PERÚ | Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

CARTILLA DE USO, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LAS COCINAS MEJORADAS

QaliWarma
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Trabajando para todos los peruanos

Este material fue elaborado con la colaboración de EnDev/GIZ y PNUD.

“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.

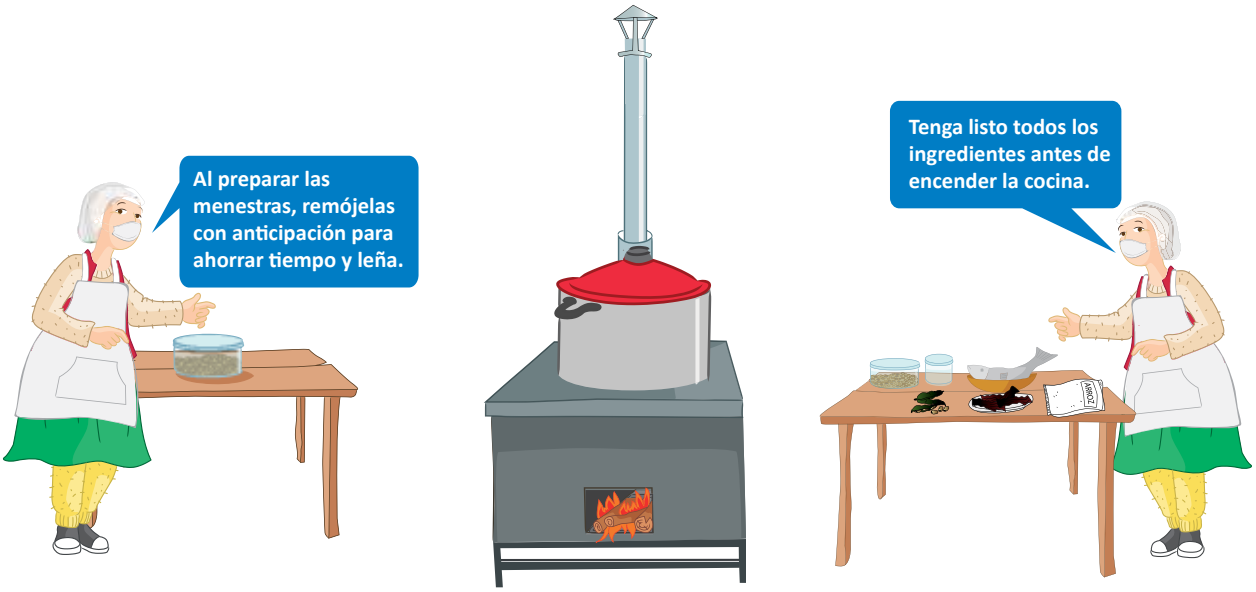
Encendido

Nunca encienda la cocina utilizando plásticos o combustibles líquidos (alcohol, gasolina, etc.) porque son muy tóxicos para la salud, puede causar accidentes y/o quemaduras.

Durante el cocinado

Use una olla de acuerdo al tamaño de la hornilla, de lo contrario habrá humo en el ambiente de la cocina.

Prácticas culinarias



Después de cocinar

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

No deje las ollas al borde de la plancha porque pueden volcarse y causar quemaduras.

Prácticas de limpieza

Limpie los conductos y hornilla 2 a 3 veces por semana, de acuerdo a la acumulación de hollín para mejor funcionamiento de la cocina.

Retire la ceniza de la cámara de combustión para un mejor flujo de aire entre los leños.

Limpia la plancha diariamente, para que dure por más tiempo.

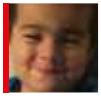
Limpie la chimenea cada 15 días para un óptimo funcionamiento de la cocina mejorada.

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:
La cocina no genera fuego alto	- El combustible esta humedo - La cámara de combustión esta fría - Hay mucho hollín en la hornilla y chimenea	- Secar el combustible - Calentar hasta que se formen brasas - Limpiar la hornilla y la chimenea
Por la chimenea sale humo negro	- Se esta utilizando demasiada leña - Hay mucho hollín en la hornilla y chimenea	- No saturar con combustible la cámara de combustión - Limpiar la hornilla y la chimenea
El fuego retorna por la etrada del combustible	- Hay vientos fuertes alrededor de la chimenea - La capucha protectora esta mal posicionada	- Regular la altura de la capucha protectora de la chimenea - Regular la altura de la capucha protectora de la chimenea
Hay humo en el ambiente de cocina	- Hay espacio abierto entre la hornilla y la olla	- Usar ollas adecuadas a las diámetros de circunferencia requeridos Ollas Nº 36 y 40



Trabajando para todos los peruanos

QaliWarma

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR