ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA TOULOUSE LAUTREC

Programa Manos que Siembran

PROYECTO DE INNOVACIÓN PARA OBTENER EL GRADO DE BACHILLER EN ARQUITECTURA DE INTERIORES

PRESENTADO POR

Tatiana Angelica Cabezas Poma
DNI: 76735431, Perú
ORCID: 0009-0001-9631-6813

Camila Isabella Rivera Ruiz
DNI: 72706539, Perú
ORCID: 0000-0002-0387-7612

ASESOR

Valeria María Moreno Vásquez
DNI: 76272158, Perú
ORCID: 0009-0001-4537-8651

JURADO

Paola Margarita Sánchez Mendoza
Jorge Alfredo Bouverie Alor
Jasmine Erika Mora Sifuentes

Lima, Marzo, 2026

Informe-2019245643-2021160556-Cabezas-Rivera.pdf

Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec

Detalles del documento

Identificador de la entrega
trn:oid:::11391:564917489

Fecha de entrega
7 mar 2026, 7:05 p.m. GMT-5

Fecha de descarga
7 mar 2026, 7:11 p.m. GMT-5

Nombre del archivo
Informe-2019245643-2021160556-Cabezas-Rivera.pdf

Tamaño del archivo
2.0 MB

33 páginas

7560 palabras

41.982 caracteres

9% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado

Fuentes principales

4%	Fuentes de Internet
1%	Publicaciones
8%	Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Dedicatoria

Este logro está dedicado a quienes han sido mi apoyo y mi inspiración en cada paso de este camino

A mi abuela, por su amor y su compañía incondicional.
A mi mamá, porque gracias a ella descubrí mi vocación.
Y a mi hermano, porque siempre quise ser para él un ejemplo de esfuerzo y superación.

Con todo mi amor y gratitud por siempre.

Tatiana. C.

Este logro y gran paso para mi está dedicado a quienes han sido mis más grandes apoyos en cada paso de este camino

A mi madre, por su amor y su apoyo incondicional.
A mi papá, porque él siempre confió en mí.
Y a mi hermana, por ser para mí un gran ejemplo de esfuerzo.

Con todo mi amor y gratitud por siempre.

Camila. R.

Agradecimiento

Expresamos agradecimiento al Instituto Toulouse Lautrec por brindarnos el espacio de aprendizaje, las herramientas y la formación que hicieron posible el desarrollo de este proyecto.

De manera especial y sincera, agradecemos a Melisa Valverde y a las socias de la Olla Común Santísima Cruz, quienes generosamente compartieron su tiempo, conocimientos y experiencias durante el desarrollo de este estudio. Su apertura y disposición hicieron posible esta investigación y enriquecieron profundamente la comprensión del contexto que da vida a esta tesis.

Agradecimientos personales

A mi abuela Olga y mi mamá Violeta porque sin ellas nada de lo que soy hubiera sido posible, por su amor, apoyo y compañía constante a lo largo de todo este proceso. Su confianza en mí ha sido motivación permanente para seguir adelante y culminar esta etapa tan importante de mi vida.

Tatiana. C

A mi madre Karina y mi padre Carlos por estar siempre ahí para mí en cada segundo de mi vida con su apoyo y amor incondicional, así como por siempre confiar en mí y darme alas para cumplir mis sueños y objetivos.

A mi hermana Sofía por ser mi mayor apoyo en la vida, por ayudarme a encontrar mi vocación, por cuidarme y guiarme en gran parte de mi vida y nunca dejarme sola.

Camila. R.

ÍNDICE DE CONTENIDO

I. Información general **1**
1.1 Título del Proyecto de Innovación 1
1.2 Resumen del Proyecto de Innovación 1
II. Descripción de la innovación **3**
2.1. Investigar para diseñar 3
2.1.1. Actores del Proyecto 3
2.1.2. Contexto general 4
2.1.3. Problema y oportunidad 5
2.1.4. Reto de diseño 6
2.2. Diseñar para crear valor 7
2.2.1. Propuesta de valor 7
2.2.2. Solución 8
2.3. Diseñar el servicio 10
2.3.1. Blueprint del servicio 10
2.3.2. Actividades clave (backstage operations) 13
2.3.3. Artefacto(s) 14
2.3.4. Experimentos 16
2.4. Resumen del Proyecto de Innovación 17
III. Conclusiones y recomendaciones **18**
2.1. Conclusiones 18
2.2. Recomendaciones 19
IV. Referencias Bibliográficas **20**
V. Anexos **21**
4.1. Anexo 1: Guía de entrevistas a coordinadores/as y socios/as 21

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Cuadro arquetipo usuario de Melisa Valverde 4
Figura 2: Lienzo de propuesta de valor 8
Figura 3: Ruta de servicio 14
Figura 4: Prototipo del primer piloto Huerto Santisima Cruz 16
Figura 5: Distintivo fisico "Olla Verde" 17

I. Información general

1.1 Título del Proyecto de Innovación

Programa Manos que Siembran.

1.2 Resumen del Proyecto de Innovación

El proyecto de innovación programa **Manos que Siembran** se plantea en el contexto del área estratégica de desarrollo prioritario de seguridad alimentaria y la actividad económica de Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca y busca resolver la escasez e irregularidad en el acceso a alimentos frescos (verduras y vegetales) en ollas comunes de Lima Metropolitana, que genera menús poco nutritivos, agrava la anemia en niños y adultos mayores, y mantiene una alta dependencia de donaciones esporádicas y compras lejanas , teniendo como población beneficiaria a las ollas comunes de lima metropolitana siendo el piloto inicial en la olla común Santísima Cruz (Independencia, Lima), beneficiando directamente a Melisa Valverde (coordinadora) y las socias. Este grupo sirve como prototipo y prueba del programa Manos que siembra.

Se aplicó la metodología de resolución creativa de problemas con herramientas de Design Thinking para tomar como centro al usuario y Lean Startup para impulsar la implementación de los resultados, estas herramientas contemplan la colaboración y el pensamiento visual, como la técnica persona para plantear arquetipos y validar usuarios, mapa de actores para reconocer el contexto y mercado, mapa de trayectoria, para delinear la mecánica de la propuesta, canvas de propuesta de valor, para consolidar el concepto innovador, entre otras, que son presentadas en detalle en el documento a continuación.

La solución innovadora presentada en forma de propuesta de valor consiste en un sistema comunitario replicable que apoya a ollas comunes en Lima Metropolitana para implementar huertos en espacios disponibles, generando alimentos frescos de manera local y sostenible, con el fin de aliviar la escasez de verduras y vegetales, reducir la carga operativa y combatir problemas como la anemia , se trata de un(a) servicio híbrido (físico-digital) escalable y replicable de implementación de huertos comunitarios en ollas comunes de Lima Metropolitana, que transforma espacios en desuso en recursos propios de producción local de alimentos frescos (verduras y vegetales), mediante contacto inicial por WhatsApp, validación de existencia de la olla, diseño participativo con socias, construcción, capacitación de uso y cuidado del huerto y seguimiento trimestral, generando equilibrio triple: social (autonomía

alimentaria, reducción de carga emocional y mejor nutrición contra anemia), económico (menos dependencia de donaciones/compras lejanas) y medioambiental (producción urbana sostenible y recuperación de espacios subutilizados).

