

## FOGONES ASESINOS



*Miles de familias peruanas que viven en zonas rurales usan fogones tradicionales a base de sustancias altamente nocivas. ¿Por qué las cocinas mejoradas son una solución para mejorar esta situación?*

Cada vez que se cocina en fogones tradicionales a base de carbón, leña o estiércol, la nube de humo que flota en casa supera entre 10 a 20 veces el límite de sustancias tóxicas recomendado. Lamentablemente, esta es la situación de miles de familias rurales y de bajos recursos económicos en nuestro país.

Este humo afecta las vías respiratorias, genera infecciones oculares, irritaciones a la piel, se impregna en la ropa y los alimentos, cuadros diarreicos por consumir alimentos a medio cocinar (para ahorrar leña) y el nacimiento de bebés de bajo peso (en el caso de mujeres embarazadas).

[www.fundaciontelefonica.com.pe](http://www.fundaciontelefonica.com.pe)

[f /fundaciontelefonica](https://www.facebook.com/fundaciontelefonica) [t @fundaciontefpe](https://twitter.com/fundaciontefpe)

[yt /fundaciontelefonica](https://www.youtube.com/channel/UC...) [ig @fundaciontelefonica](https://www.instagram.com/fundaciontelefonica)

Asimismo, el hollín que queda adherido en los techos y paredes, además de ser nocivo para los pulmones, aumenta las probabilidades de incendios en el hogar.

Lo cierto es que cocinar a fuego abierto no es eficiente, ya que se aprovecha menos del 15% del calor emanado por las llamas, mientras que el resto se pierde en el ambiente. Además, se calcula que una cocina tradicional requiere 10 kilos de madera diario y produce 6.6 toneladas de CO<sup>2</sup> al año.

### **Una solución accesible y necesaria**

Desde hace quince años existe una cruzada internacional para reemplazar los fogones tradicionales por cocinas mejoradas con chimenea. Este tipo de cocinas permiten una cocción más rápida, sin emisión de gases tóxicos al interior de la vivienda, y aprovechan hasta un 60% del calor que se desprende de la biomasa quemada. Además, reduce el riesgo de quemaduras y otro tipo de accidentes vinculados al fuego.

Si con la cocina tradicional una familia gasta entre 3 a 4 toneladas de leña al año, una cocina mejorada requiere el 60% menos de leña para funcionar. Si bien entre el 2009 y el 2014 se instaló cerca de medio millón de cocinas mejoradas en nuestro país gracias a la campaña “Por un Perú sin humo”, la meta aún está lejana.

¿Cómo funcionan? Las cocinas mejoradas tienen tres partes centrales: una cámara de combustión (donde se coloca la leña), un ducto por donde se mueve el calor (aquí hay dos orificios con fierro atravesado para colocar las ollas) y una chimenea que expulsa el humo fuera del hogar. Pueden construirse con adobe, barro o ladrillo, y hay quienes añaden un horno lateral u hornillas con tapas metálicas para que funcionen también como calefacción del hogar.

Lo cierto es que el conocimiento para construir una cocina mejorada y saludable está disponible de manera abierta.

[www.fundaciontelefonica.com.pe](http://www.fundaciontelefonica.com.pe)

 /fundaciontelefonica Peru  @fundaciontefpe  
 /fundaciontelefonica Peru  @fundaciontelefonica Peru

El Ministerio de Vivienda, por ejemplo, cuenta con un didáctico manual para construir un artefacto de este tipo. Asimismo, diversas instituciones y universidades han puesto a disposición, en internet, artículos y guías sobre el tema. Este tema es muy importante para considerar, ya que el humo de las cocinas tradicionales es considerado como un “asesino silencioso”. Lo cierto es que un poco de información e inversión se puede cambiar la vida a miles de familias peruanas.

## APRENDE MÁS

1. Datos sobre contaminación intradomiciliaria según la ONU  
<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs292/es/>
2. Los riesgos de una cocina con ‘malos humos’  
<http://www.elmundo.es/elmundosalud/2011/10/13/noticias/1318529128.html>
3. Infografía sobre Cocina Mejorada  
[http://4.bp.blogspot.com/\\_Q3-XJbsLUkA/TVFmt378rhI/AAAAAAAAAC2M/GdHEtZ5uKzk/s1600/infografia+cocinas+mejoradas+va.jpg](http://4.bp.blogspot.com/_Q3-XJbsLUkA/TVFmt378rhI/AAAAAAAAAC2M/GdHEtZ5uKzk/s1600/infografia+cocinas+mejoradas+va.jpg)
4. ¿Qué es una cocina mejorada?  
<https://www.youtube.com/watch?v=a4l06swWCmA>
5. Manual de construcción de una cocina mejorada  
[http://www3.vivienda.gob.pe/dnc/archivos/Estudios\\_Normalizacion/Manuales\\_guias/manual-de-cocina-mejorada.pdf](http://www3.vivienda.gob.pe/dnc/archivos/Estudios_Normalizacion/Manuales_guias/manual-de-cocina-mejorada.pdf)