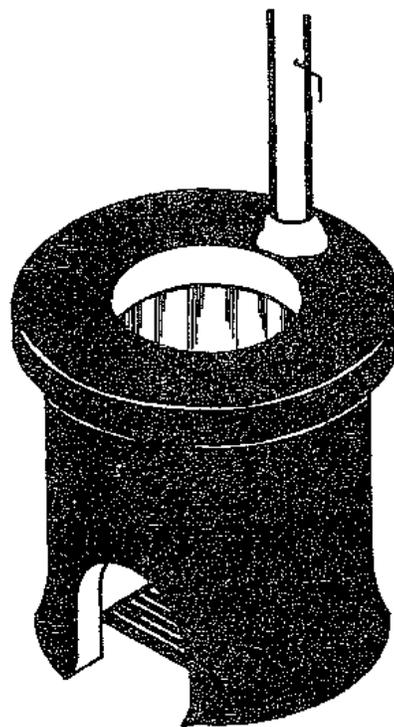


ESTUFAS COMUNITARIAS - EVALUACIÓN

CHILE

14.01.88



OBJETIVO

Presentar un resumen de la experiencia de centenares de estufas comunitarias chilenas. La experiencia muestra que es mucho más fácil que la comunidad se organice alrededor de la satisfacción de necesidades básicas que en torno a problemas y soluciones de nivel más elevado.

PRINCIPIO

El fortalecimiento de la conciencia de que la organización y la participación son instrumentos en la mejora de la calidad de la vida, es un resultado importante de este tipo de actividades.

VENTAJAS

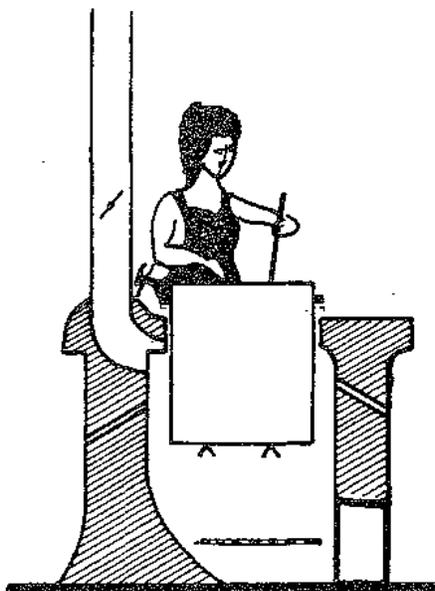
Se evitan accidentes. Se cocina mucho más rápido, hasta un 30% menos del tiempo anterior. Se consume típicamente un 50% menos de leña. Tanto la posición de trabajo como el control del humo mejoran notablemente las condiciones de uso. La cocina, por ser un elemento macizo e inamovible, consolida notablemente a la olla común. Incluso en algunos casos, se construye un galpón definitivo en torno a la cocina de barro. Según muchos usuarios, mejoró el sabor de las comidas, luego de investigar esto más a fondo, resultó ser que normalmente al cocinar a fuego abierto, sin tapa, las comidas se "ahuman".

Pero es importante destacar que más allá de problemas urgentes que se intenta resolver, la construcción de la cocina y luego la administración de su funcionamiento

ha fortalecido la organización de las mujeres. Las cocinas comunitarias pasan a ser un lugar de encuentro donde es posible conversar sobre los problemas cotidianos y también discutir en torno a los problemas de la comunidad y el país. El fortalecimiento de la conciencia de que la organización y la participación son un instrumento para demandas orientadas a mejorar las condiciones de vida, constituye un resultado que no puede dejar de ser mencionado.

DESVENTAJAS

- Si el secado se produce al sol, inevitablemente se producen grietas. El barro con poco tiempo también se descascara (éste se usa la mayoría de las veces cuando la cantidad de barro antiguo no alcanza). Si el dintel del fogón queda muy cerca del nivel del fondo de la olla, el fuego y el humo suelen salir por la puerta.
- El encendido de la leña queda de todas formas a baja altura.
- Si se desatiende el cocinado, se quema el fondo de la olla.
- El diámetro de la chimenea es un factor muy importante en el control de la salida del humo.
- La organización tiene que definir qué ollas y fondos va a usar, la cocina no sirve para diámetros menores.
- No puede cambiarse de lugar.



CONTACTOS

CHILE

CETAL Centro de Estudios en Tecnologías Aprobadas para América Latina
Casilla 197 – V, Valparaíso – Chile

UNICEF

Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia