Proyecto Energía, Desarrollo y Vida – ENDEV/GIZ

CARTILLA DE USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS COCINAS MEJORADAS

endev

PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

FONCODES
Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social

Cartilla de Uso, Limpieza y Mantenimiento de las cocinas mejoradas

Esta publicación se realizó en el marco del Proyecto Energía, Desarrollo y Vida - EnDev/GIZ
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH
Cooperación Alemana al Desarrollo
Prolongación Arenales 801
Lima 18, Perú
Teléfono: (511) 422-9067
giz-peru@giz.de

"Para que la cocina mejorada funcione rápido, gaste menos leña y dure mucho tiempo, realice las siguientes recomendaciones".

Antes de cocinar

Almacene la leña protegida de la lluvia y humedad para mantenerla seca.

"Limpie la ceniza de la cámara de combustión, antes de encender la cocina", para que prenda rápido y funcione mejor.

Coloque la rejilla metálica en la cámara de combustión antes de encender la cocina para una combustión limpia.

Use leña seca y rajada en trozos delgados para que la combustión sea más eficiente.

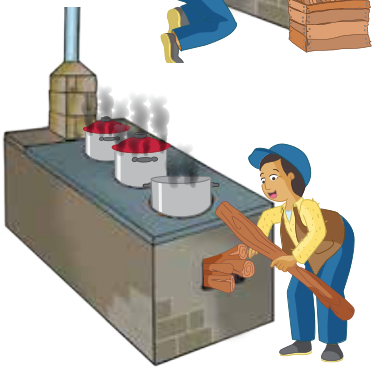
Encendido

Encienda la cocina usando astillas y leños delgados.

Atice moderadamente la leña según la necesidad de fuego.

Nunca encienda la cocina utilizando plásticos o combustibles líquidos (alcohol, gasolina, etc.) porque son muy tóxicos para la salud.

Evite usar leños grandes y húmedos porque generan humo al interior del ambiente.



Durante el cocinado

Use ollas de acuerdo al tamaño de las hornillas. Si usa ollas más pequeñas, utilice aros reductores, de lo contrario habrá humo en el ambiente de la cocina

Si usa una sola hornilla, debe tapar las otras para evitar que el humo quede en el ambiente de la cocina.

Evite rebalsar comida y/o agua sobre la losa o la cámara de combustión porque las deteriora.

Prácticas culinarias

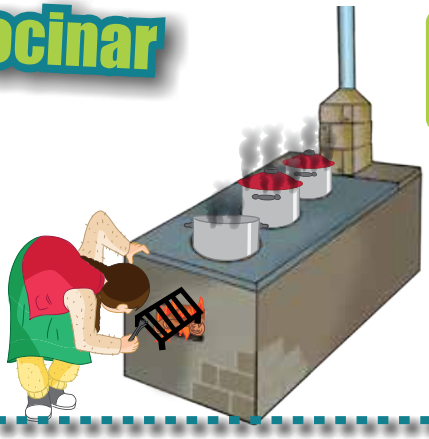
Al preparar las menestras, remójelas con anticipación para ahorrar tiempo y leña.

Tenga listo todos los ingredientes antes de encender la cocina para ahorrar el consumo de leña.

Tape las ollas para que los alimentos se cocinen más rápido.

Después de cocinar

Después de preparar sus alimentos, saque la rejilla de la cámara de combustión para evitar que se deteriore por el calor de las brasas.



Evite dejar las ollas al borde de la losa porque pueden volcarse y causar quemaduras.

"Con sus accesorios de limpieza (hisopo, ganchito, trapo y escobita), realice las siguientes prácticas":