Para la experimentación se diseñó un prototipo principal el cual consiste en un sistema estructurado y replicable que comienza con el primer contacto de la olla (por mensaje directo o redes sociales), seguido de la validación de información mediante ficha y revisión inicial. Luego viene el co-diseño participativo con socias y coordinadora para adaptar el diseño a sus necesidades reales, la implementación física del huerto en el espacio en desuso, la capacitación a la comunidad sobre uso, cuidado y mantenimiento, la entrega del distintivo "Olla Verde" como reconocimiento y parte del programa, y finalmente un seguimiento trimestral que verifica el funcionamiento óptimo del huerto, evalúa su impacto en la actividad diaria y recoge la percepción de coordinadoras y socias, garantizando así la viabilidad y sostenibilidad del programa a largo plazo para la validación del servicio se llevó a cabo una visita de campo presencial a la olla Santísima Cruz con Melisa Valverde y las socias, donde se midió el espacio disponible y se recopilaron sus necesidades reales. Posteriormente, se realizó una sesión de co-diseño participativo en la que se presentó el prototipo conceptual y se ajustó según la retroalimentación directa de las socias. Finalmente, se testeó la percepción de valor a través de conversaciones informales, confirmando una alta aceptación, practicidad y potencial para reducir la carga operativa diaria y mejorar la calidad nutricional de las raciones.

Se concluye que la solución propuesta es viable y relevante siendo el principal hallazgo es que un servicio escalable de huertos comunitarios en espacios en desuso genera alimentos frescos locales, reduce la dependencia de donaciones irregulares, alivia la carga operativa de las coordinadoras y mejora la nutrición diaria, con buena aceptación y potencial de replicabilidad en ollas comunes de Lima Metropolitana y se recomienda que una vez implementado el huerto en la olla Santísima Cruz, escalar el servicio a otras ollas comunes de Lima Metropolitana mediante alianzas estratégicas con ONGs, municipalidades y empresas, ampliando el alcance a más coordinadoras y comunidades para replicar el modelo y fortalecer la autonomía alimentaria urbana a mayor escala.

II. Descripción de la innovación

2.1. Investigar para diseñar

2.1.1. Actores del Proyecto

Este proyecto surge del diagnóstico de Melisa Valverde Gonzales, de 42 años, quien es la fundadora de la olla común Santísima Cruz en Payet 5, Independencia; así como cofundadora de la organización "Hambre cero en independencia". Como encargada principal, ella administra los fondos, se da a la tarea de buscar más apoyos, organizar las contribuciones recibidas y garantizar la continuidad operativa de la olla. No obstante, padece constantemente por la falta de alimentos frescos y nutricionalmente balanceados. Su trabajo implica solucionar desafíos logísticos como el alza de precios, la intermitencia de los apoyos externos y las limitaciones de accesibilidad a centros de abasto locales, además de asumir la responsabilidad de garantizar alimentos con alto valor nutricional para personas en estado vulnerable, sobre todo infantes, ancianos y familias de bajos recursos económicos.

Frente a esto, Melisa ve el espacio disponible junto a la olla común como una posibilidad para producir alimentos frescos que ayuden a potenciar las raciones diarias, aunque reconoce la falta de conocimientos técnicos y de capacidad organizativa.

Como se detalla en el cuadro de arquetipo de Melisa Valverde (Figura 1), la solución responde directamente a las necesidades y dolores identificados en la coordinadora principal y las socias de las ollas comunes.

Junto a ella, las socias cumplen un rol clave para mantener un funcionamiento óptimo en la olla, participando en las tomas de decisiones colectivas, en la preparación de cien almuerzos por día y en la repartición de estas. Gracias a su conocimiento del entorno, el trabajo colaborativo y su dedicación a la comunidad, logran mantener la olla operativa a pesar de contar con una amplia limitación de recursos.

Los beneficiarios directos son los vecinos de la comunidad quienes dependen de este gran apoyo para poder tener un alimento diario, incluyendo niños, adultos mayores y hogares de bajos recursos. En un contexto marcado por apoyo que llega de manera esporádica y la poca disponibilidad de alimentos frescos, lo que se propone busca aliviar la carga constante que recae sobre las líderes como Melisa, mientras ayuda a mejorar la calidad nutricional de las comidas ingeridas a diario cultivando alimentos frescos de manera colectiva en el área en desuso.

Figura 1: Cuadro arquetipo usuario de Melisa Valverde



2.1.2. Contexto general

El proyecto se desarrolló bajo el estudio de una olla común *"Santísima cruz, comité 5"* ubicada en el distrito de Independencia, en Lima Metropolitana, dentro de un entorno urbano marcado por la inestabilidad económica y social. Durante la época del COVID-19, la gran caída de ingresos y el encierro forzoso provocaron una crisis de comida que impulsó la organización vecinal como una forma de responder de inmediato al hambre (M. Valverde, comunicación personal, 5 de febrero de 2026), donde la obtención de comida no solo dependía de si había o no, sino también de qué tan bien se podía guardar, cuánto tiempo duraba almacenada y su valor nutritivo real para comer todos los días.

En Lima Metropolitana, las ollas comunes se establecieron como una táctica de barrio fundamental para asegurar la comida básica. Entre junio de 2020 y marzo de 2021, la Municipalidad de Lima donó más de 300 toneladas de alimentos a estos comedores sociales, lo que se tradujo en la entrega de casi 485.549 porciones y la asistencia a más de 92.000 personas afectadas por la emergencia sanitaria (Tv Perú, 2021). A pesar de esto, los tipos de suministros proporcionados mostraron una preferencia por artículos duraderos y fáciles de almacenar que ayudaron a mantener el suministro de raciones al tiempo que restringieron la

inclusión de productos frescos debido a su vida útil más corta o mayores requisitos de refrigeración.

Asimismo, las cifras del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS), mediante el sistema Mankachay Perú, detectaron más de 3,300 ollas comunes en Lima Metropolitana, facilitandoles ayuda a unas 224,000 personas (Plataforma del Estado Peruano, 2022) (Radio nacional, 2022). Este censo oficializó su existencia en parte, pero también reveló la constante dependencia de las ayudas y el respaldo del gobierno para seguir dando alimentos, en una situación donde la variación en la llegada de productos frescos, su rápida descomposición y las limitaciones de infraestructura para guardarlos impactan directamente en la planificación diaria de comidas.

