

200 familias cocinarán con energía solar en la Amazonia boliviana

Un proyecto trabaja con 16 comunidades de municipios del norte de La Paz y Beni, para enseñarles a construir y utilizar cocinas solares que se llevan a sus hogares.

Página Siete, domingo, 10 de septiembre de 2017



Las mujeres de las comunidades afirman que ahorran tiempo, gracias a las cocinas solares.

Alejandra Pau / San Buenaventura

Rodeados por un calor abrazador que fácilmente supera una sensación térmica de 35 grados centígrados, varias comunidades aprenden a construir las cocinas que se valen de la radiación solar para lograr la cocción de los alimentos. El sol es ahora una fuente de energía multipropósito cuyo uso actualmente se está extendiendo a 200 familias en la Amazonia de La Paz y Beni.

Los talleres del proyecto Cocinas Solares en la Amazonia boliviana se realizan entre martillos, pintura y demás herramientas con las que construyen las estructuras. El último taller se realizó hace un par de semanas en el municipio de San Buenaventura con cuatro comunidades del norte de La Paz.

En dos o tres días de trabajo intensivo los participantes prepararon toda la comida que consumieron en las cocinas solares.

En esos días mujeres como Luzmar Chao, María Adelina Rivero y Adolfinia Amutari se convencieron de que después de un hervor en la cocina a gas o con leña, el arroz completa su cocción dentro de las cocinas solares; pero además que el pollo, y otros alimentos, pueden ser introducidos crudos. Después de algunas horas todo está listo sin correr el riesgo de que algo se queme.

La coordinadora de la asociación Inti Illimani, encargada de la capacitación tecnológica, Magda Catorceno explicó que los talleres comprenden la auto construcción de las cocinas solares, capacitación para su uso, sensibilización del cuidado al medio ambiente y nociones de mejoramiento nutricional, y en algunos casos el trabajo de equidad de género.

"Durante los talleres se combinan lo teórico y lo práctico (...). Hay un poco de escepticismo, sabemos que cocinar es una práctica ancestral y tradicional para estas comunidades. Ver una caja naranja que no tiene hueco para la leña como que no convence, pero poco a poco ven que no hay truco y como la comida no se quema dentro de las cocinas solares les da tiempo para realizar otras actividades", detalló durante la capacitación.

Las cocinas solares no emiten gases de combustión, contribuyen a la lucha contra la deforestación y tienen un impacto económico al disminuir el gasto en combustibles. La primera fase del proyecto incluyó a cuatro comunidades, en tres municipios de Beni y el norte de La Paz durante 2016.

La segunda fase comprende otras 16 comunidades, en seis municipios también de Beni y el norte de La Paz, muchas de ellas integradas por tacanas, tsimanés y mojeños, entre otros pueblos indígenas. Para octubre de este año 200 familias tendrán cocinas solares.

Christian Aid y la Plataforma Boliviana Frente al Cambio Climático iniciaron el proyecto piloto en la Amazonia boliviana. Hace alrededor de tres años las primeras cocinas del proyecto llegaron a este lugar.

Catorceno explicó que después de un año los resultados fueron óptimos y se decidió ampliar el trabajo a más comunidades con la implementación de la ONG Soluciones Prácticas, el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA) e Inti Illimani.

Reducción en el uso de la leña

Adolfina Amutari dijo que para ellas conocer cómo se elabora la comida dentro de las cocinas solares "fue algo sorprendente". Afirmó que facilitará los días a las mujeres porque ya no tienen que vigilar la cocción de los alimentos y podrán dedicarse a otras cosas como trabajar en sus chacos y compartir con su comunidad.

"Ahora ya no tenemos miedo de quemar nada y pase algún accidente, podemos irnos tranquilas a lavar la ropa o hacer otras cosas".

Como ella, mujeres de Bermeo y Nueva Betania (Beni), además de Capaina y Bella Altura (La Paz), coincidieron además durante el taller que el tiempo que ahorrarán en conseguir leña se reducirá considerablemente.

Dependiendo del número de miembros que tiene la familia, todos se adentran en el monte para buscar y recolectar leña, una actividad que puede prolongarse fácilmente durante media jornada. Cada familia utiliza entre tres y cinco carretillas de leña por semana, eso si no es temporada de lluvias.

La comida amazónica "solar"

Las mujeres que participaron de la primera fase del proyecto ya publicaron su primer recetario que incluye varias preparaciones.

Se incluyó el majadito, pollo al horno, guiso de carne, galletas de naranja y queques. Pero además platos tradicionales para los tacana como chicharrón de coco, y Dunocuavi, pescado sazonado y cocinado dentro de hojas de diferentes plantas, "duno" significa pescado en lengua tacana.

Las familias de las comunidades que tienen vocación de turismo como San Miguel del Bala y Villa Alcira hallaron en las cocinas solares una oportunidad para ampliar su oferta gastronómica.

Género y beneficios

Roxana Áñez, de Altamarani, como dirigente de su comunidad insistió para que sus compañeras conozcan la importancia de la tecnología de las cocinas solares.

"Hemos conseguido nueve cocinas para mi comunidad (...). Además de ahorrarnos tiempo nos ayuda económicamente porque es muy difícil para nosotras llevarnos una garrafa por el río, y en tiempo de lluvia se nos moja la leña y tardamos mucho más en cocinar, representa un gran alivio", confesó.

En la comunidad de Bella Altura, Julio Alberto Marupa contó lo sencillo que es para su familia preparar los alimentos en la cocina solar por la mañana para que estén listos a la hora de almuerzo.

Como él, otros hombres de las comunidades y jóvenes se involucran en la elaboración de alimentos por la curiosidad que les provoca la tecnología de las cocinas solares. "Si no está la esposa, uno se sirve sin problema la comida", admitió Marupa.

Áñez concluyó que las cocinas solares se convierten en una herramienta para ganar "tiempo valioso", pero también para alimentar mejor a sus hijos. El sol que muchas veces no es más que un astro implacable se convirtió en su proveedor de combustible inacabable.

Usos de la cocina

Cocina solar El uso más común de la cocina solar permite elaborar sopas, guisos, refrescos de frutas, agua hervida, leche pasteurizada, entre otros. No obstante, tiene otras funciones.

Horno solar Se puede hornear pan, cuñapes, queques, galletas y carne de cerdo, pollo, pescado, entre otros.

Caja térmica Permite usar la tecnología sin necesidad de sol. Aprovecha y retiene el calor acumulado durante el día para usar esta energía durante la noche o durante época de lluvias y preparar somó, payuje de plátano, masaco, entre otros.

Secadores Existen iniciativas que han probado que con el uso de esta tecnología se puede deshidratar frutas y semillas además de madera para elaboración de artesanía.

Nutrición y medioambiente

Edwin Mendoza, responsable del proyecto Cocinas Solares en la Amazonia boliviana, por parte de la ONG Soluciones Prácticas, explicó que los alimentos que prepanan en las cocinas solares mantienen sus propiedades nutritivas sin emitir gases de combustión que contaminan el medioambiente y que su uso reduce la deforestación.

Según la Asociación Inti Illimani, una cocina solar salva alrededor de 100 árboles en 15 años.

"En las comunidades en las que hemos trabajado hasta el momento vemos que un 80 a 90% utiliza las cocinas en forma cotidiana y el resto las usa con menos regularidad, pero han encontrado otros usos como secar semillas o hacer el charque de pescado", dijo Mendoza.

(Más fotografías páginas siguientes)





