

## SALVAGUARDANDO LA TRADICIÓN EN PERU A TRAVÉS DEL MEJORAMIENTO TECNOLÓGICO

En Peru se está desarrollando una amplia campaña para el mejoramiento tecnológico y la certificación de calidad de las estufas que la población rural del país normalmente construye y utiliza para la cocina y la calefacción de las casas. La estufa de adobe y barro es un instrumento que hace parte de la tradición de las habitaciones rurales del país y su conservación y mejoramiento puede generar un evidente impacto en la salud, la economía, la cultura y el medioambiente.

El Ministerio de Energía y Minas estima que del total de los hogares de la población peruana (27 millones de personas), el 42% usan leña, carbón, estiércol y/o residuos agrícolas como combustible para cocinar y en las zonas rurales este porcentaje sube al 82%. También los materiales utilizados para construir estas estufas se encuentran en el territorio y el proceso de construcción no requiere de mano de obra especializada.

El valor estético y funcional de estas estufas tradicionales se enfrenta sin embargo con los problemas generados por su uso, como el humo que causa enfermedades respiratorias, el bajo rendimiento y el consiguiente alto desgaste de la madera del territorio.

La gran campaña en curso para la promoción, instalación y certificación de cocinas mejoradas es una respuesta a estos problemas e involucra los Ministerios competentes, los gobiernos regionales y locales, las universidades, las asociaciones de medio-ambiente, las empresas privadas y las organizaciones de cooperación internacional.

La tecnología de la cocina tradicional se ha mejorado en un conjunto de elementos estructurales: la cámara de combustión, la chimenea y su válvula de control, la salida para la ceniza, los ductos para el humo, y otros que se pueden conocer en detalle en los manuales de construcción.

La cocina mejorada permite reducir los riesgos para la salud por qué no expulsa humo y cenizas al ambiente de la habitación. Cuenta con dos hornillas y permite mejorar la economía familiar por el uso racional de leña, ahorrando en un 40% el material de combustión y reduciendo el tiempo de cocción de los alimentos. Esta cocina mejorada reduce el riesgo de quemaduras, porque el calor se concentra dentro



de la cámara de combustión y la parte externa de la cocina no se calienta. Sigue siendo una tecnología de bajo costo porque se puede construir con materiales de la zona y con el apoyo de técnicos y obreros del territorio.

La cocina mejorada rescata el diseño de la cocina tradicional, a veces de alto valor estético, y contribuye a la belleza del hogar tradicional.

Estas iniciativas en curso en Perú son un ejemplo de una inversión exitosa del conjunto de los actores fundamentales para el desarrollo y la aplicación de una tecnología apropiada que permite mejorar un aspecto básico de la vida de la población rural, mejorando las condiciones de salud, preservando los elementos de la tradición y de la cultura local.

La cantidad de manuales publicados sobre la construcción de las cocinas mejoradas demuestra la participación más amplia a este proceso de desarrollo tecnológico para el desarrollo humano. La amplia disponibilidad de manuales que enseñan cómo construir estas estufas mejoradas permite a los artesanos y a las pequeñas empresas de especializarse en la producción de estas herramientas funcionales y ecológicas

#### **Para saber más**

[Campaña nacional](#)

[Manual de la Pontificia Universidad Católica del Peru](#)

[Manual de Soluciones Prácticas – Perú](#)

[Manual de Soluciones Prácticas – Perú](#)

[Manual de Adra Peru](#)

[Manual de ENDEV-Peru](#)

[Manual de ITACAB](#)

[Manuales en soluciones solares blogspot](#)

[Manuales de Itaca.com](#)

[SlideShare de Peru Solar](#)

[Artículo en concinas mejoradas.com](#)

[Artículo de wordpress](#)

[Publicación de GIZ](#)