Lo preocupante en este contexto no es únicamente la cantidad de raciones que se distribuyen, sino qué tan nutritivo es realmente lo que reciben los beneficiarios. Con frecuencia, los programas de asistencia se inclinan por alimentos no perecibles debido a su practicidad para el transporte y almacenamiento prolongado. Sin embargo, los productos frescos, naturales y las proteínas enfrentan barreras importantes: vida útil corta, complicaciones logísticas y un riesgo elevado de pérdidas. Como resultado, las comidas suelen carecer de variedad nutricional (M. Valverde, comunicación personal, 5 de febrero de 2026).

2.1.3. Problema y oportunidad

El problema que enfrenta la olla común del asentamiento humano Santísima Cruz, ubicada en el distrito de Independencia, es la dificultad para mantener un abastecimiento alimentario adecuado para sus beneficiarios. Melisa Valverde, fundadora y coordinadora de la olla desde el año 2020, señala que “lo más importante es que nunca falte el apoyo y cariño de la comunidad”, aunque también menciona que en ocasiones los beneficiarios “me reclaman por el tipo de comida que les doy (porque no es algo rico) y cuando la cantidad es menor a la que están acostumbrados” (M. Valverde, comunicación personal, 5 de febrero de 2026). Esta situación evidencia la presión que enfrenta Melisa en su rol de coordinadora, labor que realiza de manera ad honorem. La responsabilidad de garantizar las raciones diarias implica afrontar dificultades cuando los alimentos no son suficientes o cuando no es posible ofrecer opciones con mayor valor nutricional, especialmente considerando que entre los beneficiarios

se encuentran niños y adultos mayores con problemas de anemia que dependen de este apoyo alimentario.

La raíz del problema está en la inestabilidad y escasez de alimentos frescos, sobre todo verduras y vegetales. Los apoyos estatales y municipales priorizan productos no perecibles (arroz, menestras secas, aceite, conservas), mientras que los alimentos frescos llegan de forma irregular, en cantidades insuficientes o con muy corta duración de conservación. Como cuenta Melisa: "los alimentos más difíciles de conseguir son las proteínas y verduras teniendo como resultado que ellos mismos buscan la manera de conseguirlos mediante donativo de terceros o comprando en mercados locales" (M. Valverde, comunicación personal, 5 de febrero de 2026). Esta limitación no solo afecta la cantidad de raciones, sino que compromete la calidad nutricional de las comidas, agravando problemas como la anemia en la zona.

A esto se suman restricciones económicas (subsidios con límites de gasto, costos operativos como gas, agua y luz que terminan siendo cubiertos de su bolsillo) y las condiciones precarias de infraestructura que dificultan el almacenamiento y la planificación.

Sin embargo, surge la oportunidad de aprovechar y optimizar el espacio disponible para generar parte del abastecimiento de alimentos frescos especialmente verduras y vegetales no solo aliviaría la presión diaria que vive Melisa, sino que le devolvería mayor control sobre lo que sirve en la mesa, mejoraría la diversidad y calidad nutricional de las raciones, y reduciría la dependencia de donaciones intermitentes. Esta posibilidad se alinea directamente con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 2: Hambre Cero, y en particular con su Meta 2.c, que busca "adoptar medidas para asegurar el funcionamiento correcto de los mercados de productos alimenticios y facilitar el acceso oportuno a los alimentos, en particular en los períodos de crisis extrema".

2.1.4. Reto de diseño

El reto nació bajo esta interrogante: ¿Cómo podríamos ayudar a Melisa Valverde a aprovechar su espacio mientras reducimos la falta de alimentos frescos para el día a día? Después de la entrevista con Melisa Valverde y las socias, se identificó la necesidad de obtener más verduras y vegetales frescos con regularidad, en lugar de depender únicamente de artículos donados o comprar en mercados fuera de la ciudad, lo que genera costos adicionales y no siempre es una compra segura.

A pesar de sus dimensiones, el terreno contiguo a la olla, actualmente en desuso, puede servir como complemento crucial de las comidas diarias. No obstante, la gran dificultad es encontrar una manera útil de optimizarla sin que suponga gastos extra ni exija mayor atención diaria de la que las socias poseen.

Por consiguiente, la implementación propuesta debe ser funcional, de mantenimiento sencillo y adaptado a las condiciones del entorno, que generalmente está expuesto a altos niveles de luz solar, acumulación de polvo y lluvias. Además, debe integrarse en las rutinas diarias de las socias, de manera que su gestión y cuidado puedan ser asumidos por la propia comunidad.

Es por eso que el reto de diseño consiste en elaborar una solución práctica que permita aumentar la disponibilidad de alimentos frescos, contribuir a la autosuficiencia alimentaria y disminuir la preocupación relacionada con el abastecimiento diario de insumos.

2.2. Diseñar para crear valor

2.2.1. Propuesta de valor

Este proyecto tiene como objetivo generar autonomía alimentaria con el fin de aliviar la presión constante que recae en encargadas de cada olla en Lima; como Melisa Valverde, que empezó a dirigir la olla común en el año 2020. Ella como muchas coordinadoras son las que asumen la dirección diaria, abarcando desde gestión para obtener insumos frescos hasta garantizar alimento suficiente para todos los beneficiarios. Aunque las socias ayudan con las labores de cocina y repartición, es la coordinadora quien lidia con la incertidumbre constante sobre sí aún habrá suficiente alimento para todos y la frustración de no poder brindar mejores alimentos con mayor valor nutricional.

La propuesta de valor nace y toma forma con esta realidad, donde se busca ayudar a quienes dirigen las ollas comunes para que puedan optimizar el espacio disponible por medio de un modelo comunitario que une a socias y vecinos para hacer más fuerte la autosuficiencia de alimentos.

Este sistema junta la organización colectiva, aprendizaje práctico y herramientas cotidianas con el fin de facilitar la obtención constante de alimentos frescos, mejorar la calidad nutricional y depender menos de donativos esporádicos. El valor principal de esta propuesta consiste en el cambio que esto simboliza para las coordinadoras, pasar de una

posición de constante espera ante el apoyo de terceros a tener una mayor capacidad de autonomía, justamente en el lugar donde ellos mismos mantienen la olla funcionando.

Como se detalla en el lienzo de propuesta de valor (Figura 2), la solución responde directamente a las necesidades del usuario.

