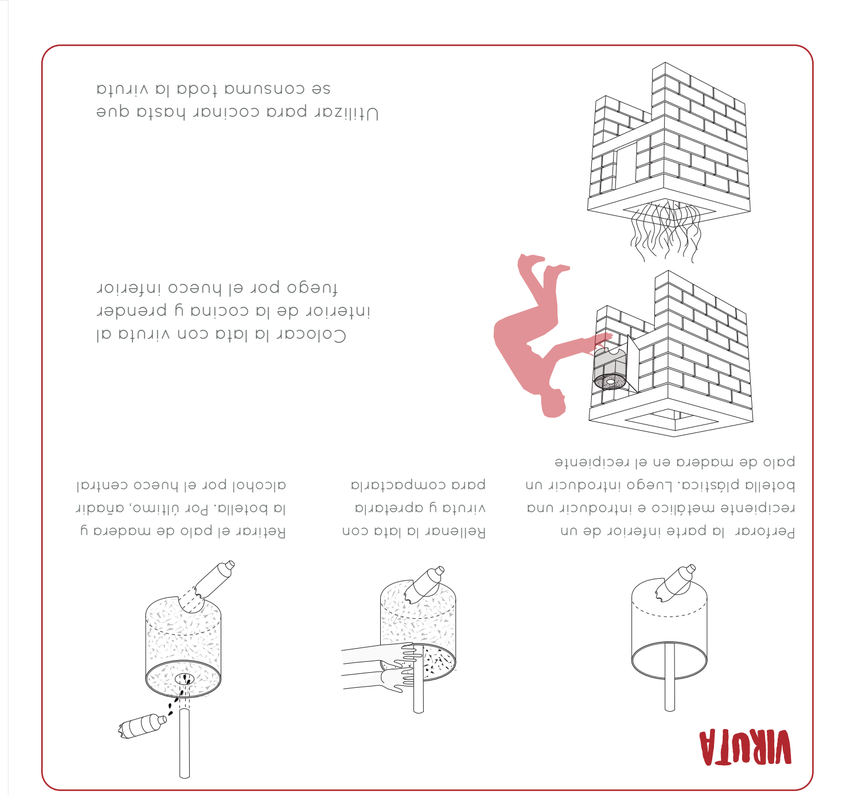
TECNOLOGÍAS APROPIADAS / COCINA MEJORADA



USO Y MANTENIMIENTO

COMBUSTIBLES PARA LA COCINA

VIRUTA

Perforar la parte inferior de un recipiente metálico e introducir una botella plástica. Luego introducir un palo de madera en el recipiente

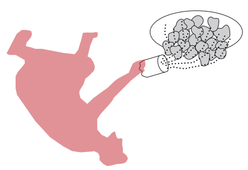
Rellenar la lata con viruta y apretarla para compactarla

Retirar el palo de madera y la botella. Por último, añadir alcohol por el hueco central

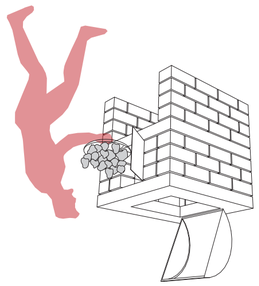
Colocar la lata con viruta al interior de la cocina y prender fuego por el hueco inferior

Utilizar para cocinar hasta que se consuma toda la viruta

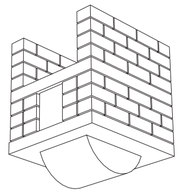
CARBÓN



Para lograr que el carbón dure más, colocarlo encima de un recipiente con arena

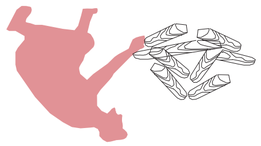


Colocar el recipiente con arena y carbón dentro de la cocina

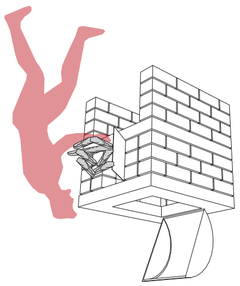


Al terminar de cocina, cerrar la tapa metálica y esperar a que termine de apagarse el carbón

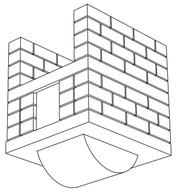
LEÑA



Para utilizar la leña para cocinar, esta debe medir 20 cms aproximadamente y debe colocarse en forma de pirámide para lograr un mejor rendimiento



