

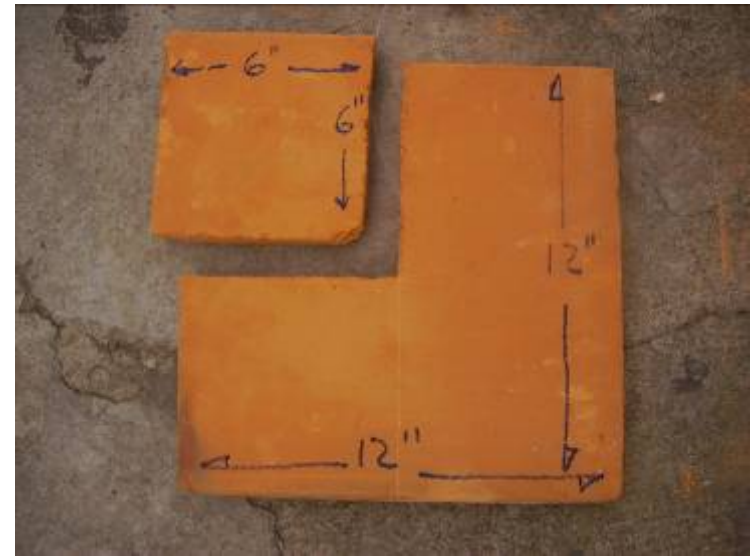
Proyecto Cocinas Ecologicas



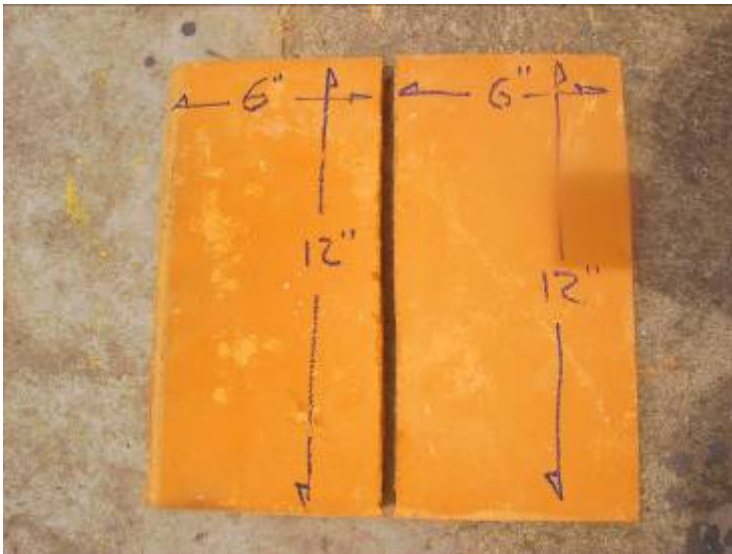
StoveTeam Eugene, Oregon USA
Cocinas para la Humanidad



Paso 1: Corte de ladrillo en forma de L (medida de ladrillo es de 12"x12")



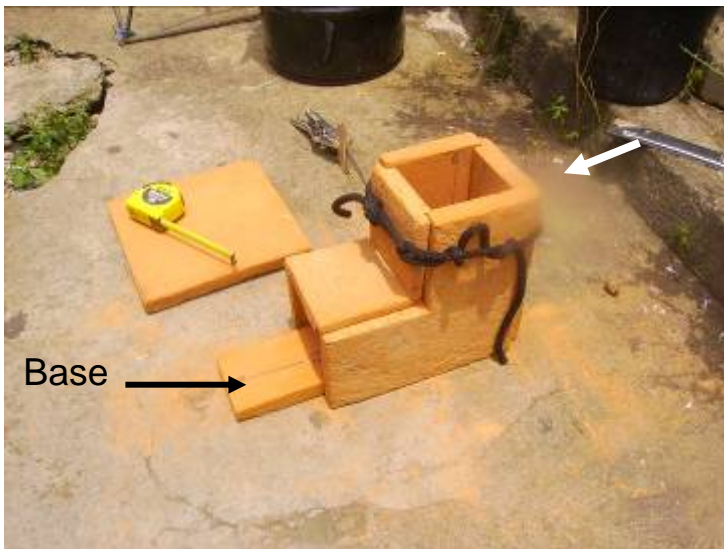
Paso 1: se necesitan 2 cortes en L por cada codo



