

¿Quiénes somos?

Somos un colectivo independiente, equitativo y aconfesional. Nos declaramos en contra del sistema capitalista y el patriarcado dominante. Estamos a favor de la autodeterminación y autogestión de los pueblos.

Pensamos que el acceso a recursos esenciales para una vida digna es inequitativo y desigual. Trabajamos para conseguir vías alternativas que solucionen esta situación, mediante la aplicación de *Tecnología Apropriada*: las herramientas que ayudan a sus beneficiarias a gozar de una vida digna, basándose en los siguientes puntos- fácil de construir y mantener, de bajo costo, usando recursos locales, con posibilidad de multiplicación y adaptación a diferentes entornos y sustentable en el tiempo.

Nuestro objetivo es que todas las personas tengan el acceso necesario a los recursos básicos y las capacidades y opciones necesarias para decidir cómo quieren vivir, usando la Tecnología Apropriada.

En todas nuestras acciones serán transversales la equidad de género, la sustentabilidad ambiental y el respeto por los derechos humanos universales. Nuestros proyectos deben involucrar a toda la población beneficiaria de ellos en todas sus fases.

Nuestra filosofía se basa en que la comunidad organizada, descentralizada y autónoma es en última instancia el núcleo decisivo de su propio futuro.

Pretendemos romper la verticalidad institucional y trabajar desde abajo y a la izquierda de forma horizontal y asamblearia.

¿Por qué construimos una nueva cocina?

En nuestras comunidades, la costumbre es cocinar con fuego abierto porque así lo han hecho las abuelas y los abuelos.

Estamos acostumbradas al sabor que la comida tiene si se hace en fogón. Pero también sabemos que cocinar con fogón cuesta trabajo, sobretodo, porque cada vez cuesta más conseguir leña.

Además, hay otra razón para cambiar del viejo fogón a la nueva cocina mejorada: el humo de la cocina que provoca muchas enfermedades.

El humo del fuego abierto lleva dióxido de carbono, partículas malas y gases contaminantes a nuestros pulmones. Así, nos podemos enfermar gravemente, y sobre todo las mujeres y sus hijos e hijas, que pasan muchas horas en la cocina en contacto con el humo.

Tos, bronquitis crónica, cáncer de boca y de pulmones, asma e infecciones de los ojos, son algunas enfermedades que provoca el humo. También, el humo que respiramos nos da mareo, cansancio o dolor de cabeza.

Además, si las mujeres embarazadas están mucho tiempo en la cocina, el humo puede provocar la muerte del feto o de los bebés, por el humo tóxico que respiramos y las quemaduras que provoca el fuego abierto.



COCINA MEJORADA

MÁS SALUD, MENOS HUMO
MÁS AHORRO, MENOS GASTO



ITACA
Innovación en Tecnología Apropriada
Comunitaria y Autónoma

Teléfono: 090351709

Email: itaca@riseup.net



www.itacanet.org

COCINA MEJORADA

Ventajas

Ahora el fuego tiene su lugar dentro de la cocina.

Lo podemos controlar mejor.

También se disminuye el peligro de quemarse.

Además podemos ahorrar mucha leña con esta cocina: el fuego, protegido dentro de la estufa puede cocinar con sólo 4 leñas pequeñas.

De esta forma, usando menos leña, las mujeres ahorran el tiempo de buscarla y el dinero para comprarla.

Pero lo más importante es que la cocina saca por su chimenea el humo afuera de la cocina. Así, con menos humo, hay menos peligro de enfermar.

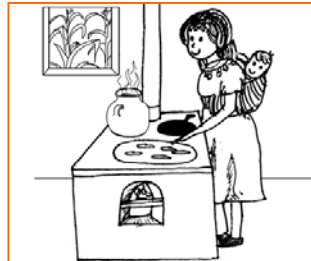
- ◆ Disminuye el consumo de leña
- ◆ Cuida el Medio Ambiente
- ◆ Disminuye el humo tóxico
- ◆ Mejora la salud y la calidad de vida de las mujeres

¿Por qué son buenas las cocinas mejoradas?

* Porque cuidan nuestra salud:



El humo que las mujeres respiran cuando preparan la comida no es bueno para su salud. El humo es muy malo para los pulmones y molesta a los ojos.



Con una cocina mejorada el humo sale de la cocina por una chimenea y las compañeras pueden cocinar sin perjudicar su salud.

* Porque usan menos leña:



Cuando cocinamos con fuego abierto necesitamos más leña porque el calor se va por todos lados.



La cocina mejorada aprovecha todo el calor del fuego, así que con poca leña alcanza para cocer el frejol y preparar bastante comida.

¿Sabías qué?

¿Sabías que el humo de la leña húmeda contiene más de 200 tóxicos y por eso hay tantas compañeras y niños pequeños que se enferman de bronquitis y neumonía?

¿Sabías que el calor que recibe una mujer embarazada por un fogón abierto puede ocasionar que su bebe nazca con poco peso?

¿Sabías que cuando a las compañeras les cuesta trabajo respirar y se cansan muy fácil puede ser porque el humo de la leña afectó gravemente a su aparato respiratorio?

¿Sabías que una familia que cocina a fuego abierto consume en un año el equivalente a 4 árboles y una familia con una cocina mejorada sólo necesita 1 árbol?

¿Sabías que si cuidamos bien el bosque la leña es un recurso sustentable de energía al contrario que el gas?