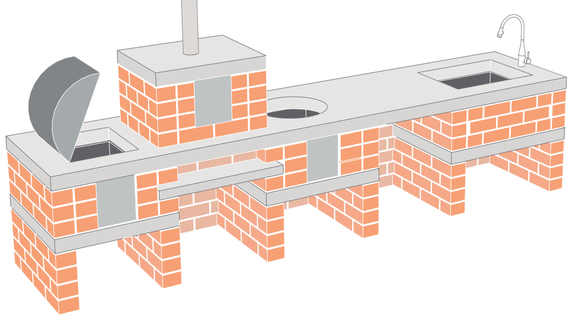
Colocar la leña en el interior de la cocina, una por una. Luego añadir bolas de papel y prender fuego.



Al terminar de cocinar, cerrar la tapa metálica y esperar que se apague el fuego

BENEFICIOS DE LA COCINA MEJORADA

- Cuida el medio ambiente
- Evita la excesiva contaminación
- Mejora la salud y calidad de vida de los niños, mujeres y hombres
- Reduce problemas respiratorio y oculares
- Menor riesgo de quemaduras
- Brinda mayor comodidad al momento de prepara los alimentos
- El uso de la viruta disminuye la tala y acopio de leña y carbón



Propuesta de:

RAMOS CUSTODIO, Priscilia
TELLO FLORES, Patricia
ARECHE VERA, María Virginia

CASA
·Ciudades Auto-Sostenibles Amazónicas·

un proyecto de

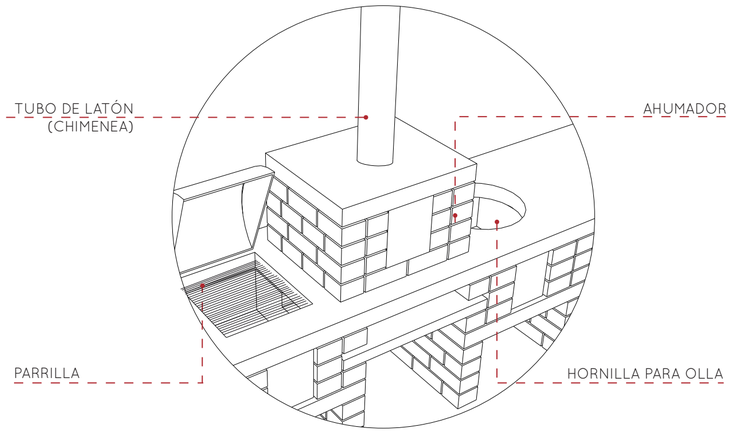
dpu Development Planning Unit | PUCP

parte de la Iniciativa **Ciudades Resilientes al Clima** (CRC) de

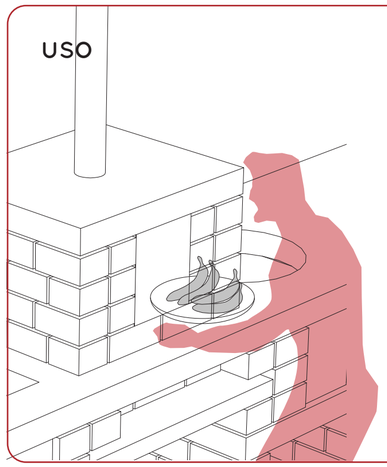
Climate & Development Knowledge Network | futuro latinoamericano diálogos, capacidades y desarrollo sostenible | IDRC | CRDI International Development Research Centre Centre de recherches pour le développement international | Canada

MANTENIMIENTO

AHUMADOR

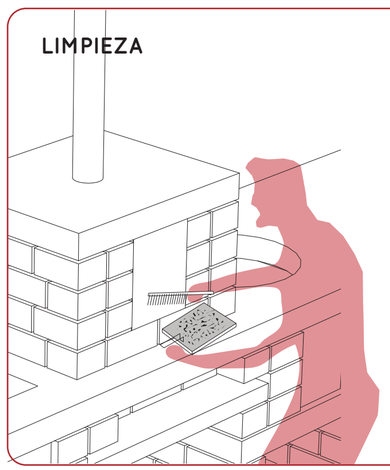


USO



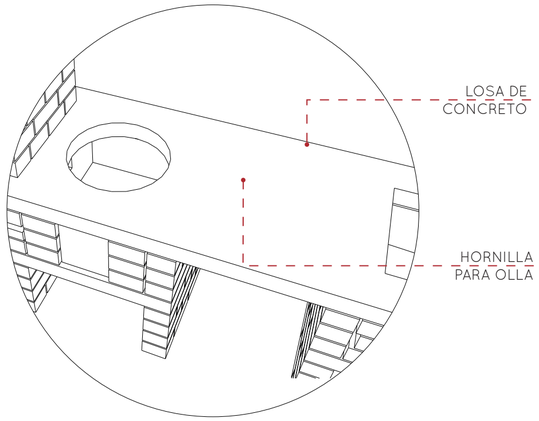
En el ahumador se pueden cocinar los plátanos u otros alimentos asados.