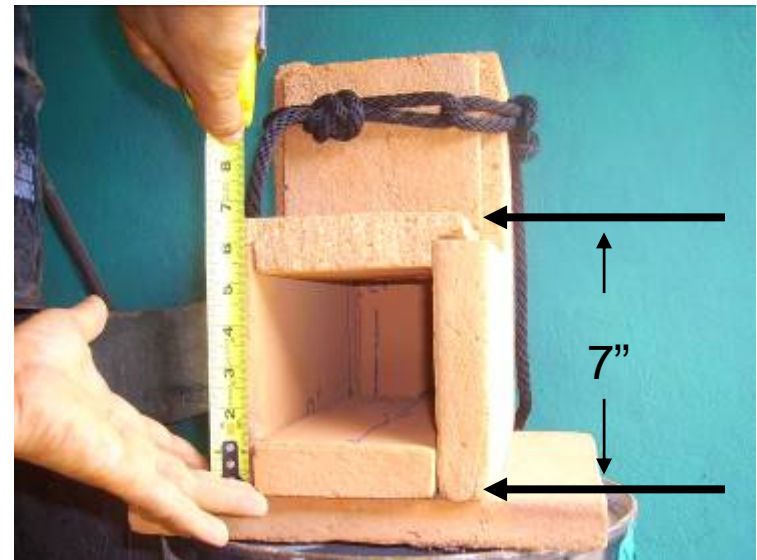
Paso 2: Se corta un tercer ladrillo por mitad, para sacar la base y el soporte de atrás del codo



Paso 3: La base o sea una mitad de ladrillo se debe ajustar a la medida de la entrada del codo



Este es un codo terminado, con su base ya ajustada, la flecha indica la otra mitad del ladrillo como soporte, atrás del codo



Se mide la altura y lo ancho (fig. A) del codo para hacer el hoyo en el barril, lo mas ajustado posible



Fig. A. las piezas indicadas por las flechas son los sobrantes de los cortes en L con un ligero saque para soportar el relleno

Se mide la parte donde saldrá el codo para cuidando ser lo mas exacto posible esta es una parte critica para la durabilidad de la cocina



Abertura de 7"x7"



Una vez tomadas las medidas se procede a cortar ya sea con cortadora de hierro un cuchillo o cualquier instrumento que este disponible



Ya terminado se procede a ajustar y a martillar los filos para evitar cortes accidentales



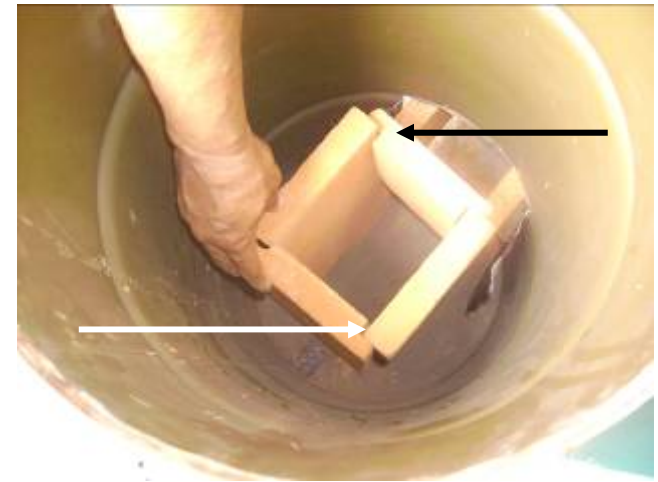


Se comienza por colocar la 2 L a los lados de la abertura asegurando la parte más fina en el interior



