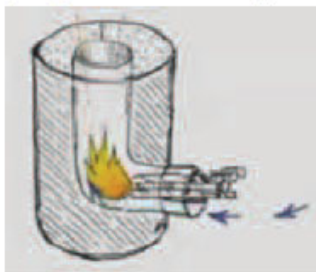


## Energías alternativas Estufas mejoradas Rocket (cohete)

**E**n el año 2013, publicamos en el Alerta Naranja n°10 el modelo de construcción de una estufa mejorada llamada "Rocket" (cohete en inglés), por la rapidez con la que cocina al alcanzar unas altas temperaturas y una combustión perfecta que casi no produce humo.

Este tipo de estufas, desarrolladas por el Centro Provecho de Investigación en EEUU y traídas a Ecuador por Miguel Torske, requiere para su uso una especie de codo que se puede hacer de tol, de cemento refractario o de arcilla con aserrín pues al encenderla por primera vez, se quema el aserrín y da cierta porosidad a la arcilla para no chupar el calor.

Este codo es el que convierte a la estufa en eficiente, pues concentra el calor directamente en la base de la olla, sin que el calor se pierda calentando los ladrillos, y mezclando eficientemente el oxígeno con la madera, lo que hace que se consuma completamente, por lo que se necesita muy poca cantidad de madera, apenas ramitas, lo que supone una gran descarga de trabajo y transporte para quienes la usan. Ya no hay que cortar árboles, sino recoger ramas.



Para hacer estas estufas, la mejor opción es hacerlas con un codo como el que se muestra en la imagen. Se puede hacer con tuberías de petróleo de desecho y con las medidas que les damos. La entrada debe tener un diámetro de 15 cm, la parte baja de la L debe tener 30cm de largo y la parte que sube de la L debe tener tres veces el tamaño de la entrada, es decir, 45cm de alto.

Las variaciones de las estufas pueden ser muchas, se pueden hacer de varios fuegos, para varias ollas, en cuyo caso es

necesario hacer chimeneas. En esta Alerta Naranja se van a explicar dos formas de estufas con diferentes materiales.

Un elemento clave que mejora notablemente la eficiencia de estas estufas es una plancha que sostiene la leña, debe ocupar 2/3 de altura a la entrada del codo y sirve para dejar asegurado que el aire entre y no es tapado por la leña.

El mejor aislante es el aire, también el cascajo o piedra pómez, o la misma ceniza. El codo cuadrado va cubierto a su alrededor de cascajo, para que el calor no se vaya y para sostener el aislante ponemos el cuerpo de la cocina de ladrillo o de piedra, o de arcilla y arena. Encima va la olla. Va cubierta con una cincha de metal para que el calor recorra su superficie antes de perderse.

Como aislante se pueden poner botellas vacías o la ceniza de la madera quemada, pero con cuidado de que la botella no se tope con el codo, porque se revienta. Se pone ceniza o cascajo para separarlas.



En el año 2013, publicamos en el Alerta Naranja n°10 el modelo de construcción de una estufa mejorada llamada "Rocket" (cohete en inglés), por la rapidez con la que cocina al alcanzar unas altas temperaturas y una combustión perfecta que casi no produce humo.

Este tipo de estufas, desarrolladas por el Centro Provecho de Investigación en EEUU y traídas a Ecuador por Miguel Torske, requiere para su uso una especie de codo que se puede hacer de tol, de cemento refractario o de arcilla con aserrín pues al encenderla por primera vez, se quema el aserrín y da cierta porosidad a la arcilla para no chupar el calor.

Este codo es el que convierte a la estufa en eficiente, pues concentra el calor directamente en la base de la olla, sin que el calor se pierda calentando los ladrillos, y mezclando eficientemente el oxígeno con la madera, lo que hace que se consuma completamente, por lo que se necesita muy poca cantidad de madera, apenas ramitas, lo que supone una gran descarga de trabajo y transporte para quienes la usan. Ya no hay que cortar árboles, sino recoger ramas.

[LEE Y DESCARGA EL DOCUMENTO AQUÍ](#)