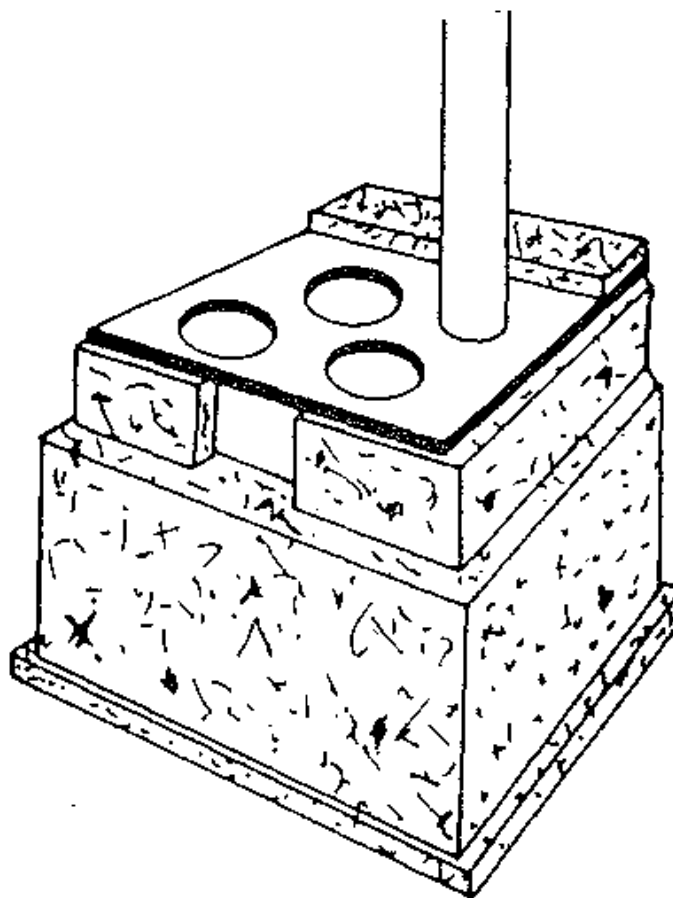


COCINA CAMPESINA DE BARRO

CHILE

20.11.87



OBJETIVO

Construir una cocina a partir de materiales locales en función de la cocción de los alimentos, para reemplazar la utilización de cocinas a gas por sus costos y dificultades de consecución del mismo.

PRINCIPIO

Acumulación de calor producido por leña o carbón en un fogón de barro con planchón de hierro, sobre una cavidad de ladrillos de barro, rellena de tierra para que haya una inercia térmica mayor. Toda la estructura de la cocina va recubierta con una capa de barro y paja, lo que permite conservar aún más el calor producido.

CAPACIDAD

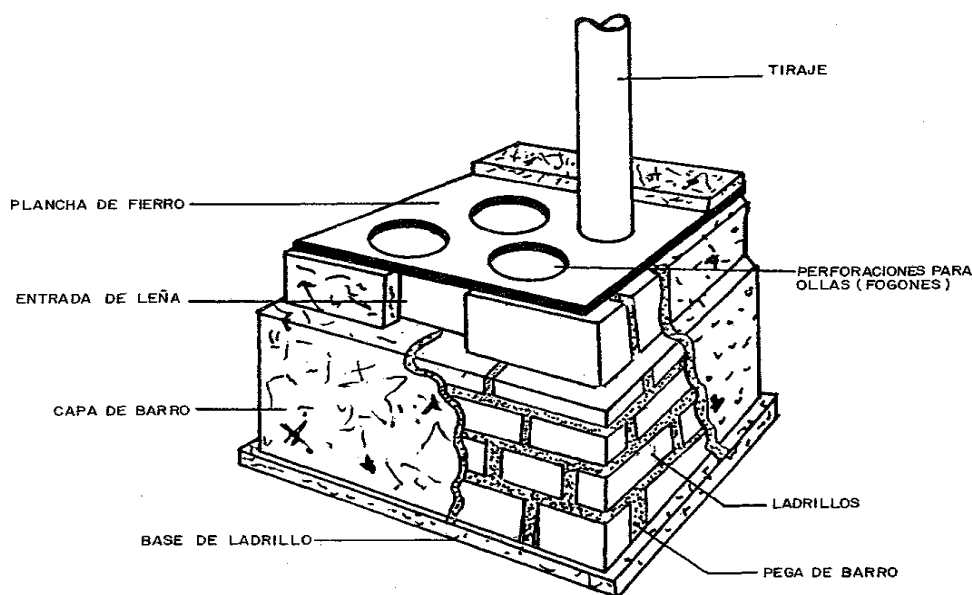
Este tipo de cocina demuestra las posibilidades que entrega el buen aprovechamiento de los recursos locales, barro, leña y otros, lo que se traduce en un gran ahorro para la familia campesina.

VENTAJAS

Mucho más económica que la cocina a gas ya que utiliza leña como combustible. Los alimentos se cuecen mucho más rápido, a pesar que el proceso de encendido de la cocina es más difícil (en especial cuando la leña está húmeda). Posee una gran capacidad de conservación de calor, por el tipo de material con que está construida, que tiene una inercia térmica bastante alta. Actúa como calentador de ambiente, lo cual la hace muy conveniente, sobretodo en climas fríos.

DESVENTAJAS

Su encendido inicial en el día es un poco complicado y más en los casos que la leña está húmeda. La combustión se realiza sobre una superficie lisa sin tiraje. No tiene regulador de tiraje ni puertas en la hornilla. En términos prácticos solo utiliza leña como combustible.



CONTACTOS

CHILE

Catastro Nacional de Tecnologías Campesinas
Casilla 6122 Correo 22 Santiago - Chile

ANOTACIONES

En la comuna de Río Claro, localidad Guindo se detectó éste tipo de cocina, la cual sigue el principio básico de las cocinas a leña antiguas.