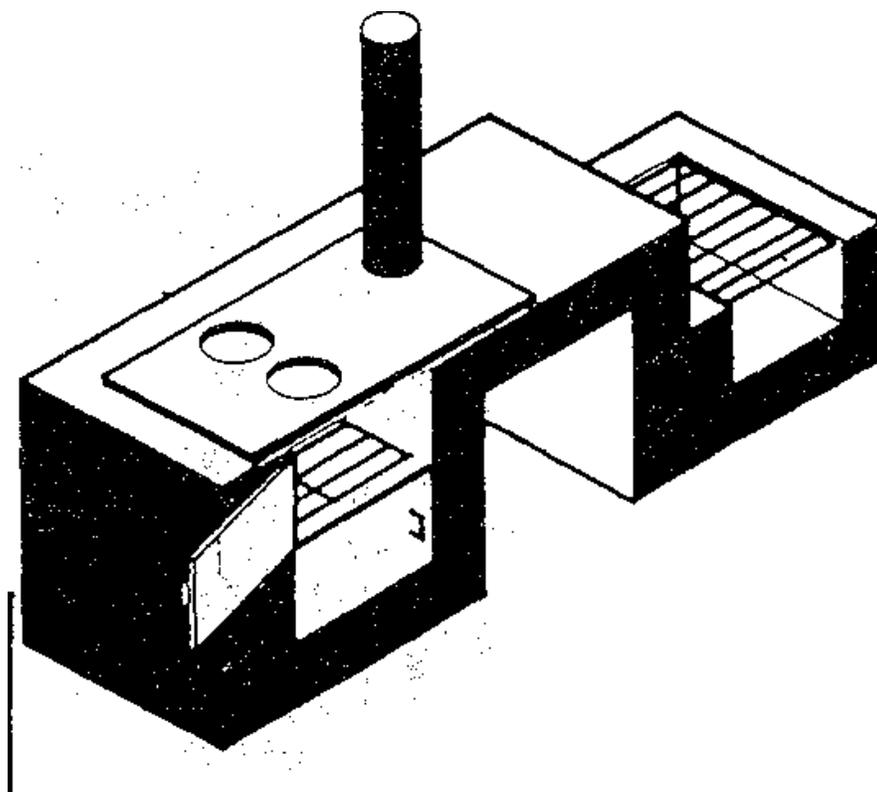


## COCINA CAMPESINA DE TOSCA

**CHILE**

20.11.87



### OBJETIVO

Cocción de alimentos a nivel rural mediante el aprovechamiento óptimo de un material local. Se pueden utilizar combustibles alternativos.

### PRINCIPIO

Cocción en un fogón con plancha de hierro, sobre una cavidad hecha de bloques de tosca; este material conserva el calor y lo mantiene por largo tiempo. Toda la estructura va recubierta con una capa de barro y paja, lo que permite conservar aún más el calor producido.

### CAPACIDAD

Típicamente se construye con dos fogones en la plancha de hierro y un asador abierto. Sus puertas en la hornilla le permiten una regulación relativa del tiro. Este tipo de cocina demuestra las posibilidades que entrega el buen aprovechamiento de los recursos locales, barro, tosca, leña y otros.

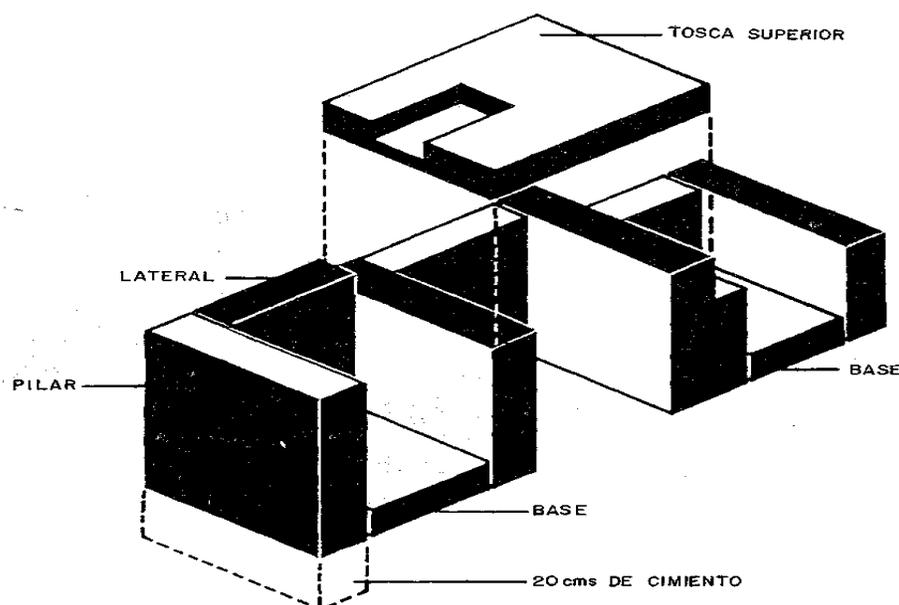
## VENTAJAS

Permite quemar combustibles alternativos. Mucho más económica que la cocina a gas puesto que utiliza leña como combustible. Los alimentos se cuecen mucho más rápido a pesar que el proceso de encendido de la cocina es más trabajoso (en especial cuando la leña está húmeda). Posee un espacio para colocar un tambor con agua o leña. 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 provechosa, sobretodo en climas fríos. Tiene regulador de tiraje en la chimenea y un buen cenicero con puerta.

## DESVENTAJAS

Su encendido inicial en el día es un poco complicado y más en los casos que la leña está húmeda.

El asador exterior puede constituir un problema dentro de la casa.



## CONTACTOS

### CHILE

**Catastro Nacional de Tecnologías Campesinas**

Casilla 6122 Correo 22 Santiago - Chile

## ANOTACIONES

Este tipo de cocina fue desarrollada en la localidad de Camarico Alto, ubicada en la comuna de Río Claro. La tosca es un material duro y compacto, característico de algunos suelos, es trabajado hasta convertirlo en bloques del tamaño deseado. El diseño de esta cocina se basó en una antigua cocina a leña en desuso, y una gran ventaja que tiene es la gran capacidad de conservación de calor. Toba, caliza porosa, se puede usar también piedra pómez.