Prácticas de limpieza

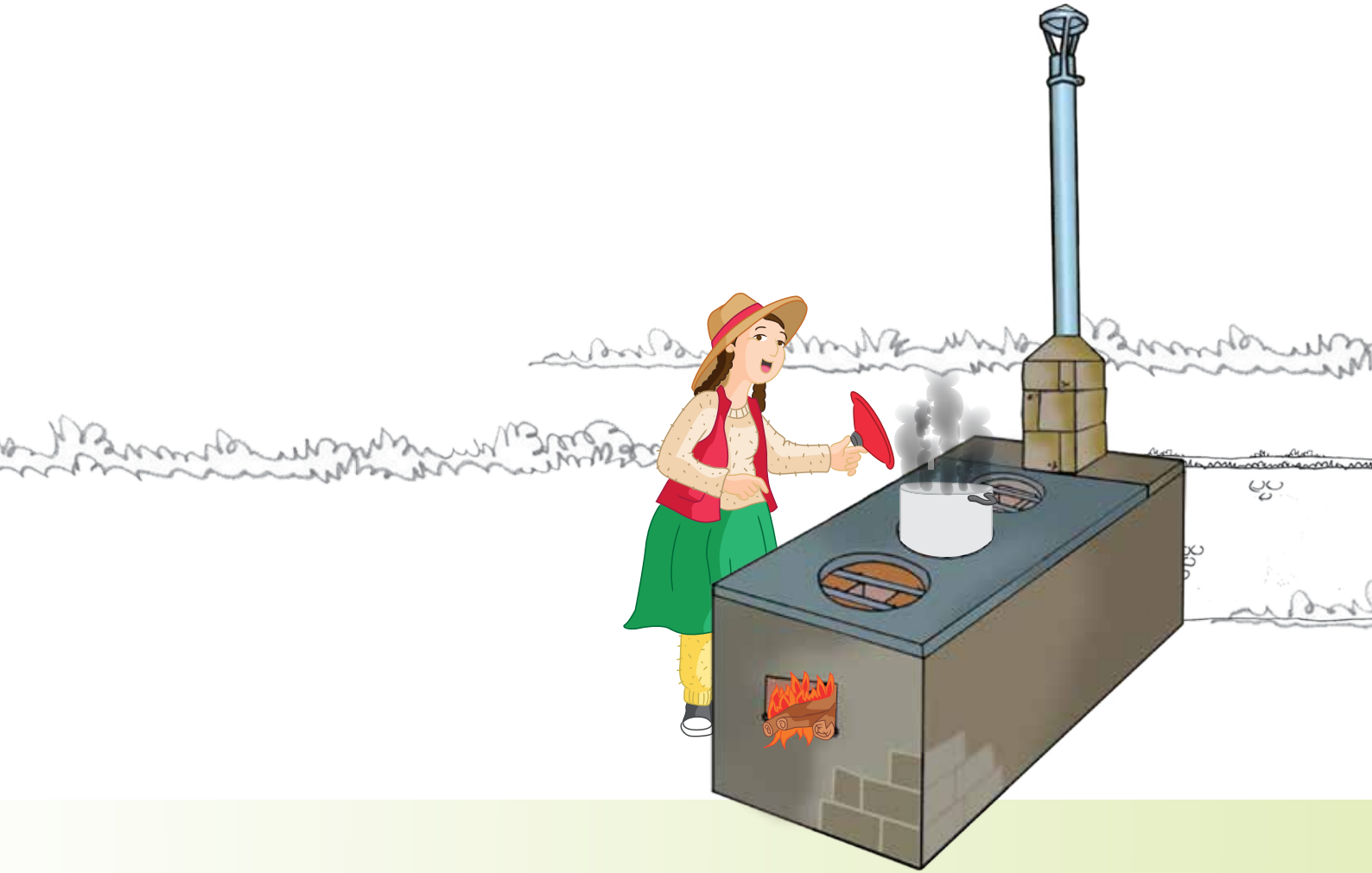
Antes de encender la cocina retire la ceniza de la cámara de combustión para un mejor flujo de aire y rápido encendido.

Limpie la losa a diario para que dure más tiempo

Utilice un hisopo para limpiar cada 15 días el hollín acumulado en el interior de la chimenea para un mejor funcionamiento.

Limpie el hollín de las hornillas y conductos 2 a 3 veces por semana, para que la cocina funcione mejor.

PROBLEMAS FRECUENTES EN LAS COCINAS MEJORADAS

Si no logran soluciones efectivas y a tiempo ante los problemas más frecuentes en el uso de las cocinas mejoradas se dificulta su adopción por parte de las familias. A continuación un resumen, les ayudará a brindar un servicio de calidad.

PROBLEMAS	CAUSAS Puede ser debido a:	SOLUCIÓN Indicar a la familia que debe:
Retorno de humo y fuego por la cámara de combustión, y/ó presencia de humo en el interior del ambiente de la cocina.	Uso de leña húmeda y/o cámara de combustión saturada de leña. Chimenea obstruida con hollín. Conductos y hornillas con falta de limpieza. Chimenea ubicada incorrectamente (capucha mal ubicada y/o chimenea inclinada). Espacios abiertos entre las ollas y hornillas. Se está utilizando solo una hornilla sin tapar las otras.	Usar leña seca y atizar según la potencia de fuego requerida. Limpiar cada 15 días su chimenea. Limpiar cada 3 días los conductos y hornillas. Verificar la ubicación correcta de la chimenea y la capucha. Evitar usar ollas pequeñas sin anillos reductores. Si solo se usa una hornilla tapar las otras para evitar que salga humo.
La cocina no genera fuego alto y/o no calienta suficientemente las otras hornillas	Se está usando leña húmeda. Cámara de combustión fría, por no usar constantemente la cocina mejorada. Conductos, hornillas y chimenea con hollín acumulado.	Usar leña seca. Utilizar la cocina mejorada diariamente. Limpiar cada tres días las hornillas y conductos y cada 15 días la chimenea. Regular la chimenea y/o capucha de la chimenea, evitando que este tapada o mal ubicada.
Presencia de humo negro en la chimenea.	Chimenea de mal ubicada o de baja altura. Exceso de leña en la cámara de combustión.	Evitar saturar la cámara de combustión con mucha leña. Usar la rejilla metálica. Limpiar las hornillas, conductos y tubo de la chimenea.