotaciones tales como: diseño participativo, diseño colaborativo o diseño entre pares. La teoría principal del co-diseño se le atribuye al teórico británico **Nigel Cross**, a quien se toma como referente para la definición metodológica en el proyecto con.tenedor. En los años setenta, Cross defendió

la idea de que “las personas tienen el derecho de implicarse en la creación de los objetos que utilizan y en la de los espacios públicos como privados en los que desarrollan su vida cotidiana”.¹

Nigel Cross ha afirmado que se trata de una práctica valiosa y efectiva para abordar problemas complejos de diseño que involucran a múltiples partes interesadas. Enfatiza que el co-diseño puede ser especialmente útil para abordar problemas de diseño que implican un alto grado de incertidumbre o ambigüedad ya que permite a los diseñadores trabajar con los usuarios finales y otros actores relevantes para explorar diferentes soluciones y evaluar cómo se adaptan a sus necesidades ; ayuda a fomentar la participación activa y aumentar su compromiso y satisfacción con el resultado final; también, promueve una mayor colaboración y comunicación entre los diferentes actores, lo que puede llevar a soluciones más efectivas y satisfactorias.² Esto sustenta la idea que tiene el proyecto con respecto a la importancia de la sostenibilidad del objeto, no solo

1 (Del Fresno & Hernández, 2019).

2 (Cross, 2011).

desde una perspectiva técnica de sustentabilidad, sino, además, desde la gestión del lugar. En la medida que el colectivo social se involucre en todo el proceso el compromiso por mantener y administrar el espacio será mayor.

Uno de sus textos más relevantes es el que tituló *Design Thinking: understanding how designers think and work* (2011) en el que explora los elementos clave del pensamiento de diseño, como la observación, la empatía, la ideación y la iteración, y cómo estos pueden ser aplicados por diseñadores y no diseñadores por igual.

Se encuentra en el co-diseño múltiples beneficios: la creación de **soluciones efectivas y satisfactorias**; la reducción de costos y tiempos de desarrollo; generación de **ideas más creativas** y la promoción de una mayor colaboración y comprensión entre los diferentes actores involucrados en el proceso de diseño. Estos aspectos han sido claves en el desarrollo proyectual del dispositivo con. tenedor.

SOBRE LAS MICRO ARQUITECTURAS

Microarquitecturas hace referencia a aquellas **arquitecturas de pequeña escala que generalmente tienen la característica de ser móviles, modulares y de fácil armado**. Poseen cierta autonomía, lo que significa que a pesar de su pequeño tamaño logran funcionar adecuadamente por sí mismas en contextos diversos. Algunos ejemplos de microarquitectura son los quioscos, motorhomes, carros gastronómicos, carpas, entre otros.

En 1972 se comenzaba a hablar de este concepto. En la exposición del Museo de Arte Moderno (MoMA) de Nueva York, llamada *Italy: The New Domestic Landscape* vinculada con nuevas formas de habitar, se rindió homenaje a Joe Colombo una de las grandes figuras del diseño italiano. Se presentó su obra denominada Unidad de Mobiliario Total un espacio mínimo que condensaba las funciones básicas de una vivienda en una única unidad multifuncional de pocos metros cuadrados, que estaba conformada por cuatro partes flexibles o móviles que permitían un armado diferente de dicha microarquitectura. Dada su simplicidad era un objeto desmontable, de rápida ejecución y móvil.

En el proyecto con.tenedor desarrollamos un concepto de microarquitectura que se ha visto resignificado o reinterpretado. Se trabajó el concepto desde un objeto que va a tener la cualidad de **dispositivo autónomo, de pequeña escala y flexible**; además, se hizo hincapié en la concepción de un espacio que se sustente mediante sistemas autosostenibles como los paneles solares y la captación de agua de lluvia.

El concepto de flexibilidad es llevado al interior del dispositivo a través de mobiliario que permite adaptar el espacio a diversas actividades comunitarias. Otra consigna proyectual se relaciona con la baja inversión de recurso para su ejecución tanto económicos como materiales y humanos.



Img 2. Food truck . Fuente: guiafoodtrucks.uy



Img 3. Bancas y asientos. Fuente: www.urbadis.com

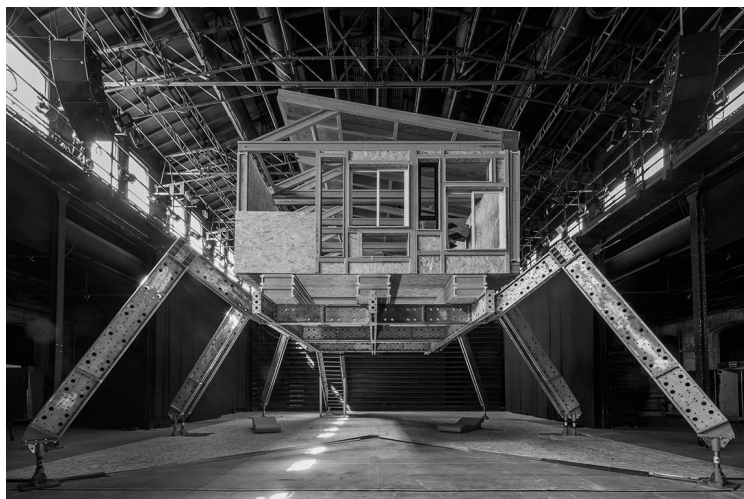
Un referente en la cuestión de las microarquitecturas y la construcción y gestión colaborativa de equipamientos comunitarios es el arquitecto español **Santiago Cirugeda**. Su enfoque se aparta de lo convencional, y su trabajo surge de la frustración al observar cómo los arquitectos y urbanistas tienen la capacidad de modificar el entorno urbano de manera legal, mientras que los ciudadanos comunes encuentran dificultades para influir directamente en su entorno. Cirugeda se autodenomina **“arquitecto social”** y cuestiona su propio papel, llegando a la conclusión de que puede compartir sus conocimientos para que los propios ciudadanos puedan modificar su entorno de manera efectiva, económica y evitando regulaciones estrictas.

Cirugeda busca empoderar a los ciudadanos para que inicien cambios, se apropien y actúen siguiendo las pautas e instrucciones que él proporciona. Estas pautas son conocidas como “recetas urbanas” y constituyen una guía de usuario para una **arquitectura de código abierto**. Además, destaca la importancia de establecer redes entre diferentes grupos para lograr los objetivos de manera más fácil.

Cirugeda describe su práctica como una “renovación urbana y social”, creando una arquitectura económica y accesible para todos. Sus proyectos suelen aprovechar espacios urbanos abandonados y vacíos, así como resquicios en la normativa vigente.

Su arquitectura es de pequeña escala, nómada en el sentido de que no se implanta en un único sitio, económicos y de construcción ágil. Además, no es necesario tener conocimientos avanzados para concebir estas obras.

Un ejemplo destacado de sus proyectos que refleja todas estas características es la Montaña Verde Ambers. Este pequeño espacio se construyó mediante la participación de las comunidades vecinales y otras entidades, en un proceso participativo. Consiste en un espacio exterior abierto de madera con una cubierta verde, donde se cultivan diferentes vegetales y flores que conforman una alfombra multicolor y aromática. Bajo la cubierta, se encuentra un espacio flexible donde se desarrollan diversas actividades.



Img 4. "Habitat el aire", Santiago Cirugeda. Fuente: veredes.es



Img 5. "Montañas verdes", Santiago Cirugeda. Fuente: www.ciudadespospandemia.musac.

En el contexto latinoamericano, diversas organizaciones y estudios de arquitectura trabajan con el concepto de microarquitectura en entornos donde existe una necesidad de generar respuestas rápidas a diversas temáticas asociadas a la vivienda, equipamientos comunitarios y/o espacios públicos a través del diseño. La organización **Arquitectura Expandida (Colombia)** plantea intervenciones urbanas colaborativas vinculadas a lo

pedagógico y lo cultural. Generan espacios flexibles, realizados regularmente con recursos materiales y humanos de la zona de trabajo cuyo aporte trasciende la acción particular en sí misma y se los plantea como objetos escalables diseñados para fortalecer redes de personas e impulsar el desarrollo de políticas públicas. **La Potocine** es un ejemplo de estas microarquitecturas comunitarias.



Img 6. La Potocine, arquitectura expandida. Fuente: aibarchitectureobras.blogspot.com

En Ecuador el estudio de arquitectura **Al Borge** trabaja con temáticas vinculadas a la conciencia del consumo de recursos a través del diseño participativo. Abordan cuestiones de género y desigualdad social e impulsan microarquitecturas y arquitecturas de mayor escala con

perspectivas sustentables. El proyecto **“pabellón doce puertas”** configura un espacio efímero de uso colectivo que permite ensayar distintas apropiaciones del espacio y relaciones con su entorno.



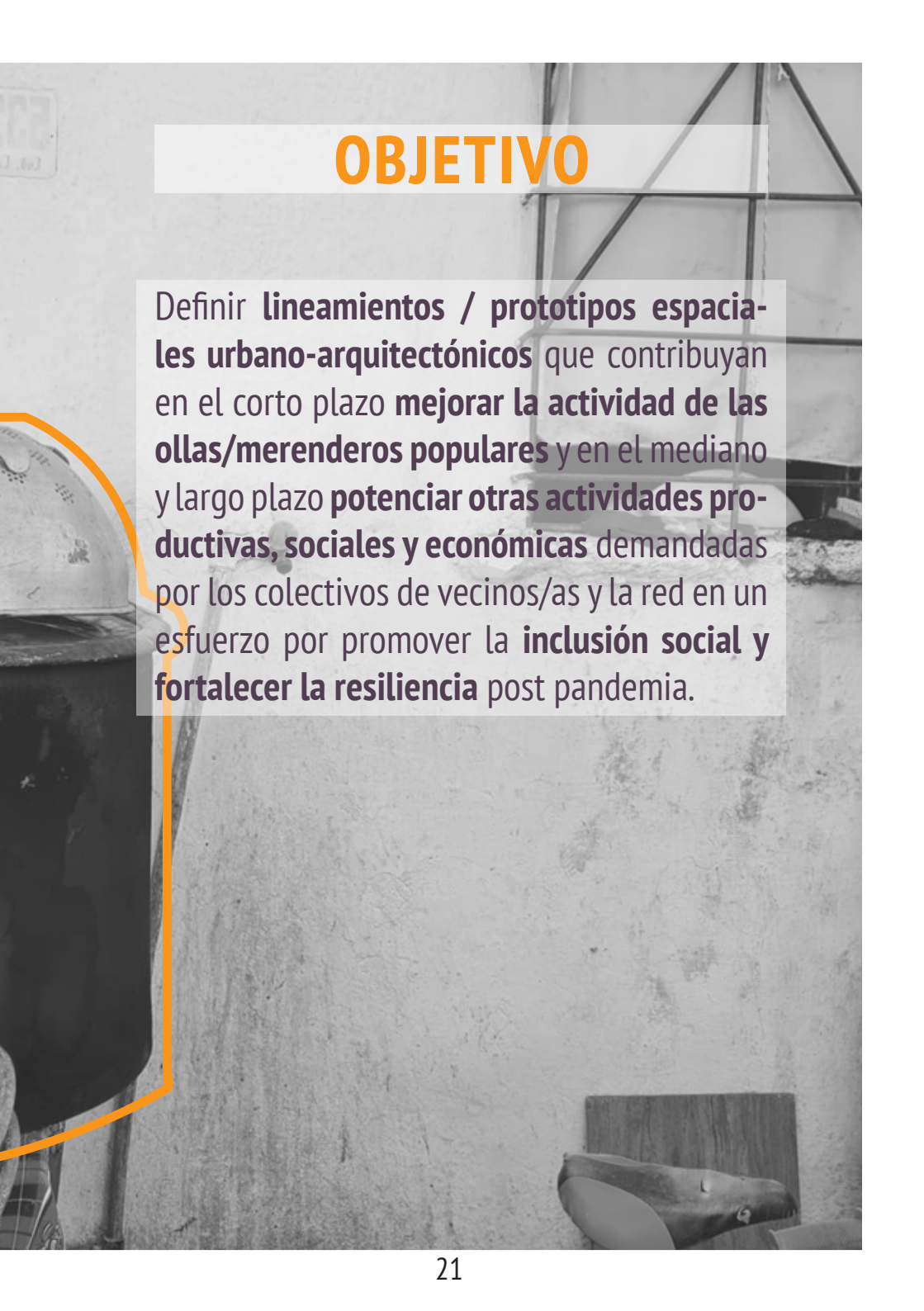
Img 7. Pabellón Doce Puertas. Fuente: www.albordearq.com





1.2 Protocolo del proyecto





OBJETIVO

Definir **lineamientos / prototipos espaciales urbano-arquitectónicos** que contribuyan en el corto plazo **mejorar la actividad de las ollas/merenderos populares** y en el mediano y largo plazo **potenciar otras actividades productivas, sociales y económicas** demandadas por los colectivos de vecinos/as y la red en un esfuerzo por promover la **inclusión social y fortalecer la resiliencia** post pandemia.

LÍNEA METODOLÓGICA DE



DESARROLLO DE PROYECTO

de las Ollas y merenderos



II DEFINIR

Identificar las líneas de producción y gestión de las ollas y otras actividades.

Definir oportunidades y desafíos a abordar



III IDEAR

Proceso de co-diseño del prototipo espacial contenedor.

Talleres participativos proyectuales

AR

espacial contenedor.
con los actores involucrados

Gráfico 1. Plan de diseño . Fuente: Elaboración propia.

FASES DEL PROYECTO

El proyecto se estructuró en tres fases.

La primera de **diagnóstico** tuvo como objetivo reconocer los principales problemas y potenciales en términos espaciales de cada una de las ollas y merenderos pertenecientes a la Red de Ollas y Merenderos Populares de Casavalle.

La segunda fase desarrolló el **co-diseño de un prototipo** que albergue la actividad olla y merendero y otras de carácter comunitario a partir de un proceso de co-diseño con el grupo social en territorio.

La última fase, prototipo, consistió en la concreción del **proyecto ejecutivo del prototipo** y la definición de su **estrategia de gestión**.

En el planteamiento inicial del proyecto se propuso llegar a la construcción del prototipo. Sin embargo, debido a los recursos económicos y tiempos del proyecto, se redefinió la fase ejecutiva a la construcción del dispositivo micro con. tenedor el cual se presenta en la Fase III. Vale resaltar que los documentos del proyecto prototipo: planos, gráficos, explicación paso a paso del procesos constructivo, etc. fueron dejados a la red, como parte de los productos finales. Será un recurso que podrán utilizar a futuro, cuando encuentren la viabilidad económica para realizarlo.

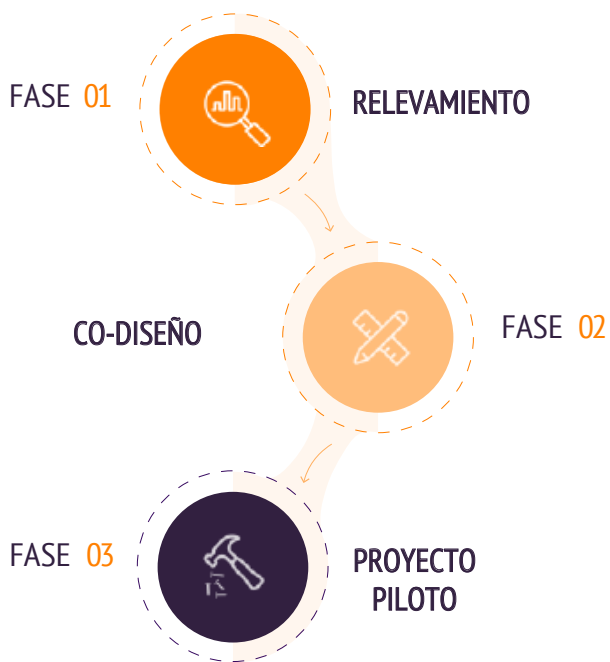


Gráfico 2. Presentación fases del proyecto . Fuente: Elaboración propia.

Actores

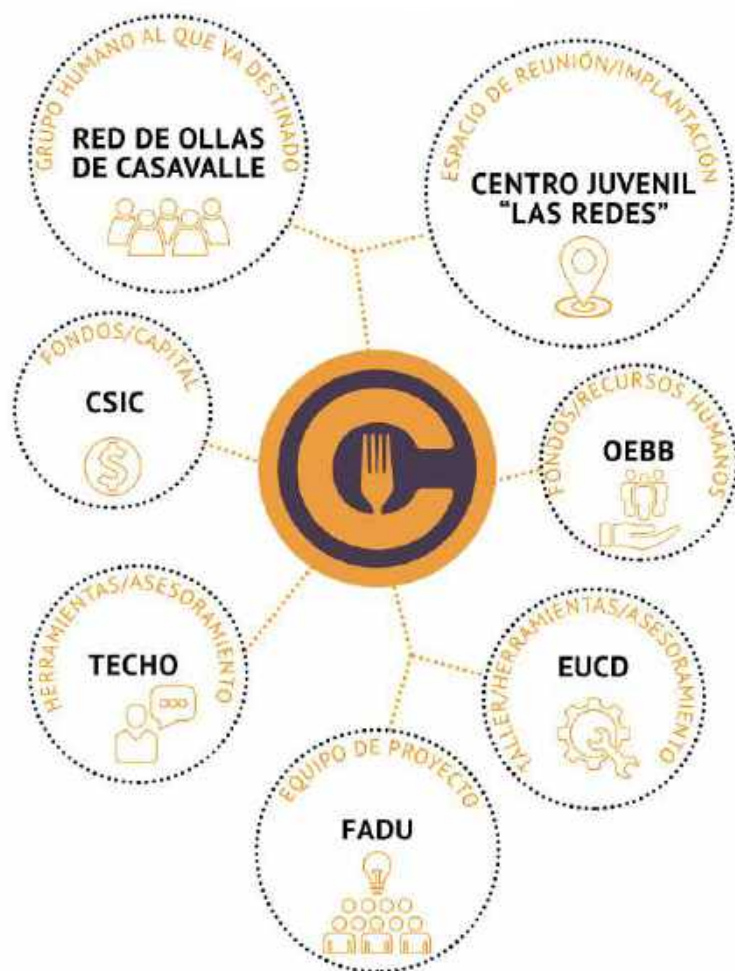


Gráfico 3. Actores del proyecto . Fuente: Elaboración propia.

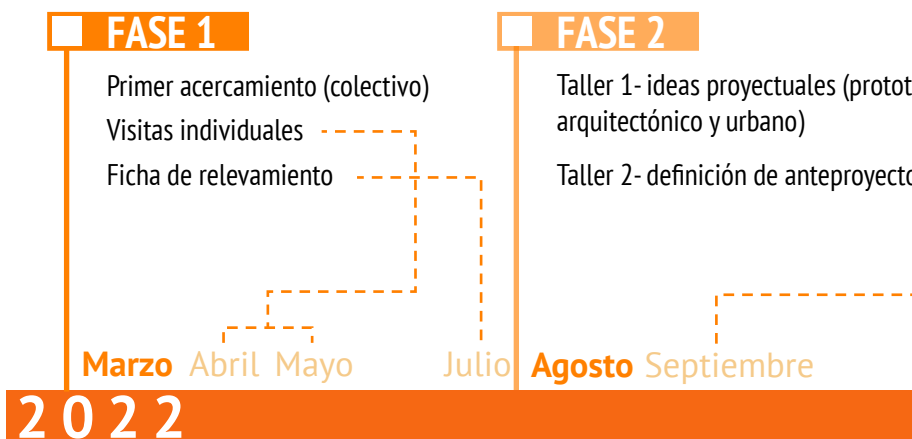
Herramientas metodológicas



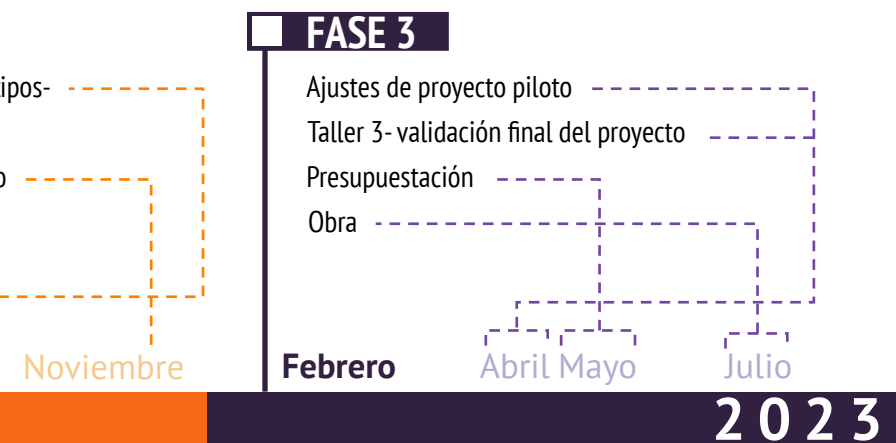
Gráfico 4. Herramientas metodológicas . Fuente: Elaboración propia.



CRONOGRAMA



	03 de Septiembre
11 de Abril - 27 de Mayo	12 de Noviembre
16 de Julio	



re	20 de Marzo - 12 de Abril
e	15 de Abril
	19 de Abril - 13 de Mayo
	A DEFINIR

Gráfico 5. Cronograma . Fuente: Elaboración propia.

U

1

|||||

0

2

|||||

o

7

Con.tenedor. Proceso de diseño





COYUNTURA

En marzo de 2020, cuando la pandemia del **COVID-19 llegó a Uruguay**, muchas actividades económicas se vieron forzadas a suspender temporalmente, lo que generó problemáticas en torno a la economía, el mercado laboral y por tanto el sustento de los hogares. En el período de marzo a julio del mismo año más de 25% de los asalariados privados formales fueron enviados al seguro de desempleo, y se estima que entre marzo y mayo se habrían perdido 80 mil puestos de trabajo informales, de un total aproximado de 130 mil asalariados informales ocupados en 2019 (Marinakis, 2020)¹. Esto causó un gran **descenso en el ingreso de los hogares lo que llevó al aumento de la pobreza monetaria**, que pasó de 8,8% del total de la población en 2019 a 11,6% en 2020 según datos oficiales del Instituto Nacional de Estadísticas (INE).

En respuesta solidaria a lo anterior, se estima que al menos 700 experiencias de ollas y merenderos populares emergieron a raíz de la pandemia en el año 2020 en Uruguay.

Esto fue posible gracias a organizaciones sociales, políticas, culturales, deportivas,

y a grupos de vecinos quienes en los distintos territorios cumpliendo con las exigidas medidas de aislamiento preventivo, encontraron la forma de proveer alimentos, gestionar la preparación y distribución de los mismos, para proporcionarles comida a las personas que estuvieran pasando por dificultades de acceso a los alimentos diarios.

Es sobre esta actividad que Contenedor encuentra un vacío-oportunidad para abordar y **aportar desde la arquitectura y el urbanismo una estrategia de carácter proyectual para mejorar la actividad asociada a las ollas y merenderos**, incluyendo también aquellas actividades de carácter comunitario que están siendo demandadas por los colectivos sociales que surgieron y/o se fortalecieron a partir de la crisis que afectó a un número significativo de ciudadanos.

1 Marinakis, 2020

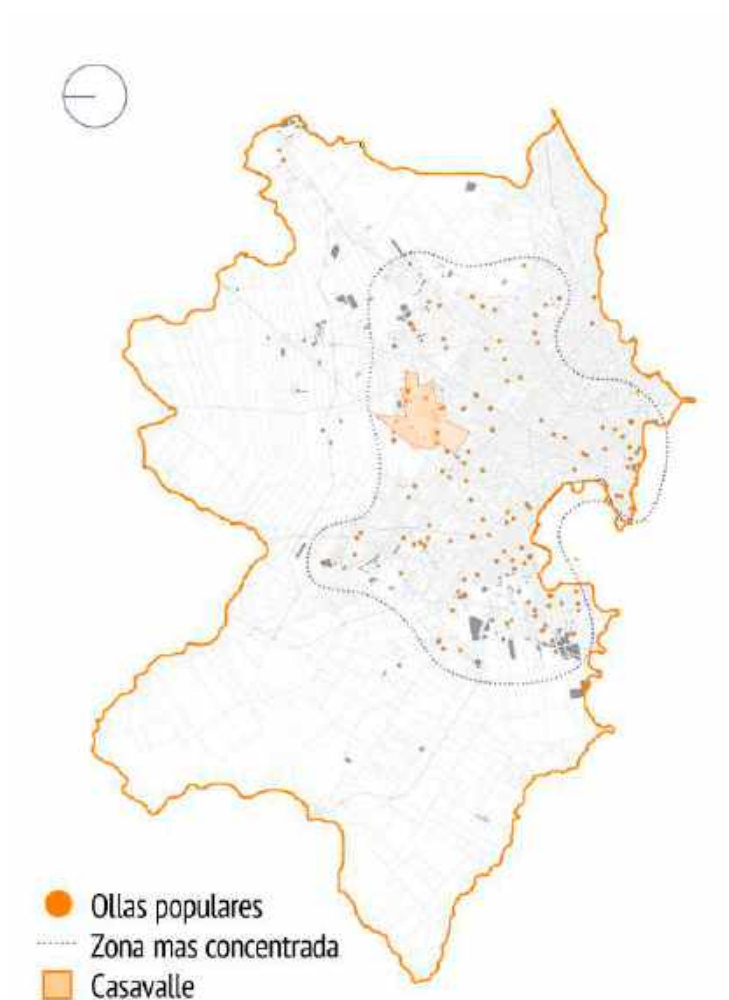


Gráfico 6. Mapa Montevideo. Fuente: Elaboración propia.

EMPLAZAMIENTO

El proyecto macro contenedor abarca el sector de **Casavalle**, ubicado al noreste de la ciudad de Montevideo en Uruguay en el borde urbano-rural. La zona de Casavalle pertenece al Municipio D y en la actualidad cuenta con una población de aproximadamente 80.000 habitantes. Es una de las zonas de Montevideo con **mayores índices de vulnerabilidad**, basándonos en los índices de inseguridad y delincuencia, escasez de empleo y baja escolaridad de su población, dificultad de acceso a los servicios básicos (luz, agua potable, saneamiento), entre otros.

La Cuenca de Casavalle, se caracteriza por ser un espacio heterogéneo y complejo en el que conviven hogares formales con informales, algunos en condiciones muy precarias e inestables. Si bien en general cuenta con una densidad de población baja, existen grandes puntos de concentración en algunos sectores correspondientes a complejos habitacionales, asentamientos irregulares y conjuntos públicos tugurizados. La cuarta parte de su población reside en asentamientos irregulares y presenta el

mayor promedio de personas por hogar (3,8) por lo que además cuenta con un alto nivel de hacinamiento (20,9%)¹.

La población se caracteriza por ser una **población joven** en comparación con el resto del país (el 52,8% de su población es menor de 25 años) con un promedio de años en educación formal de 7,2 equivalente a primaria finalizada. A su vez, la cantidad de personas dependientes (menores de 15 y mayores de 64 años) es mayor en Casavalle debido a la alta presencia de menores de 15 años de edad en los hogares del barrio.

En relación al empleo Casavalle cuenta con **mayores tasas de desempleo** y las diferencias por sexo se hacen más acentuadas en la zona en comparación con registros nacionales².

La pandemia del covid-19 afectó principalmente a las personas que se encuentran en situación de vulnerabilidad. Un reporte realizado por la ONG Techo en el año 2020, que recoge información acerca de 78 asentamientos en todo Montevideo, da cuenta de que el número de familias que viven en asentamientos aumentó y que su calidad de vida empeoró

1 AA.VV.2.: 2009

2 AA.VV.4: 2015

la alimentación cotidiana.

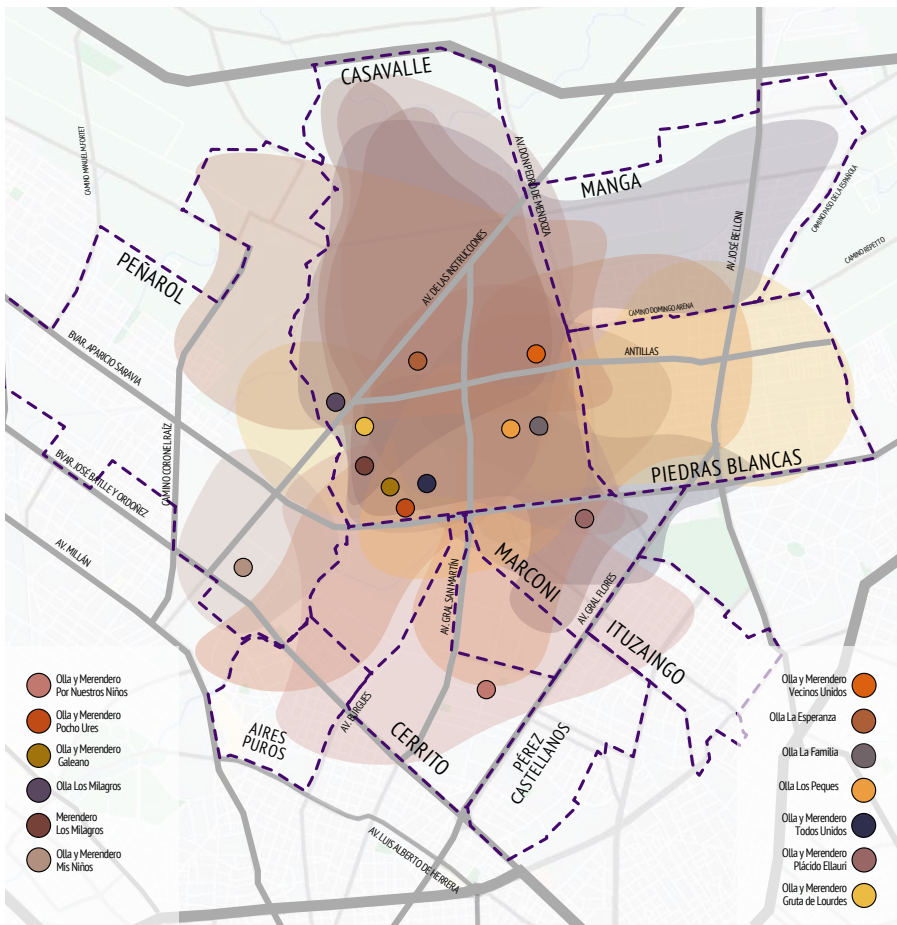


Gráfico 7. Mapa Casavalle con cobertura de ollas .Fuente: Elaboración propia.

REF: PAOLA MENA

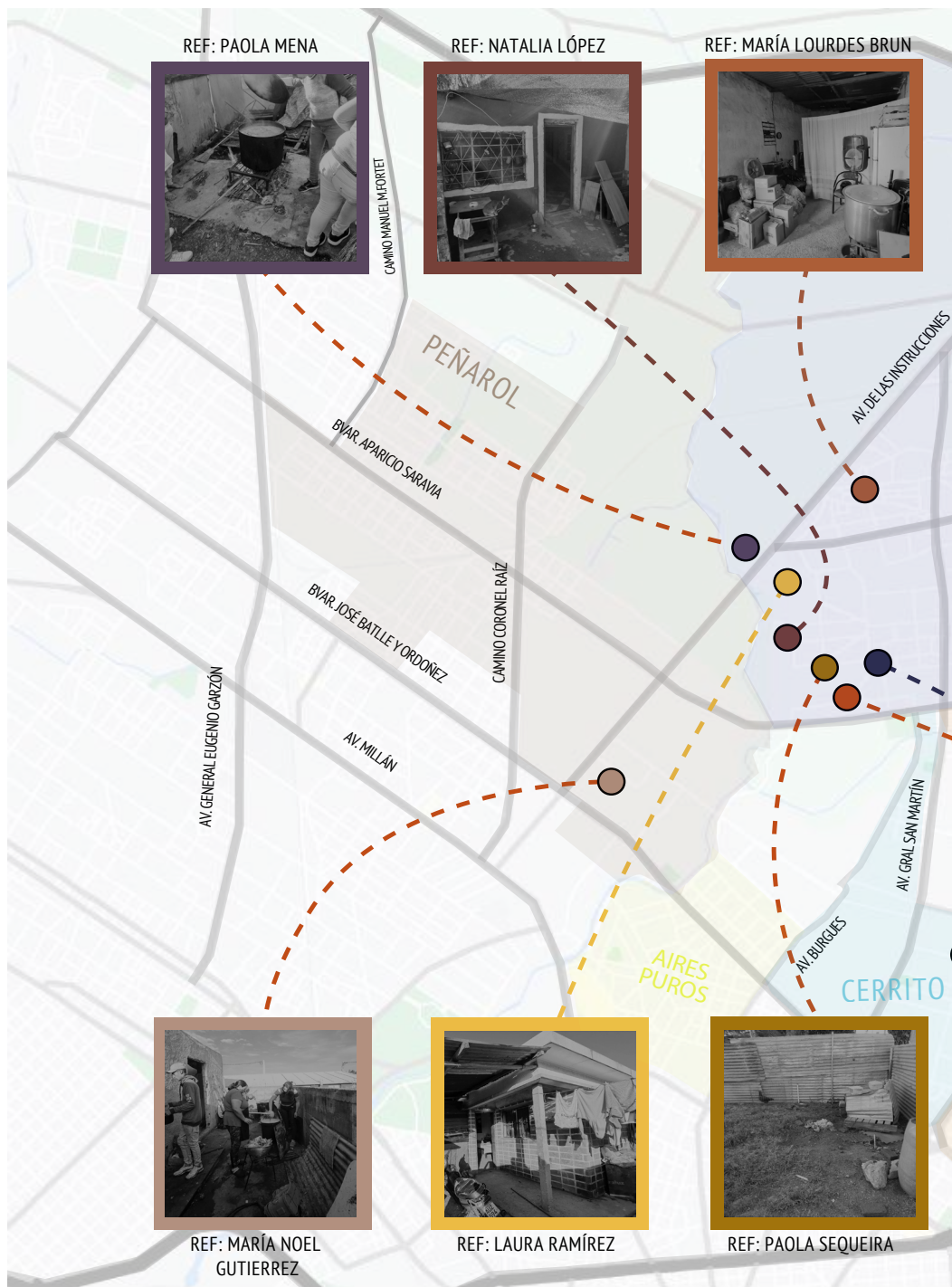


CAMINO MANUEL MORTET

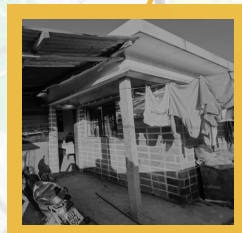
REF: NATALIA LÓPEZ



REF: MARÍA LOURDES BRUN



REF: MARÍA NOEL
GUTIERREZ



REF: LAURA RAMÍREZ



REF: PAOLA SEQUEIRA

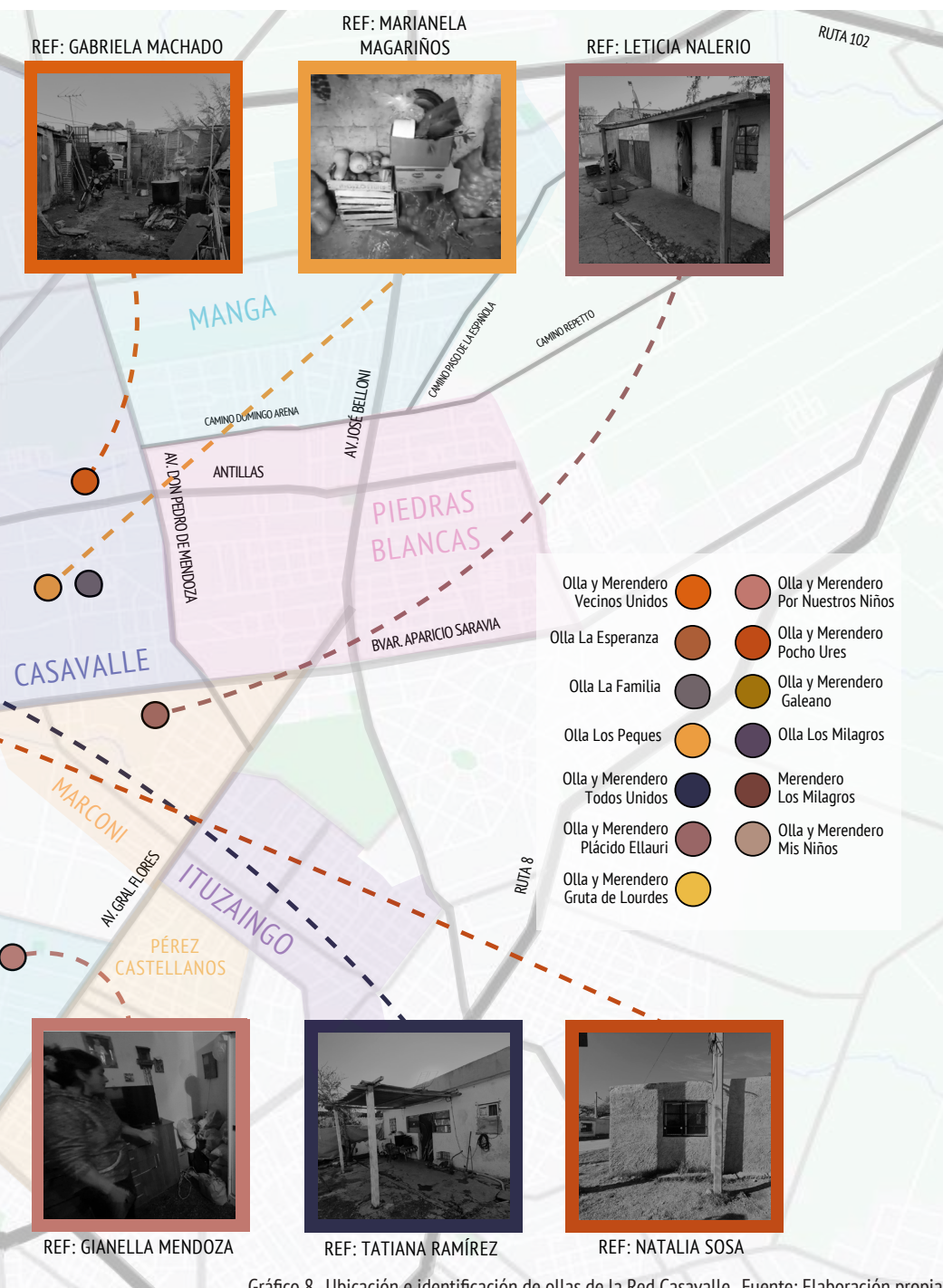


Gráfico 8. Ubicación e identificación de ollas de la Red Casavalle . Fuente: Elaboración propia.

El primer prototipo Contenedor C2 se proyectó específicamente en un predio esquinero del barrio Plácido Ellauri Norte ubicado en la intersección de las calles Las Redes y Dr. Ernesto Quintela . En este predio funciona actualmente el centro juvenil las redes y es el espacio que utiliza la red de ollas de Casavalle para realizar el acopio general de alimentos.

En un primer análisis urbano logramos destacar que la accesibilidad al lugar es relativamente buena, ya que existe una malla vial estructurada y con buena calidad material que permite la llegada de líneas de transporte público y otros sistemas motorizados.

En cuanto a equipamientos de servicios, existen escuelas públicas, policlínicos, centros educativos para la primera infancia y centros deportivos que se encuen-

tran en un radio de aproximadamente un kilómetro a la redonda. Los comercios del sector son de escala local, del tipo almacén, ferreterías, panaderías y lugares de comida barriales.

A pesar de ser una zona con áreas verdes vacías, tiene una escasa presencia de espacios públicos consolidados. El fenómeno que suele ocurrir es que los colectivos sociales del barrio adaptan algunos de estos terrenos que encuentran vacíos para actividades lúdico-deportivas para los niños, niñas y jóvenes del sector principalmente. Los dos espacios públicos mejor equipados, que fueron parte de los proyectos de mejora de espacios públicos del Plan Parcial de Casavalle, son la plaza de los sueños y la plaza Casavalle que están ubicadas a un kilómetro y medio del predio, aproximadamente.

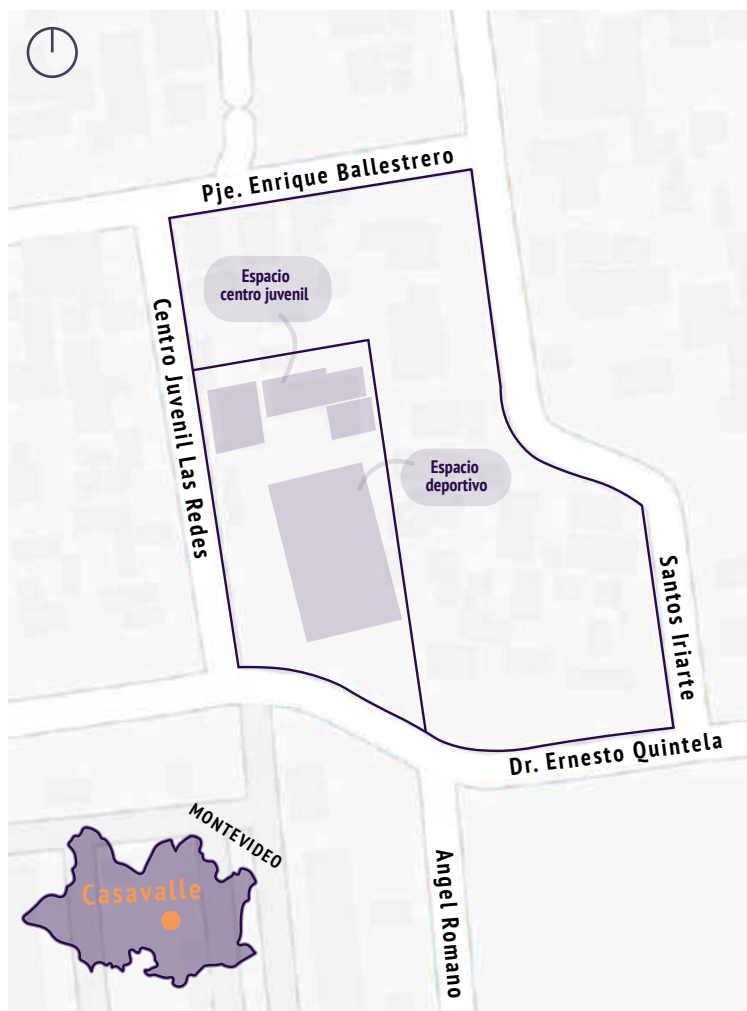


Gráfico 9. Ubicación del centro juvenil Las Redes . Fuente: Elaboración propia.



FASE UNO

DIAGNÓSTICO
MARZO - JUNIO 2022

OBJETIVO

El objetivo de esta fase fue **releva-
car, caracterizar y sistematizar el estado de
situación (organizacional y físico) de las
ollas y merenderos populares de la red
Casavalle** para arribar a un diagnóstico
colectivo que contemple las necesidades
y potencialidades de las mismas, en
relación a la actividad “olla” y a otras
actividades comunitarias que se están
dando actualmente.

Para ello, el equipo se propuso generar
recaudos gráficos y escritos que compilen
la siguiente información:

- Descripción de la estructura organiza-

cional de cada una de las ollas/merende-
ros y la red.

- Descripción urbano territorial del
espacio en el que se desarrolla la olla/
merendero.

- Funcionamiento de la olla popular: re-
levamiento y análisis de la configuración
necesaria del espacio para su adaptación
a la actividad.

- Otras actividades comunitarias
asociadas al espacio olla/merendero:
relevamiento y sistematización de las
actividades comunitarias que se dan en
estos espacios actualmente y/o activida-
des demandadas por la comunidad.

Se realizó un primer encuentro con las integrantes de la red en la que se revisó en conjunto las etapas de desarrollo del proyecto y se manifestaron las expectativas y oportunidades que se tienen con el proyecto.

Durante los meses de abril, mayo, junio (2022) se visitó cada una de las ollas y/o merenderos. Se conversó en todos los casos con la referente a través de una entrevista estructurada y se relevaron las medidas de los distintos espacios utilizados para la actividad.

Características de las visitas:

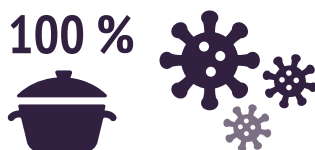
- Se coordinó la visita previamente con cada una de las referentes de la olla/merendero.
- Se diseñó una ficha de relevamiento

para recopilar la información la cual se estructura en 5 partes: datos generales | organizacional | entorno urbano | espacio físico | comunicación. Se utiliza la misma ficha en todas las visitas.

- Además de completar la ficha, durante la visita se hace un relevamiento fotográfico de los espacios utilizados para la actividad: almacenar, cocinar, entregar, lavar. Se toman algunas medidas de los espacios con el fin de generar esquemas de uso y relación espacial.

De la entrevista con las referentes se sistematiza la información de acuerdo a tres ítems principales: estructura organizacional de la olla, características del entorno urbano y características del espacio edilicio.

Gráfico 10. % de ollas y merenderos que surgen a raíz de la pandemia . Fuente: Elaboración propia.



Principales hallazgos en cuanto a la estructura organizacional

En cuanto a los antecedentes y estructura organizacional de las ollas se enuncian a continuación algunos datos cualitativos y cuantitativos de relevancia.

Los referentes manifiestan que **la necesidad alimentaria ha estado siempre presente en el barrio**, sin embargo, la pandemia agudizó esta situación debido a la masiva pérdida de empleos que sustentaban los gastos domésticos de las familias de la zona. **Entienden esta actividad como una forma solidaria heredada de atender las crisis en un acto de resiliencia y celeridad ante la ausencia del estado.**

La iniciativa de realizar la olla y/o merendero surgió en el 100% de los casos

relevados por algún vecino del barrio, quien convocó a otros para realizar un almuerzo comunitario y poco a poco la solidaridad de los mismos vecinos se fue consolidando. Aquellas ollas que surgieron desde el inicio de la pandemia (marzo de 2020) al menos los primeros 6 meses subsistieron de las donaciones de los mismos vecinos del barrio, organizaciones sociales que llegaron a realizar donaciones o pedido de ayuda que hacían los referentes a empresas privadas para donación de insumos. Las ayudas estatales vinieron tiempo después.

Los referentes manifestaron que además de la actividad olla y/o merendero realizan actualmente otras de carácter comunitario del tipo: festividades como

el día del niño, navidad, reyes, fiesta de fin de año; campañas de recaudo de útiles escolares y ropa de abrigo para la época invernal. Por otro lado, manifiestan el deseo por implementar otras activida-

des como: cursos de formación laboral, recreación para niños, acompañamiento escolar para los niños del barrio, talleres de cocina y emprendimientos gastronómicos, entre otras.



2.6 personas son las encargadas de la logística de la olla



4.6 días de la semana se cocina en la olla.



2860 porciones de comida al día



216 horas de trabajo promedio por semana



14 referentes + colaboradores=35 personas en total

Gráfico 11. Datos cuantitativos proporcionales con base en el relevamiento. Fuente: Elaboración propia.

Principales hallazgos en cuanto al entorno urbano

Con respecto a los datos sistematizados y analizados sobre el entorno urbano se enuncian a continuación algunos datos de relevancia:

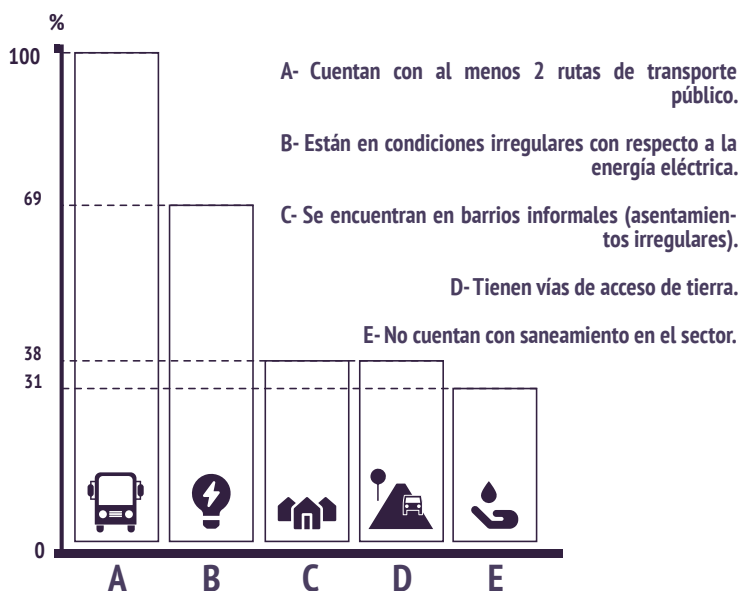


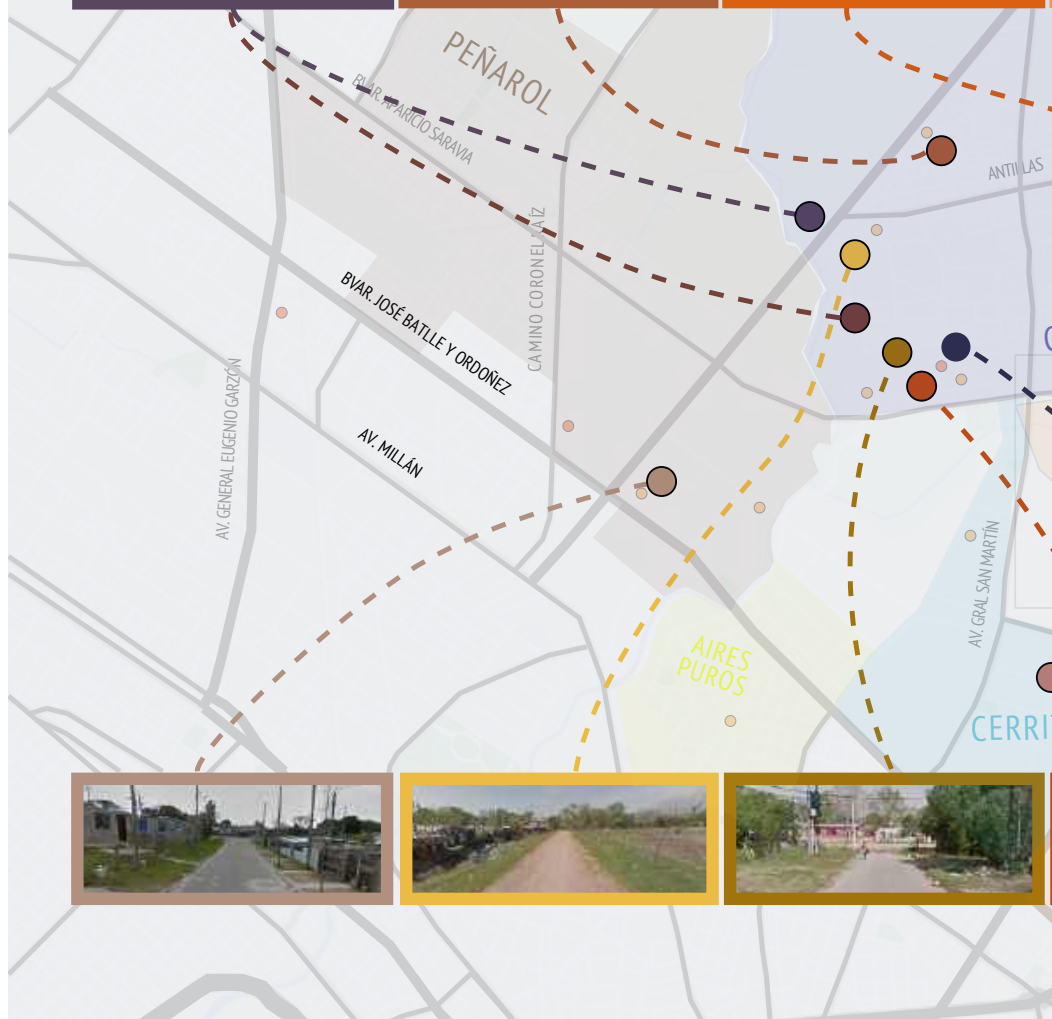
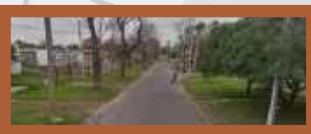
Gráfico 12. Valores y datos de interés .Fuente: Elaboración propia.

En el entorno medio de las ollas (radio aproximado de 8 manzanas) se encuentran **equipamientos de servicios** urbanos del tipo: escuela, liceo, centro deportivo, jardín infantil, centro juvenil, policlínico, otros.

Hay cobertura total en la zona, es decir, en los **7 días de la semana al menos tres ollas están en funcionamiento** por día.

REFERENCIAS

- CAIF
- Policlínica



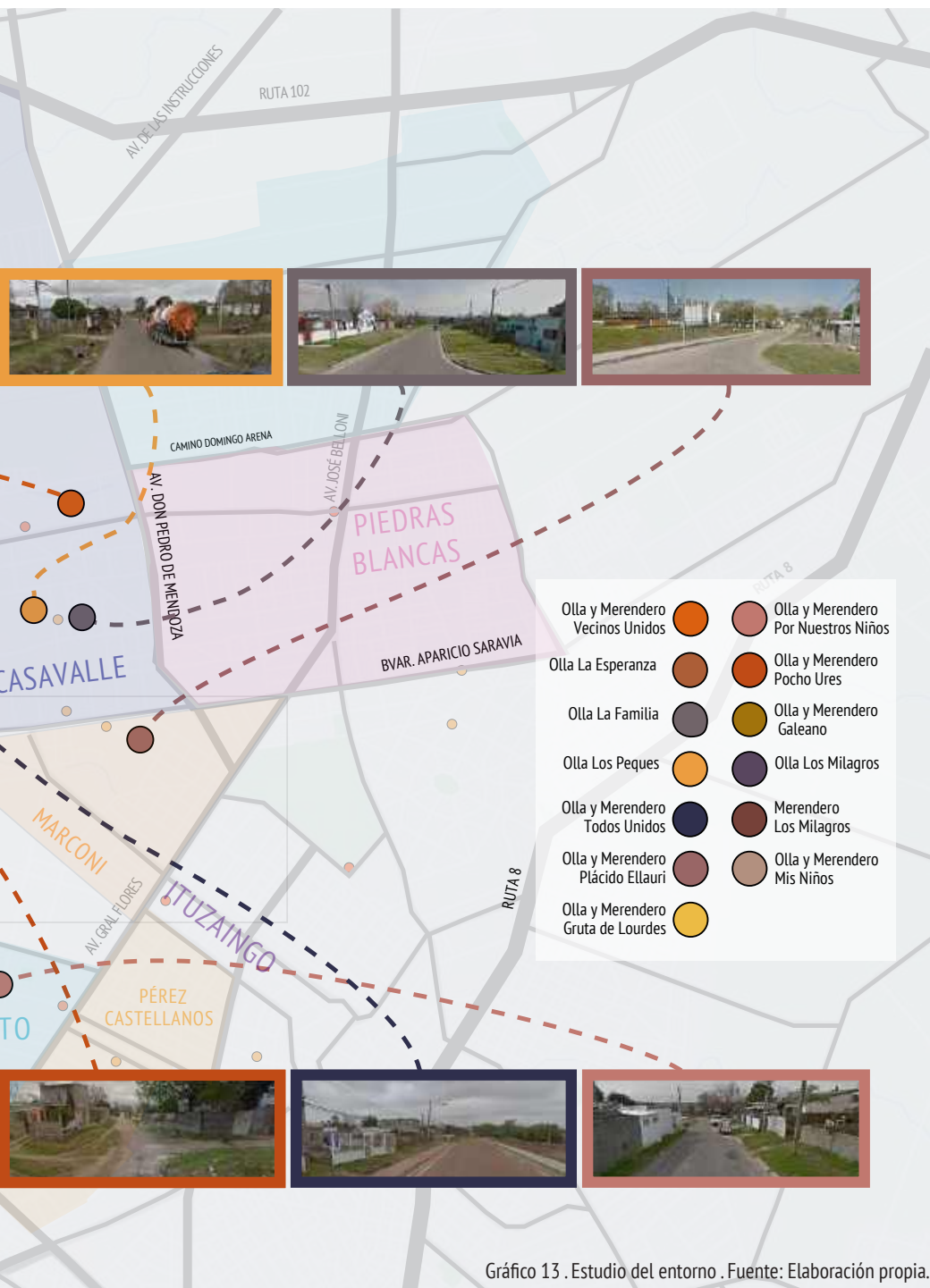


Gráfico 13 . Estudio del entorno . Fuente: Elaboración propia.

LÍNEA DE PRODUCCIÓN

Con base en el relevamiento realizado, se identifican 4 acciones principales en la línea de producción de la olla: **ALMACENAR, COCINAR, SERVIR Y LIMPIAR.**

	RECEPCIÓN DE INSUMOS	PREPARACIÓN
ACCIÓN 	Transportar Acopiar en la red Transportar a c/u de las ollas Acopiar en la olla/merendero	Cortar Limpiar Cocinar
RECURSOS 	Transporte Espacio de acopio red Mueble para acopio olla/merendero	Utensillos de cocina Pileta Cocina - garrafa Tachos para acopio res
TIEMPOS 	1 vez por semana 4 horas aprox.	X días por semana 5 horas aprox.
ESPACIO 	Almacenar  1.75 m2	Cocinar  0.63 m2 Garrafa-residuos  0.42 m2

N	ENTREGA	LIMPIEZA
	Servir Entregar Alimentar	Lavar Secar Guardar
iduos	Mesa para servir Espacio para esperar comensal Espacio para comer	Pileta Espacio para secar utensilios Mueble para guardar utensilios
	X días por semana 1 h aprox.	X días por semana 1 h aprox.
lavar-secar  1.40m ²	Servir  1.50m ²	5.70 M2

Gráfico 14. Síntesis de la línea de producción de la olla con base en la información relevada . Fuente: Elaboración propia.

Gráficos de cada una de las ollas relevadas.



Almacenar



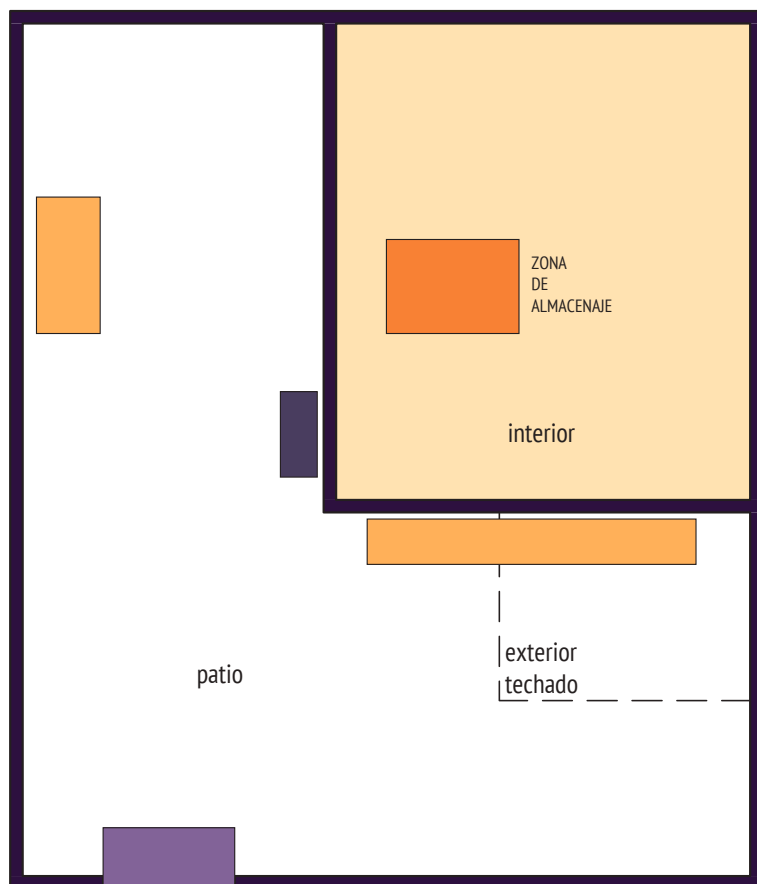
Cocinar



Servir



Lavar



Olla / Merendero **Gruta de Lourdes**



Olla / Merendero **La esperanza**

Gráfico 15. Plantas relevamiento de ollas . Fuente: Elaboración propia.

Gráficos de cada una de las ollas relevadas.



Almacenar



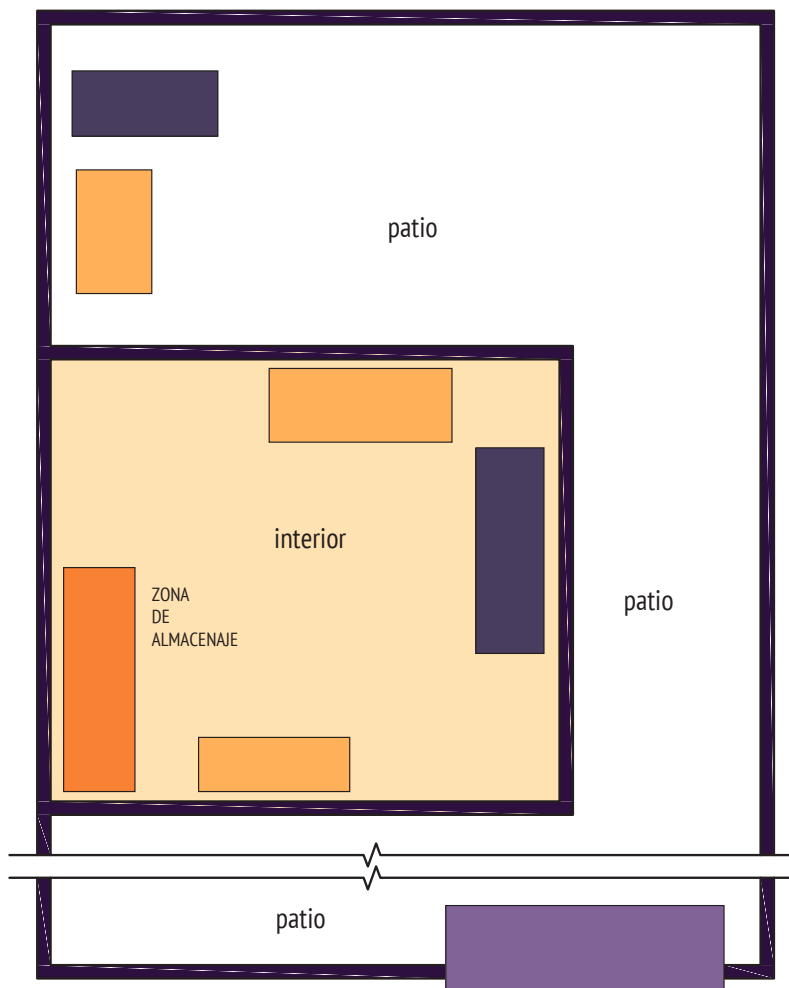
Cocinar



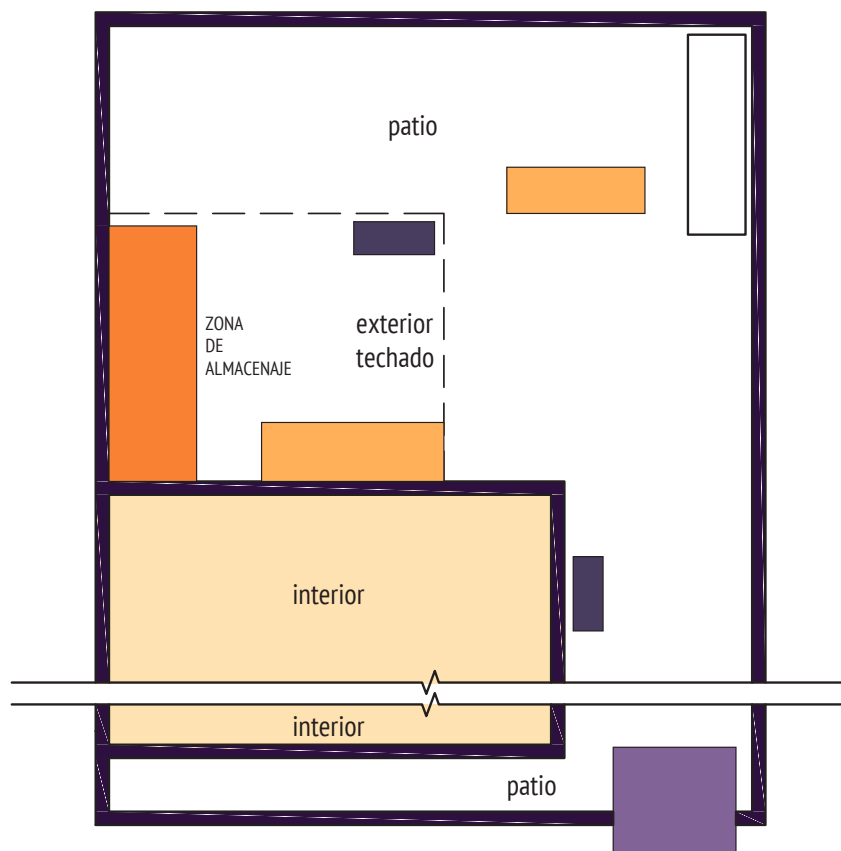
Servir



Lavar



Olla / Merendero **La familia**



Olla / Merendero **Los peques**

Gráfico 16. Plantas relevamiento de ollas . Fuente: Elaboración propia.

Gráficos de cada una de las ollas relevadas.



Almacenar



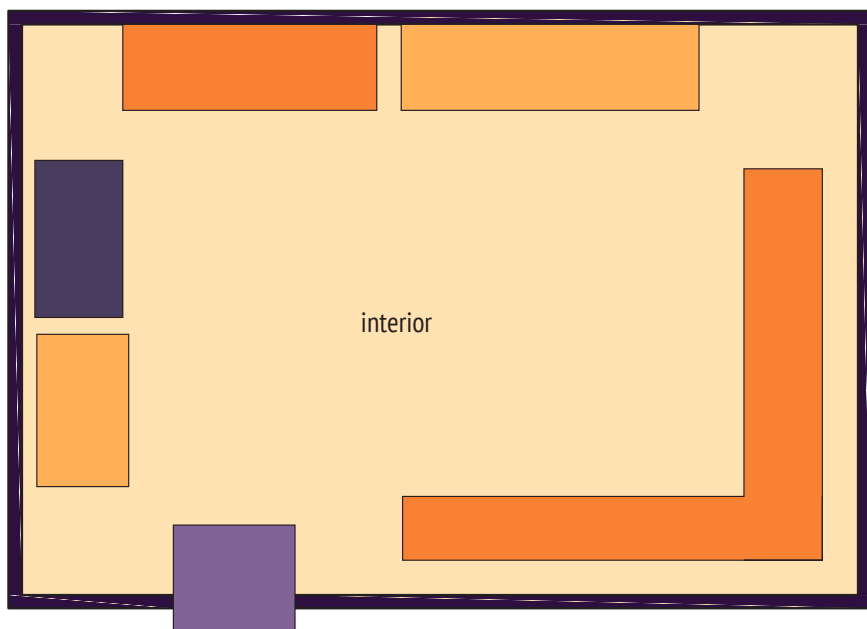
Cocinar



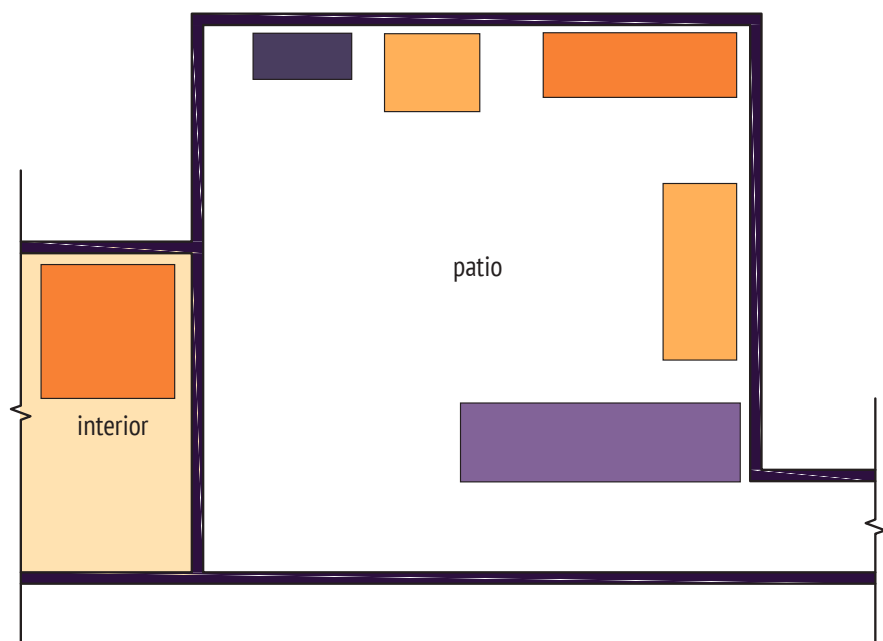
Servir



Lavar



Olla / Merendero **Pocho Ures**



Olla / Merendero **Por nuestros niños**

Gráfico 17. Plantas relevamiento de ollas . Fuente: Elaboración propia.

Gráficos de cada una de las ollas relevadas.



Almacenar



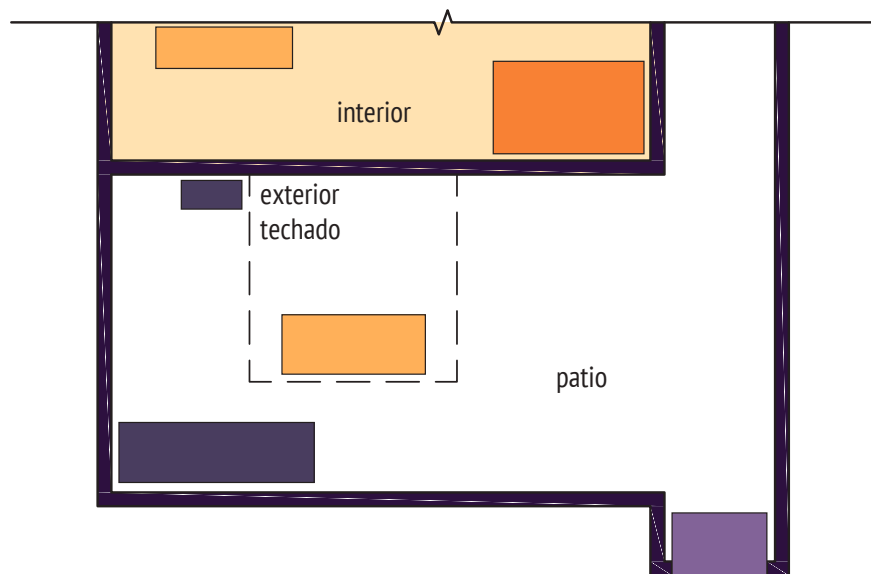
Cocinar



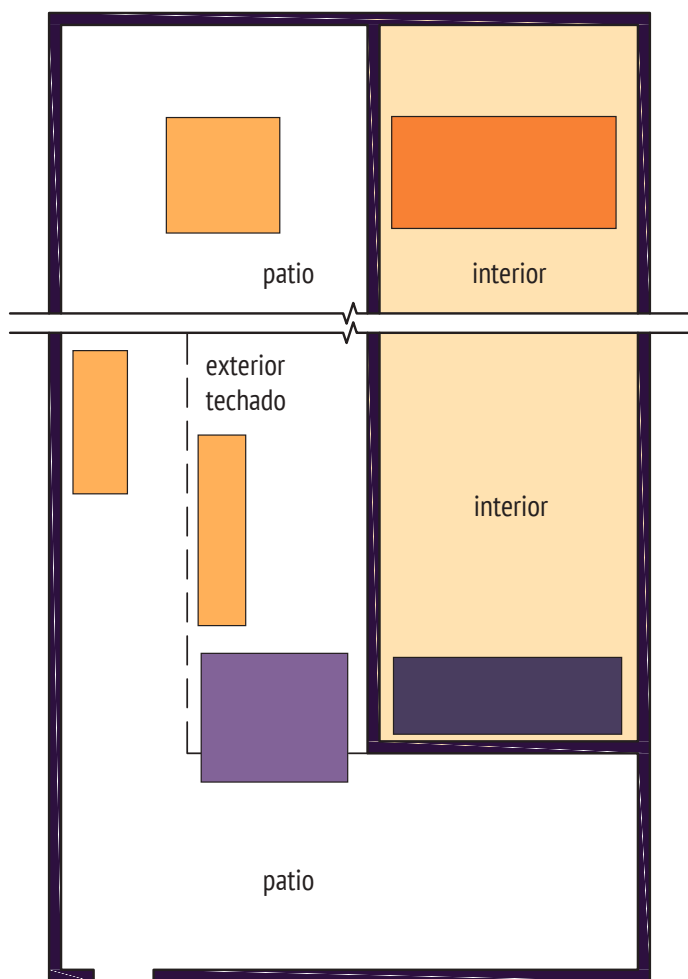
Servir



Lavar



Olla / Merendero **Todos Unidos**



Olla / Merendero **Vecinos Unidos**

Gráfico 18. Plantas relevamiento de ollas . Fuente: Elaboración propia.

