FICHA 5

TEMÁTICA:

USO Y MANTENIMIENTO DE LA COCINA MEJORADA INSTITUCIONAL EN LA ESCUELA

DESARROLLO DE CONTENIDOS

Tiempo: 30 minutos

Recursos: Afiche y cartilla de buen uso y mantenimiento

1. Problemática

Por la naturaleza arcaica de los fogones y las cocinas tradicionales por lo general las usuarias/os no han desarrollado prácticas de limpieza ni de mantenimiento. En contraste, la CM requiere de un buen uso y mantenimiento, un cambio en los hábitos y prácticas para garantizar sus beneficios sociales y ambientales y su sostenibilidad.

Un factor que pone en riesgo la sostenibilidad de las intervenciones con CM es el poco desarrollo del componente educativo que facilite el cambio de conductas para la instauración de nuevas prácticas. Justamente, por ello tan importante como es el componente tecnológico para asegurar la calidad de la tecnología es promover el cambio de comportamientos en quienes usarán la nueva tecnología para garantizar un uso sostenible. Sumado a lo anterior, en el país aún es escaso el desarrollo de la oferta y soporte técnico comercial en las localidades rurales para hacer uso del servicio post instalación y resolver los problemas propios de cualquier tecnología, éste se puede constituir en un factor limitante en el proceso de adopción tecnológica y podría influir en el retorno al fogón si la solución no está al alcance.

2. Respuesta

En respuesta a la problemática identificada es fundamental que en el proceso de implementación de las CMPI en las escuelas todos los actores involucrados conozcan que la tecnología ***funciona bien, es eficiente y de larga vida útil*** cuando se aseguran las prácticas de buen uso y mantenimiento y se promueve un mercado local de soporte técnico y comercial.

- La adopción de las CM

En las diversas experiencias desarrolladas por EnDev con sus contrapartes se ha encontrado que las personas usuarias de las CM que son expuestas a una mejor comprensión de los beneficios y una mayor capacitación en el buen uso y mantenimiento de las CM incrementan su adopción. Entendiendo por adopción que la persona usuaria conoce como funciona su CM, ha aprendido a usarla, mantenerla y repararla y para hacerlo ha desarrollado nuevas prácticas porque tiene conciencia que son mayores los beneficios y vale la pena el esfuerzo realizado.

- Desarrollando prácticas de uso y mantenimiento en las CMI

El momento del encendido de la CMI evidenciará la eficiencia de la nueva cocina, por la rapidez del cocinado, la seguridad y la limpieza del aire. Nunca se encenderá la cocina con plásticos (altamente tóxico), ni con leños grandes ni húmedos, se usarán astillas y de forma acuerdo a la necesidad de fuego.

Uso, limpieza, mantenimiento y reparación

Para asegurar la vida útil de la CMI debe tener un uso apropiado, una limpieza frecuente, el mantenimiento adecuado y cuando sea necesario se deberán reparar las partes. En cada escuela el Comité Alimentario Escolar (CAE) elaborará sus accesorios de limpieza: hisopo para limpiar la chimenea, gancho para retirar la rejilla, escobilla para retirar la ceniza, principalmente.

Los siguientes son las prácticas fundamentales para asegurar la vida útil de las CMI.

Uso	Limpieza y mantenimiento	Reparación
• Colocación de la rejilla para cada proceso de cocinado • Uso de leña seca y rajada • Durante el cocinado se usarán ollas de acuerdo al tamaño de la hornilla	• Retiro de la rejilla al terminar cada proceso de cocción, para evitar el desgaste y mejorar la eficiencia de la CMI • Diariamente se limpia la plancha • Antes de volver a cocinar se debe retirar la ceniza • La limpieza de los conductos es interdiaria • La limpieza de la chimenea es cada 15 días	• El CAE debe contar con información a quién acudir y en dónde podrá comprar los repuestos necesarios que asegure la vida útil de la CMI

REFORZAMIENTO DEL TEMA

Tiempo: 60 minutos **Recursos:** CMI, fósforos, hisopo, escobilla y trapo papelotes, plumones y cinta adhesiva

1. Discusión

- Realice una demostración del encendido de la CMI y luego pida a cada participante que realice el encendido.
- Muestre los accesorios de limpieza y realice las prácticas de uso, limpieza y mantenimiento.
- Muestre el afiche de uso, limpieza y mantenimiento y vea con el grupo cada imagen y refuerce los mensajes y las razones porque deben realizarse.
- Organice tres sub grupos y pida que cada uno explique las prácticas de: 1) uso 2) limpieza y 3) mantenimiento.

2. Consejos prácticos

- Los principios de diseño, la certificación de su calidad así como una adecuada instalación son factores decisivos en el buen funcionamiento y eficiencia de la tecnología, pero es el buen uso y mantenimiento lo que asegurará su vida útil y sus beneficios sociales y ambientales.
- Durante las primeras semanas o meses de uso de la CMI quienes la usarán podrían tener algunas preguntas de cómo superar alguna dificultad. Por esto, se debe entregar información en afiches o cartillas sobre las principales dificultades, causas y soluciones.
- Para asegurar la sostenibilidad de la tecnología a través del tiempo es importante conocer donde adquirir las diferentes partes de la cocina en caso se deterioren, difunda información del proveedor local/ regional.