



La Ecocina se mantiene fría al tacto, haciéndola segura para los niños pequeños

## ¿Cómo puede colaborar usted?

### Montar una fábrica

StoveTeam Internacional recibe pedidos de muchos países de América Central, Sudamérica, Asia y África para montar fábricas autosuficientes de la Ecocina. La inversión inicial para cada fábrica proviene de donaciones individuales y subvenciones. Estos fondos se utilizan para asistir a los locales a construir una fábrica y convertirla en autosuficiente.

Con una subvención de su club u organización, StoveTeam Internacional proveerá el entrenamiento y consultoría de planeación local y remota necesarios. Podrá obtener un modelo de una solicitud de subvenciones en la sección "Library" de nuestro sitio web.

### Servicio voluntario

StoveTeam organiza viajes de trabajo de una semana de duración a una de las fábricas. Los equipos de voluntarios ayudan a construir las instalaciones de la fábrica y las áreas de trabajo, y ayudan a demostrar y distribuir cocinas a las comunidades rurales. No es necesario tener

experiencia en materia de construcción ni habilidades lingüísticas específicas, sólo el deseo de ayudar. Visite la sección "Volunteer" de nuestro sitio web para obtener más información.

### Premios

En el 2011, StoveTeam Internacional recibió el Premio Especial al Logro en Desarrollo de Mercados Locales por la Alianza para el Aire Limpio Intradomiciliario (PCIA), un programa de la EPA.

### Donaciones

Una subvención de US\$50.000 iniciará una fábrica y proveerá materiales suficientes para producir una tirada inicial de cocinas que pueden venderse a precios accesibles para que la fábrica sea autosuficiente.

Cualquier tipo de donación ayuda a subsidiar cocinas para aquellos que las necesitan. Es muy simple hacer una donación deducible de impuestos a través de nuestro sitio web en [www.stoveteam.org](http://www.stoveteam.org), o por correspondencia con un cheque dirigido a StoveTeam International. ¡Hágalo hoy!

**STOVE**  
**TEAM**  
INTERNATIONAL

P.O. Box 51025  
Eugene, OR, 97405 USA  
+1 541 554 4638  
[www.stoveteam.org](http://www.stoveteam.org)

## Salvando vidas con cocinas a leña eficientes



**STOVE**  
**TEAM**  
INTERNATIONAL

# La contaminación del aire en el interior de las viviendas es la causa principal de mortandad entre los niños pequeños.

**Los fuegos de leña que se usan para cocinar causan quemaduras, deforestación, y enfermedades respiratorias que causan la muerte de casi dos millones de personas anualmente.**

StoveTeam International establece fábricas autosuficientes, de propiedad local, que producen cocinas de leña duraderas, seguras, y eficientes.



*La Ecocina reduce la cantidad de leña que se usa para cocinar.*

## Las Ecocinas

- **Reducen en más del 50% la cantidad de leña usada para cocinar, y en un 70% las emisiones de carbón**
- **Reducen el número de quemaduras, los problemas respiratorios, de la piel, y los problemas oftalmológicos**

- **Son de bajo costo y construidas totalmente de materiales locales**
- **Cocinan en forma rápida, son portátiles, y no requieren instalación ni chimeneas**

## La historia de Nancy



*Nancy Hughes con una maqueta de la Ecocina.*

En un viaje a Guatemala junto a un grupo de voluntarios médicos, Nancy Hughes, una rotaria de Eugene, Oregon, quedó impresionada con el altísimo número de pacientes que sufrían de quemaduras. Escuchó la historia de una muchacha indígena de 18 años que cayó en un fuego de leña a la edad de dos años y perdió el uso de sus manos. Ese año el equipo médico le devolvió el uso de las manos.

Nancy se dio cuenta que en la mayoría de las casas rurales las familias todavía cocinaban sobre fuegos de leña. Los niños frecuentemente sufrían de quemaduras, y los miembros de la familia en general sufrían de enfermedades respiratorias

crónicas debido a la inhalación de humo.

Por otro lado, las laderas de las montañas eran deforestadas para obtener leña para el fuego. Las mujeres y los niños debían caminar cada día más lejos para recoger hasta 50 kilos de leña.

En un trabajo conjunto entre el Southtowne Rotary Club de Eugene y los Clubes Rotarios de Guatemala, Nancy inició un proyecto para confrontar tanto el impacto médico como el impacto ambiental de los fuegos de leña.

En el año 2006, Nancy y un equipo de voluntarios inventaron una pequeña cocina portátil – la Ecocina, que casi no produce humo y requiere menos de la mitad de la madera utilizada en un fuego de leña. La Ecocina reduce las emisiones de carbón y material particulado en más de un 70%, de acuerdo a la verificación de la Agencia de Protección



*Los voluntarios del StoveTeam vienen de una variedad de lugares y edades.*

Ambiental de los Estados Unidos, que ha determinado que la Ecocina es una de las cocinas Rocket más eficientes que existen.



*Una faldita se usa para maximizar la transferencia de calor de la cocina a la olla.*

En el año 2008, StoveTeam International comenzó a establecer pequeñas fábricas autosuficientes para producir la Ecocina. Las fábricas utilizan sólo materiales locales y emplean únicamente hombres y mujeres locales, lo cual es muy importante para las economías en desarrollo que muchas veces exceden el 50% de desempleo.

En su primer año de operación, la demanda de la Ecocina fue tan grande que sólo en El Salvador se vendieron más de 5.000 cocinas. En respuesta a esta demanda, se han abierto fábricas adicionales en Guatemala, Nicaragua y en Honduras.

En el año 2009, el Club Rotario Internacional honró a Nancy Hughes con el prestigioso “Dar de Sí antes de Pensar en Sí” uno de los 122 premios que solamente fueron entregados mundialmente ese año, por su trabajo como fundadora de StoveTeam International y por el desarrollo de la Ecocina.

StoveTeam International es una organización sin fines de lucro que trabaja en conjunto con Clubes Rotarios, el Club Rotario Internacional, el Cuerpo de Paz y otras organizaciones locales e internacionales. StoveTeam ha puesto el diseño a disposición del público en forma gratuita, y solamente mantiene el derecho de hacer respetar el proceso de fabricación para asegurarse que mantenga los mismos estándares elevados del diseño original.



*La Ecocina es portátil, lo cual facilita su transportación.*