Gráficos de cada una de las ollas relevadas.



Almacenar



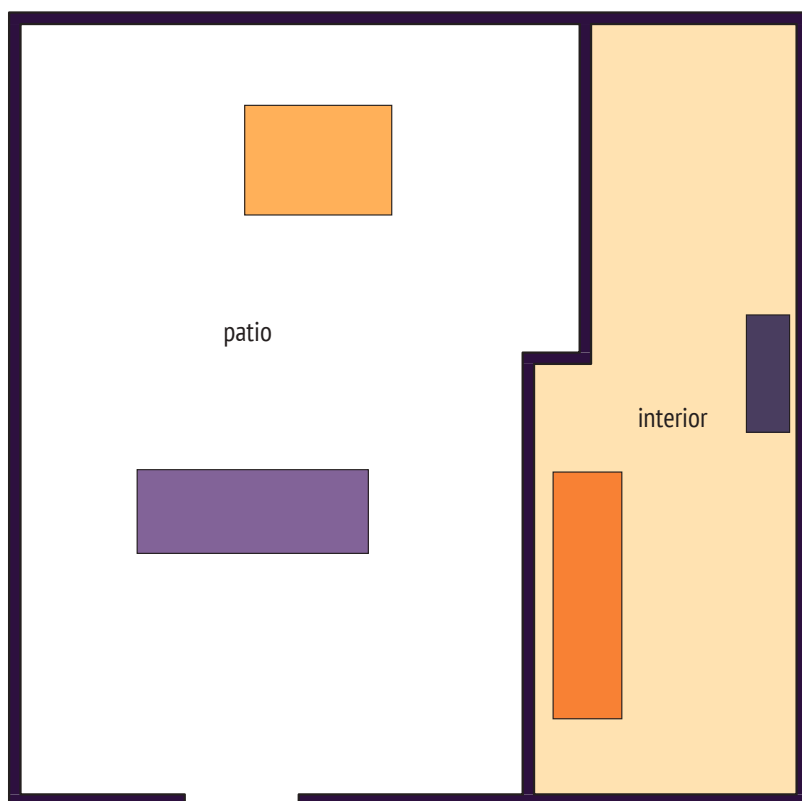
Cocinar



Servir



Lavar



Olla / Merendero **Mis niños**

Principales hallazgos en cuanto a las condiciones edilicias

Con respecto al **almacenaje** en más de la mitad de las ollas y/o merenderos los lugares donde se almacenan los insumos y utensilios son espacios dentro de la vivienda del referente: dormitorios, living, cocina, alguna zona depósito improvisado o espacios de circulación de la vivienda. Esta situación provoca una **interferencia con las actividades cotidianas de los referentes**. Estas áreas resultan insuficientes según la cantidad de insumos recaudados. A esto se suma la necesidad de tener espacios refrigerados para algunos alimentos o aislados de humedades. En cuanto a la actividad **cocinar**, la mayoría de las ollas no cuentan con un lugar adecuado en dimensiones y materialidad para cortar y preparar los alimentos. En algunos casos se pica/ralla/amasa en un lado y después se traslada a otro ambiente donde se realiza el proceso de cocción. Un porcentaje significativo de las ollas cocina a leña en sitios que no cuentan con extracciones y medidas contra incendio. Esto **supone un riesgo para la salud de los referentes**. Aquellas ollas que cocinan a la intemperie se ven afectadas en los días de lluvia, viéndose obligados a cancelar la actividad o coci-

nan igualmente bajo la lluvia poniendo en riesgo su salud.

Para **servir** y entregar los alimentos por lo general **se debe trasladar la olla para algún lugar a las afueras de la vivienda, esto requiere un esfuerzo extra para los referentes**. En la mayoría de los casos la entrega de los alimentos a los comensales se hace en un espacio descubierto, debiendo esperar a la intemperie. La situación empeora en los días de lluvia o calor intenso. Importante aclarar que los comensales reciben los alimentos y se los llevan, no se come en el mismo lugar de la olla exceptuando algún adulto mayor o persona con discapacidad.

Finalmente, en lo que refiere a **lavar**, en la mayoría de las ollas no cuentan con espacio adecuado para lavar los utensilios pre y pos preparación de los alimentos. En algunos casos se conecta una manguera en el patio o espacio abierto de la vivienda lo que significa realizar la acción de forma incómoda y **sin la higiene adecuada**. El tamaño de las ollas que se utilizan asciende hasta los 150lts por lo que el almacenaje se hace en algún espacio doméstico.

Observaciones y comentarios parciales

FASE 1

El ejercicio de relevamiento de la FASE I del proyecto permitió construir un diagnóstico general que se resume en los puntos enunciados a continuación y que abren el debate sobre las actividad en sí,

su estructura organizacional y la precariedad en las condiciones físico-espaciales en las que se encuentran la mayoría de las ollas y merenderos de la red:

En términos **organizacionales**, existe una evidente y **muy bien formada estructura organizacional** [construida de forma empírica, en la marcha y de manera orgánica] de las ollas y merenderos en la que es clave el papel de la RED como punto estructurador, logístico, catalizador, de apoyo y convergencia de las necesidades, deseos y potenciales que cada una de las ollas/merenderos tiene desde su individualidad. Cada una de las ollas tiene una/un referente que coordina la logística de la actividad cotidiana de la olla/merendero y atrás de esta/e hay un equipo de apoyo [no en todos los casos] quienes soportan todas las tareas que implica la actividad. Es de resaltar la gran **labor de logística que tiene la red y cada una de las/los referentes y el crecimiento espontáneo y exponencial de habilidades de trabajo colectivo, autogestión y ayuda mutua.**

Es claro el espíritu de solidaridad de la red, cuestión que se contrasta con el poco interés del estado frente a la situación y la problemática integral que se manifiesta con la constante necesidad de tener abiertas las ollas y merenderos como sustento alimentario a un gran número de personas del sector.

Existe un gran **capital humano** en la red con expectativas de seguir construyendo en colectivo, pero con una clara limitación de recursos humanos, económicos y espaciales.



Img 8. Registro, relevamiento y diagnóstico. Fuente: Archivo del proyecto.

En términos **urbanos**, la red está localizada en una de las zonas de Montevideo con mayor índice de precariedad urbana de la ciudad y su área metropolitana. Un número significativo de las ollas y merenderos están en barrios informales [asentamientos irregulares] con una **precariedad en los servicios básicos**: agua potable, saneamiento, electricidad, infraestructuras de acceso; viviendas en grandes riesgos edilicios [autoconstrucción con materialidades inadecuadas y en riesgo de colapso]; además, en términos sociales, áreas con **altos índices de inseguridad y delincuencia**. Todos estos, son cuestiones que afectan directamente a las ollas y merenderos, potenciando la **precariedad** en la que deben realizar la actividad.

En cuanto a lo **espacial**, existe una clara **interferencia de la actividad olla/merendero con las actividades cotidianas de las/los referentes**. El almacenaje de los insumos ha invadido gran parte de su espacio doméstico, afectando por un lado el confort en el habitar básico de las personas en sus viviendas y por otro lado, no existe un correcto almacenaje de los alimentos [refrigeración, aislamiento de humedades, evitar contacto con agentes contaminantes] lo que aumenta los riesgos de pérdida de insumos por estar en mal estado o propagar plagas en el lugar. Hay un sobre esfuerzo por parte de las/los referentes al tener que realizar la actividad sin un espacio que permita tener una secuencia adecuada en la línea de producción que establece la actividad. El 77% de las ollas/merenderos cocina con leña, lo que significa un riesgo para la salud de las/los cocineros por la constante inhalación de humo.



Img 9. Registro ,relevamiento y diagnóstico. Fuente: Archivo del proyecto.

PONERLE LA CARA A LA OLLA

Dentro de las primeras instancias de intercambio, se realizó una actividad a la que titulamos “**Ponerle la cara a la olla**”, con el objetivo de **fortalecer el conocimiento y relaciones del equipo** a partir de una socialización de datos personales de cada uno de los referentes asociados a sus gustos, deseos, actividades que realizan además de la gestión de la olla, situación laboral, personas a cargo, identificación de género, entre otras.

Se diseñó un formulario con preguntas abiertas y variadas que completamos de manera individual sociabilizando las res-

puestas y complementando así los lazos y vínculos que se tejen cotidianamente entre las y los referentes de la red.

Entre los datos compartidos, resaltaremos algunos que hemos utilizado como estructuradores para las siguientes instancias y nos permitieron un análisis global e integral de la situación actual.



La edad promedio de los/las referentes de las ollas de la red es de 40 años.



El 77% de las/los referentes de la red se identifican con el género mujer, el restante 23% se identifica con el género varón.



El 69% de los/las referentes de la red están en situación de desempleo o con trabajos informales.



El 77% de las/los referentes de la red manifiesta tener entre 2 y 8 personas a cargo, [niños, niñas, personas discapacitadas y adultos mayores].



El 60% de las/los referentes que tienen personas a su cargo comentan que estas personas están presentes en el momento que se realiza la actividad de la olla, ya que no tienen otro adulto que pueda cuidarlas.



Algunas de las actividades que realizan además de la olla y/o trabajar, están asociadas a cuidados.

Gráfico 20. Datos cuantitativos proporcionales con base en el relevamiento. . Fuente: Elaboración propia.

LOURDES



LAURA



NATALIA



NATALIA



LETICIA



PAOLA





Gráfico 21. Presentación de los referentes de las ollas . Fuente: Archivo del proyecto.



FASE DOS

C O - D I S E Ñ O
JULIO - DIC. 2022

OBJETIVO

El proyecto tiene como referencia teórica dos conceptos principales: el co-diseño como herramienta metodológica para un desarrollo proyectual integral y las microarquitecturas como soporte tipológico de la clase de dispositivo que se entiende óptimo para un desarrollo sustentable, económico y escalable.

La segunda fase de co-diseño buscó la **definición de un prototipo espacial que albergue la actividad olla y merendero y otras de carácter comunitario**. Para ello se realizaron dos actividades en formato de taller participativo de los cuales se recogieron datos y lineamientos básicos para el desarrollo de un proyecto ejecutivo futuro.

Entre los objetivos de estos talleres destacamos:

- Diseñar en forma participativa un prototipo espacial en el que se desarrolle de una manera más cómoda e higiénica la actividad olla/merendero, promoviendo otro tipo de actividades en el mediano plazo para fortalecer la capacitación, el cuidado, la socialización, integración e identidad barrial.
- Plantear un sistema de gestión que permita que los prototipos puedan ser replicados y escalados en otros barrios.

TALLER I: MI OLLA IDEAL

La actividad inició con el recuento de los referentes sobre las distintas etapas que están involucradas en la actividad. Comentaron cuestiones tales como: **tiempos y momentos en los que realizan cada paso** (cortar, cocinar, servir, buscar los insumos, limpiar después de la actividad, etc.); cuáles son los utensilios que usan; cómo almacenan.

Después, se **diseñó el espacio cocina**, plasmando las dimensiones deseadas. Se pensó en conjunto las relaciones entre los distintos pasos y la relación espacial entre estos: ¿qué debe ir al lado de qué?

de acuerdo con la **ruta de producción** que implica la preparación de los alimentos, la entrega de estos y la posterior limpieza del lugar y los utensilios.

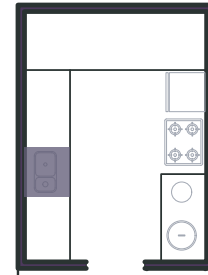
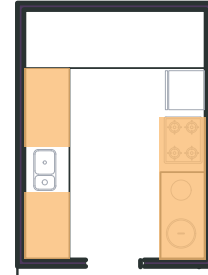
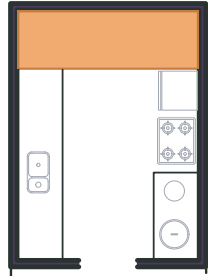
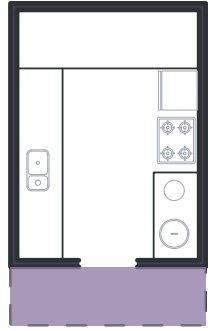
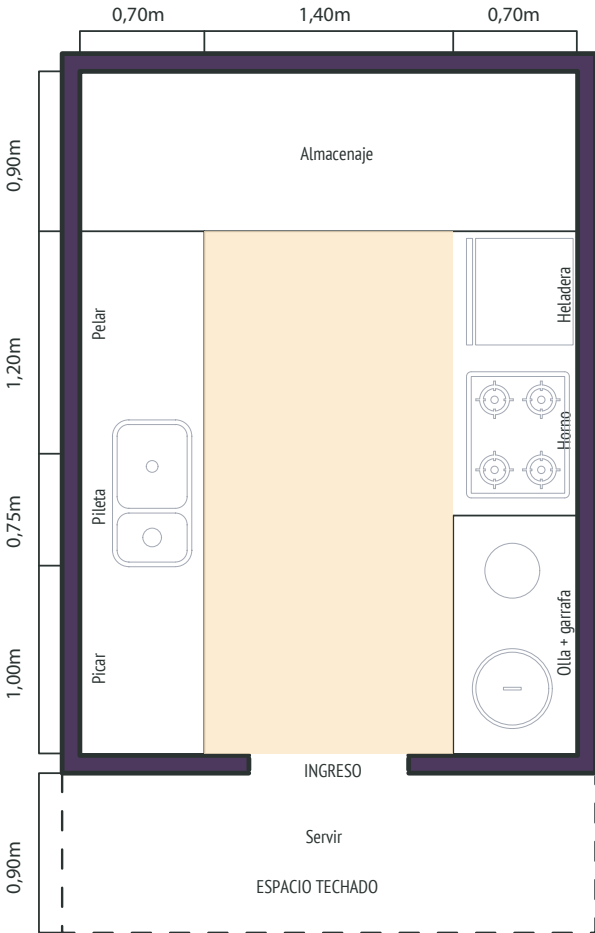
En la dinámica se dividieron los participantes en dos grupos, por lo que resultaron dos diseños diferentes. El Prototipo 1 (P_01) resultó de unas dimensiones aproximadas de $2.90 \times 2.10 = 6.09 \text{m}^2$, mientras que el prototipo 2 (P_02) se definió con dimensiones $3.40 \times 3.85 = 13.09 \text{m}^2$. Se estableció un **promedio de 10 a 12 m²** para empezar a indagar sobre prototipos de estas dimensiones.



Img 10. Registro taller I. Fuente: Archivo del proyecto.

REFERENCIAS OLLA 1

	Circulación	4,13m ²
	Almacenaje	2,52m ²
	Lavar	0,5m ²
	Cocinar	3,19m ²
	Servir	3,90m ²



REFERENCIAS OLLA 2

Circulación	2,43m2
Almacenaje	1,26m2
Lavar	0,18m2
Cocinar	1,44m2
Servir	2,07m2

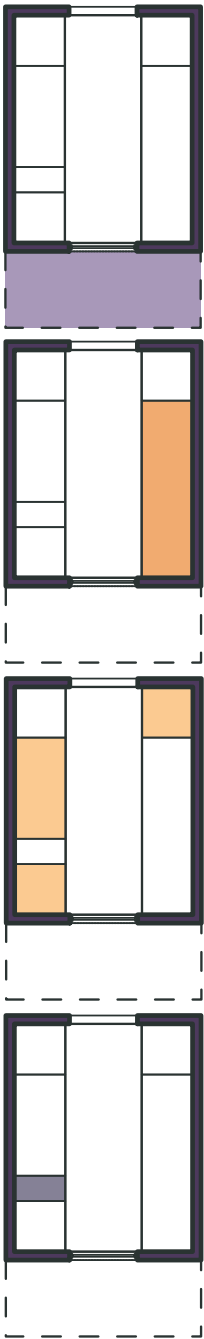
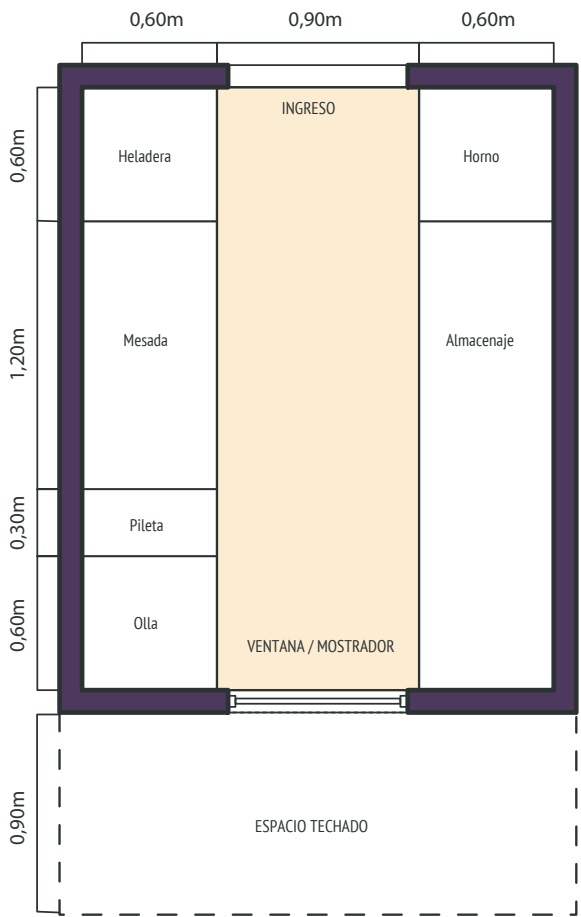


Gráfico 22. Resultado olla 1 con metraje por actividad . Fuente: Elaboración propia.

Observaciones y comentarios parciales

TALLER I - FASE 2

A partir de estos hallazgos y la sistematización de gráficos, el equipo con.tenedor configuró un **primer esbozo de prototipo** que fue presentado, debatido y re configurado en el taller II

Es importante pensar los dispositivos con una perspectiva de **espacio modular**, que sea flexible y versátil a esta y otro tipo de actividades.

Se torna importante poner foco en la “**eficiencia del espacio**”. Más allá de las cuestiones de diseño y disponibilidad espacial, cada una brindó un aporte en base a las estrategias utilizadas para aprovechar al máximo el espacio.

El almacenamiento y el lavado son las actividades que mayor pienso requieren a la hora de diseñar ya que fueron en las que más énfasis se hizo y que requieren de ciertas lógicas de organización para no convertirse en un entorpecimiento de las dinámicas internas de la olla. El almacenamiento debe considerar además de la comida, el guardado de utensilios.

Se demanda en los prototipos un espacio techado que sirva de resguardo para las personas que van a recibir los alimentos.



Se resaltó la importancia de que algunos comensales que comen en el lugar. Hijos/as de las/los referentes, adultos mayores que no pueden trasladar la comida, personas con algún tipo de adicción o personas en condición de discapacidad. Es importante considerar esta situación para darle espacio en el prototipo.



Se reflexiona sobre la necesidad de pensar en el confort térmico del espacio. Tener en cuenta ventilación, extracción e iluminación. En la mayoría de los imaginarios, la relación con el exterior no fue más allá de la existencia de una ventana y una puerta.



Se consideraron las alturas de los distintos equipamientos del espacio. En especial la altura que debería tener la hornalla (quemador) y la pileta de lavado, teniendo en cuenta el tamaño de las ollas.



La refrigeración es un punto importante a tener en cuenta, así como el correcto almacenaje de las frutas y verduras. Se manifiesta que en ocasiones hay una pérdida de insumos por la falta de espacio para el correcto almacenamiento.

PRIMER ESQUEMA PROYECTUAL

Con base en los diseños realizados en el taller I, se realizaron los primeros esquemas de diseño del prototipo con.tenedor.

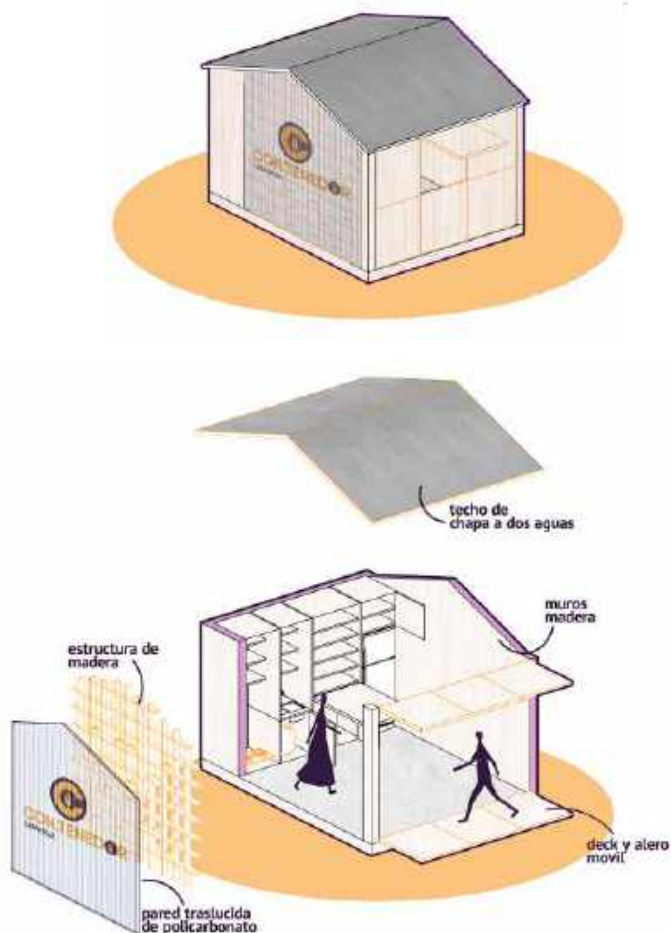


Gráfico 23. Axonométricas prototipo 1 con.tenedor . Fuente: Elaboración propia.



Gráfico 24. Corte perspectivado prototipo 1 con.tenedor . Fuente: Elaboración propia.

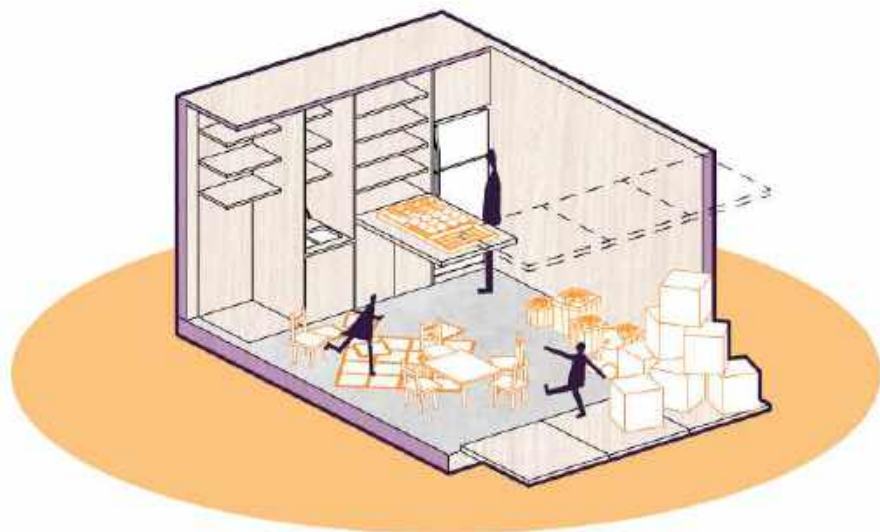


Gráfico 25. Axonométrica prototipo 1 con.tenedor . Fuente: Elaboración propia.

CONSIDERACIONES CLAVES PARA AVANZAR CON EL PROCESO DE DISEÑO:

1

ESPACIO:

- Modular.
- Espacio techado que permita ampliar las actividades.

2

ACTIVIDAD ESPACIO:

- Espacio de almacenamiento y lavado son de importante pienso.

3

CONFORT:

- Relación de los espacios según la línea de producción.
- Confort térmico.

4

OTROS:

- Espacio techado que posibilite otras actividades interior-exterior.
- Altura de los equipamientos.

TALLER II: DISEÑA CON.TENEDOR

El objetivo principal fue **validar y repensar en conjunto** con la red, el análisis de los diseños de prototipo de con.tenedor, de manera de ajustar el espacio a los distintos requerimientos y exigencias, definiendo así un anteproyecto arquitectónico a desarrollar.

Este taller apuntó también a indagar sobre las repercusiones del trabajo con con.tenedor, de comunicación y redes y sobre todo en las posibilidades futuras de construir un proyecto piloto.

En base al esquema de prototipo resultante de la sistematización del Taller I y

las actividades de carácter comunitario identificadas en el primer taller, se creó un juego de mesa que tuvo como desafío **diseñar el espacio para los diferentes escenarios** (actividades comunitarias) posibles. El juego fue de un tablero compuesto por casillas que llevan a diferentes acciones: casillas prototipar (retos de diseñar el espacio según una actividad), casillas pregunta (preguntas sobre el informe del taller I.) y casillas trampa para dar mayor dinamismo al juego.



Img 11. Registro taller II. Fuente: Archivo del proyecto.

DISEÑAR JUGANDO

El juego consta de un tablero compuesto por casillas que llevan a diferentes acciones:

- Casillas **PROTOTIPAR**: retos de diseñar el espacio según una actividad.
- Casillas **PREGUNTA**: preguntas sobre el informe del Taller I. Las respuestas estaban todas en el folleto que se les entregó al comenzar la actividad.
- Casillas **TRAMPA**: al caer en una de estas se perdía el turno o se tenía que retroceder lugares.

Para comenzar se explicaron las reglas del juego, se armaron 2 grupos y se tiraron dados, iniciando el equipo que sacara mayor número. A medida que iban surgiendo los retos de diseñar el espacio según una actividad, se fotografiaba el tablero para luego contar con un registro de las ideas que se configuraron.

El objetivo de las tarjetas PREGUNTA fue principalmente motivarlos a que buscaran datos obtenidos en el transcurso de la investigación y que de esa manera se socializara cierta información relevante

de la situación de las ollas/merenderos.

En el caso de las casillas de PROTOTIPAR, cada equipo tenía un minuto para realizar su diseño y 15 segundos para socializarlo. A partir de esto surgen distintas alternativas para el uso del espacio más allá de la actividad principal de la olla/merendero.

Por último las casillas TRAMPA daban cierta dinámica al juego, ayudando a caer en diferentes zonas del tablero.

Al finalizar el juego se entregó una donación de delantales a todos/as los referentes presentes y se dejó algunos para los que no estuvieron en la actividad.

DIVERSIDAD DE USOS DEL ESPACIO

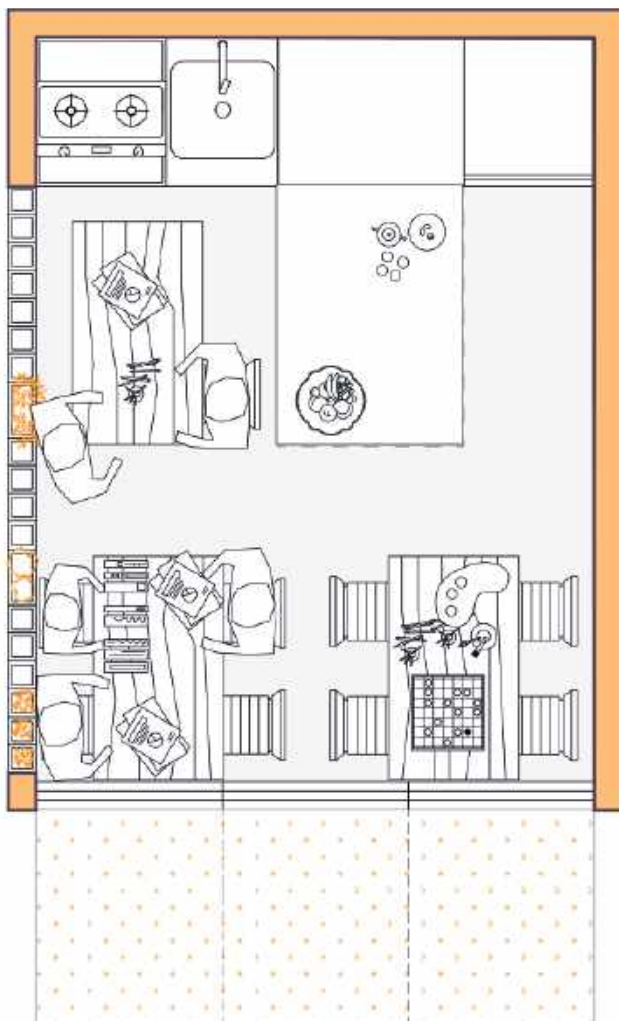


Gráfico 27. Espacio para **acompañamiento escolar** . Fuente: Elaboración propia.

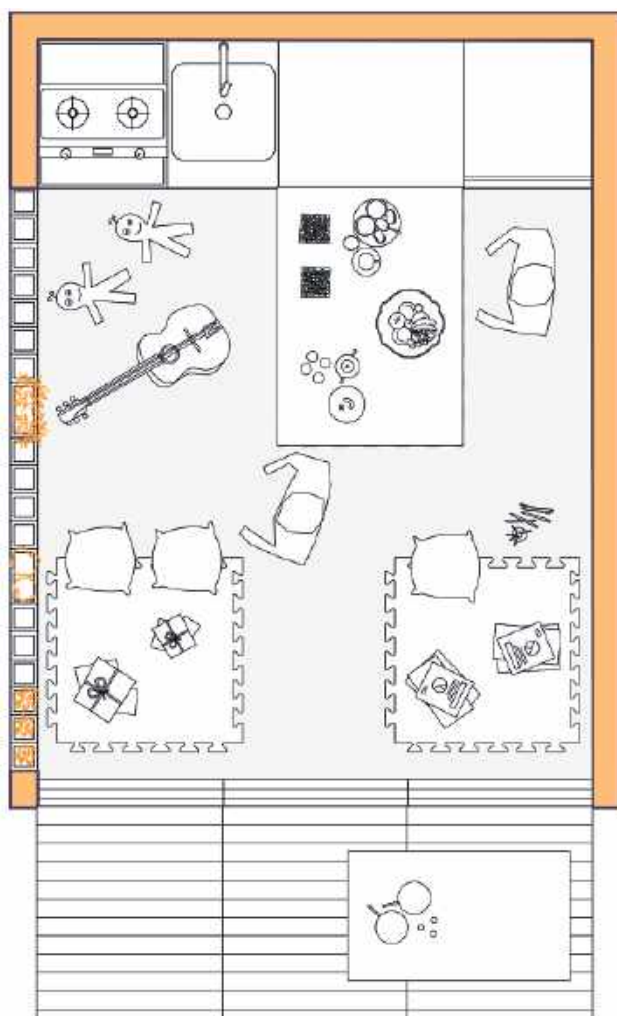


Gráfico 28. Espacio para el **día del niño** . Fuente: Elaboración propia.

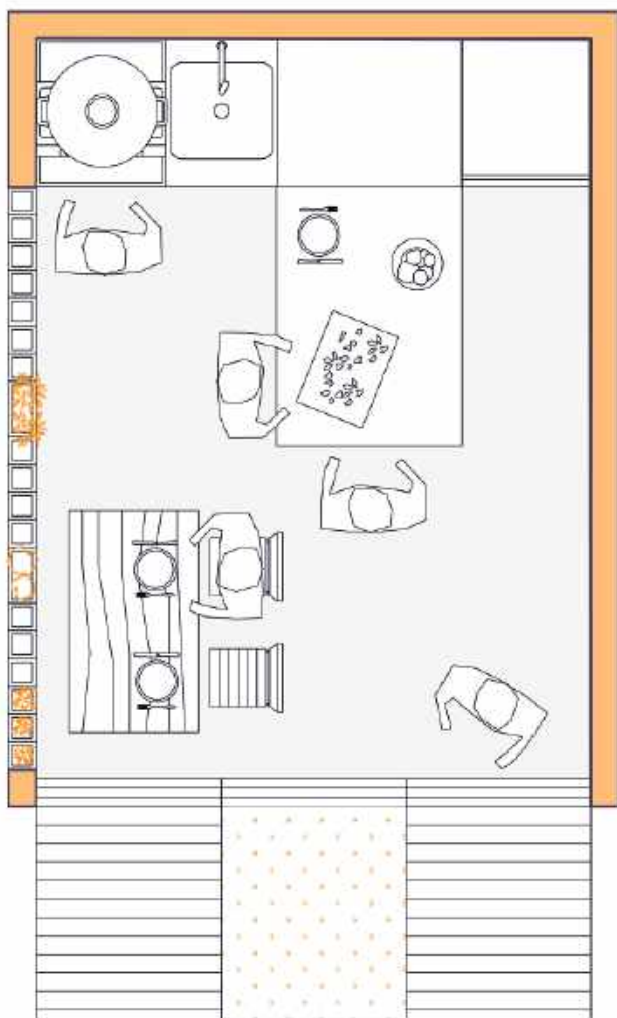


Gráfico 30. Espacio para olla . Fuente: Elaboración propia.

Observaciones y comentarios parciales

TALLER II - FASE 2

Según los diseños finales del juego, **el espacio de con.tenedor parece ser suficientemente para abarcar las distintas situaciones planteadas en el juego.** Las dimensiones del equipamiento y la capacidad de flexibilidad de los mismos, son fundamentales en el prototipo. Es el caso de la superficie plegable, por ejemplo,

cuya función va variando resultando ésta como un elemento articulador. El espacio exterior desarrolla un rol muy importante ya que este es empleado como extensión del espacio interior en la mayoría de situaciones, siendo una zona de transición.

Se entiende a priori que el área propuesta para el prototipo 12m2 [intra muros] es suficiente para la mayoría de las actividades comunitarias que demanda la red. Es importante tener una buena definición del sistema de “expansión” de espacio en el exterior, el deck, para que sea funcional y realmente sirva como complemento espacial a algunas actividades.

La estructura del prototipo debe estar bien pensada para que contribuya también a esto del “almacenaje”. La idea es que además de ser estructura, sirva como “estantería” para poner objetos como: libros, plantas, ropa, entre otros.

Es importante pensar en el almacenaje del mobiliario: mesas, sillas, y todos los elementos que se podrían utilizar para las distintas actividades. Una idea es que los cubos flexibles, que son bancos, a la vez puedan ser recipientes de almacenaje; que se puedan apilar y contribuyan a la idea de espacio flexible.

El traslado de la olla o la merienda hasta la fachada principal (espacio donde se entregarán los alimentos) es una cuestión a repensar también. Idear un sistema de fácil desplazamiento de la olla o merienda desde el espacio COCINAR al espacio SERVIR.

La definición de las materialidades aún es un asunto a re ver. Dependemos de las averiguaciones técnicas que hagamos sobre los paneles solares, la estructura que se defina, etc. Sería interesante investigar sobre nuevos materiales que vengan de materiales reciclados y de fácil manejo.

El manejo de las aguas residuales es un asunto aún para explorar e investigar. ¿Cómo vamos a recolectar las aguas de la pileta de zona LAVAR? ¿A dónde irán? ¿Cómo re utilizarlas?

El sistema eléctrico también es un tema a revisar. Lo ideal es que el espacio sea sustentable y de fácil y económico mantenimiento.

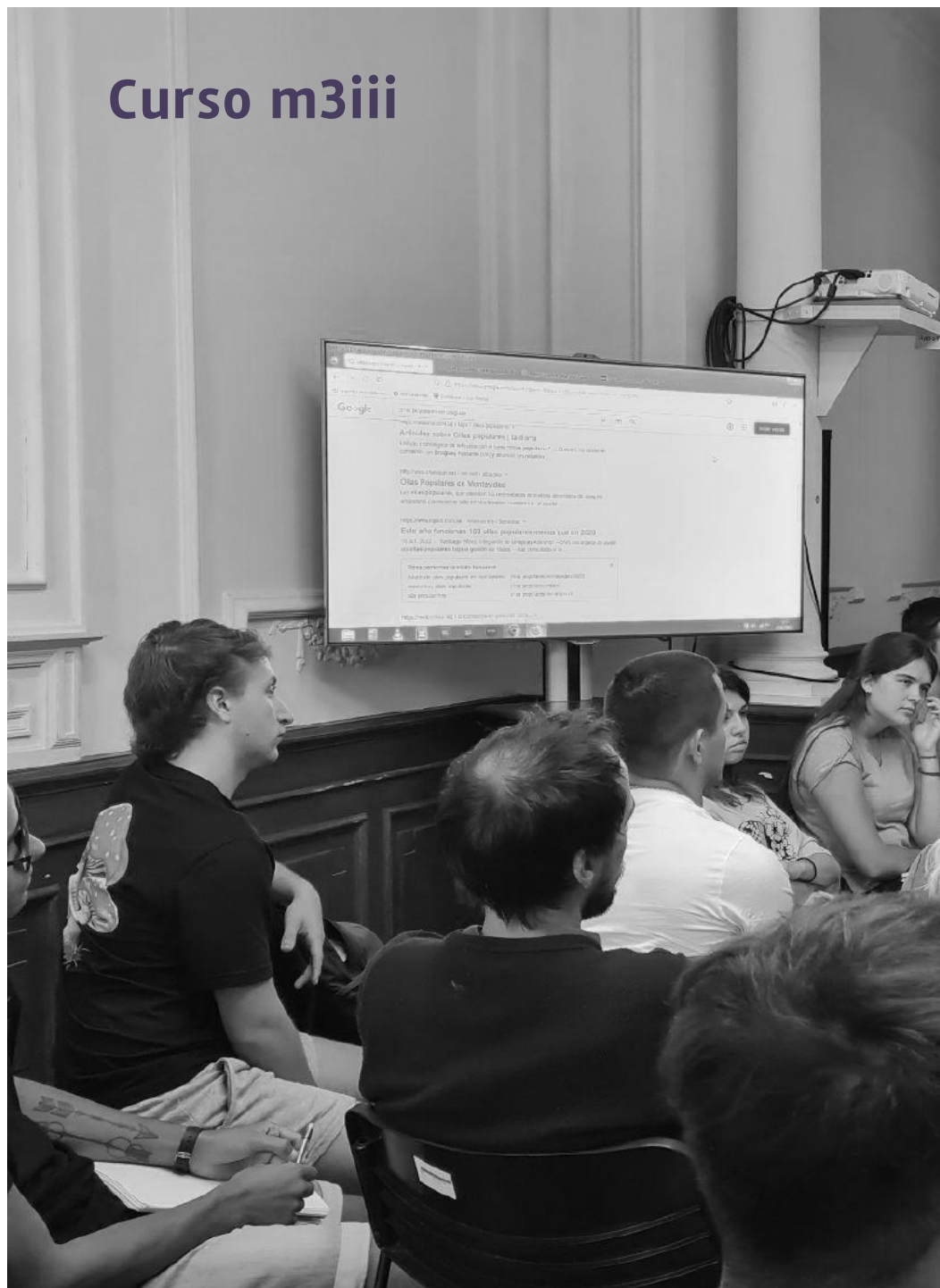


Img 12. Registro taller II. Fuente: Archivo del proyecto.



Img 13. Registro taller II. Fuente: Archivo del proyecto.

Curso m3iii





MINICURSO m3i: Con.tenedor: Ollas y Merenderos populares en Casavalle. Una mirada Socio-Espacial.

Los Minicursos 3i son **cursos interdisciplinarios**, intensivos e integrados para estudiantes de grado de la Udelar. Tienen como objetivo principal el desarrollo de habilidades de colaboración y de trabajo en equipo como acercamiento al trabajo interdisciplinario.

El mini curso se realizó en alianza con el **espacio interdisciplinar de la Udelar**. Estuvo dirigido a estudiantes de grado activos en carreras universitarias de la Udelar. En particular pero no excluyente: Facultad de Arquitectura Diseño y Urbanismo, Escuela Universitaria Centro de Diseño, Facultad de Ingeniería, Facultad de Ciencias Sociales, Escuela de Nutrición y otros servicios de la Udelar que puedan aportar una mirada a la temática y al trabajo interdisciplinario.

Los objetivos específicos planteados fueron:

- Reconocer y analizar el quehacer de las ollas y merenderos populares de la Red Solidaria Casavalle desde una dimensión física y social, así como desde una perspectiva de derecho.
- Reconocer y evaluar habilidades

necesarias para el trabajo en equipo interdisciplinario

- Desarrollar abordajes interdisciplinarios en torno al funcionamiento de las ollas y merenderos populares de la Red Solidaria Casavalle.
- A partir del trabajo en equipo y la aplicación de los conceptos teóricos vertidos en el curso proponer dispositivos que permitan la realización de la actividad olla/merendero, y otras de carácter comunitaria, de una manera higiénica, confortable y flexible.

Se conformaron 5 grupos interdisciplinarios los cuales plantearon las siguientes propuestas como aporte al diálogo sobre estrategias proyectuales y de procesos que puedan optimizar el desarrollo de las ollas y merenderos populares:

PROPUESTAS DEL m3iii

PROPUESTA 1 - Familia Vecinal:

Descripción: Diseño de un mobiliario modular que contribuye a realizar de forma confortable el momento de consumir los alimentos en la olla/merendero. La propuesta se conforma de mesas y bancos plegables que se desplazan a la hora de comer y se almacenan en la fachada del dispositivo con.tenedor.

PROPUESTA 2 - Compostando oportunidades:

Descripción: equipamiento compostera que permite tratar los residuos orgánicos que genera la producción de alimentos de la olla/merendero y contribuye al proceso de micro producción de alimentos de la huerta planteada en el dispositivo con.tenedor.

PROPUESTA 3 - Jugar te llena

Descripción: diseño de un mobiliario modular en forma de cubo que se puede utilizar para como banco, recipiente de almacenaje, biblioteca o elemento de juego para las infancias y adultos. En cada una de las caras del cubo se diseña un juego. La versatilidad de la forma permite su adaptación a las distintas actividades y un fácil almacenamiento.

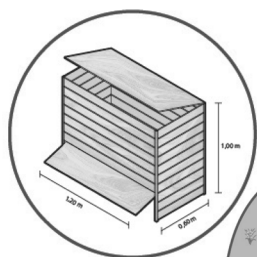
PROPUESTA 4 - Cultivarse

Descripción: diseño del equipamiento huerta comunitaria. Dentro del dispositivo con.tenedor se estableció que en uno de sus muros se conformaría una huerta de micro producción. La misma contribuye por un lado a la producción de alimentos para la olla/merendero y, por otro lado, a fomentar nuevos conocimientos y capacidades en los colectivos barriales. El diseño además de albergar equipamiento para el micro cultivo, considera estantes de almacenamiento y cartelería.

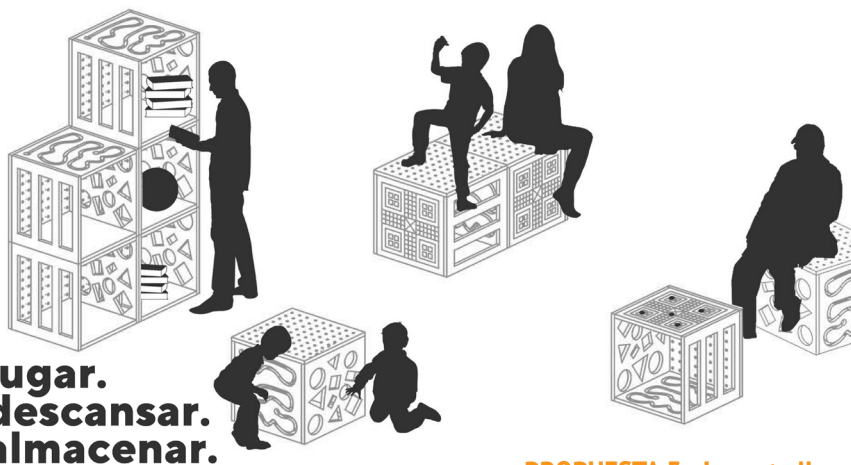
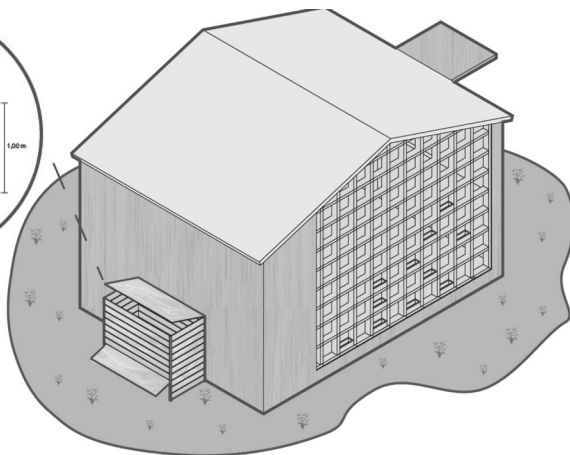
PROPUESTA 5 - Proyecto R3: recolecta, recupera, reutiliza

Descripción: sistema de recolección de aguas lluvia adosado al dispositivo con.tenedor. La idea propone una reutilización de las aguas lluvia para el riego de las plantas de la huerta y otros usos de no consumo humano. La propuesta contribuye a la idea original del proyecto con.tenedor de ser un dispositivo autosustentable.

PROPUESTA 1 - Familia Vecinal



PROPUESTA 2 - Compostando oportu- nidades



PROPUESTA 3 - Jugar te llena

PROPUESTA 4 - Cultivarse



PROPUESTA 5 - ProyectoR3: recolecta, recupera, reutiliza.