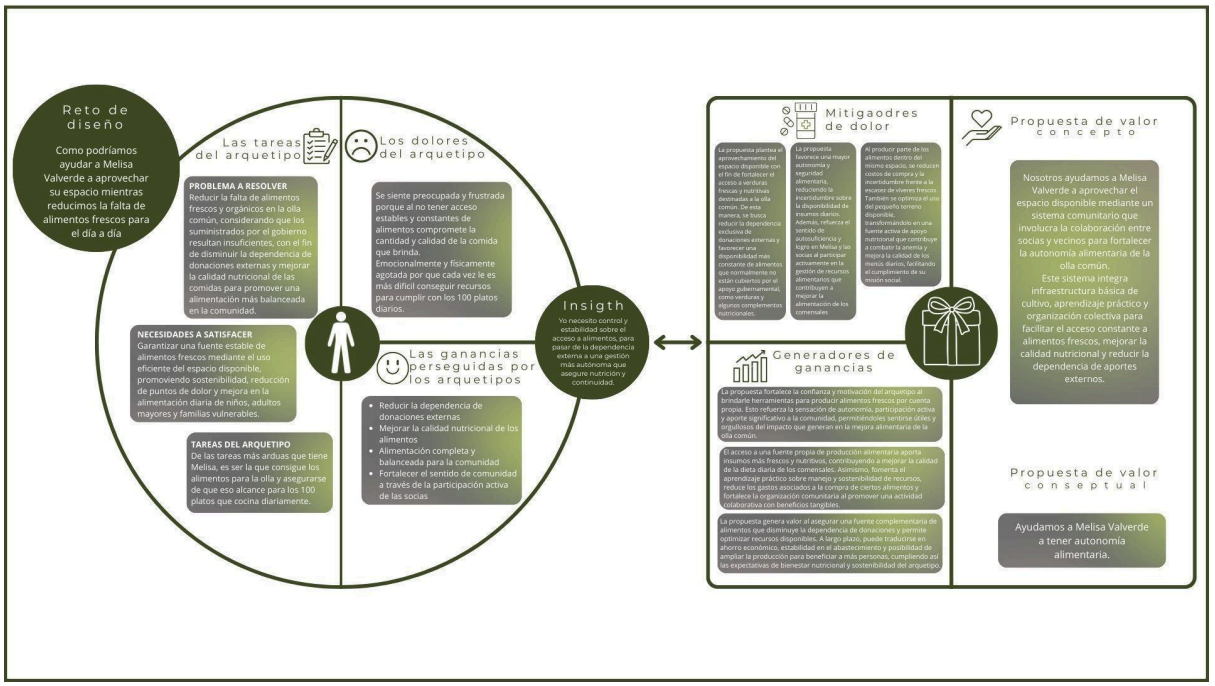
- **Mitigadores de dolor**

La propuesta plantea aprovechar el espacio disponible en la olla común para implementar un huerto comunitario destinado al cultivo de verduras y vegetales. Esta iniciativa busca complementar el abastecimiento de alimentos frescos, reducir la dependencia de donaciones externas y facilitar la planificación de las raciones diarias.

- **Generadores de ganancias**

El huerto también promueve la participación de las socias y vecinos en actividades de cultivo y cuidado de los alimentos, fortaleciendo la organización comunitaria. Además, contribuye a mejorar la calidad nutricional de los menús y optimizar el uso del espacio disponible.

Figura 2: Lienzo de propuesta de valor



2.2.2. Solución

A partir de los hallazgos en la fase de investigación y diseño nace **Manos que Siembran**, un programa de diseño personalizado para la implementación de huertos comunitarios. Esta ayuda social aprovecha espacios disponibles contiguos o cerca de las ollas para implementar huertos y así producir alimentos frescos (verduras y vegetales) que escasean o llegan en mal estado en los donativos. Está pensado para ser de fácil uso, que se pueda ajustar a distintas necesidades y que encaje con la rutina cotidiana, sin sumar labores extra que no se puedan gestionar.

El objetivo es fortalecer la autonomía alimentaria de las ollas comunes en Lima, a través de un sistema debidamente estructurado y replicable que no solo comprende el diseño personalizado e implementación física del huerto si no cuenta con alianzas que capacitan a la comunidad sobre el uso y cuidado del huerto y post- inauguración hay un seguimiento trimestral para verificar funcionamiento activo, el impacto que tuvo el programa en la actividad diaria y la percepción de las coordinadoras y socias para asegurar la viabilidad del programa.

Es importante mencionar que las coordinadoras siguen dirigiendo sus ollas, pero el sistema integra la colaboración entre las socias y vecinos, distribuyendo las responsabilidades para garantizar un esfuerzo colectivo y asegurar su sostenibilidad a largo plazo.

Los aspectos fundamentales de este servicio son estos:

- **El espacio disponible:** para que la olla pueda aplicar al programa es fundamental tener un espacio en desuso. El espacio se convierte en la base del sistema ya que sin este el programa no podría funcionar.
- **El coordinador/a:** su participación sigue siendo clave para el funcionamiento del programa ya que define las actividades diarias, cómo se usa el espacio y cómo se integra lo que se produce en las comidas.
- **Los socios/as y vecinos:** su participación también es fundamental ya que con su colaboración aseguramos la sostenibilidad del huerto a largo plazo. Esta iniciativa no representa una carga adicional o imposición, ya que colaboran cuando pueden sin afectar su cotidianidad.
- **Herramientas y organización básica:** se incorporan elementos simples (paneles de registro de avances, espacios de almacenamiento y criterios claros para turnos) que

permiten que el sistema fluya sin confusiones. Nada complejo, solo lo necesario para que funcione sin restar tiempo.

- **La olla como punto de integración final:** lo generado se incorpora directamente a la preparación y distribución diaria. Aquí se materializa el impacto inmediato: raciones más variadas y nutritivas, con menor incertidumbre sobre si alcanzarán.

Manos que Siembran no pretende sustituir los apoyos externos existentes, sino complementarlos. Las coordinadoras siguen gestionando donaciones y compras cuando es necesario, pero ahora cuentan con un respaldo propio que se sostiene en el mismo lugar, esto les ofrece continuidad y reduce la angustia diaria de "¿y mañana qué?". El valor principal radica en que perciban mayor control, que el sistema dependa de ellas y de su comunidad, y que las raciones que sirven incorporen un componente generado por ellas mismas.

2.3. Diseñar el servicio

2.3.1. Blueprint del servicio

El programa **Manos que Siembran** está divido en tres etapas, **vinculación y diagnóstico, diseño e implementación y activación y sostenibilidad.** Este tiene lugar cuando el usuario se enfrenta al escenario, es decir, antes del contacto, las coordinadoras de ollas comunes identifican un espacio en desuso y la necesidad de generar alimentos frescos para complementar las raciones diarias, pero carecen de recursos técnicos o conocimiento para optimizarlo.

Como se detalla en la ruta del servicio (Figura 3), el programa Manos que Siembran se estructura en nueve pasos secuenciales que guían a la coordinadora desde el descubrimiento hasta el sostenimiento del huerto comunitario, asegurando un proceso participativo, práctico y replicable

Descripción de etapas del programa:

- **ETAPA 1: Vinculación y diagnóstico**

  Objetivo: Identificar ollas comunes reales, conocer su contexto, necesidades y evaluar si el espacio es viable para implementar el huerto.

Resultado de etapa: Diagnóstico del espacio + validación de que la olla puede participar en el programa.

PASOS:

1. **El usuario nos encuentra en redes sociales:** Buscamos publicitar **Manos que Siembran** mediante reels informativos + call to action publicados en TikTok, Facebook e Instagram donde la publicación contenga un link que redirija al usuario a WhatsApp.
2. **Se contactan con nosotros por WhatsApp:** Este sería el primer canal de comunicación donde recibe un mensaje predeterminado de bienvenida y se envía un link donde encontrará una ficha de validación para verificar si la olla es real y activa.
3. **Se valida la existencia de la olla común:** Se envía una ficha de validación, este es un filtro para confirmar que es una organización real y activa, a su vez los datos brindados permiten conocer el estado de urgencia de la olla, esto sirve para priorizar proyectos.

   3.1 Contenido de la ficha de validación:

   - **Datos de la coordinadora y la olla:** Filtro de operatividad y existencia, esto ayuda a saber si va ser una iniciativa activa y no temporal, responde a temas como: si cuenta con algún registro o certificación institucional, cuántas personas participan en la organización, las jornadas de cocina número de beneficiarios, etc.
   - **Espacio disponible:** Filtro para observar la existencia física del espacio, estudiar posibilidades y contexto a grandes rasgos.
   - **Nivel de compromiso comunitario:** Este es un filtro de sostenibilidad ya que el huerto requiere mantenimiento, así que se debe verificar que exista compromiso colectivo así evitamos que el huerto quede abandonado.
4. **Visita técnica:** Después de que se valida la existencia de la olla y se aprueba su participación en el programa, visitamos el espacio para la toma de medidas,

registro fotográfico, recopilación de requerimientos y necesidades para entender la dinámica de la olla, limitaciones y expectativas.

- **ETAPA 2: Diseño e implementación**

  Objetivo: Distribuir, diseñar y planificar un huerto que se adapte al espacio y a la dinámica comunitaria, y luego implementarla.
  Resultado de etapa: Huerto comunitario instalado y listo para comenzar a producir

  PASOS

  1. **Vaciado de información e inicio de propuesta física:** En una base de datos se abre una carpeta clasificada por distritos, donde se hace una subcarpeta con el nombre de la olla para traspasar toda la información levantada y se procederá hacer la propuesta física del huerto donde se plantea funcionalidad y estética, todo esto en un programa de modelado y renderizado 3D (Sketchup y V-Ray) para que pueda ser visualizado por la coordinadora y las socias.
  2. **Co-diseño con las socias:** Después de tener la propuesta casi lista, se procede agendar reuniones virtuales con las involucradas donde se presenta el prototipo conceptual y se ajusta según la retroalimentación directa de las socias. Con esta etapa se busca que las socias aprueben al 100% el diseño evidenciando que tanto funcionalmente como estéticamente se adaptan a su dinámica, expectativas y necesidades.
  3. **Ejecución de la implementación del huerto:** Después de aprobado el diseño procedemos a ejecutarlo de manera física en el espacio, es decir hacer la obra, esto comprende partidas como acondicionamiento y recubrimiento de espacio, fabricación e instalación de mobiliario, implementación de elementos de apoyo (señalética, organización, etc.), la siembra inicial, etc.

- **ETAPA 3: Activación y sostenibilidad**

Objetivo: Asegurar que el huerto pueda mantenerse en el tiempo y que las socias puedan gestionarlo de forma autónoma.

Resultado de etapa: Huerto funcionando con autonomía comunitaria.

PASOS

1. **Capacitación:** Después de ya tener el espacio físico listo para usar, aliados importantes como ONG 'S y practicantes de universidades agrarias para capacitar a la comunidad sobre el uso y mantenimiento del huerto, comparten conocimiento de siembra y cosecha y tips organizacionales de trabajo. Esta capacitación se desarrolla en el mismo huerto usando los recursos implementados para que el aprendizaje sea práctico y personalizado a lo que tienen.
2. **Entrega del distintivo "Olla Verde":** Finalizada la capacitación y poniendo en práctica la capacitación se entrega un distintivo que diga "olla verde" este se coloca en la fachada del huerto una placa de PVC rígido impresa con vinil resistente a exteriores de 30 x 20 cm. La entrega de un distintivo al finalizar el proceso cumple una doble función: por un lado, reconoce públicamente el esfuerzo colectivo de las socias y refuerza su sentido de pertenencia al programa; por otro, permite visibilizar territorialmente el alcance de la iniciativa. Este elemento simbólico funciona como una marca de participación que identifica a la olla como parte de una red de producción alimentaria comunitaria, facilitando la comunicación del impacto y promoviendo la replicabilidad del modelo en otros contextos.

   Como se muestra en la (Figura 5), el distintivo físico "Olla Verde" se entrega como sello de reconocimiento y pertenencia al programa, colocado en la fachada de la olla para generar visibilidad pública y orgullo comunitario.

3. **Seguimiento trimestral:** Este es el último paso del servicio, después de 3 meses de inaugurado el huerto se envía un personal que va hacer

el seguimiento donde se evalúa el funcionamiento del huerto, identifica mejoras y valida el impacto y continuidad del programa

Figura 3: *Ruta de servicio*



2.3.2. Actividades clave (backstage operations)

Detrás del escenario, el equipo realiza: recepción y revisión inicial de fichas de validación; programación y ejecución de visitas técnicas; diseño participativo ajustado a cada olla; coordinación de implementación con mano de obra y materiales; capacitación inicial en siembra, cuidado y cosecha; entrega de distintivo seguimiento trimestral con evaluación de

impacto y ajustes; y gestión de alianzas estratégicas (ONGs, municipalidades, universidades, empresas) para garantizar escalabilidad y replicabilidad.

2.3.3. Artefacto(s)

El prototipo en alta resolución de nuestro servicio conformado por estas 3 etapas vinculación **y diagnóstico, diseño e implementación y activación y sostenibilidad** nos proporciona un enfoque completo durante la etapa de desarrollo inicial en la olla común Santísima Cruz, juntando aspectos tangibles, digitales y de funcionamiento que garantizan que se puede llevar a cabo, replicar y mantener su funcionamiento a largo plazo.

- **Ficha de validación**

Cuestionario dinámico (usando formularios de Google o Typeform personalizado) que junta información clave: dónde está exactamente (coordenadas GPS del lugar), cuánta gente come allí cada día (cerca de cien en esta prueba), quiénes son (niños y ancianos con problemas de hierro), si tienen servicios básicos (agua, luz, sombra), fotos del sitio que no se usaba, qué tan metida está la gente de la comunidad (cuántas socias están listas para ayudar) y qué comida es importante (cultivos principales para luchar contra la anemia). Esta herramienta sirve como primer filtro, dejando fuera a los comedores que no cumplen lo mínimo y dando prioridad a los que pueden ayudar más.

