

COCINA A LEÑA MEJORADA

Qué es?

Partiendo de la misma concepción de la cocina a leña de la familia campesina, el IDMA fue desarrollando la idea de mejorar la eficiencia de estas cocinas con la finalidad de reducir el consumo de leña y mitigar en algo la depredación del bosque y muy en especial las especies endémicas o en peligro de extinción del Santuario Nacional Ampay, en Abancay. Por tanto, se ideó un diseño de cocina que sea práctica, económica, que use materiales de la zona, que no se distancie demasiado del diseño tradicional y que economice leña. A este nuevo diseño se le llamó simplemente "Cocina Mejorada".

Luego que ésta fuera adoptada por muchas familias campesinas de la zona, con mucha creatividad y paciencia, el agricultor Eduardo Dorregaray Otero de la comunidad de Huayllabamba construyó una pequeña cocina que tenía como aporte especial, un pequeño horno. Esta iniciativa fue tomada por IDMA Abancay, que colaboró con el agricultor en el rediseño, las pruebas preliminares y el inicio de su masificación. Teniendo ahora la sorpresa agradable que este mismo diseño ha sido tomado por varias instituciones locales y regionales que estén satisfechas por los resultados, por ello citamos como casos especiales al proyecto REHAVIR-PAR y el PRONAA.

Materiales Utilizados Y Cómo Se Hace

Al plantear el uso de materiales para la construcción de la cocina mejorada, se tuvo en cuenta el principio de la menor incorporación posible de elementos extraños a la comunidad ó en todo caso tratar de reciclar materiales, que de alguna manera llegan a las comunidades. Para ejecutar el presente modelo, se requiere:

- 100 adobes de 0.15m de ancho, 0.13m de altura y 0.25m de largo.
- 10 bolillos de madera de 1.20m x 0.06 de diámetro.
- 07 tablas de 0.20m de ancho x 1.00m de largo y 1 pulg. de espesor.
- 01 parrilla de platina de 2 pulg. (0.40 x 0.70)
- 01 platina de 2 pulg. x 0.50m de largo.
- 01 cilindro preparado para horno (preparado en base a los bidones de aceite del programa de apoyo de USAID u otro similar, comprende parrilla y puerta).
- 02 varillas de fierro corrugado de 0.50m x 3/8 de pulg. de diámetro.

- 1/4 de plancha de calamina.
- Barro mejorado con arena, tierra arcillosa cernida y un poco de paja.

(VER Bosquejos de la cocina, más adelante).

Costo Relativo

En nuestra experiencia el cálculo de costos está basado solamente en los materiales externos a la comunidad, los cuales incluyen los servicios por su preparación y/o elaboración; los demás elementos son considerados aportes propios del comunero y por lo tanto tienen costos no precisados. En consecuencia, el detalle siguiente corresponde a la realidad de Abancay:

01 parrilla	S/. 30.00
01 platina	S/. 3.00
01 cilindro preparado para horno	S/. 40.00
02 varillas de fierro corrugado	S/. 2.00
1/4 plancha de calamina	S/. 3.50
TOTAL	S/. 78.50

A estos costos deben de incrementarse algunos gastos por movilidad local, transporte de materiales, costo de materiales del aporte propio y la mano de obra correspondiente a dos días de trabajo. Haciendo un cálculo tentativo, se requiere una inversión aproximada de S/. 150.00 nuevos soles (aproximadamente US\$ 52.00)

Ventajas Comparativas

La primera ventaja, que es la razón de ser de la cocina mejorada, es el ahorro de leña; que de acuerdo a las evaluaciones preliminares realizadas por espacio de 60 días, han permitido determinar 4 Kg menos de gasto diario de leña en comparación con la cocina convencional; lo cual permite proyectar un ahorro de 02 cargas de 55 kg. por mes en cada familia.

Otra ventaja que se observa de inmediato, es la comodidad para cocción de alimentos; pues ahora se realiza a una altura de 0.70m sobre el suelo, que está

acorde con las medidas antropométricas promedio. Colateralmente este cambio permite una mayor higiene.

Una ventaja mediata que se previene, es la disminución de problemas de salud en las mujeres; por cuanto con el modelo propuesto el calor llega con menor incidencia al sistema reproductor. Colateralmente, también existen ventajas en la prevención de accidentes en los niños.

