



FICHA TECNOLÓGICA

COCINA A GAS NATURAL

1. Nombres de la Tecnología: **Cocina a gas natural**

2. Campo de Aplicación de la Tecnología: Productivo y ambiental

3. Descripción de la Tecnología

3.1 Utilidad:

Las cocinas a gas natural conforman una alternativa económica que junto al uso de biodigestores que generan biogás permiten generar fuego para la preparación o transformación de alimentos

3.2 Principio de funcionamiento:

Las cocinas a gas natural tienen una peculiaridad que la diferencia de las cocinas de gas tradicional y es que tienen dentro de los quemadores, unas boquillas de bronce con una apertura mayor. Esto debido a la cantidad de gas requerida para generar una buena llama para cocinar.

Teniendo un biodigestor se transporta el gas por un tubo hasta una válvula de control desde donde se realiza la instalación hasta cerca de la cocina. De allí se puede adaptar con manguera de gas herméticamente sellado. Una vez conectado se puede usar como una cocina común.



3.3 Componentes:

- **Biodigestor:** Fuente de biogás. Ver detalles en respectiva ficha tecnológica.
- **Cocina a gas natural:** Cocina diseñada para quemar gas natural.
- **Tubos y conectores.**

4. Ventajas:

- Permite aprovechar una fuente natural de gas ahorrando costos.
- Una vez instalado requiere escaso mantenimiento en la parte de la cocina.
- Mejoramiento del saneamiento ambiental a través de la reutilización y transformación de los desechos orgánicos, como las excretas de animales (generalmente vacunos) contaminantes del ambiente y fuente de enfermedades para seres humanos y animales.
- Disminución de la tala de los bosques al no ser necesario el uso de la leña para cocinar.

5. Condiciones para su uso:

Requiere una canalización del biogás desde el biodigestor hacia el ambiente donde se ubica la cocina.

Meticuloso sellado de las conexiones con teflón naranja para gas.

6. Descripción Gráfica:

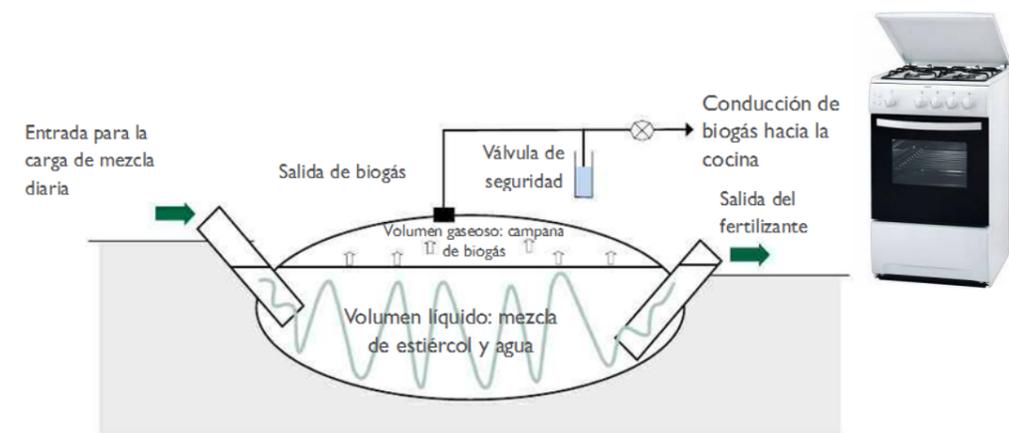


Figura 6: Esquema básico de un biodigestor y del inicio de la conducción de biogás hacia la cocina.