- **Visualización tridimensional y diagramas precisos**

Creación tridimensional muy real (con SketchUp o Lumion) y planos técnicos minuciosos (con AutoCAD o parecido) con las medidas exactas del sitio de prueba (mide 2. 40 m de largo, 4. 35 m de ancho, y hay 1. 54 m de alto disponibles para estructuras verticales). Muestra cómo se organiza todo cómodamente (canteros elevados a 80 cm para que sea fácil de usar y menos cansado), un jardín vertical con redes o paneles que se unen (de 13 cm de fondo), una cubierta liviana de policarbonato o malla que protege del sol y deja pasar el aire, avisos para apuntar quién trabaja y qué se recoge, y un área separada para guardar herramientas, tierra y abono. El diseño incluye notas sobre cómo drenar el agua con piedras para que no se inunde cuando llueve en Lima y formas seguras de entrar desde la cocina.

- **Materiales físicos implementados en el piloto**

Bancales elevados de madera reciclada o pino tratado (resistente a humedad), tierra orgánica enriquecida con compost local, semillas de cultivos de ciclo corto y alto valor

nutricional (lechuga, espinaca, rabanito, culantro, priorizados por su aporte en hierro y vitaminas contra anemia), herramientas básicas (palas ergonómicas pequeñas, regaderas de 5 L, tijeras de poda), malla raschel para sombra/ventilación y grava para piso/drenaje. Todos los materiales son de bajo costo, localmente disponibles y de fácil reemplazo, lo que asegura sostenibilidad económica y ambiental desde la fase inicial.

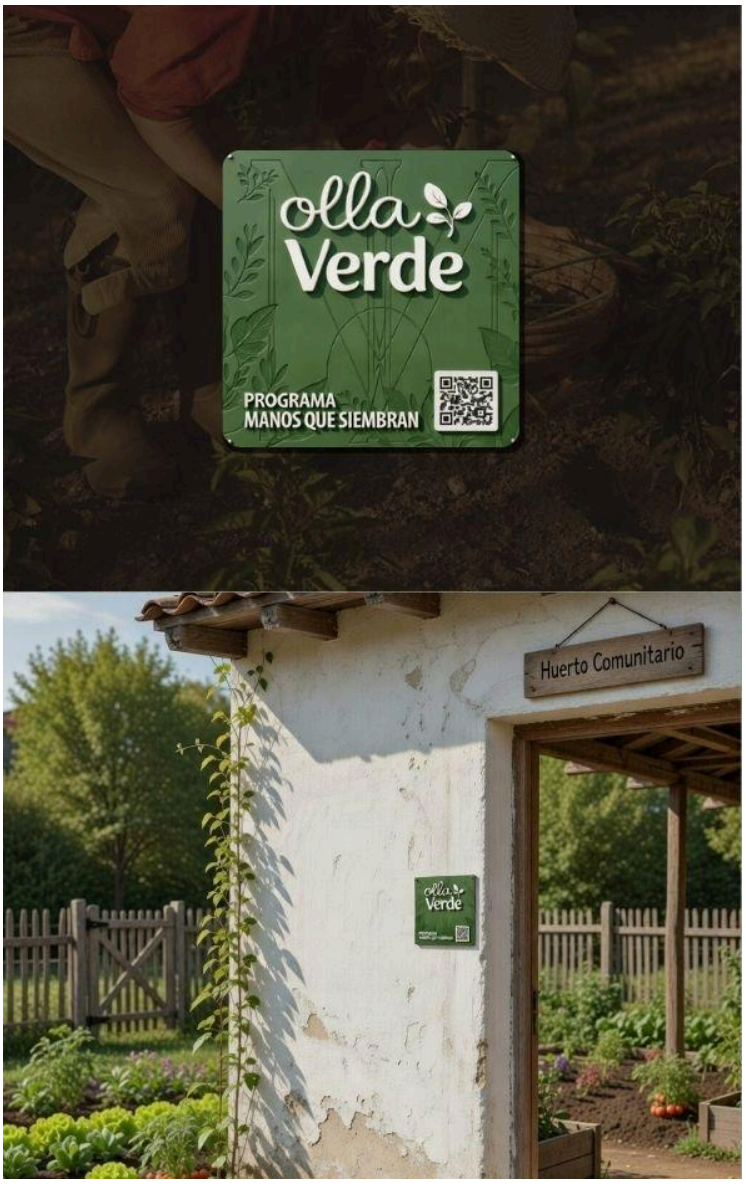
Figura 4: Prototipo del primer piloto Huerto Santísima Cruz



- **Distintivo físico "Olla Verde"**

Placa de PVC rígido impresa con vinil resistente a exteriores de 30 x 20 cm, colocado en la entrada o pared principal del huerto. Incluye frase “Olla Verde”, logo del programa y código QR que dirige a una página informativa del servicio (contacto para replicación, manual digital y testimonios). Este artefacto no solo genera orgullo comunitario y visibilidad pública (atrae aliados), sino que funciona como herramienta de difusión pasiva para escalabilidad.

Figura 5: Distintivo físico "Olla Verde"



- **Manual visual de uso y mantenimiento**

Infografías impresas (A4 laminadas para exteriores) y versión digital (PDF accesible), con instrucciones paso a paso ilustradas: calendario de siembra adaptado al clima limeño, frecuencia de riego (considerando niebla y lluvias esporádicas), control de plagas natural (sin químicos), cosecha óptima y compostaje básico. Diseñado en lenguaje sencillo, con fotos reales del piloto y pictogramas grandes para socias con distintos niveles de lectura.

- **Informe de seguimiento trimestral**

Formato digital estructurado (Google Docs o PDF) que registra: fotos comparativas del huerto (antes/después), kg de cosecha obtenida, incorporación de verduras en menús diarios, percepción de coordinadoras y socias (encuesta corta sobre reducción de estrés y mejora nutricional), y recomendaciones de ajuste. Este artefacto cierra el ciclo de validación y genera datos para iterar el servicio antes de escalar.

Estos artefactos conforman un prototipo integral que valida la viabilidad técnica, la aceptación comunitaria y el potencial de escalabilidad del servicio, permitiendo ajustes antes de su replicación en otras ollas comunes de Lima Metropolitana.

Artefactos y recursos principales

- Ficha de validación digital (datos de olla, espacio, compromiso comunitario).
- Render 3D y planos de diseño participativo.
- Materiales básicos (bancales, tierra, semillas, herramientas).
- Manual visual de mantenimiento (infografías impresas).
- Distintivo físico “Olla Verde” (para identificación y orgullo comunitario).
- Informes trimestrales (estado del huerto, cosecha, impacto nutricional).

Este blueprint define un servicio escalable que transforma espacios en desuso en recursos propios de autonomía alimentaria, replicable en ollas comunes de Lima Metropolitana con impacto real en nutrición y cohesión comunitaria.