La distribución de los humos, resulta ser más vertical; teniendo un inicio relativamente alto, lo cual crea menores molestias al nivel de los aparatos respiratorio y visual. (en forma complementaria puede construirse un sistema de chimeneas en el modelo planteado, para disminuir al máximo los efectos del humo).

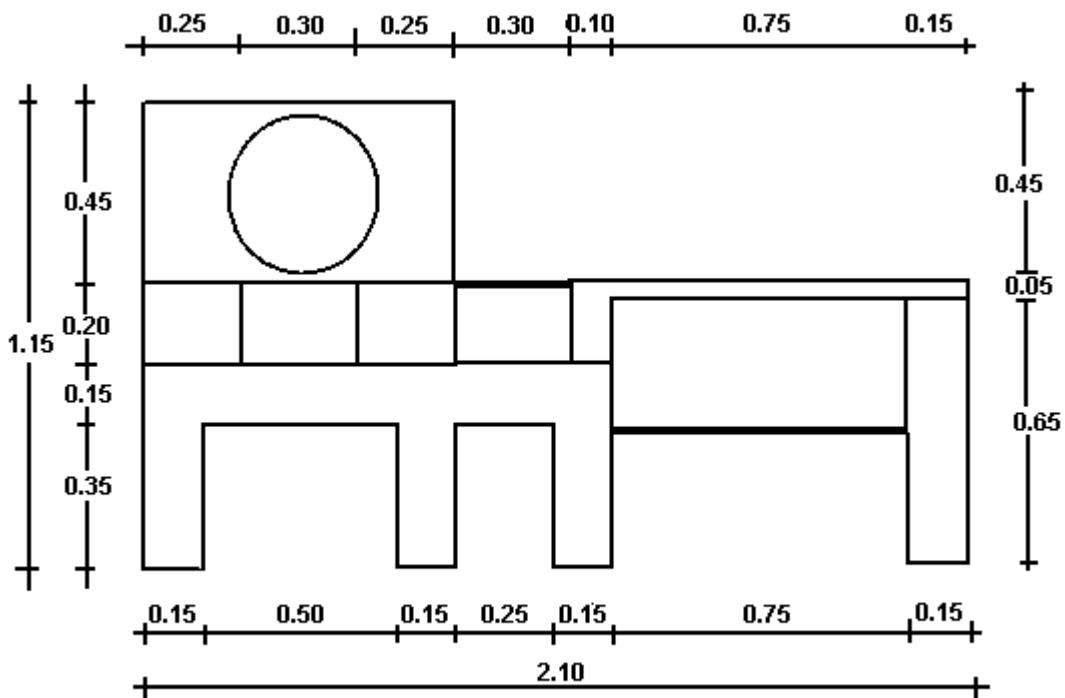
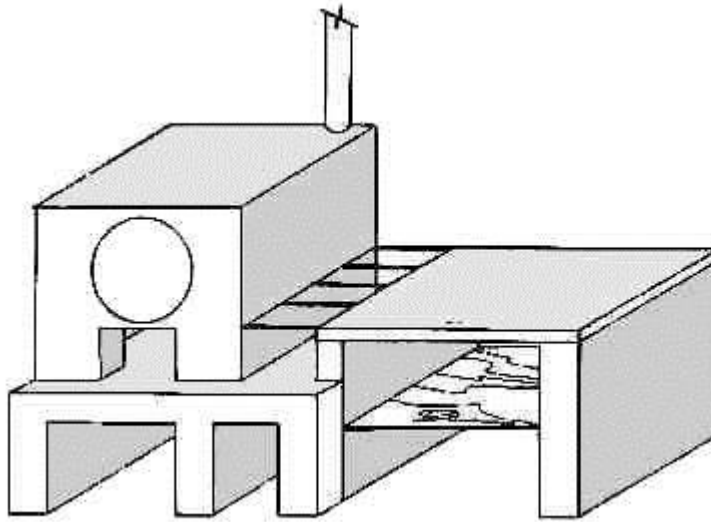
El modelo planteado permite contar con dos áreas portamódulo, que permiten tener en orden los menajes.

El horno, permite contar con una infraestructura familiar de bajo costo y de consumo de leña, para la diversificación de las comidas.



La cocina mejorada

Láminas Técnicas



Cocina Mejorada con Horno