Se verifica el acabado para hacer los últimos ajustes

Se coloca el soporte trasero y el de enfrente para calcular que la salida del calor quede bien al centro del barril, note el corte de soporte en las piezas de atrás y frontal - - - - ->



Se procede a agregar la piedra pómez en todo caso ceniza con desperdicios de ladrillo hasta el nivel del codo
← - - - - -



Estas son dos cocinas ya terminadas con 2 salidas diferentes listas para su uso

Altura del barril 25 1/2"

Abertura 14 1/2 "

Se pueden utilizar barriles de 55 galones, aunque la cocina ideal mide 14" de altura por 14" de ancho





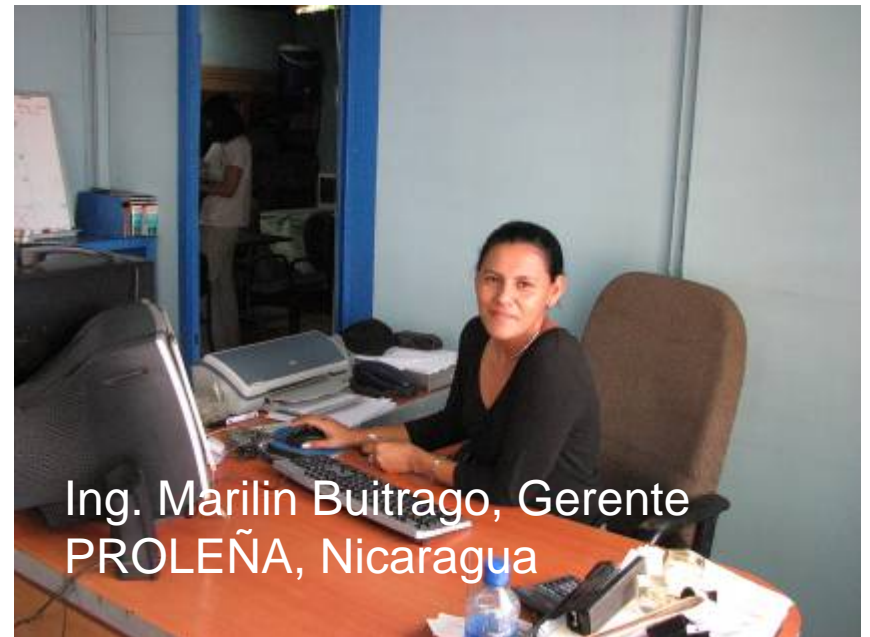
Larry Winiarski, explicando los 10 principios básicos de la combustión, convención ecológica Managua Julio 2007, Delegado de Brasil.



Gustavo Peña en representación de El Salvador, Dr. Fernando Sánchez, Ministerio de Minas y Energía Nicaragua y un representante TWP Nicaragua



Dra. Brenda Doroski, delegada de los Estados Unidos • EPA



Ing. Marilyn Buitrago, Gerente PROLEÑA, Nicaragua



Cocinas fabricadas por Proleña Managua, Nicaragua, mas de 50,000 fabricadas



Cocina Roket, hibrida fabricada por ADHESA, Honduras, diseñada por el ing. Larry Winiarski



Cocina fabricada ADHESA Honduras diseñada por el ing. Winiarski



Sr. Stuart Conway, presidente de TWP, impulsador de la cocina Roket, también financia programas de reforestación en Guatemala, Honduras, Nicaragua y El Salvador



Dr. Richard Grineli de HELPS Gustemala, fabrica 2000 cocinas certificadas no contaminantes mensuales para diferentes ONG'S



Delegados de USA, Nicaragua, Guatemala, Honduras, Nicaragua, El Salvador, Mexico, Brasil, Bolivia, Cuba y Perú, Congreso Managua Julio 2007



Sr. Stuart Conway TWP y David Whitfield CEDESAL Bolivia

Ing. Manuel Tay Oroxom, primer plano, Fundación Solar, Guatemala, diseñador de la cocina Lorena, cambió su diseño con la ayuda del Ing. Winiarski