2.3.4. Experimentos

Las actividades de validación se basaron en cuatro entrevistas realizadas con la olla común Santísima Cruz como caso piloto: una entrevista presencial con Melisa Valverde el 5 de febrero de 2026 a las 11:00 a.m., que permitió conocer en detalle su rol como coordinadora, la dinámica operativa y las condiciones reales del espacio disponible; y tres entrevistas virtuales con las socias el 6 de febrero de 2026 (una a las 10:00 a.m. y dos a las 4:00 p.m.), adaptadas por limitaciones de tiempo y disponibilidad de horarios. Estas entrevistas sirvieron para recolectar información clave sobre la escasez de alimentos frescos, la carga operativa principal que recae sobre la coordinadora, el trabajo colaborativo entre las socias y el potencial del espacio subutilizado, validando de manera satisfactoria el sistema de servicio propuesto.

La validación del programa **Manos que Siembran** se desarrolló mediante un proceso de experimentación propio de la investigación para diseñar, basado en la construcción y testeo de un prototipo de servicio con actores reales del contexto. El prototipo consistió en un sistema replicable orientado a implementar huertos comunitarios en ollas comunes a través de un proceso que integra validación de la existencia de la olla, diagnóstico del espacio, co-diseño con las socias, implementación del huerto, capacitación en su uso y mantenimiento, reconocimiento mediante el distintivo **"Olla Verde"** y seguimiento periódico.

El proceso de validación se llevó a cabo en tres momentos: **visita a campo, co-diseño participativo y validación de percepción de valor del servicio.**

- **MOMENTO 1: Visita de campo**

Se visitó la olla común **Santísima Cruz**, ubicada en el distrito de Independencia donde, mediante una entrevista a Melisa Valverde y las socias, se recopiló información sobre la dinámica diaria de la organización, necesidades y expectativas, también se hizo registro fotográfico de las condiciones del espacio disponible y se tomaron medidas.

- **MOMENTO 2: Co-diseño participativo**

Una vez lista la propuesta conceptual del diseño del huerto, se agendó una reunión virtual únicamente para mostrar la propuesta mediante un programa de modelado 3D (Sketchup) y como apoyo gráfico vistas fotorrealistas, con el fin de que podamos evaluar si la ergonomía, funcionalidad y practicidad planteada funcionaba para ellas. A raíz de esto

recibimos retroalimentación directa de las socias donde nos pidieron ajustar ciertas partes de la propuesta para que el diseño quede aprobado en su totalidad.

- **MOMENTO 3: Validación de percepción de valor del servicio**

Teniendo ya la propuesta de diseño del huerto aprobada, se programó una segunda reunión virtual en la que se explicó el funcionamiento completo del programa. Durante esta instancia se comunicó que, tras la implementación del huerto, las socias recibirán capacitación para su uso y cuidado, la entrega del distintivo **"Olla Verde"** como reconocimiento público al esfuerzo colectivo y un sistema de seguimiento trimestral orientado a acompañar el mantenimiento del huerto y evaluar su impacto en la operación de la olla común. La retroalimentación obtenida evidenció una alta aceptación del servicio, particularmente en relación con el acompañamiento formativo, el reconocimiento comunitario y la continuidad del programa, elementos que fueron percibidos como factores que fortalecen la confianza, el sentido de pertenencia y la sostenibilidad de la iniciativa. Este proceso permitió evaluar la pertinencia y claridad del prototipo de servicio en un contexto real, validando su potencial de implementación y replicabilidad en otras ollas comunes con características similares.

2.4. Resumen del Proyecto de Innovación

El proyecto presenta un servicio escalable y replicable de implementación de huertos comunitarios en ollas comunes de Lima Metropolitana, diseñado para contrarrestar la escasez e irregularidad en el acceso a alimentos frescos especialmente verduras y vegetales que afecta la calidad nutricional de las raciones diarias y agrava problemas como la anemia en niños y adultos mayores.

El aporte radica en transformar espacios en desuso dentro de las ollas en recursos funcionales y ergonómicos: mediante visitas de campo, co-diseño participativo con coordinadoras y socias, y adaptación precisa a las necesidades reales (antropometría, rutinas operativas y limitaciones del entorno urbano), creamos huertos prácticos, de bajo mantenimiento y estéticamente integrados al espacio comunitario, asegurando su uso continuo y sostenible.

El servicio se alinea directamente con el **ODS 2: Hambre Cero**, en particular con la Meta 2.c, que busca garantizar el acceso oportuno a alimentos nutritivos mediante el

fortalecimiento de mercados y sistemas locales de producción. Al promover la producción propia de alimentos frescos en entornos urbanos vulnerables, reducimos la dependencia de donativos esporádicos y compras lejanas, mejoramos la diversidad nutricional de las comidas y aliviamos la carga operativa y emocional de las coordinadoras, generando autonomía alimentaria comunitaria.

El piloto inicial en la olla Santísima Cruz valida la viabilidad técnica y la aceptación del modelo, que se estructura en etapas claras desde el contacto inicial hasta el seguimiento trimestral y se basa en alianzas estratégicas para su escalamiento a más ollas, contribuyendo así a una solución local y sostenible frente a la inseguridad alimentaria urbana.

III. Conclusiones y recomendaciones

2.1. Conclusiones

La iniciativa **Manos que Siembran** prueba que se puede cambiar la situación de las ollas comunes con un método que se puede extender y repetir, usando áreas sin uso para producir cosechas frescas cercanas. Los estudios y la prueba piloto en el comedor Santísima Cruz comprueban que no conseguir verduras y vegetales de forma constante es un obstáculo fijo que impacta la salud de las comidas y empeora asuntos como la falta de hierro en chicos y ancianos, a la vez que se sigue dependiendo mucho de donaciones esporádicas y compras en sitios lejanos.

Como diseñadoras de espacios interiores, nuestra contribución clave reside en crear una propuesta viable y sostenible: ir al sitio, diseñar con las encargadas y socias, y ajustar todo exactamente a lo que se necesita (lugar, costumbres, medidas del cuerpo y límites de la ciudad) ayuda a crear huertos que sirven bien, no necesitan mucho cuidado y se ven bien integrados, de manera que se sientan como algo propio de la olla y no como algo impuesto.

El servicio conecta directamente con la meta 2 de Desarrollo Sostenible, Hambre Cero (Objetivo 2. c), al fortalecer cómo se producen alimentos a nivel local y el acceso rápido a comida sana en momentos de problemas continuos. La prueba demostró que funciona técnicamente, que la comunidad lo acepta y que puede bajar el trabajo y el estrés de las coordinadoras, haciendo las comidas más variadas y dando independencia para comer sin complicar las tareas diarias.

En resumen, **Manos que Siembran** ofrece una forma viable y duradera que cambia el estar esperando apoyos de otros por la habilidad activa de la comunidad para manejarse sola.

Lo que sigue es hacer crecer este modelo a través de acuerdos importantes, aumentando su alcance a más ollas de Lima Metropolitana y ayudando a responder a la falta de seguridad alimentaria.

