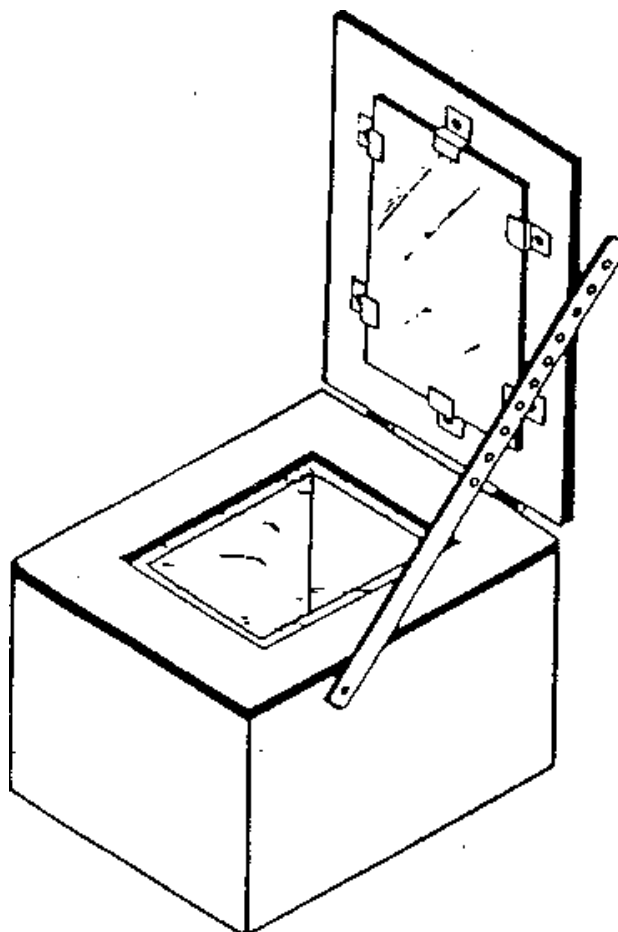


TERMO SOLAR

CHILE

19.11.87



OBJETIVO

Mantener los alimentos calientes después de su cocción, a manera de termo, ya que no alcanza la temperatura a ser tan elevada como para la cocción propiamente dicha.

PRINCIPIO

Recipiente en forma de cajón, aislado por todos sus lados con un material especial para mantener el calor y evitar fugas del mismo. Con tapa para introducir los elementos que se desean mantener calientes. La luz del sol penetra por una tapa de vidrio tanto en forma directa como indirecta a través de un reflector de espejo.

CAPACIDAD

Con el aprovechamiento de los rayos solares, se pueden mantener los alimentos calientes dentro del termo. Sin embargo éste puede ser aprovechado en mayor proporción cuando el día es bastante soleado; por el contrario, cuando está nublado o por la noche es de escasa utilidad.

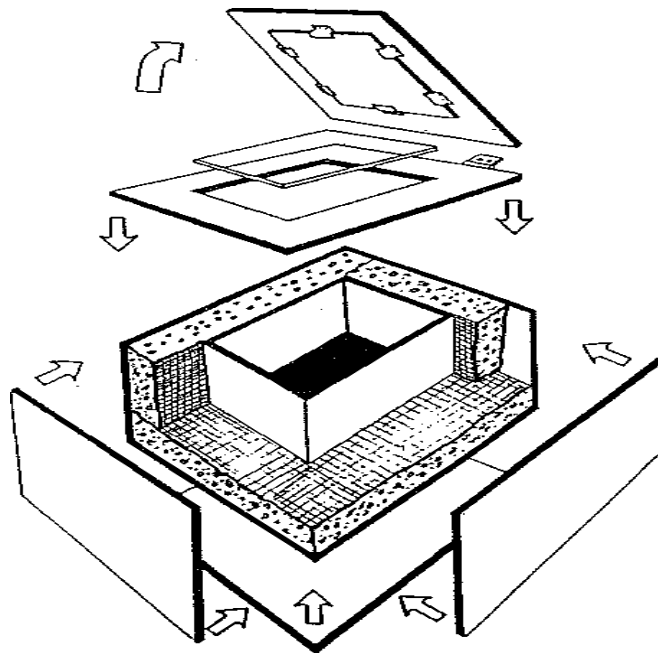
VENTAJAS

Su construcción es muy sencilla, no es de un costo muy elevado y los materiales se consiguen fácilmente. Es de mucha utilidad para mantener los alimentos calientes cuando éstos son preparados desde tempranas horas en la mañana, en los casos que se esté haciendo una jornada de trabajo en el campo y muy aislado de las áreas de vivienda.

Su tamaño se puede determinar de acuerdo a las necesidades del usuario, y su traslado de un lugar a otro no es muy complicado porque su peso se limita casi al peso del contenido en alimentos.

DESVENTAJAS

Con un mejor sistema de reflectores se podría constituir una cocina solar. Aunque en la noche puede ser usado como conservador del calor, su construcción amplia reduce su eficiencia como "cocina bruja".



CONTACTOS

CHILE

GIA Grupo de Investigaciones Agrarias de la Academia de Humanismo Cristiano
Casilla 6122 Correo 22 Santiago Chile

CET Centro de Educación y tecnología
Chaimávida - Concepción – Chile.

ANOTACIONES

La cocina solar fue diseñada y construida por los técnicos del CET (Centro de Educación y Tecnología) y se detectó en la Central de Capacitación de Chaimávida, en la VIII región.