

**LA POBLACIÓN RURAL  
COCINA CON LEÑA**

Representantes de Stove Team International visitaron El Salvador en diciembre de 2007 para determinar la demanda de las cocinas de leña. Estiman que el 90% de la población rural usa este combustible para cocinar.



Con estas cocinas no lloramos mientras hacemos las tortillas y el comal se calienta rápido”

**OFELIA HERNÁNDEZ**

Habitante de La Vega, Sonsonate.

**INVERSIÓN DEL PROYECTO**

- Cerca de \$54,000 invertirá Stove Team en el inicio de este proyecto
- Un total de 1,300 Ecocinas serán construidas en la etapa inicial en el taller de Nahulingo, Sonsonate.
- Si desea recibir una demostración en su comunidad rural puede llamar al director del proyecto, Gustavo Peña al teléfono 7127-2805.



SEGÚN LOS CÁLCULOS DE LA ONG estadounidense, el costo unitario de producción ronda los 40 dólares. Pero planean hacer una distribución gratuita de las cocinas.



LA DISMINUCIÓN DE LAS EMANACIONES DE HUMO y un menor consumo de leña figura entre los beneficios derivados del uso de la estufa ecológica. Los impulsores hacen demostraciones gratuitas en las comunidades que así lo soliciten.

FOTO EDH / MARLON BELTRAN

**Sonsonate En zonas rurales**

# La Ecocina, una opción para deforestar menos

» Las estufas son amigables con el medio ambiente

Marlon Beltrán

La Ecocina es, desde hace dos meses, en una alternativa que contribuye al rescate de los

bosques del país y la salud de las familias rurales que recurren a la leña como el principal combustible para preparar sus alimentos.

Este tipo de estufas son impulsadas en El Salvador por la ONG estadounidense Stove Team International, el Club Rotario de Oregón, EE.UU., y el Club Rotario El Salvador.

Según Gustavo Peña, director del programa Ecocina y representante de la ONG, con las cocinas ecológicas se ahorra hasta un 60% en el consumo de leña, mediante un sistema que aprovecha al máximo el calor generado en el interior de la estructura, por lo que se requiere menos combustible para la cocción.

Además, el diseño de la estufa hace que se disminuya la emanación de humo en más del 90%, lo que se traduce en la reducción de infecciones respiratorias y visuales de quienes las usan.

La Ecocina contiene una cámara de combustión en forma de “L”, elaborada con ladrillo rústico de piso, la cual es forrada por una lámina de metal y

rellenada con piedra pómez (ver nota adjunta).

Según Peña, El Salvador es un país propicio para la introducción de la estufa ecológica. Estima que el 90% de la población rural y más del 30% del área urbana utiliza leña para cocinar sus alimentos, una práctica que está acabando con los bosques en la región Centroamericana donde la deforestación alcanza la cifra de 340 mil hectáreas afectadas.

El gasto de fabricación de cada Ecocinas es de \$40, según el experto, pero por tratarse de un proyecto ecológico Stove Team asume los costos.

La idea es distribuirlas de manera gratuita a las familias de escasos recursos de las zonas rurales. A cambio, los beneficiados participan en un programa de reforestación en sus comunidades.

“El fin de la institución no es lucrarse, sino llegar a más familias para evitar el desperdicio de leña”, aseguró Peña.

Stove Team International ha llevado la Ecocina a lugares co-

## La estufa es diseñada con sistema hermético

La Ecocina contiene una cámara de combustión en forma de “L” elaborada con ladrillo rústico de piso, la cual es forrada por una lámina de metal y rellena con piedra pómez y una pequeña capa de concreto de una pulgada de espesor.

La parrilla especial en el compartimiento permite la entrada de aire a la cámara de combustión, lo que mantiene una llama uniforme cuando está encendida.

Luego se le coloca un soporte para sostener tanto un comal (de acero, hecho a la medida) o una olla.

La estructura terminada posee 50 centímetros de diámetro y una altura de igual dimensión.

Su forma externa es cilíndrica y la lámina que recubre el exterior está pintada de color verde, para simbolizar la ecología.

La ONG Stove Team International ha montado un taller en Nahulingo, Sonsonate, donde se elaboran las estufas ecológicas para todo el país.



“Con las Ecocinas se ahorra hasta el 60 por ciento del consumo de leña”

**GUSTAVO PEÑA**  
Stove Team International

mo Suchitoto, Cuisnahuat, Sensuntepeque y la comunidad La Vega, en Sonsonate.

Pero están a la espera de más solicitudes de comunidades interesadas.

“Con esta cocina no lloramos mientras hacemos las tortillas y el comal se calienta rápido”, aseguró Ofelia Hernández, una de los 25 beneficiados de la comunidad La Vega.

Hasta la fecha, han repartido más de un millón de estas cocinas en países de Sudáfrica y el Caribe. La meta para los próximos cinco años es dotar a Centro América de un millón de unidades para reducir la deforestación.