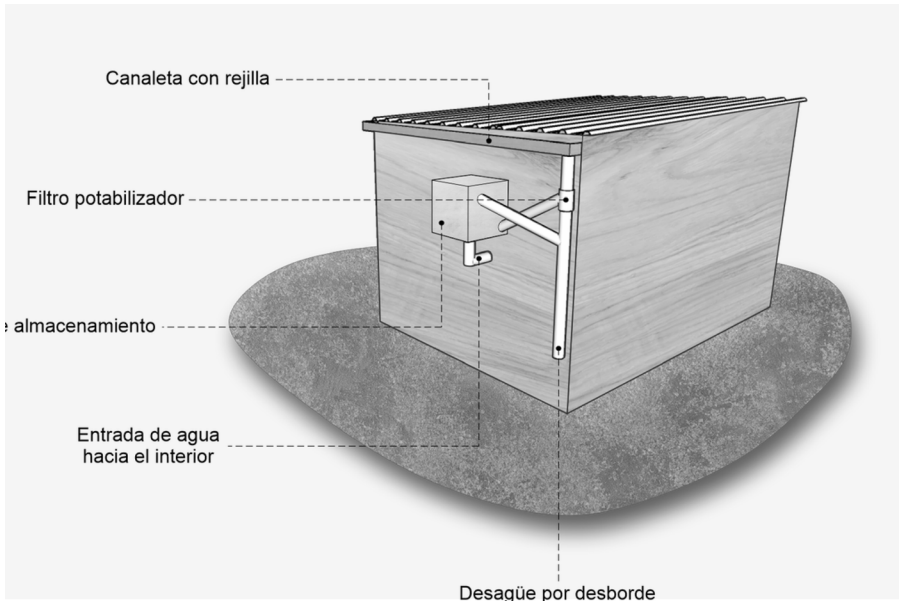


Gráfico 31. Proyectos presentados en el minicurso . Fuente: Elaboración propia de cada equipo.



FASE TRES

PROTOTIPO
ENERO - JULIO 2023

OBJETIVO

- **Definir el proyecto ejecutivo del prototipo a construir.**

- Evaluar la viabilidad de construcción del prototipo piloto: recursos, acuerdos y gestión
- Construir el prototipo piloto.

Taller I: Validación proyecto ejecutivo - Evaluación de viabilidad de construcción.

Presentación de los ajustes proyectuales:
A través de imágenes digitales en formato 3D mostrar una idea de cómo quedaría el proyecto final.

Mostrar algunas estrategias proyectuales complementarias que contribuyen a la autosostenibilidad.

Debatir sobre los recursos humanos de la red para la obra, oportunidad espacial para el emplazamiento del prototipo y planteamiento de estructura de gestión.

TALLER I -Fase 3: ANTEPROYECTO

El objetivo del taller fue **socializar el proyecto ajustado a las referentes y conversar /poner puesta al día sobre todo lo sucedido desde el último encuentro.**

Se pretendía hablar cuestiones que surgieron últimamente en el marco del proyecto como los resultados del taller II - Fase II y el minicurso 3i.

También, se tenía interés en hablar sobre la situación actual de la Red. Cuestiones como; ¿Cuántas ollas siguen en funcionamiento?, ¿Pretenden mantener las ollas abiertas?, ¿Tienen otro proyecto en funcionamiento?.

Además de esas preguntas, la reunión tenía como objetivo indagar cómo podría ser la logística y mantenimiento del proyecto una vez realizado. Con esto, se les presenta a las referentes otras preguntas; ¿Dónde ubicar el proyecto piloto C2?. ¿Con qué recursos contamos? (económicos, humanos, herramientas, maquinaria). ¿Cuáles serían los días ideales para las jornadas de obra sin interrumpir el cronograma y actividades de la red?.



Img 14. Registro taller I . Fuente: Archivo del proyecto.



Img 15. Registro taller I . Fuente: Archivo del proyecto.



Img 16. Registro taller I . Fuente: Archivo del proyecto.

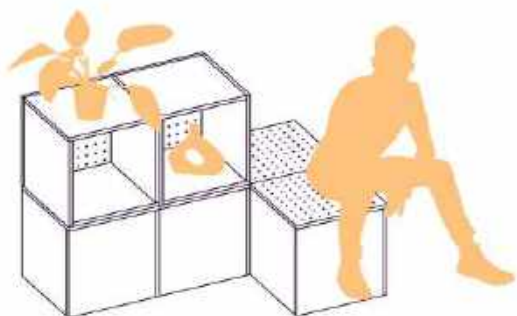
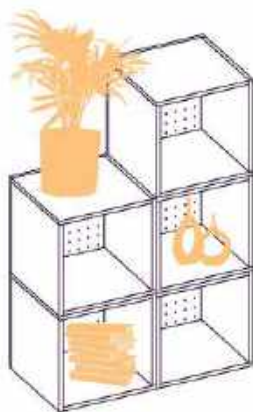
TALLER II -Fase 3: CUBO LÚDICO

El objetivo del taller fue **autoconstruir en conjunto con las referentes el equipamiento flexible CUBO LÚDICO** que en el futuro pueda formar parte del interior del dispositivo Con.tenedor.

Se realizó una actividad estilo taller de carpintería donde mediante el empleo de herramientas y la utilización de maderas ya dimensionadas se confecciona un cubo de estilo multifuncional. Este, tiene la posibilidad de usarse para almacenaje, recreación y descanso, ya que permite guardar elementos en su interior. Posee

unos diseños en sus caras laterales que se prestan para jugar, y además, es lo suficientemente rígido como para sentarse en él.

Para la ejecución del cubo se presentó a las referentes un folleto con un instructivo a detalle de cómo se debía armar y qué se necesitaba para hacerlo. Esto se les dejó como insumo con la intención de que si en un futuro puedan replicarlo para sus respectivas ollas.



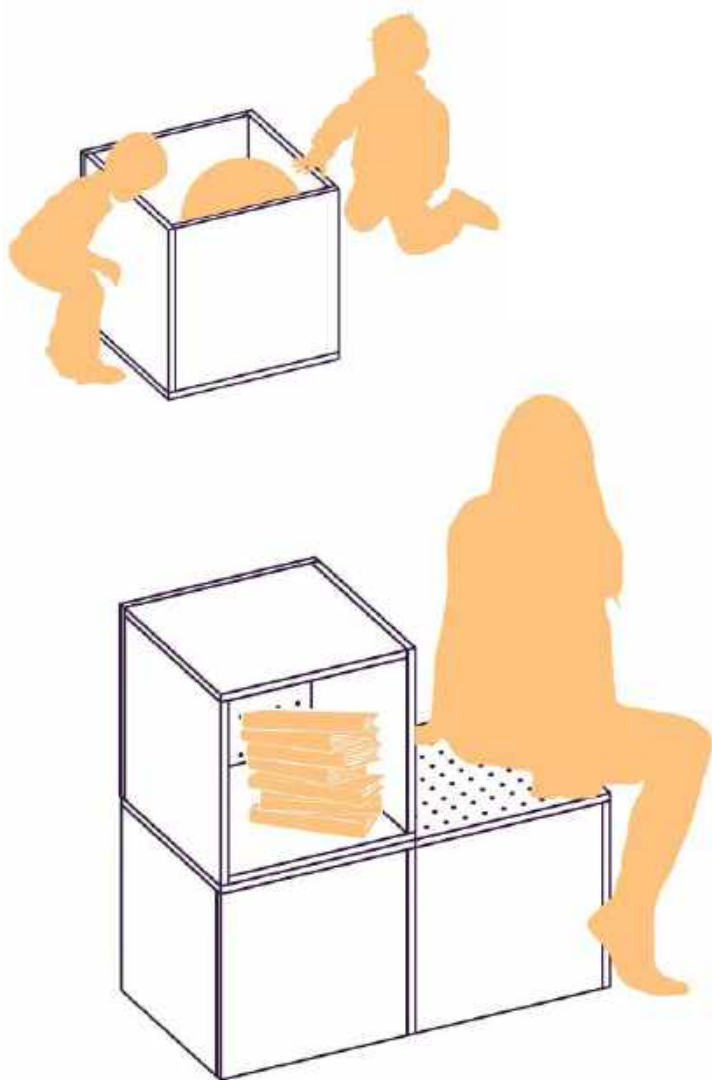
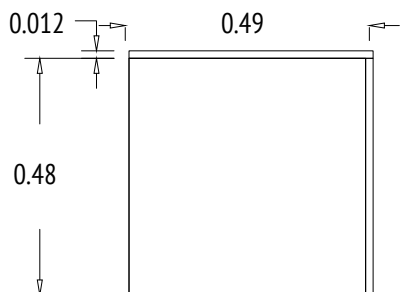
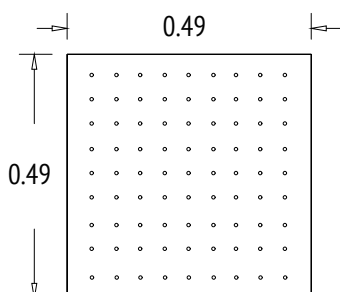


Gráfico 32. Perspectivas con usos del cubo lúdico . Fuente: Elaboración propia.

INSTRUCTIVO CUBO LÚDICO

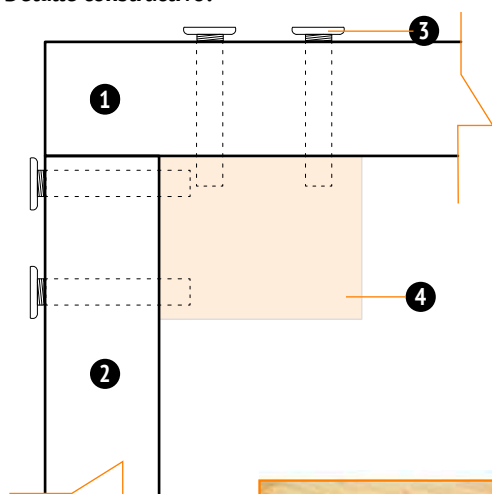


vista lateral



vista superior con tapa

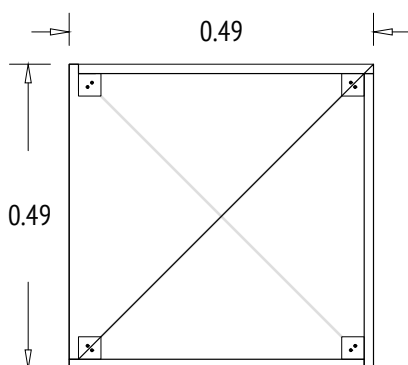
Detalle constructivo:



- 1 y 2: Chapon multicapa
fenólico 12 mm
3: Tornillos
4: Angulo metálico

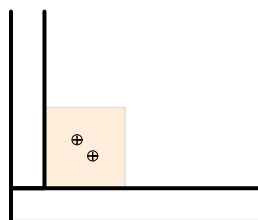


Chapon Compensado Fenolico Cdx
12mm 1,22 X 2,44 Multiplaca



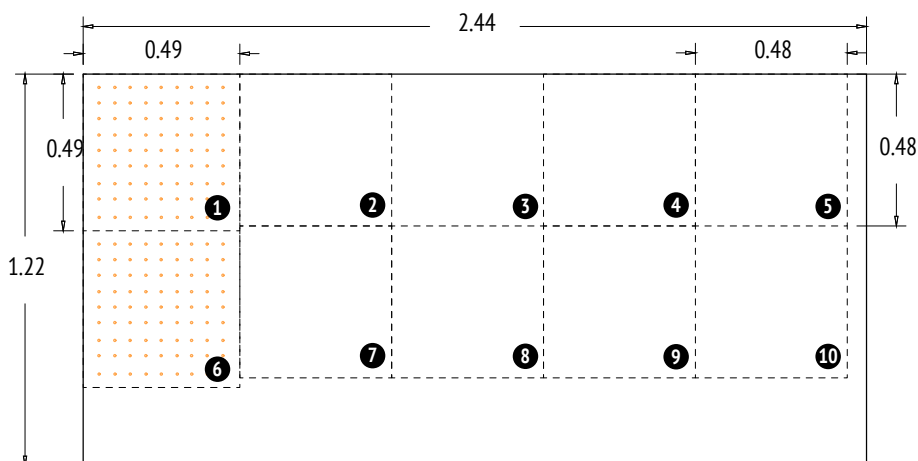
vista superior sin tapa

El cubo se monta de tal manera que cada cara lateral queda desfazada respecto a la otra a continuación un zoom visto desde arriba de una esquina con la alfajía correspondiente uniendo las dos caras.



Despiece de plancha multicapa 12 mm

De cada chapon de compensado fenólico 12mm de 1,22x2,44 se pueden sacar piezas suficientes para la realizacion de las caras correspondientes a dos cubos, cada cubo va a constar de dos tapas perforadas con dimensiones de 0,49 x 0,49 m y 4 caras con una dimension un poco menor de 0,48 m



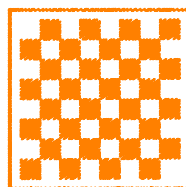
REALIZACIÓN

Materiales/Herramientas:

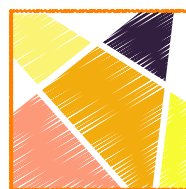


- 1 Encolar las caras del cubo como lo muestra el detalle de union de las caras, ejercer presion hasta que peguen y mantener.
- 2 Colocar las alfajías cortadas de madera en las 4 esquinas del cubo y atornillar por los dos laterales para reforzar el encolado y la estructura del cubo.
- 3 Luego de haber unido los laterales, tomamos la tapa perforada de 0,49x0,49 cm y poniendo pegamento en el reborde de la parte superior del cubo la colocamos, luego atornillamos a las alfajías por encima.
- 4 Intervenir los laterales del cubo con pintura, generar diferentes diseños y o juegos lúdicos como un ajedrez.

Posibles intervenciones con pintura:



Juego de ajedrez con stencil y pintura.



Diseño abstracto con pintura y cinta de papel.

Gráfico 33. Instructivo del cubo lúdico . Fuente: Elaboración propia.

Observaciones y comentarios parciales

TALLER II - FASE 3

Del taller se decantan tres observaciones principales. La primera referida al equipamiento cubo y la versatilidad de este. La segunda, respecto al proceso de autoconstrucción y la tercera, con un enfoque en el fortalecimiento de conocimientos y capacidades del grupo social.

En cuanto a la **versatilidad del equipamiento**, identificamos que las dimensiones y la forma del dispositivo son adecuadas para los distintos usos que se le podría dar: almacenar alimentos, utensilios, libros, ropa, o cualquier otro tipo de objeto según la actividad que estén realizando. Como banco o mesa, las referentes manifiestan que les resulta cómodo y productivo el hecho que se pueda desplazar fácilmente. Como estantería es de igual manera útil para algunas de las actividades académicas y lúdicas que demanda la red. Quedó pendiente realizar con pintura el diseño de algunos juegos de mesa en alguna de las caras del cubo, para que sirva también de dispositivo lúdico. Sin embargo, se les dejó en el folleto a las referentes algunas ideas que son de fácil ejecución.

Con respecto al **proceso de autoconstrucción**, por un lado, fue evidente el entusiasmo de las referentes de la red que participaron en la actividad en tanto encontraron que la forma de montaje de los cubos era fácil e intuitiva. Por otro lado, la definición de materialidades y sistema de montaje permite que este tipo de mobiliario se pueda replicar con facilidad, en un proceso de autoconstrucción que no requiere demasiados lineamientos técnicos, ni una inversión alta de recursos. La idea es que con el folleto que se les dejó, y en la medida que puedan acceder a los recursos materiales, cada una de las referentes pueda autoconstruir este mobiliario para uso particular en su olla/merendero.

Finalmente, en relación al **fortalecimiento de conocimientos y capacidades del colectivo social**, intuimos que este tipo de actividades y talleres prácticos, permiten acumular nuevos conocimientos y herramientas a las referentes para mejorar las condiciones espaciales y la logística de cada una de su olla/merendero. Un

aspecto al que se le dió relevancia en el proyecto es pensar en cómo aportar otras herramientas a estos grupos sociales que están constantemente involucrados lo “auto”, autogestión, autoconstrucción, autogobernanza. De manera de darle valor al derecho a la estética y el cuidado de sus entornos. Las referentes manifestaron durante el taller que este tipo de herramientas, la adquisición de nuevas habilidades y conocimientos, les resulta útiles, no sólo como un mecanismo para adaptar mejor sus espacios en relación a la actividad olla/merendero, sino además, para mejorar ciertos aspectos en sus viviendas o inclusive como una posible fuente de emprendimiento.



Img 17. Registro taller II . Fuente: Archivo del proyecto.



Img 18. Registro taller II . Fuente: Archivo del proyecto.

PROYECTO EJECUTIVO

Uno de los productos finales del proyecto es la estructuración del proyecto ejecutivo del dispositivo Contenedor. Finalizadas las etapas de diagnóstico y co-diseño, el equipo define las especificaciones técnicas del equipamiento y se configuran los planos técnicos del mismo. La consigna para el dibujo de estos planos y esquemas, fue combinar la terminología técnica con gráficos y explicaciones

con una representación coloquial, de manera que, estos insumos sean legibles y de fácil comprensión para aquellas personas que no tienen un conocimiento técnico.

Se presentan a continuación los planos y detalles. Esta producción gráfica se deja a la red como insumo para la futura construcción del dispositivo.

INTRODUCCIÓN

Este librito pretende funcionar de guía para la construcción de un prototipo posible de espacio flexible que permita albergar las actividades propuestas por la Red Solidaria de Ollas y Merenderos y para la comunidad en su conjunto.

El objetivo de este paso a paso es que sea de fácil lectura para que cualquier grupo de personas que, sin tener necesario conocimiento y con un relativo bajo presupuesto, puedan autoconstruir su propio espacio.

Apuntamos con esto a restar un posible obstáculo a la hora de materializar un proyecto colectivo, acercando a las personas a la información necesaria para su concreción. Por otro lado creemos también que puede dar lugar al nacimiento de nuevos proyectos que refuercen el trabajo en equipo e incentiven a la apropiación de estos proyectos por parte de los grupos sociales.

El prototipo final no es más que el resultado de una búsqueda y construcción colectiva que, a pesar de ser uno de muchos prototipos posibles, creemos que en mayor o menor medida cumple con los requerimientos espaciales buscados.

Principalmente se buscó el diseño de un espacio flexible que pudiera adaptarse a las diferentes actividades propuestas por la red y que a su vez se ajustara en tamaño y materialidad a una construcción autónoma, rápida y de bajo presupuesto.

etapas

+ EQUIPAMIENTO INTERIOR

Es el mobiliario, estanterías y todos los objetos móviles o fijos que ponemos adentro del espacio.

III. CERRAMIENTO HORIZONTAL SUPERIOR

Es el techo de la construcción.

Chapa galvanizada sección trapezoidal

Clavadores de madera 2"x2"

Tirantes estructurales de madera 2"x4"

II. ENVOLVENTE

Son las paredes que conforman el espacio.

Bastidores de madera rígidos forrados con chapones de madera

Abertura batiente de madera

Bastidor de madera rígido forrado con policarbonato alveolar

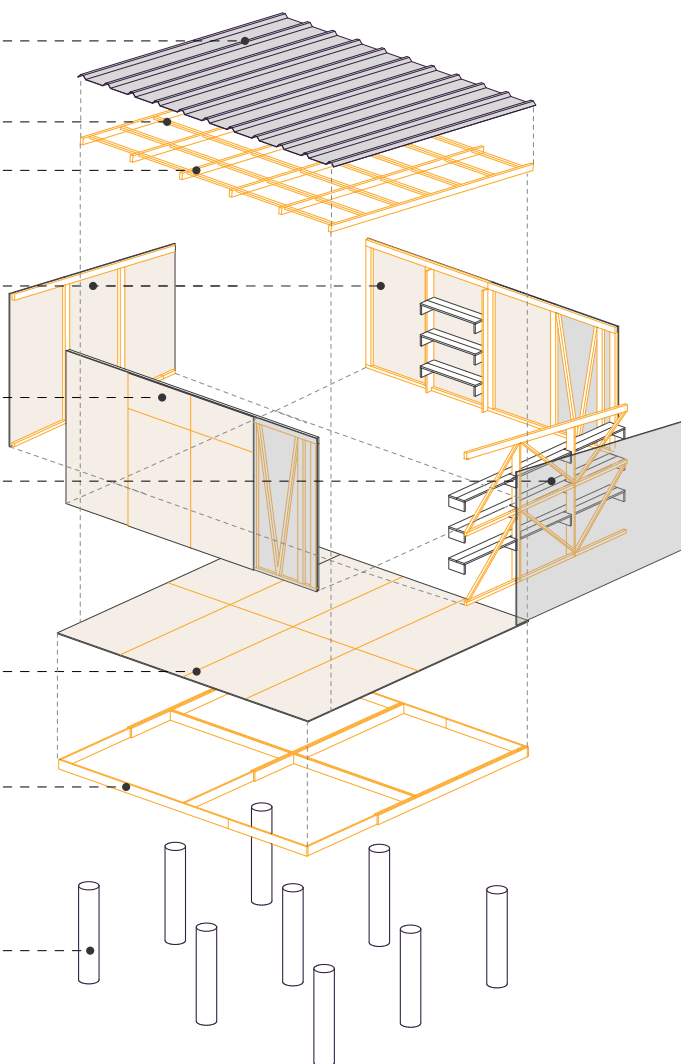
I. CIMENTACIÓN + PISO

Entramado estructural que se construye a nivel del terreno y que será lo que soporte el peso de la edificación.

Chapones fenólicos compensados

Tablas de 1"x6"

Rolos de madera $\Phi 25/30$



I. CIMENTACIÓN + PISO

ELEMENTOS DE APOYO EN EL TERRENO

RUBRADO Y PRESUPUESTO DE MATERIALES DE OBRA

1	CIMENTACIÓN	unidad	Cantidad	Precio
1.1	Rolos $\Phi 30$ cm de largo necesario	un	9	
1.2	Tablas de 15 (1"x6") de 330c m de largo	un	16	
1.3	Clavadores (recortes de tablas de 15 largo 15cm)	un	3	
1.4	Soportes "L" con tornillos	un	12	
1.5	Clavos de 5"	-	necesaria	

* La casilla precio se deberá completar al momento de solicitar presupuesto de los materiales.

En primer lugar debe limpiarse el terreno en donde se va a hacer la construcción para poder pasar las medidas del diseño al terreno donde vamos a construir (etapa de replanteo).

Iniciamos tomando un punto de referencia conocido, como puede ser la esquina de una construcción existente y se mide la distancia desde esta referencia al primer punto del

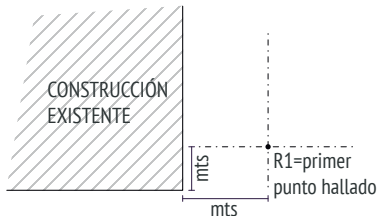


Gráfico 1. Punto de referencia

Los rolos deberán enterrarse como mínimo 1m por debajo del nivel del suelo (excepto si encontramos piedras grandes, en este caso se apoyarán sobre las mismas).

Según el desnivel del suelo se tomará la precaución de que el rolo que quede más enterrado sobresalga al menos 40cm por encima del nivel del suelo.

En caso de que el suelo sea arcilloso se recomienda colocar piedras apisonadas en la base de los pozos que ayudarán a que cuando

proyecto, para ubicarlo en el terreno (ver Gráfico 1).

Luego, con la ayuda de una escuadra (para que los ángulos sean rectos), se ubican el resto de los puntos en donde se van a hacer los pozos (de un diámetro aproximado de 35 ó 40cm) para enterrar los rolos que van a ser el soporte de la construcción (ver Gráfico 2).

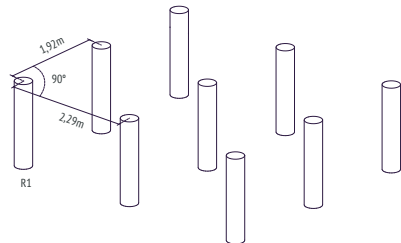


Gráfico 2. Pozos para cimentación

llueva el agua escurra y no se acumule en la tierra evitando que se pudra la madera (ver Gráfico 3).

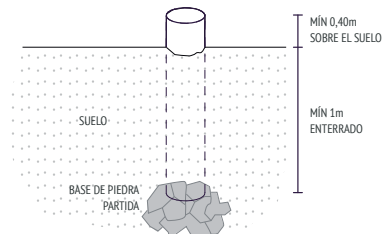


Gráfico 3. Cimentación

ARMADO Y COLOCACIÓN DE PISOS

RUBRADO Y PRESUPUESTO DE MATERIALES DE OBRA				
2	PISO - CERRAMIENTO INFERIOR	unidad	Cantidad	Precio
2.1	Chapones fenólicos 1,22x2,44 m	un	8	
2.2	Clavos de 3"	-	necesaria	

* La casilla precio se deberá completar al momento de solicitar presupuesto de los materiales.

