PERÚ Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

PNUD Al servicio de las personas y las naciones

endev

FICHA 3

TEMÁTICA:

POR QUÉ IMPLEMENTAR COCINAS MEJORADAS

INTRODUCIÓN Y MOTIVACIÓN

Tiempo: 15 minutos aproximados

1. Bienvenida y presentación de los participantes
2. Presentación de objetivo y programa
3. Preguntas motivadoras: ¿Conocen a familias cocinando en fogones o cocinas tradicionales? ¿Conocen escuelas cocinando en fogones?

Anote las principales ideas, le permitirá conocer la experiencia y el conocimiento del grupo en el tema, sobre esa base aproveche de vincular los contenidos que siguen.

DESARROLLO DE CONTENIDOS

Tiempo: 20 minutos aproximados

Recurso: Equipo multimedia, presentación PPT, afiches desventajas del fogón y ventajas de las CMI

1.Problemática

De acuerdo a la Agencia Internacional de la Energía (IEA 2011) son 2700 millones de personas (39% de población mundial) las que usan biomasa para cocinar o calentarse (leña u otros combustibles sólidos). De ese grupo, 87 millones de personas viven en la región de América Latina y el Caribe (19% de la población mundial) y en su mayoría habita en zonas rurales usando aparatos tradicionales para la cocción de sus alimentos.

El fogón y la cocina tradicional no están construidos con principios de diseño para asegurar la calidad del proceso de cocción, la combustión es incompleta, ineficiente y el humo que se genera es altamente contaminante. De acuerdo al Instituto Nacional de Estadística e Informática – INEI al año 2016, en el Perú existe aproximadamente un 34.60% de hogares que utiliza comúnmente combustibles sólidos (leña, carbón, bosta, etc.) para la cocción de sus alimentos. Si bien en la última década Instituciones Públicas y Privadas implementaron cerca de 2 millones de cocinas de cocinas limpias y eficientes (Gas Licuado de Petróleo y Cocinas mejoradas a Leña), aún queda 1. 5 millones de hogares que utilizan dispositivos de cocción ineficientes. Esta misma situación ocurre en las instituciones educativas (IIEE) circundantes a los hogares antes mencionados.

En las zonas rurales de la Amazonía y el Ande donde se concentran los hogares y escuelas que usan biomasa (leña y bosta) se debe analizar los sistemas de cocción para aplicar apropiadamente la tecnología conociendo el tipo de combustible disponible, así como el equipamiento y el ambiente de cocción. En la siguiente matriz se presentan las diferencias y también los elementos comunes de los sistemas de cocción en zona Amazónica y Andina.

Características	Zona Amazónica	Zona Andina
Problema	Depredación de la biomasa	Polución del aire al interior
Ambiente de cocinado	Al exterior/ambientes ventilados	Espacios cerrados
Alimentos habituales	Asados	Cocidos por ebullición
Fogones y cocinas tradicionales	• Exceso de espacio para el suministro de leña • Deficiente oxigenación del fuego • Alta presencia de contaminantes	

2. Respuesta

Desde la década del 90 se desplegaron diversas iniciativas privadas de reemplazo de los fogones y cocinas tradicionales por cocinas mejoradas a leña, fueron experiencias aisladas. Es en el año 2009 que el problema fue visibilizado y colocado como un problemática cuya magnitud requería de una respuesta pública. Así, se activaron diversos mecanismos que posibilitaron su incorporación en la agenda pública, diversos sectores vinculados a la problemática (vivienda, energía, desarrollo social, salud y ambiente) favorecieron un conjunto de mecanismos para la aprobación de inversión pública y normas para garantizar la calidad de las cocinas mejoradas que se masifiquen. Como resultado la certificación de cocinas mejoradas en Perú se institucionalizo en el SENCICO en el marco de la Norma Técnica de Cocinas Mejoradas (decreto Supremo 015-2009 M Vivienda).

En el año 2012 el Programa Qali Warma, en coordinación con el Proyecto EnDev realizó un piloto para la instalación de Cocinas Mejoradas Institucionales (CMI) en 15 Instituciones Educativas – IIEE de las provincias de Huamanga y Huanta del departamento de Ayacucho. Se realizó el diagnóstico de las IIEE, con la finalidad de conocer el tipo de tecnología y combustible que utilizan para preparar el desayuno y almuerzo escolar, conocer las condiciones de infraestructura e identificar las formas de organización para la preparación de sus alimentos. Los resultados del piloto permitieron conocer mejor el tipo tecnología apropiada para las escuelas rurales y diseñar la estrategia de masificación.

REFORZAMIENTO DEL TEMA

Tiempo: 25 minutos aproximados

Recursos: Papelotes, tarjetas y plumones

1. Discusión en grupo

- Organice subgrupos y entregue dos tarjetas y plumones a cada uno.
- Pida que identifiquen 2 mensajes del tema desarrollado los más importantes del tema.
- Otorgue de 10 a 12 minutos para elaborar los mensajes.
- Los mensajes deben ser escritos en las tarjetas con letra grande y clara y se colocarán en el papelote que estará en el centro del ambiente del taller.
- Lea los mensajes escritos y sobre estos refuerce y complemente con las ideas finales.

2. Consejos prácticos

Recuerde que como capacitador es recomendable que:

- Profundice en el tema de acceso a la energía para la cocción revisando las lecturas recomendadas en la ficha anexa para manejar con familiaridad los contenidos.
- De acuerdo al número de participantes en los talleres a su cargo organice el material didáctico, seleccione las dinámicas y técnicas que faciliten el manejo del tema y la participación.
- Con el tema desarrollado en esta ficha se espera que los participantes se concienticen con respecto a la problemática y se involucren mejor en los compromisos que tienen como parte del proceso de implementación o como usuarios que deberán dar buen uso y mantenimiento de las cocinas mejoradas en las escuelas para asegurar su sostenibilidad.