

Informe

Historias humanas con cocinas solares

Energía solar, una solución emergente para los países en vías de desarrollo

Más de 2.000 millones de personas tienen dificultades para conseguir algo tan básico como es combustible para cocinar, sobre todo madera, el recurso fundamental de las tres cuartas partes de la población en los países en vías de desarrollo.

Cuando la madera escasea, las mujeres y las niñas son las primeras que sufren porque son las que tienen que recorrer grandes distancias para conseguir leña. Cada año mueren más de cinco millones de personas por enfermedades al beber agua insalubre, que no han podido hervir, y muchas familias sólo pueden hacer una comida cocinada al día.

LA DEFORESTACIÓN SIGUE AVANZANDO sin embargo. Según el último informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), unos 13 millones de hectáreas arboladas desaparecen cada año. Un tercio de los bosques del planeta son utilizados para producir madera, pasta de papel y productos no forestales y casi la mitad de la madera extraída se utiliza como leña para combustible.

Como solución al problema de la leña en los países en vías de desarrollo, una alternativa es la aplicación de energía solar en la cocción de alimentos. No es sólo una tecnología, es además una herramienta para superar algunos de los grandes retos recogidos en los Objetivos de Desarrollo del Milenio de la ONU, en particular los referidos a la reducción de la pobreza y la sostenibilidad del medio ambiente. Por eso, transferir la tecnología de la energía solar a las comunidades que la necesitan es un reto para nuestra sociedad.

Las cocinas solares reducen la necesidad de combustible en un tercio y ahorran cerca de una tonelada de madera al año. Además permiten reducir las emisiones de dióxido de carbono ya que ahorran hasta 3,5 toneladas de CO₂ si funcionan 1.500 horas al año.

Muchas familias viven con menos de un dólar al día y gastan un tercio de este dólar en combustible para cocinar, en el trigo de la comida. Mujeres y niñas dedican muchas horas a acumular combustible, a cocinar y cuidar fuegos, y sufren los daños colaterales de respirar el humo.



Así, las enfermedades relacionadas con el agua y el humo son la principal causa de muerte infantil en estos países.

Las cocinas solares, en cambio, no generan humo, pasteurizan el agua y la leche y permiten disponer de más tiempo para la escolarización y otras actividades que generan ingresos. Así lo demuestran las siguientes historias (en algunas, los nombres y lugares no se corresponden a los reales porque así lo han solicitado los protagonistas).

OCHO HORAS PARA BUSCAR COMBUSTIBLE. Lia y sus dos hijas gemelas, Jamila y Hawa, de nueve años, comparten la historia de haber llegado al campo de refugiados al escapar de los enfrentamientos étnicos que asolan Somalia. Dedicaban más de ocho horas al día a buscar el combustible para cocer la única comida nutritiva diaria que les permite el racionamiento. En 2003, una rama voluntaria de Solar Cookers International llevaron cocinas solares del tipo *ambur* a uno de los campos de refugiados situados al noreste de Kenia. Se trata de una tecnología sencilla de construir, so-

Ahorran cerca de una tonelada de madera al año y hasta 3,5 toneladas de dióxido de carbono

bre que se pone una olla negra dentro de una bolsa de plástico. Lia y sus hijas abandonaron la cocina solar para demostrar que eran capaces de elaborar sus recetas tradicionales a la cocción solar. Desde entonces, Lia puede dedicar más tiempo a la formación de sus gemelas y además tienen tiempo para asistir a una improvisada escuela que funciona algunas horas en el campo de refugiados.

MERENDA SANA CON BUENA ENERGÍA. Bahía Negra es un poblado de los indígenas chamucos de la región del Chaco donde confluyen Argentina, Bolivia y Paraguay. Será una aldea solar que incorporará paneles fotovoltaicos para la iluminación y la conservación del pescado fluvial. El proyecto lo impulsa la Fundación Celestina Pérez de Almada, ubicada en Paraguay. Tanto María Estela, como Martín,

máximos responsables de la fundación, se han volcado estos últimos lustros en conseguir la implantación de la energía solar en un área donde la pobreza y la escasez de recursos es un grave problema.

Otro de sus proyectos lo constituye un centro dedicado a la producción artesanal de mermeladas, dulces, hcores, conservas y confitura con energía solar. La instalación, que está en Florida (Argentina), es un buen ejemplo de cómo la energía solar también puede generar empleo. En las cocinas donde la Fundación trabaja, las escuelas solares permiten elaborar gratis la merienda de los niños. El programa implica a las familias a aportar frutas sin elaborar, que se deshidratan, y convertirlas en preparados vitamínicos que subsanan la extrema desnutrición de los niños de la región.

LA COCINA ESTÁ EN LA RAZA. Raji Gole vive en un poblado indio del estado de Gujarat. Ella y su marido, Amolind, instalaron una cocina solar parabólica que adquirieron gracias a la subvención que otorga el gobierno estatal y el central para la adquisición de tecnología solar. Cos-

Una trabajadora del *brahama Kumari Ashram* camina ante una hilera de hogos solares, que se emplean para la cocción de los alimentos en Monte Abu, Rajasthan, India.

tó unos 1.200 rupias, cantidad nada despreciable si tenemos en cuenta que los ingresos de la familia son de 3.000 rupias mensuales (36 euros). Sin embargo, la cocina solar supone un ahorro anual del 70% de los 5.000 kilos de leña que usan al año. Lo que más valoran es que para la mayoría de los platos que preparan basta con 30 minutos. Con una potencia de 600 vatios, el reflector solar de 1,4 metros de diámetro aporta en unos minutos más de 200 grados en la base del recipiente. Una hora después de la salida del sol, la cocina ya da un óptimo rendimiento.

Gracias a la cocina solar parabólica y a un curso de formación que recibieron, la familia Gole puede preparar platos tradicionales de su alimentación cotidiana como *Chana Masala* (garbanzos cocinados en especias), *Tandoori roti* (torta de harina) o dulces varios.

MARTA BELTRAN

GRANADA, 12-16 JULIO

Encuentro internacional sobre cocinas solares

El encuentro, el sexto que se celebra, aunque el primero en España, está organizado por la Fundación Tierra y Solar Cookers International. Reunirá a investigadores y trabajadores de más de 50 países para intercambiar ideas, conocimientos y experiencias y promover la cocción solar como una tecnología que posibilita nuevos proyectos en la captación de la energía solar. También se evaluarán las necesidades, la tecnología y los costes y beneficios de la cocción solar y el procesamiento de alimentos. Granada, del 12 al 16 de julio. Más información: tel. 95 021 14 36. <http://www.solarcookingcenter.net/esp/index.html>