Para apoyar los chapones del piso armaremos primero un entramado de vigas que se apoyarán sobre los rolos.

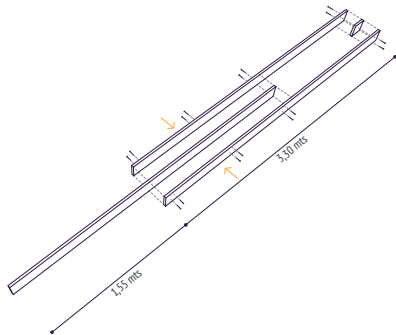


Gráfico 4. Armado de vigas principales

Las vigas principales son tres y están formadas por tres tablas de 15 de 3,30m superpuestas para llegar a un largo total de 4,85m. En la punta colocamos un tope que puede ser un recorte de tabla de 15 para poder clavar las tablas entre sí (ver Gráfico 4).

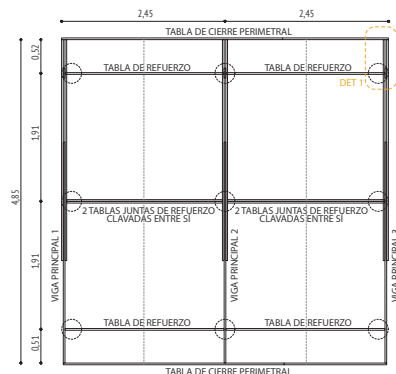
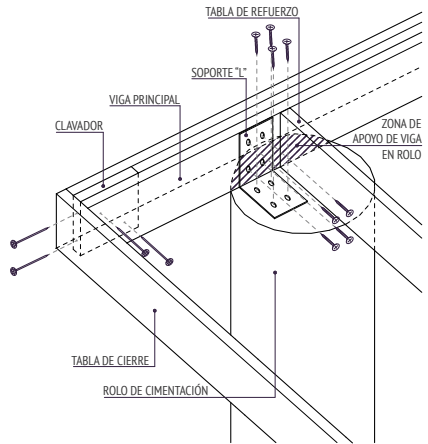


Gráfico 5. Entramado de madera (apoyo de piso)



Detalle 1. Unión de vigas principales con rolo y tabla de cierre

Las tablas de refuerzo se unen a la viga principal con dos clavos a 45°. Los chapones irán clavados o atornillados al entramado de madera en todo su perímetro (ver Gráfico 6).

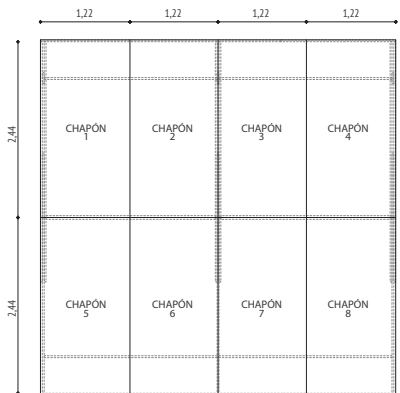


Gráfico 6. Despiece de chapones de piso

NOTA: Es importante que los clavos no vayan alineados a las fibras de la madera, sino escalonados o en diagonal (esto evitará que raje la madera).

II. ENVOLVENTE

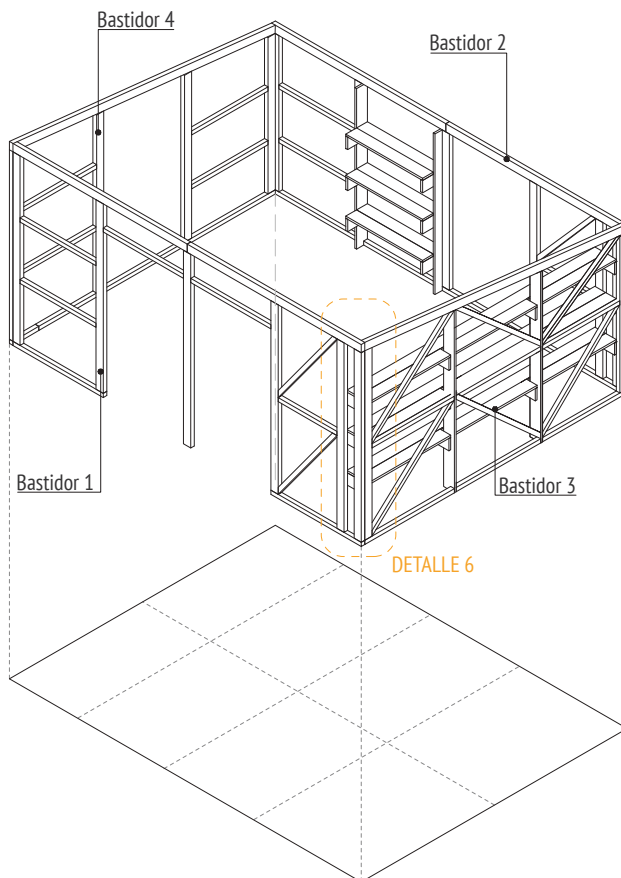
ARMADO Y COLOCACIÓN DE BASTIDORES

RUBRADO Y PRESUPUESTO DE MATERIALES DE OBRA

3	BASTIDORES - CIERRE PERIMETRAL	unidad	Cantidad	Precio
3.1	Tirantes de madera de 2"x4"x366cm	un	2	
3.2	Tirantes de madera de 2"x4"x245cm	un	22	
3.3	Tirantes de madera de 2"x2"x330cm	un	14	
3.4	Tablas de 15 (1"x6") de 330cm de largo	un	20	
3.5	Clavadores (recortes de tablas de 15 largo 30cm)	-	necesaria	
3.6	Chapones fenólicos 1,22x2,44 m	un	9	
3.7	Polícarbonato alveolar	un	1	
3.8	Clavos de 3" y 5"	-	necesaria	
3.9	Tornillos de 4"	-	necesaria	
3.10	Herrajes de apertura	-	necesaria	

* La casilla precio se deberá completar al momento de solicitar presupuesto de los materiales.

** Incluye los materiales que componen el equipamiento interior previsto en gráficos.



Las paredes del prototipo se armarán a partir de bastidores (estructuras de madera) que luego de armadas se anclarán al piso (ver Gráfico 7).

Tenemos 4 tipos diferentes de bastidores, uno por cada fachada (ver Gráficos 8, 9, 10 y 11).

Gráfico 7. Colocación de bastidores

REFERENCIAS

1. Solera superior 2"x4"
2. Montante 2"x4"

3. Solera inferior 2"x2"
4. Rigidizador 2"x2"
5. Tabla de 15 (e=1")

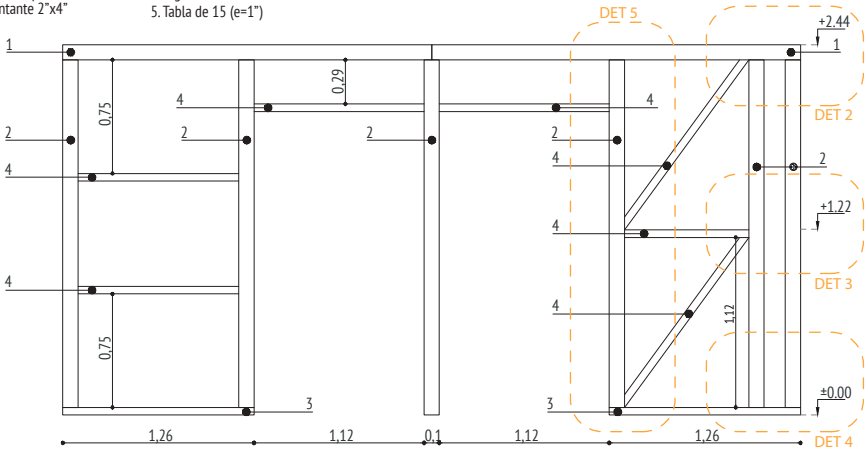
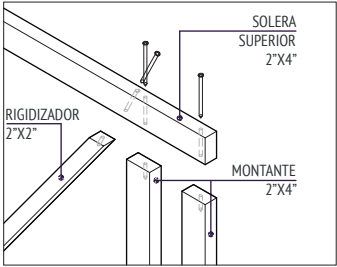
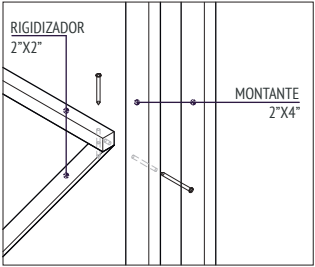


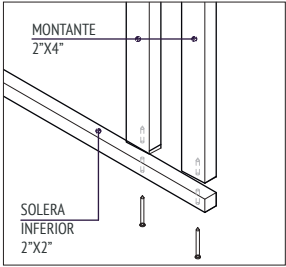
Gráfico 8. Bastidor 1



Detalle 2. Bastidor 1



Detalle 3. Bastidor 1



Detalle 4. Bastidor 1

REFERENCIAS

1. Solera superior 2"x4"
2. Montante 2"x4"

3. Solera inferior 2"x2"
4. Rigidizador 2"x2"
5. Tabla de 15 (e=1")

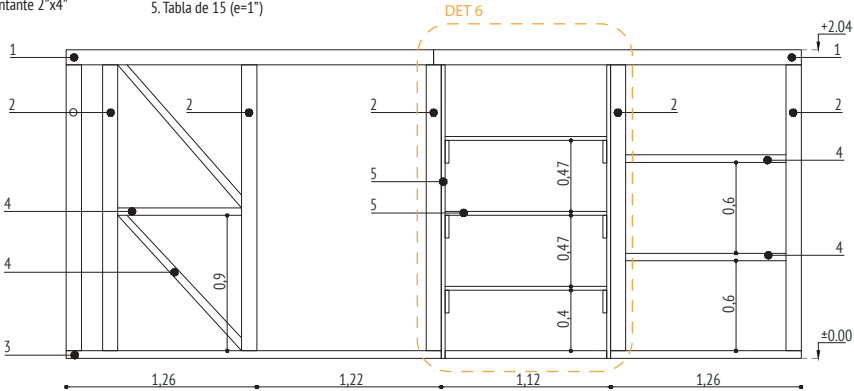
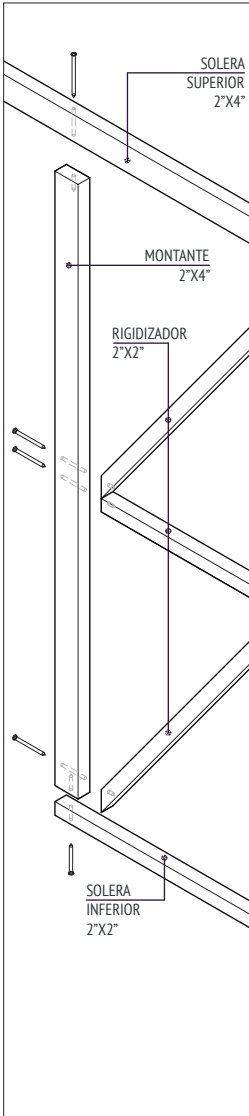


Gráfico 9. Bastidor 2

Una vez armados los cuatro tipos de bastidores, se presentarán y anclarán, mediante tornillos de 4 pulgadas, a los chapones del piso (ver Gráfico 11).

Se deberá verificar que los vértices entre bastidores coincidan en altura y escuadra. La unión entre bastidores se hará de igual

manera, atornillando cada 15-20 cm (Gráfico 7/Detalle 7). La puerta principal se fabricará a partir de chapones y bisagras (ver Gráfico 12). Se resuelve una abertura en cuatro partes que pueda dar lugar a su apertura total o parcial dependiendo de la necesidad.



Detalle 5. Bastidor 1

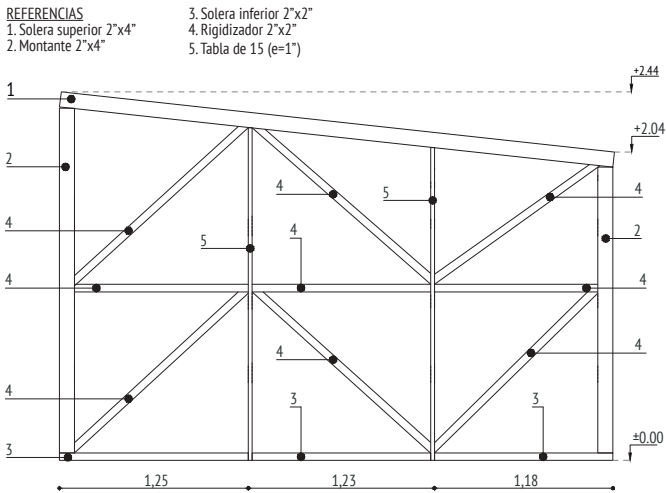


Gráfico 10. Bastidor 3

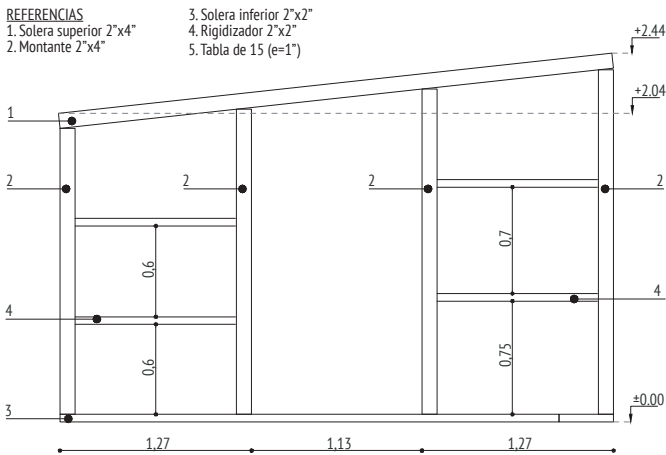
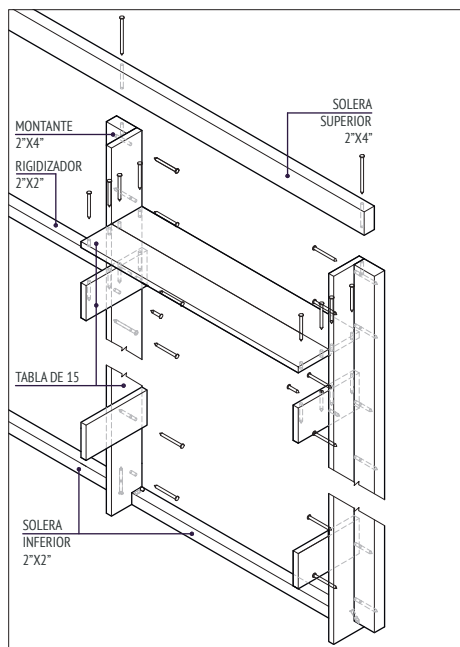
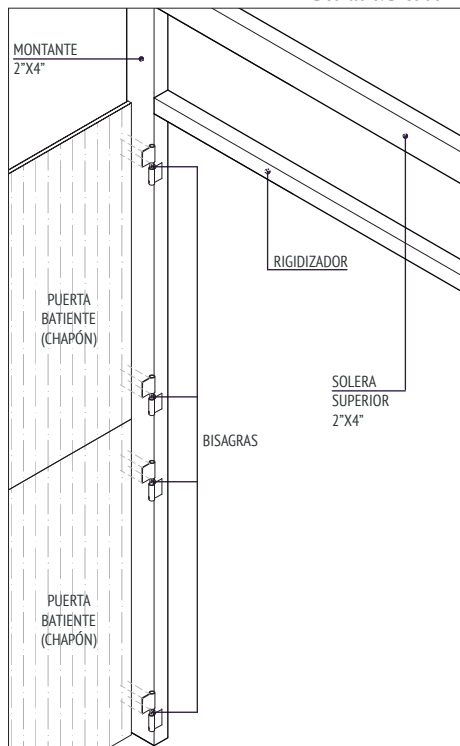


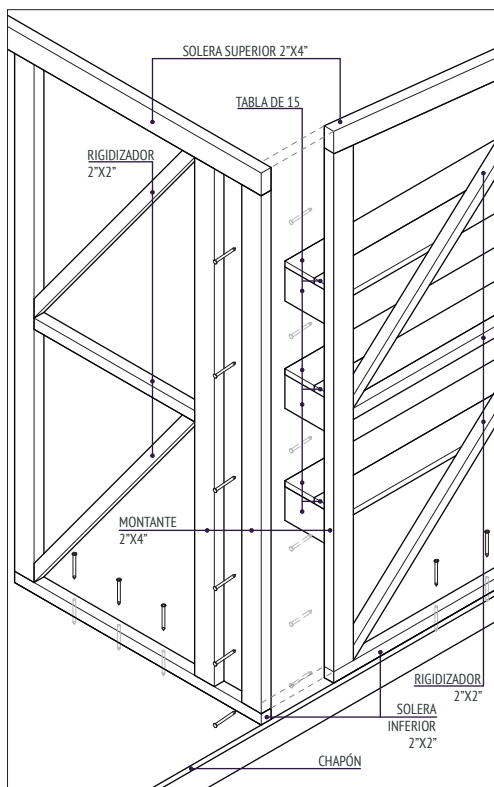
Gráfico 11. Bastidor 4



Detalle 6. Bastidor 2



Detalle 8. Aberturas



Detalle 7. Unión bastidores

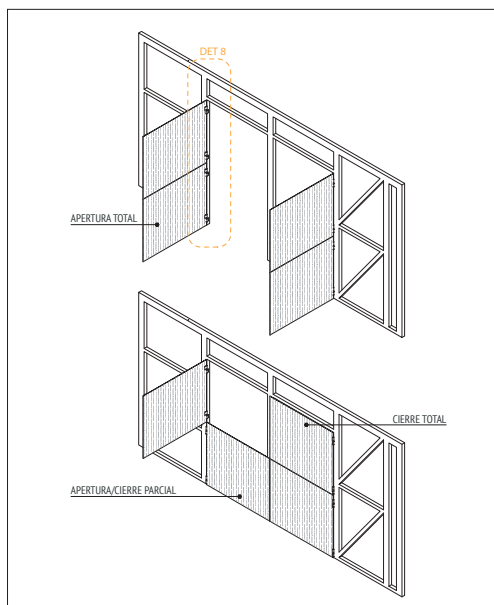


Gráfico 12. Aberturas

III. CERRAMIENTO SUPERIOR

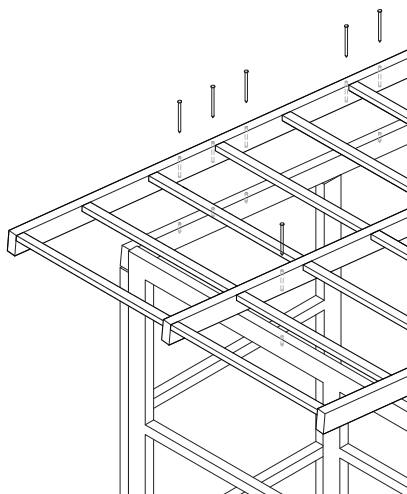


Gráfico 15. Estructura de madera

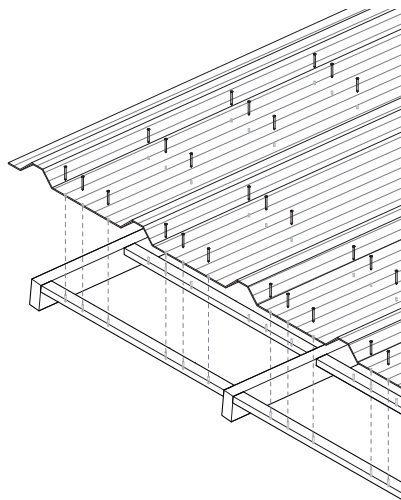


Gráfico 16. Colocación cubierta

Las chapas se fijarán a los tirantes estructurales en la cara superior del pliego de la misma, solapándose entre sí.

De igual manera se fijarán a los clavadores en toda su longitud cada 20 ó 30cm. Estos irán distribuidos entre sí cada

aproximadamente 38cm para dar más rigidez al cerramiento.

Se recomienda que el sellado se realice con poliuretano proyectado a lo largo del solape de las chapas.

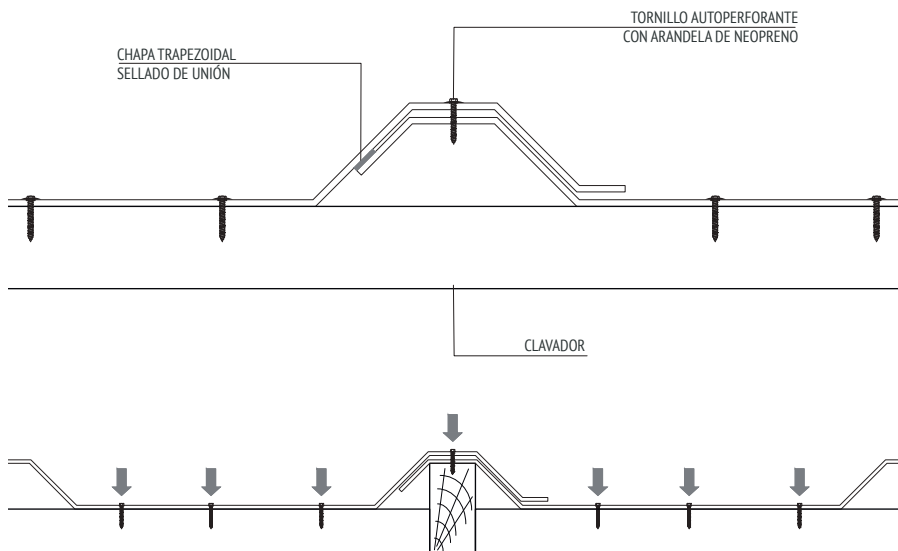


Gráfico 17. Solape y anclaje de chapas

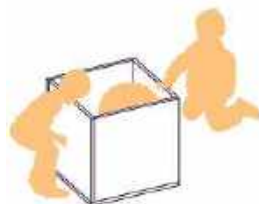
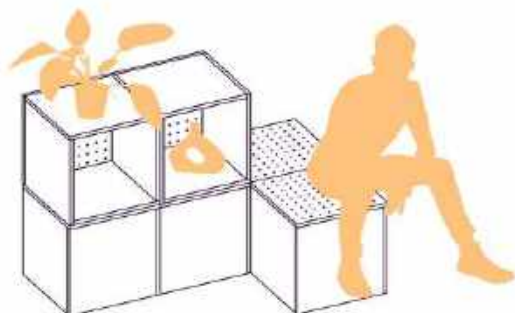
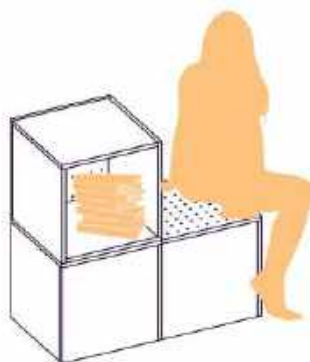
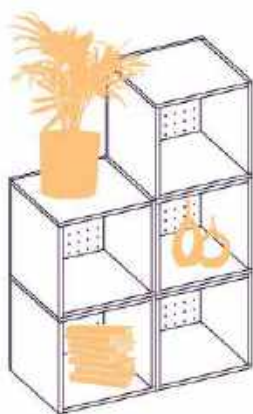
IV. EQUIPAMIENTO INTERIOR

CUBOS LÚDICOS

En el proceso de trabajo junto con la Red Casavalle, se ideó un mobiliario capaz de flexibilizar sus usos y funciones. El mismo se construyó en un encuentro, estilo taller de carpintería, donde mediante el empleo de herramientas, y la utilización de maderas ya dimensionadas se crea un cubo de estilo multifuncional. El mismo tiene la posibilidad de usarse para almacenaje, recreación y descanso, ya que permite guardar elementos

en su interior, posee unos diseños en sus caras laterales que se prestan para jugar, y además es lo suficientemente rígido como para sentarse en él.