LIMPIEZA



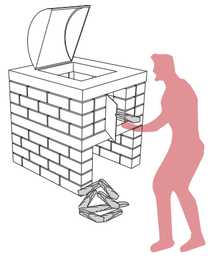
Se limpia el interior con una escobilla o escoba al seco, luego se limpia el área con un trapo húmedo.

CÁMARAS DE COCCIÓN

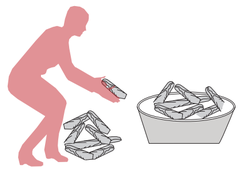


LIMPIEZA

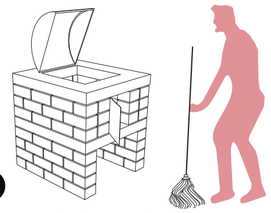
LEÑA



1. Al terminar de cocinar, retirar la leña de la cocina, una por una.

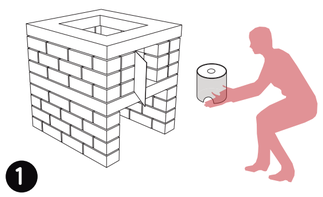


2. Colocar la leña una por una en un recipiente.

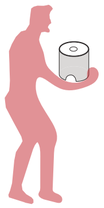


3. Limpiar el interior de la cocina con una escoba seca.

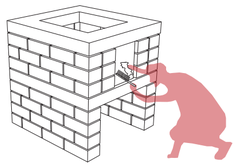
VIRUTA



1. Retirar la lata de viruta de la cámara de cocción cuando esta esté fría.

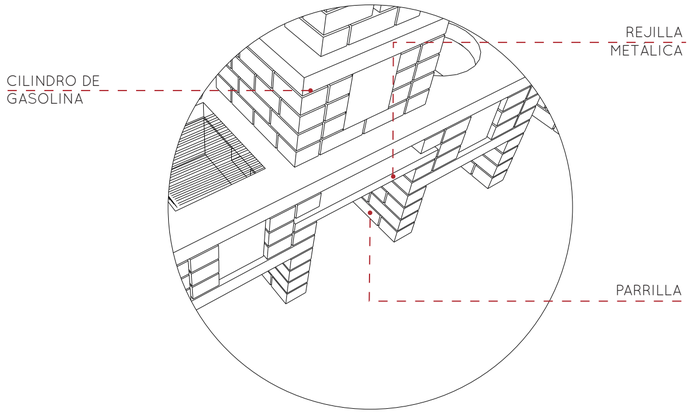


2. Al sacar la lata de la cocina , evaluar si se puede recargar de viruta o desechar

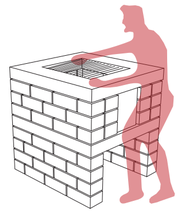


3. Se limpia la cámara de cocción con una escoba o trapo seco.

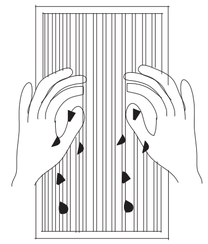
PARRILLA



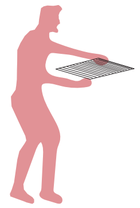
LIMPIEZA



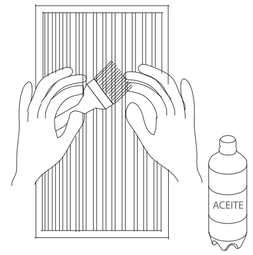
1. Limpiar la parrilla y rejilla con un cepillo.



1. Retirar con agua caliente o fría los residuos

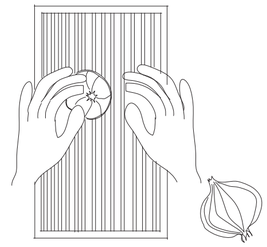


2. Retirar la rejilla para llevarla a lavar.



2. Untar con aceite para un próximo uso.

3. Enjuagar la rejilla en el lavadero.



3. Para evitar que la rejilla se oxide, frotarla con cebolla.