2.2. Recomendaciones

Se recomienda escalar progresivamente el servicio hacia otras ollas comunes de Lima Metropolitana mediante alianzas estratégicas con ONGs, municipalidades, universidades agrarias y empresas privadas, con el fin de ampliar el alcance del programa y facilitar recursos técnicos, capacitaciones y apoyo logístico.

Asimismo, se sugiere promover redes de intercambio entre coordinadoras de ollas comunes participantes, de modo que puedan compartir experiencias, buenas prácticas y aprendizajes sobre el manejo de los huertos comunitarios, fortaleciendo así la sostenibilidad del programa.

Finalmente, se recomienda continuar desarrollando herramientas de capacitación y seguimiento que permitan consolidar la autonomía de las comunidades en la gestión de sus propios huertos, contribuyendo a reducir la dependencia de donaciones externas y fortalecer la seguridad alimentaria urbana a mayor escala.

IV. Referencias Bibliográficas

M. V. (jueves 5 de febrero de 2026). comunicación personal.

Plataforma del Estado Peruano. (27 de septiembre de 2022). *Midis: más de 3 900 toneladas de alimentos se distribuirán a ollas comunes de Lima y Callao.* Obtenido de tv perú. gob: https://www.tvperu.gob.pe/noticias/locales/midis-mas-de-3-900-toneladas-de-alimentos-se-distribuiran-a-ollas-comunes-de-lima-y-callao

Plataforma del Estado Peruano. (12 de abril de 2023). *Midis y MML aseguran alimentos para más de 2 mil ollas comunes de Lima Metropolitana.* Obtenido de gob.pe: https://www.gob.pe/institucion/midis/noticias/741411-midis-y-mml-aseguran-alimentos-para-mas-de-2-mil-ollas-comunes-de-lima-metropolitana?utm_source

Radio nacional. (2 de febrero de 2022). *MML entregó más de 3 mil kilos de alimentos frescos a ollas comunes.* Obtenido de Radio nacional.gob: https://www.radionacional.gob.pe/noticias/locales/mml-entrego-mas-de-3-mil-kilos-de-alimentos-frescos-a-ollas-comunes-de-comas-y-chorrillos?utm_source

tv perú. (15 de marzo de 2021). *MuniLima entregó más de 300 toneladas de alimentos a Ollas Comunes durante la pandemia.* Obtenido de tv perú. gob: https://www.tvperu.gob.pe/noticias/locales/munilima-entrego-mas-de-300-toneladas-de-alimentos-a-ollas-comunes-durante-la-pandemia?utm_source

V. Anexos

4.1. Anexo 1: Guía de entrevistas a coordinadores/as y socios/as

- **Primer contacto**

Hola *nombre del entrevistado*, antes de comenzar nos gustaría agradecerle por brindarnos su tiempo para esta entrevista. Valoramos mucho poder conversar con alguien con experiencia en la gestión de ollas comunes.

- **Presentación y explicación del proyecto**

Mi compañera Tatiana y quien le habla Camila, somos estudiantes de Arquitectura de interiores del instituto Toulouse Lautrec y estamos desarrollando un proyecto de investigación para nuestro bachiller. El tema es acceso desigual a alimentos frescos en Independencia

- **Objetivo**

El objetivo de esta entrevista es, conocer cómo funciona una olla común en el distrito de Independencia, poniendo atención a cómo consigue sus alimentos, qué problemas enfrenta y qué aspectos afectan su funcionamiento y sostenibilidad con la finalidad de generar criterios para el diseño de un servicio o estrategia que solucionen esta problemática.

Autorización para la entrevista

Antes de dar inicio, ¿Le parece bien si grabamos la entrevista? La grabación será únicamente para fines académicos y nos servirá para transcribir la información sin perder ningún detalle.

- **Pre- inicio**

Si le parece empezaremos con algunas preguntas para conocerl@ mejor y su labor dentro de la olla común

1. Cuénteme un poco sobre usted, ¿qué lo motivó a ser parte de la olla común y que rol cumple dentro de esta?

2. ¿Desde cuándo funciona esta olla común y cómo surgió la iniciativa?

3. ¿En su experiencia qué dificultades enfrentan para mantener el funcionamiento continuo?

4. ¿De dónde provienen principalmente los alimentos que utilizan?

5. ¿Qué alimentos son los más difíciles de conseguir?

6. ¿Cuentan con información o apoyo para comprar alimentos a precios accesibles?

7. ¿Reciben apoyo de la municipalidad u otras instituciones públicas tales como ONG, empresas privadas?

8. ¿Qué tipo de apoyo consideran más necesario actualmente?

9. ¿Trabajan con mercados, comerciantes locales, donaciones o biohuertos?

10. Desde su experiencia, ¿qué sería clave para asegurar la sostenibilidad de la olla común?

11. ¿Qué cambios o mejoras les gustaría implementar en el futuro?

12. ¿Desea agregar algo que considere importante y no se haya mencionado?

- **Cierre**

Eso sería todo, le agradecemos su tiempo y por compartirnos sus conocimientos.

Conclusiones

Las cuatro entrevistas que realizamos evidenciaron que la mayor limitación en las ollas comunes es la dificultad de no poder conseguir suficientes alimentos frescos de forma constante, principalmente frutas y verduras. Estos productos no suelen venir de manera constante en los apoyos del gobierno ni en las donaciones, teniendo que comprarlos ellos mismos o esperar que lleguen de manera esporádica. Esto repercute directamente en los alimentos que preparan para el día a día ya que no pueden aportar variedad nutricional bajando la calidad de lo que ofrecen a diario, agravando ciertas enfermedades crónicas como la anemia en niños y adultos de la tercera edad.

La coordinadora, Melisa Valverde, carga con la mayor parte del trabajo diario: buscar los insumos, organizar los donativos, planificar las comidas y gestionar las labores entre las demás socias. Ella es quien soporta el peso principal debido a que carga con la incertidumbre diaria de si habrá suficiente comida para todos los comensales y si esta misma estará siempre a tiempo para ellos. Si bien las socias ayudan en la preparación y repartición de la comida, es ella quien tiene que tomar las decisiones y ver la manera de solucionar temas urgentes.

Lo que observamos indica que la olla cuenta con un espacio físico que se podría optimizar para un mejor funcionamiento, aunque ahora se encuentre en desuso. De manera uniforme todos opinaron que, si tuviera una forma de conseguir alimentos frescos por ellos mismos, podrían depender menos de donativos de terceros, variar más en las comidas agregando así un mayor valor nutricional a cada plato y logrando quitarse presión de la logística y la planeación diaria.

En resumen, las entrevistas señalan que estos comedores tienen un obstáculo fijo para conseguir comida fresca que daña lo nutritivo y su funcionamiento, y que sí hay ganas y disposición para buscar maneras propias de arreglarlo, usando lo que ya tienen y haciendo al grupo más independiente para comer.