

¿Por qué construimos una nueva estufa?

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 estufa: el humo de la estufa 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.



¿Quiénes somos?

El Puente, es una organización no gubernamental.

Somos un grupo de personas interesadas en el desarrollo de alternativas tecnológicas encaminadas a ser utilizadas en las comunidades indígenas y campesinas para mejorar su calidad de vida.

Los que participamos de manera permanente o temporal, contratados o voluntarios compartimos la idea de aportar conocimientos y experiencias que promuevan el uso, aprovechamiento y conservación de los recursos naturales y materiales para el beneficio de pueblos y comunidades pobres.

Es nuestro interés primordial trabajar con grupos organizados que intentan desde su comunidad resolver problemas como el agua y con una idea de trabajo organizado.

Somos una organización que se interesa especialmente en las construcciones de sistemas agua comunitario, filtros purificadores de agua, fabricación de tanque de almacenamiento de agua con ferrocemento y construcción civil en general.



ESTUFA METAL

MÁS SALUD, MENOS HUMO
MÁS AHORRO, MENOS GASTO



**Desarrollo Tecnológico y
Servicios Comunitarios
"EL PUENTE" S.C.**

**Calzada El Pinar 8
Colonia Peje de Oro
San Cristobal de las Casas**

**Teléfono: 9676315989
elpuentesc@prodigy.com.mx**



ESTUFA METAL

Ventajas de la ESTUFA METAL

Ahora el fuego tiene su lugar dentro de la estufa. Lo podemos controlar mejor y el fuego ya no depende tanto del viento o la lluvia.

También se disminuye el peligro de quemarse.

Además podemos ahorrar mucha leña con esta estufa: el fuego, protegido dentro de la estufa puede cocer los frijoles con sólo 4 leñas.

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 estufa 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

Instrucciones de Instalación

- Preparar un lugar para la Estufa “Metal” (de 53cm a 73cm): limpiar el fogón de su ceniza o una mesa de piso para instalar la estufa arriba de la mesa o del fogón.



(Es mejor que el fogón o la mesa sean más anchos. Así va a servirles para tener más espacio para cocinar o secar la leña mojada en temporada de lluvia. Además, los niños con un fogón o una mesa grandes no llegan tan fácilmente a tocar la estufa).

- Cortar un agujero en la pared de madera para el tubo de la chimenea con una sierra.



Mantenimiento

- Se limpia la ceniza y se echa cal todos los días.

La cal sirve para tortear en la mañana y para que el metal no se oxide fácilmente.

- Además, se limpia cada 8 días los tubos de la chimenea:

1. Se sacan los tubos.

2. Se sacuden:



3. Se limpian con un trapo:



4. Se ponen los tubos.

Así, podemos cocinar con la Estufa “Metal” durante años.