La idea es que mediante el folleto con el instructivo a detalle de cómo se debía armar y qué se necesita para hacerlo que se les dejó a las participantes, si en un futuro lo desean, puedan replicarlo.



MURO EQUIPADO

El muro equipado es el espacio en el que se concentran los equipamientos para la actividad olla/merendero. De izquierda a derecha está equipado así:

- Espacio COCINAR (A): área libre de 80 x 80 cms. para ubicar el quemador que se usa para cocinar. Los muros lateral y posterior deberán estar revestidos con cerámica o tratados con pintura ignífuga de manera de proteger la madera.

- Espacio LAVAR (B): Se instalará una mesada con pileta de acero inoxidable. La mesada tendrá 120 x 60 cms y una altura de 90cm. Tendrá estructura metálica con caño cuadrado de 1 1/2". Prever el pase en el bastidor para el abastecimiento de agua y desagües. El espacio bajo la mesada se podrá usar para instalar la garrafa y almacenar

algunos productos (de limpieza, por ejemplo).

- Espacio ALMACENAR (C): Se construye un mueble tipo placard con estructura independiente de tubulares metálicos cuadrados de 1 1/2" y estantería de madera.

- Espacio PICAR/CORTAR (D): Del mueble C, en la mitad de los estantes, se despliega una mesa suspendida en madera de 120 x 60 cms. que se instala con ménsulas escuadra rebatible en cada uno de sus extremos. Esta mesa posibilita este uso, a la vez que puede servir de mesa para comer u otras actividades.

- Espacio ELECTRODOMÉSTICOS (E): Se deja un espacio libre de 70 cms de ancho para instalar una heladera tipo.

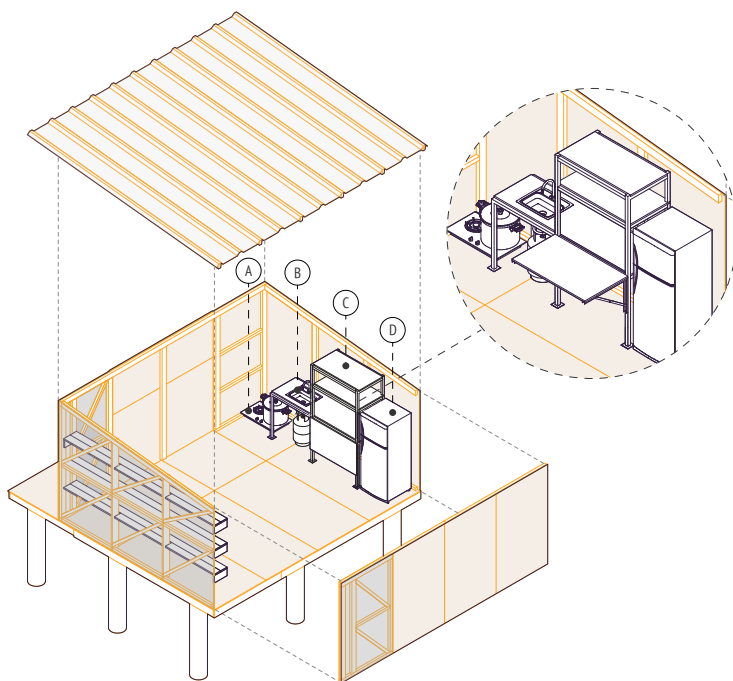


Gráfico 18. Muro equipado

COMPOSTERA

Como parte del equipamiento se plantea la posibilidad de construir una compostera que permite tratar los residuos orgánicos que genera la producción de alimentos de la olla/merendero y contribuye al proceso de micro producción de alimentos de la huerta planteada en el dispositivo con.tenedor.

En principio la idea es armar un cajón de madera con tapa, el cual puede realizarse

con chapones fenólicos atornillados o con tirantería de madera. Las dimensiones planteadas, según la generación de residuos orgánicos estimada, es de 1,20x0,60x1,0m (largo, profundidad y alto respectivamente).

Para mayor durabilidad se aconseja forrar con nylon el interior de la compostera, para que la humedad de la materia orgánica no estrague la madera a corto plazo.

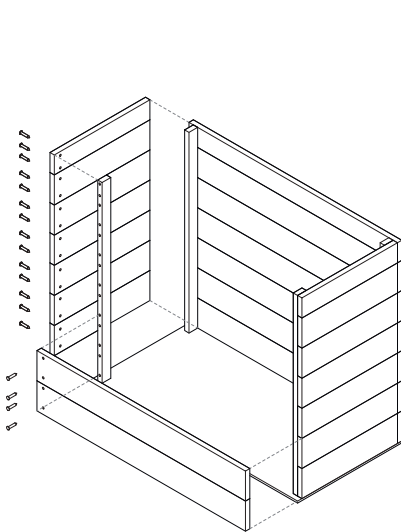


Gráfico 19. Montaje de compostera

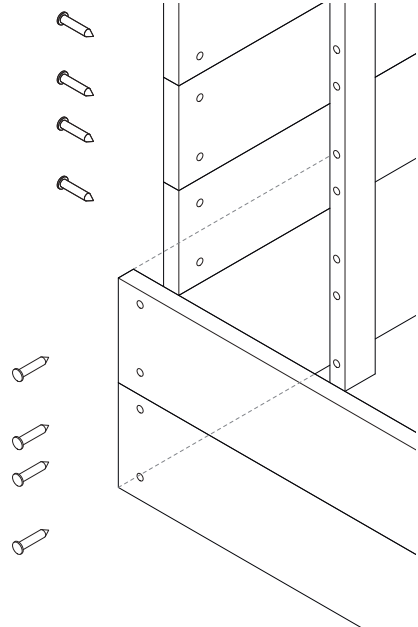


Gráfico 20. Esquema de compostera

HUERTA VERTICAL

Dentro del dispositivo contenedor se estableció que en uno de sus muros se conformaría una huerta de micro producción. La misma contribuye por un lado a la producción de alimentos para la olla/merendero y, por otro lado, a fomentar nuevos conocimientos y capacidades en los colectivos barriales. El diseño además de albergar equipamiento para el micro cultivo, considera estantes de almacenamiento.

El diseño de bastidores considera la estructura para la conformación de esta huerta, como se muestra en los gráficos adjuntos.

El bastidor que contendrá a la huerta se conformará con un entramado de madera y ménsulas, las que podrán ser utilizadas como apoyo para macetas, cultivos o como almacenamiento.

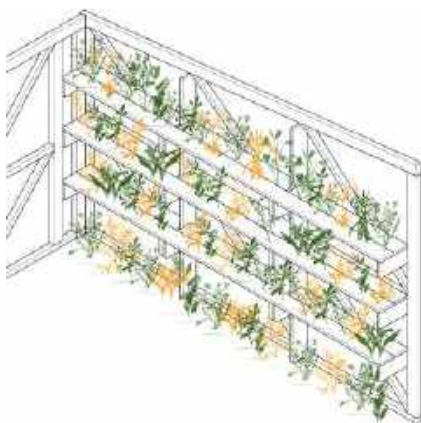


Gráfico 21. Estructura huerta vertical

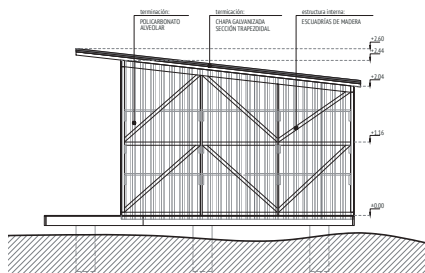


Gráfico 22. Fachada huerta vertical

MICRO CON.TENEDOR

En vista que no se dio la viabilidad de desarrollar el prototipo diseñado con tenedor (igual vamos a dejar todos los insumos del proyecto para poder ejecutarlo en algún momento) el equipo diseñó un **dispositivo de pequeña escala** que conserva el espíritu del proyecto: **pensar en dispositivos que puedan contribuir a mejorar/optimizar la actividad olla/merendero y otra que la red demande.**

MICRO CON.TENEDOR es un dispositivo de fácil uso y guardado en el que se podrían desarrollar las 4 actividades que se identificaron como línea de producción de la olla/merendero: **almacenar - cocinar - servir - lavar.**

Tiene la posibilidad de **contener las distintas acciones para preparar la olla/merienda**

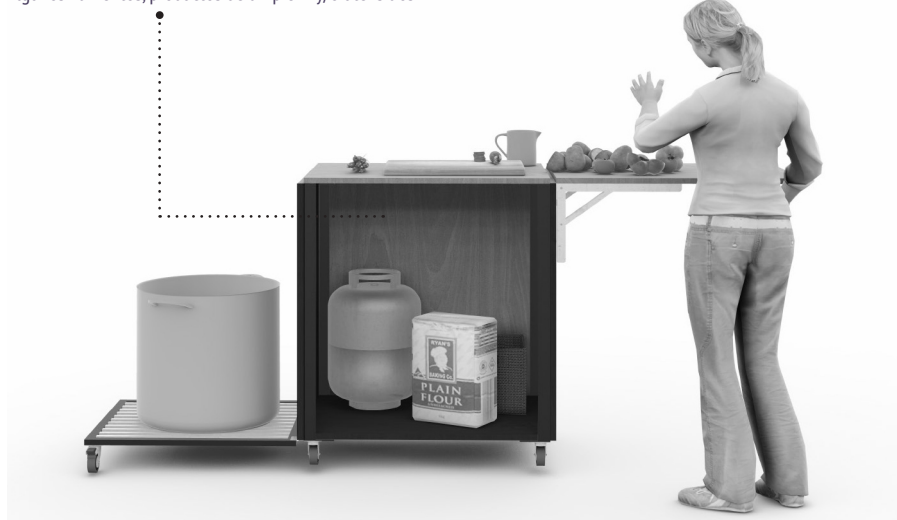
Es de **fácil guardado**. La posibilidad de desplegar tanto la parrilla para poner el quemador y olla como la “ampliación de la mesada” posibilita que al terminar la actividad se pueda guardar sin ocupar demasiado espacio.

Fácil desplazamiento. Las ruedas permiten que el dispositivo se pueda mover por el espacio, mejorando las acciones de servir (se puede mover el dispositivo con la olla para el lugar donde se sirve y entrega la comida) o lavar (mover la olla y los utensilios hacia la fuente agua para lavar).

Es de fácil limpieza. El material utilizado permitirá un fácil mantenimiento y limpieza

ALMACENAR

Espacio para almacenar la garrafa, algunos alimentos, productos de limpieza y/o utensilios



SERVIR - COCINAR

Espacio "mesada" para cortar/picar los ingredientes. La mitad de la mesada se puede plegar hacia abajo en el momento en que se quiera guardar el dispositivo.

Parrilla donde se puede colocar el quemador para cocinar.



Gráfico 34. Vistas 3D del dispositivo micro con.tenedor . Fuente: Elaboración propia.

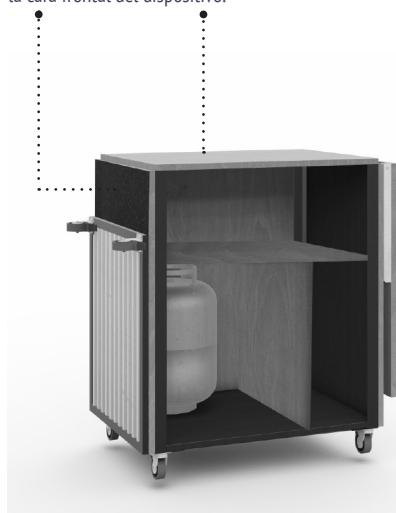
LAVAR

Una vez entregados los alimentos se puede retirar el quemador y utilizar la parrilla para lavar la olla y/o los utensilios.



El material será de chapa lisa color negro para los laterales y la base, y de madera tratada para la mesada y la cara frontal del dispositivo.

Una vez terminada la actividad, tanto parte de la mesada como la parrilla se pueden plegar a los costados facilitando el guardado del dispositivo (para que no ocupe mucho espacio).



• Cara frontal

Gráfico 35. Vistas 3D del dispositivo micro con.tenedor . Fuente: Elaboración propia.

Dimensiones

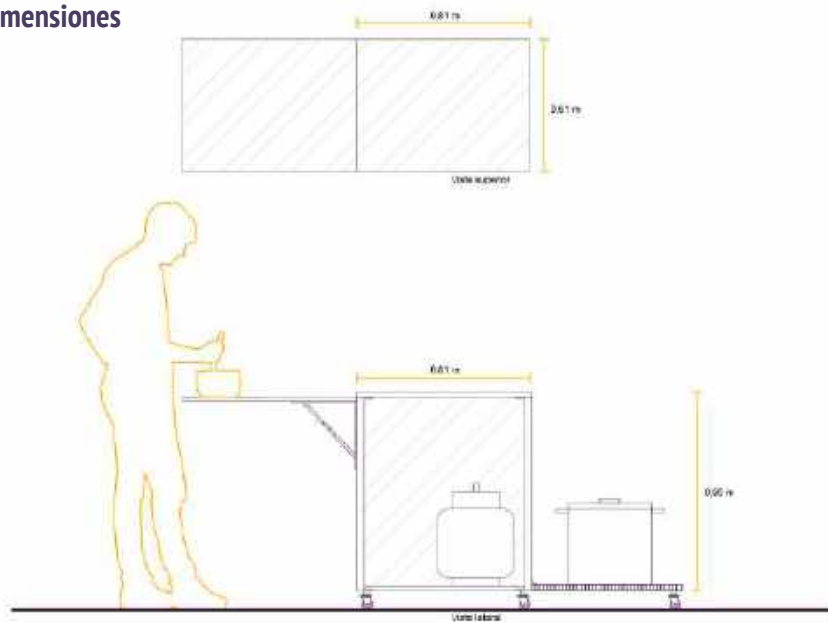


Gráfico 36. Vista lateral del dispositivo micro con.tenedor . Fuente: Elaboración propia.

02

|||||

03

|||||

04

Reflexiones y galería de imágenes







INCLUSIÓN SOCIAL, SOLIDARIDAD Y RESILIENCIA

La Red de Ollas y Merenderos Populares de Casavalle, sin duda, es un ejemplo claro del **espíritu solidario** que caracteriza a las organizaciones sociales barriales que se encuentran con frecuencia en los estos entornos conflictivos y vulnerables en la ciudad. La pandemia del Covid-19 evidenció con mayor profundidad la crisis multisistémica que se vive a nivel global, y que especialmente en nuestro contexto Latinoamericano tiene que ver con las desigualdades sociales, las cuales se reflejan en la precariedad en la vivienda, el poco o nulo acceso de grandes grupos de población a los servicios básicos, la disparidad en las franjas salariales y por tanto en los ingresos que sustentan a los hogares, entre otros problemas estructurales. La respuesta de la población a estos acontecimientos inesperados, que profundizan la crisis, es la **autoorganización y autogestión de recursos para el mantenimiento, al menos básico, de las necesidades de la población barrial, específicamente en este caso, el acceso a la alimentación.**

Más allá de los resultados tangibles y/o proyectuales de esta investigación, el principal reconocimiento que se

decanta es al trabajo solidario, desinteresado y persistente de la Red de Ollas y Merenderos Populares de Casavalle. El trayecto de trabajo colectivo que se recorrió durante las múltiples instancias de intercambio y creación colectiva con las referentes de cada una de las ollas y merenderos de la red, nos permitió al equipo reconocer, ante todo, niveles antes desconocidos de **empoderamiento ciudadano y capacidad de resiliencia.**

Encontramos en los espacios donde se realiza esta actividad y otras de carácter comunitario, lugares en los que la **inclusión social es genuina.** Trasciende el simple hecho de permitir el acceso de todos y todas a la alimentación, convirtiéndose en el lugar del intercambio de ideas e historias, en el lugar de referencia barrial. Las referentes resaltan que la actividad les permitió conocerse más entre vecinos. Saber las historias de los otros y empatizar con ellas. **Fortalecer los vínculos** incluso con personas de otros barrios o zonas aledañas.

El equipo de trabajo queremos dejar un registro de agradecimiento hacia la red, por las enseñanzas recíprocas, por el

intercambio de saberes y la construcción colectiva. Reconocemos y exaltamos su espíritu resiliente, su capacidad para empatizar con el otro y la apertura de espacio (físico y mental) personal –en la mayoría de los casos– para los otros quienes **han encontrado en las ollas y merenderos un verdadero lugar de contención.**

EL VALOR DE LOS EQUIPAMIENTOS COMUNITARIOS

Existe un gran **capital humano** en la red con expectativas de seguir construyendo en colectivo. El hecho de que este **prototipo sea replicable, de fácil construcción y baja inversión**, es importante para promover la autonomía de estos grupos sociales, así como también para la democratización de técnicas y herramientas constructivas y de diseño en el ámbito cotidiano doméstico y/o colectivo, que permitan continuar desarrollando nuevos proyectos barriales. **Fomentar la participación en los procesos de construcción y apropiación de los equipamientos** barriales por parte de los vecinos y vecinas, no sólo da lugar a que continúen forta-

leciéndose actividades que promueven el encuentro, la inclusión y la comunidad barrial, sino que también, es una forma de **reivindicar el derecho a la ciudad** de las personas que viven en barrios informales y/o en entornos con niveles de precariedad urbana significativos. Este tipo de diseño permite la experiencia de vivenciar otras formas de acercamiento y vinculación con el medio, los recursos y los espacios que habita la comunidad local del barrio y **propone la construcción de nuevas formas de resistencia colectiva** que puedan hacer frente a futuras crisis que se presenten.

LA IMPORTANCIA DEL CO-DISEÑO

El co-diseño es un enfoque colaborativo que involucra a los usuarios directos y otros interesados en el proceso de diseño para asegurarse que la solución final del producto o proyecto planteado considere las necesidades y deseos objetivos de quienes van hacer uso del mismo. El diseño participativo fue **clave en el proyecto** en tanto la **contribución de los saberes populares** por parte de las referentes de la red decantó soluciones más relevantes y efectivas que se entiende podrán mejorar la logística de la actividad olla y merendero y otras de carácter comunitario que demanda la red actualmente. Al involucrar a los usuarios directos se

pudo identificar de forma acertada los problemas reales y las necesidades de las personas (esto involucra a las referentes, sus familiares o personas a cargo, los comensales y otros usuarios) sobre la actividad que desarrollan. Permitió proponer **soluciones enfocadas y efectivas**. El diseño participativo, además, garantiza en cierta medida que las soluciones sean aceptadas y sostenibles en el tiempo ya que, en el trayecto de construcción colectiva, se va **fortaleciendo el sentido de pertenencia** por el proyecto y los distintos actores se van sintiendo parte y comprometidos con el mismo.

LA VERSATILIDAD DEL DISPOSITIVO CON.TENEDOR

Dos de los desafíos planteados al diseñar el espacio fueron la **adaptabilidad y multifuncionalidad** del prototipo. La primera haciendo referencia a que la construcción del dispositivo debería ser viable de construirse en distintos contextos, siguiendo el objetivo de ser un equipamiento escalable y replicable. La segunda, en la lógica de un espacio que sea **versátil** y posibilite la realización de diversas actividades comunitarias planteadas por las referentes de las ollas (algunas de las cuales ya se realizan, pero no cuentan con un espacio adecuado para su óptimo desarrollo).

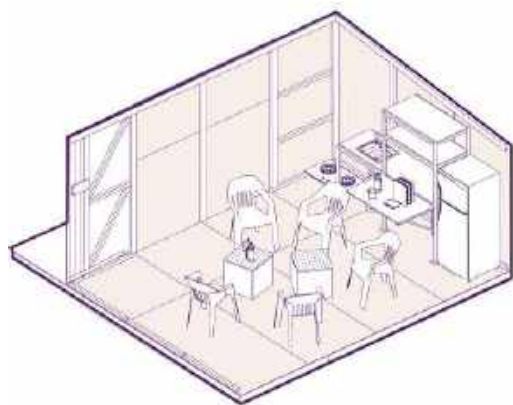
En este sentido, se planteó el diseño de un dispositivo edilicio y equipamiento flexibles que den lugar a diferentes alternativas de organización espacial, así como también contemple, en la medida de lo posible, la diversidad de usuarios que lo van a utilizar y su correcta accesibilidad.

Para el caso de la adaptabilidad, el diseño en módulos (bastidores) permite adaptar el dispositivo en términos formales, a diversos lugares. La conformación de los bastidores permite que se pueda reducir o agrandar en tamaño el espacio

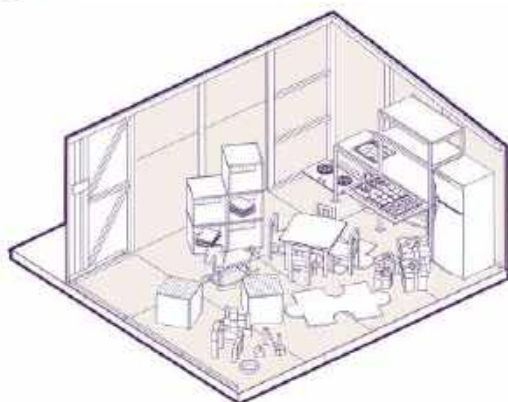
y cambiar su geometría (puede ser más largo o ancho). En cuanto a la multifuncionalidad la configuración del espacio se resuelve a partir de una planta libre, en la que se optimizan los muros perimetrales para diversas funciones: huerta vertical, estantería para el almacenaje y mueble “tipo placard” equipado con pileta para el lavado, espacio para la cocción y lugar para electrodomésticos. Se diseñó, además, un mobiliario con una geometría en cubo que se adapta como silla, mesa, biblioteca, espacio de almacenaje, juego, entre otros.

Se plantean algunas estrategias de sustentabilidad como un sistema de recolección de aguas lluvia que sirva para el riego de la huerta o la limpieza del lugar. Un recipiente compostera para el procesamiento de los residuos orgánicos que produce la olla y se deja planteada la posibilidad de alimentar el espacio con energía solar.

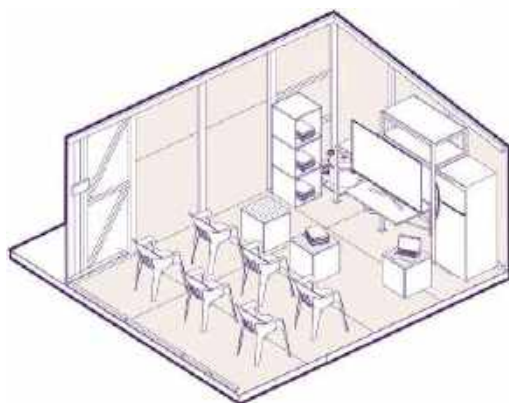
Es un dispositivo de **fácil construcción**. Como resultado final del proyecto se deja a la red un manual del tipo “auto-construcción” de fácil lectura e intuitivo, que les permitirá ejecutar con facilidad la construcción del dispositivo.



Con.tenedor **para reunión
de referentes**



Con.tenedor **para cele-
brar día del niño**



Con.tenedor **para dictar
un taller**

AGRADECIMIENTOS

Especial agradecimiento a las referentes de las ollas y merenderos de la red Casavalle: Ivana, Laura, Lourdes, Natalia, Paola, Leticia, Natalia, Brenda, Washington, Paola, Marianela, Oscar, Gabriela, Tatiana.

A la CSIC por financiar este tipo de proyectos

A la organización TECHO por el apoyo especial en la fase de relevamiento

A quienes disponibilizaron los recursos y gestiones para usar el taller de maderas de la FADU

Al Espacio Interdisciplinar de la UdelaR por abrir la oportunidad del dictado del m3i

A los voluntarios que acompañaron los relevamientos y los talleres en territorio

Al equipo por mantener el interés hasta el final







EQUIPO CON.TENEDOR

Arq. Johana Hernández A. - Docente responsable.

Colaboradores

Arq. Fiorella Campos

Mateo Castro (estudiante FADU)

Florencia Cornelli (estudiante FADU)

Ana Lucía Goycochea (estudiante FADU)

Ailén Martínez (estudiante FADU)

Voluntarios

Noelia Lanote (estudiante FCS)