Taller desarrollado en colonia la Gloria Mexicanos, San Salvador Sábado, 7 de Julio 2007



Desarrollo de una cocina Rocket para familias en extrema pobreza



Sra. de las comunidades del Volcán encendiendo la cocina Rocket de Tierra y granza de arroz



Haciendo pupusas en la cocina Rocket súper económica



Larry atento con el uso correcto de la cocina Roket



Larry con un miembro de la comunidad la gloria disfrutando la primer Pupusa de la tarde



Domingo 8 de Julio 07, en Santo Domingo de Guzmán, Sonsonate. Visitando fábrica artesanal de cocinas, Larry instruye sobre cambios indispensables para mayor eficiencia, se fabricará prototipo





Izquierda, cocina fabricada en Santo Domingo de Guzmán, Sonsonate con el quemador muy grande, resultando en consumo mayor de leña derecha: Cocina fabricada en Honduras con la asesoría del Ing. Winiarski con quemador de 4 1/2 " de entrada de la leña por 4 1/2 " de salida del calor, la cocina salvadoreña está en proceso de modificación, por sugerencia del ing. Winiarski





Esta cocina es el primer prototipo de barro artesanal fabricado en Santo Domingo de Guzmán, y será probada antes del 25 de Julio 2007, compare las características similares a la construida por ADHESA Honduras

Arriba, cocina elaborada por ADHESA, Honduras con la asistencia del Ing. Winiarski, similar a la que se diseña para el programa del Club Rotario de Eugene Oregon y el Club Rotario San Salvador, derecha cocina Hondureña también fabricada por ADHESA





Taller desarrollado en Mayo pasado en AGAPE, Sonsonate con líderes de la Libertad y Sonsonate



Cocina elaborada a partir de un barril de 14" en este caso el agua hirvió en 23 minutos fotografía "B"



Fotografía "B"

Demostración en el uso de diferentes recipientes para la elaboración de cocinas,



Taller AGAPE mayo, 07



Arriba, cocina elaborada con un barril de latón, Derecha cocina fabricada de lámina galvanizada por ADHESA, Honduras





Cocina fabricada, en los almendros Suchitoto, Junio 07



Inmediatamente después de ensamblada la cocina se procedió a utilizarla





Taller impartido a niños de Suchitoto en la casa de Arte por la Paz Mayo 07





Preparando el primer modelo Tacuscalco para los Club Rotario Oregon- San Salvador



Larry y Gustavo, haciendo ajustes en la entrada del quemador Rocket



Con la ayuda de Salvador se dan los últimos ajustes estructurales al modelo



Salvador rellena la cocina con piedra pómez seleccionada



El ing. Winiarski, supervisando la calidad de pomez, para la insulación del prototipo para el club rotario



Relleno de barro de 1" de espesor para sellar perdida de calor





Cuadro A y B :Larry diseñando los anillos que sirven para colocar alrededor de los recipientes que sirven para dar mayor eficiencia a la cocina, cuadro 1 base para el comal cuadro 2 entrada al quemador





Base del comal, abajo posición del comal en su base



Vista lateral arriba, abajo cocina con 2 anillos de diferentes para utensilios de diferentes tamaños



Nuevo diseño de Ecococina (2008)



- Hecho de metal de hoja o ferrocemento, aislado y fresco al toque.
- La combustión eficiente crea poco de humo y requiere ninguna chimenea.
- Portátil
- Economico fabricar
- Basado en el diseño aprobado “codo rocket”.
- Deforestación reducida, emisión CO_2 reducida, con menos combustible

Ecococina con vieja estufa en fondo





Nancy Hughes de StoveTeam International, Eugene, Oregon USA, con una comunidad en el sur de Guatemala ayudando a ensamblar cocinas ecológicas, muy pronto en El Salvador, gracias a la intervención del Ing. Winiarski, proyección: 10.000 cocinas para el periodo 2008-2009

www.stoveteam.org