



FICHA TECNOLÓGICA

COCINA MEJORADA

1. Nombres de la Tecnología: **Cocina mejorada**

2. Campo de Aplicación de la Tecnología: Nivel productivo, Nivel Social, Nivel Ambiental.

3. Descripción de la Tecnología

3.1 Utilidad:

La cocina mejorada ayudara a conservar la salud familiar con prácticas saludables como el orden y la higiene dentro de las mismas, evitando que los miembros de la familia se expongan al humo que las cocinas tradicionales generan, así como también ayudara a reducir el mal uso del combustible (leña u bosta), ya que nuestro modelo de cocina mejora en su diseño e infraestructura es más eficiente que las convencionales.

3.2 Principio:

El cierre del fogón con adobe y barro, permite concentrar el calor en las ollas, evitando las pérdidas de calor que ocurren en las cocinas tradicionales. El uso de la chimenea provoca el "tiro", es decir, la circulación de gases calientes por las ollas y la succión de aire para avivar el fuego en el fogón.

PRINCIPIO UNO: Aislar alrededor del fuego con materiales livianos y resistentes al calor, a este espacio lo llamamos cámara de combustión.

PRINCIPIO DOS: La cámara de combustión debe ser más alta que la altura del fuego, para evitar cortar el proceso de combustión bruscamente antes de extraer calor a cualquier superficie (plancha, ollas, etc.)

PRINCIPIO TRES: Usar una reja para dejar un espacio por debajo del combustible y se oxigene mejor el fuego.

PRINCIPIO CUATRO: Mantener un flujo de aire adecuado y distribuido para que haya una mezcla homogénea en la zona de fuego.

PRINCIPIO CINCO: Aislar la trayectoria de los gases calientes empleando aislantes.

PRINCIPIO SEIS: Aumentar el intercambio térmico del fuego hacia olla con espacios adecuados alrededor de la olla (dimensionamiento de hornillas).

PRINCIPIO SIETE: Calentar y quemar las puntas de los palos a medida que se meten al fuego

PRINCIPIO OCHO: La falta de flujo de aire en el fuego da como resultado presencia de humo y formación de carbón en exceso.

3.3 Componentes:

- Cámara de combustión
- Rejilla
- Chimenea
- Plataforma de concreto o metálico.

4. Ventajas:

- Puede construirse con diferentes tipos de materiales de albañilería existentes en la zona
- Reducción del tiempo de cocción de los alimentos ahorrando el consumo de combustible además de brindar mayor higiene y comodidad al cocinar
- Favorece la calidad de vida de la familia, en especial la salud de los niños y mujeres
- Reduce las enfermedades respiratorias a consecuencia de humo además de ser cómoda y de costo accesible.
- Menor riesgo a sufrir quemaduras.
- No expulsa el humo al ambiente de la cocina.
- Ahorra en un 40% el material de combustión.

5. Condiciones para su uso:

- Disponer de un lugar adecuado para la instalación de la cocina
- Ubicar la cocina mejorada en una esquina del ambiente, donde la alimentación del fogón esté en dirección a la puerta principal de la cocina.
- Nivelar el piso para iniciar la construcción.
- Luego de un proceso de oreo por 15 días aproximadamente, se procede al uso de la cocina mejorada.

6. Mantenimiento de la Cocina Mejorada:

- Limpie la superficie de la plancha cuando termine de cocinar y se derramen restos de comida al momento de preparar los alimentos.
- Cuando la plancha esté caliente NO ECHAR AGUA FRÍA sobre su superficie.
- Mantenga el lomo de pescado del fondo de la segunda hornilla en su lugar.
- Cada dos meses realice la limpieza al interior de la chimenea.

7. Descripción gráfica:

