



Organizaciones sociales piden al gobierno políticas públicas comunicacionales

Pág. 3

Nacionales

Salud invertirá 13 millones en nuevo hospital de La Unión

Pág. 2

PDDH media en problemática de CEPA y trabajadores

Pág. 4

Sindicalistas denuncian amenazas

Pág. 5

Internacional

Cuba demanda exclusión de lista de patrocinadores del terrorismo

Pág. 9



Foto Diario Co Latino/Josué Parada

«ECOCINA», UNA ALTERNATIVA AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE

La “Ecocina” ayuda a las comunidades rurales a ahorrar hasta un 70% de leña utilizada para preparar y calentar sus alimentos; además, elimina el 70% de las emisiones del CO₂ y el 90% del humo al momento de cocinar. Desde su fabricación, siete mil cocinas se han distribuido en todo El Salvador, y hoy son productos de exportación. En la imagen, Ana Guadalupe Valdés elabora y cocina tortillas para demostrar uno de los usos de la “Ecocina”.



¡No a las armas!

Todos en El Salvador tenemos un arma sobre el pecho: más de medio millón de ellas andan circulando, usted o sus hijos pueden ser la próxima víctima...

¡Todos debemos exigir a la Presidencia y a la Asamblea Legislativa la despistolización de la sociedad!

Campaña de Diario Co Latino por una sociedad libre de armas.

Nahulingo: la villa donde se exportan cocinas ecológicas

Daniel Trujillo
Redacción Diario Co Latino

La tranquilidad del municipio de Nahulingo, Sonsonate, fue interrumpida por un furgón. Estacionado cerca de la entrada principal de la Villa, la presencia del gran automotor hacía que la mirada de los lugareños que circulaban por la zona voltearan para saber qué sucedía, ya que es raro ver uno de esos vehículos en ese municipio al sur de Sonsonate.

Un pequeño montacarga trasladaba cajas de un lado a otro con tal rapidez cual hormiga llevando su comida al nido.

Al interior de esas cajas de madera estaban 500 cocinas ecológicas, que eliminan considerablemente las emisiones de humo y del gas CO₂, uno de los principales causantes del calentamiento global. El destino de estas: Chiapas y el Distrito Federal, México.

Fue la tarde del martes cuando se materializó el envío del primer paquete de exportación de "ECOCINAS", las cuales, se fabrican en un pequeño taller en el municipio de Nahulingo.

Gustavo Peña es uno de los creadores de la cocina y dice que las mismas son enviadas a lugares donde las familias preparan y calientan sus alimentos con la quema de leña. ¿Cómo surgió la idea? Fue



Gustavo Peña, Director para el proyecto de Centro América y el Caribe de Stove Team, inspecciona las cajas que contienen las «ecocinas» que serán exportadas a México.

hace diez años que Peña creyó que podría fabricar una cocina que redujera las emisiones de humo y se utilizara un pequeña cantidad de leña. En 1998 una ONG de Boston, Estados Unidos, apoyó a Gustavo desde sus inicios.

Pasaron los años hasta que Stove Team International y el Club Rotario Internacional pusieron sus ojos en la idea de Peña y le ayudaron a perfeccionarla.

Entonces, fue Larry Winiarski, de Stove Team, quien le ayudó a Gustavo a mejorar la cámara de com-

bustión de la cocina, para que utilizara menos leña y reducir hasta en un 70% las emisiones de CO₂ y en un 90% las de humo.

“Es la única cocina certificada por el Ministerio de Medioambiente de Estados Unidos”, aseguró Peña quien también es el Director Ejecutivo de este proyecto para Centroamérica y el Caribe.

En 2008, Peña fue invitado a una conferencia por el gobierno federal mexicano. En esa oportunidad vieron que la cocina serviría y es ahí cuando se concretiza la exportación.

El costo de la “Ecocina” es de \$50.00, pero, las dos ONG subsidian con \$10.00 cada una, así, las familias pagan \$30.00 en dos pagos. En todo el país, se han distribuido siete mil “Ecocinas” en cuestión de dos años; ya se inició al distribución de las “Ecocinas” Guatemala y Honduras. En los próximos meses inicia en Nicaragua. Peña ha intentado en varias ocasiones acercarse al Ministerio de Medioambiente y Recursos Naturales (MARN) y mostrarles los beneficios de la cocina.

No obstante, tanto la admi-

nistración anterior como la actual no le han prestado la atención debida.

“Seguramente será por la agenda ocupada que tienen”, dijo Peña.

El taller donde se elabora la “Ecocina” puede fabricar entre 40 a 50 diarias, para hacer una producción semanal de un poco más de 200.

Si no existe ni un problema técnico, mensualmente se hacen entre 800 a 1000 “Ecocinas”.

“Si quisiéramos podemos multiplicar la producción. Nuestra demanda local mensual es de cuatrocientas”, in-

dicó Peña.

La “Ecocina” está elaborada con cemento reforzado, tela galvanizada y un aditamento especial que le permite resistir hasta 600 grados centígrados de temperatura.

Pasadas las cuatro de la tarde la última caja con cocinas es metida al furgón. Momentos después el primer envío, de las tres mil que pidió el Gobierno de México, se dirige al país azteca y se estima que hasta junio se termine con toda la exportación.

Adquiriendo conocimiento

Desde Honduras llegó Rafael Berríos. Él es el director del Instituto de Capacitación Técnica (INCATEC) y aseguró que en Choluteca varias familias del área rural están listas para utilizar la cocina.

“Con esta cocina la gente se ahorra más leña. Esperamos que sea un éxito en mi país, porque las personas están acostumbradas a un tipo de cocina”, sostuvo Berríos.

Se prevé que a mediados de enero, en Choluteca, ya varias familias preparen sus alimentos con la “Ecocina”, hasta lograr las un mil 400. Un año durará el programa en Choluteca, posteriormente Berríos dijo que se extenderán al resto de Honduras.



Trabajadores de Stove Team, trasladan parte del lote de cocinas que serán distribuidas en México.

Foto Diario Co Latino / Josué Parada



José Dagoberto López, en la faena de fabricar las cocinas.

Foto Diario Co Latino / Juan Carlos Villafranco

Foto Diario Co Latino / Juan Carlos Villafranco