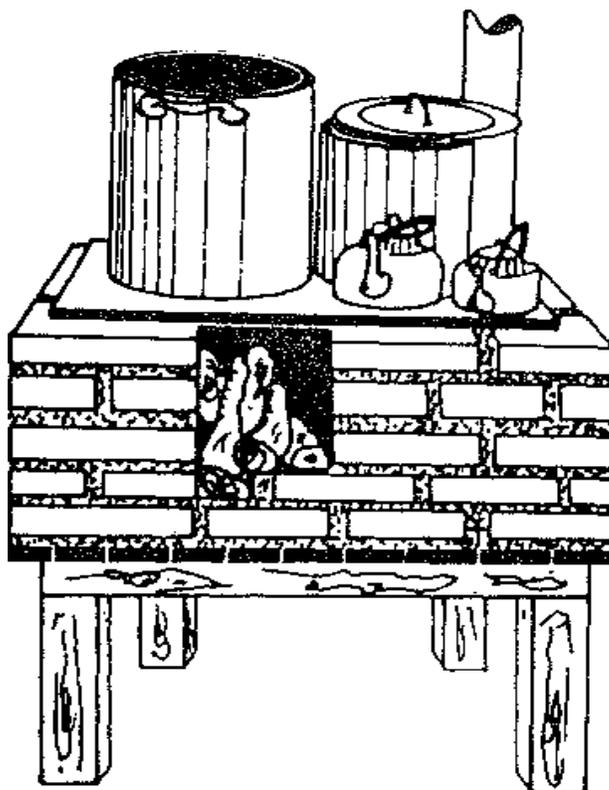


COCINA CAMPESINA DE LADRILLO

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

Cocción de alimentos con el calor producido por leña o carbón en un fogón construido a base de ladrillos, sobre una estructura de madera. Los ladrillos actúan como acumulador de calor. No posee puertas en la hornilla y el tiraje se regula mediante un regulador de mariposa.

CAPACIDAD

Tres fogones que normalmente deberán estar cubiertos por ollas. Este tipo de cocina demuestra las posibilidades que entrega el buen aprovechamiento de los recursos locales, barro, ladrillo madera y otros, lo que se traduce en un gran ahorro para la familia campesina.

VENTAJAS

Mucho más económico en el medio rural, que la cocina a gas ya que utiliza leña como combustible.

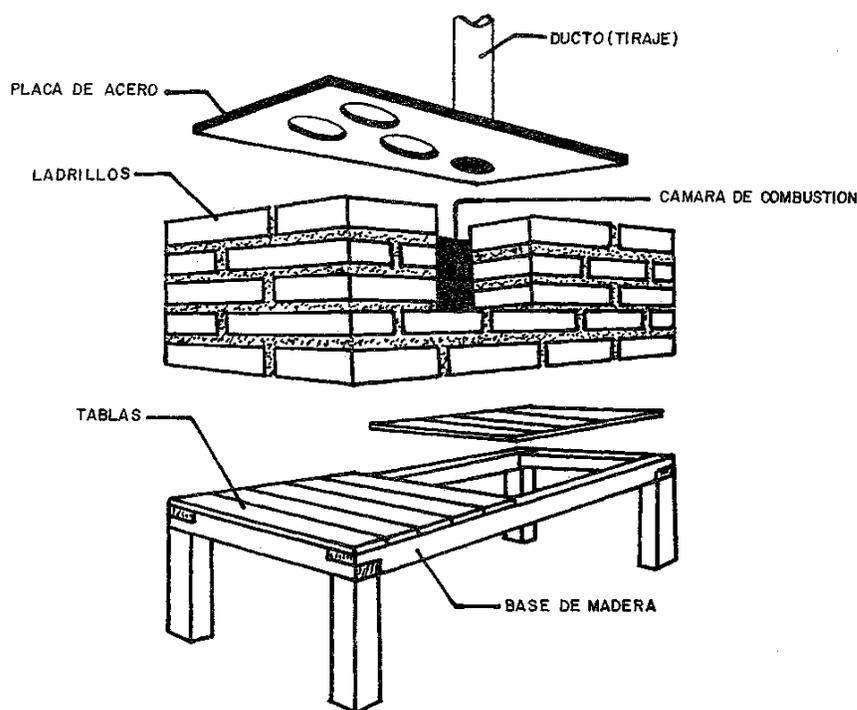
Los alimentos se cuecen mucho más rápido a pesar que el proceso de encendido de la cocina es más difícil (en especial cuando la leña está húmeda).

Actúa como calentador de ambiente lo cual la hace muy provechosa sobretodo en climas fríos.

El aprovechamiento de la madera para la base la hace un poco más económica que las dos anteriores, y el espacio bajo la estufa se puede aprovechar para secar madera.

DESVENTAJAS

El tipo de hornilla sin puertas no es conveniente para quemar desechos vegetales. En algunas zonas no es aconsejable promover la madera como combustible. Carece de cenicero y la combustión se realiza sobre la superficie de la hornilla. Requiere una costosa plancha de hierro.



CONTACTOS

CHILE

Catastro Nacional de Tecnologías Campesinas

Casilla 6122 Correo 22 Santiago - Chile

ANOTACIONES

En la comuna de San Carlos se desarrolló este tipo de cocina, diseñada a partir de cocinas de leña antiguas. Es a base de ladrillo pegado con barro y va soportada en una base de madera, lo cual implica un ahorro mayor en material.