



FICHA TECNOLÓGICA

COCINA SOLAR TIPO PARABÓLICA

1. **Nombres de la Tecnología:** Cocina solar tipo parabólica

2. **Campo de Aplicación de la Tecnología:** Social y ambiental.

3. Descripción de la Tecnología

3.1 Utilidad:

Permite la cocción de alimentos utilizando solamente la luz solar mediante un sistema de concentración de calor. De especial utilidad en zonas sin acceso a electricidad.

3.2 Principio de funcionamiento:

Las cocinas parabólicas son aquellas que concentran la luz solar en una superficie pequeña. Se basan para ello en una estructura parabólica de material reflejante que puede ser de chapa de acero inoxidable o aluminio pulido, papel aluminio, acetato, mylar, poliéster o laminas plásticas aluminizadas. Se ubica luego el punto focal y en ese lugar se construye una estructura que sostendrá la olla donde se cocinarán los alimentos.



3.3 Componentes:

- **Plato parabólico:** Base del sistema de concentración de luz solar.
- **Material reflejante:** para forrar la parabólica
- **Estructura de cocción:** Lugar donde se va a sostener la olla.
- **Olla de cocción:** Usar de preferencia ollas de color negro que retiene el calor.

4. Ventajas:

Obtienen mayor temperatura. Permite asar y tostar.
Permite regular la temperatura variando el enfoque.
A mayor diámetro de la parabólica, mayor potencia de cocción.

5. Condiciones para su uso:

Requiere enfocado constante por lo menos cada 20 minutos con el sol.
Requiere el uso de anteojos de sol protectores.
Cuidado meticuloso de la superficie reflejante para mejorar su duración.
Se requiere platos de diámetros mayores al 0.8m

6. Condiciones para su implementación:

Conseguir una estructura parabólica de más de 0.8m de diámetro.
Forrar con material reflejante. Papel aluminio o mylar autoadhesivo.

7. Descripción gráfica:

