PROYECTO

"MEJORAMIENTO DE PRÁCTICAS AMBIENTALES, MEDIANTE LA ENTREGA DE ESTUFAS ECO-EFICIENTES FIJAS A HOGARES RURALES DEL MUNICIPIO DE YOLOMBÓ"

Plan de capacitaciones

Yolombó, 2026

INTRODUCCIÓN

Las capacitaciones juegan un papel primordial para el logro de tareas y proyectos, dado que es el proceso mediante el cual se adquieren los conocimientos, herramientas, habilidades y actitudes para interactuar y cumplir con los objetivos y metas propuestas.

De acuerdo con esto, en el proyecto **"INSTALACIÓN DE ESTUFAS EFICIENTES MÓVILES PARA EN LA ZONA RURAL DEL MUNICIPIO DE ANGELÓPOLIS"** Para una correcta instalación, manejo adecuado y protección a los beneficiarios en términos de salud se realiza el plan de capacitación como medida técnica y formativa para todos los 37 beneficiarios del proyecto.

Este proceso de capacitación se realizará en la zona urbana y se escogerá un punto donde se pueda realizar conforme a lo establecido por los profesionales a cargo.

TEMAS A TRATAR

Partes de mi estufa eficiente de leña tipo Huellas de Cornare

Tubo de la Chimenea: es un tubo que se adapta a la estufa, por donde se conduce el humo hacia el exterior de mi vivienda. No debe ser recortado.

Caldero: es un recipiente elaborado en acero inoxidable que debe permanecer con agua durante el tiempo de preparación de alimentos.

Horno: se utiliza para preparar otro tipo de alimentos como: Asados, panadería o para calentar la leña húmeda.

Compartimiento de el tiro: es el componente de la chimenea que direcciona el humo hacia la boca inferior del tubo de la chimenea.



Plancha: es la parte de la estufa sobre la cual cocino. Está elaborada en hierro fundido y resiste el calor.

Gancho: es un accesorio que sirve para abrir o cerrar las compuertas y manipular los discos y los aros que se encuentran en la plancha; evitando quemarnos.

Barra de protección: es un marco metálico que ayuda a fijar la plancha en la estufa evitando que se levante. También tiene como función protegernos a mí y a mi familia de posibles quemaduras.

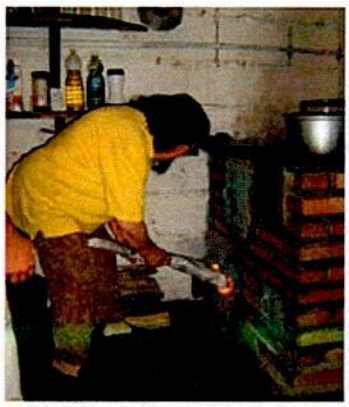
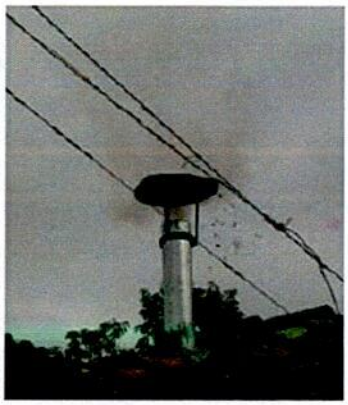
Compuerta de aireación (Respiradero): está ubicada a un costado de la estufa. Su función es permitir el paso de aire para que avive el fuego.

Compartimiento para la leña: en esta parte deposito la leña para su combustión.

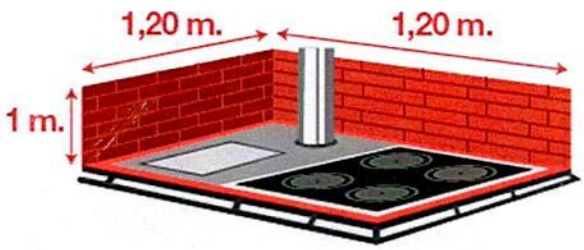
Compartimiento para la ceniza: es el depósito en el cual cae la ceniza que se produce durante la cocción de los alimentos.

Accionando el tiro de la chimenea

Abrir el registro del tiro de la chimenea e introducir un pedazo de papel periódico prendido, con el fin de calentar el aire que hay dentro del tubo de la chimenea para que el humo que se observa por la plancha, salga por la chimenea.

¿Yo como usuario cómo debo adecuar el espacio donde se construirá la estufa eficiente tipo Huellas de Cornare y qué otras obligaciones contraigo?





- La estufa eficiente debe estar ubicada en un lugar apropiado.
- Con techo suficiente que evite que la estufa eficiente se moje.
- La construcción de cada estufa tarda en promedio un (1) día.
- Proveer alimentación al maestro de obra y alojamiento, si es necesario.
- Ayudante que debe dedicarse por completo a la labor de construcción.
- Proveer los materiales que se hayan acordado con el municipio. Adicionalmente, 12 latas de arena de pega, 14 latas de limo y 2 kilos de miel de purga o melaza.
- Atender las indicaciones del maestro de obra y las de los supervisores que nos visitarán durante la ejecución del proyecto.

¿Después de la construcción de mi estufa, cuándo la puedo usar?



- El proceso de secado de la estufa es de treinta (30) días.
- No intente encenderla hasta que se cumpla el tiempo de secado para que el cemento se adhiera adecuadamente y no se presenten fisuras.

Entonces ¿cómo cocino mientras espero que la estufa nueva esté lista para usar?



- Mientras la nueva estufa está lista para ser usada, usted puede utilizar la estufa o fogón tradicional, pero luego que la estufa eficiente esté funcionando, lo deberá destruir o desmontar.

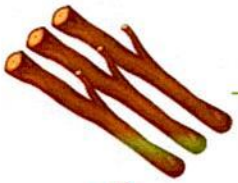
¿Cómo uso mi estufa?



Primer paso: consiga material de encendido como chamizos, hojarasca seca, papel, cartón, parafina o cabos de velas.



Segundo paso: coloque el material encendido en la cámara de combustión e inicie el fuego con ayuda de un fósforo, encendedor o vela.



Tercer paso: introduzca pedazos de leña delgada para que se vaya formando una llama adecuada.

No descuide el fuego en esta etapa hasta que la llama se mantenga por sí sola.



Cuarto paso: cuando la leña delgada se haya encendido, introduzca cuidadosamente palos más gruesos para aumentar el poder del fuego. De esta manera su estufa estará lista para cocinar.

¿Qué materiales no deben utilizarse para prender la estufa eficiente?

Tenga en cuenta: los siguientes materiales deterioran su estufa, producen daños a tú salud y al medio ambiente:



Pedazos de Manguera



Gasolina



Plástico



Petróleo



Icopor

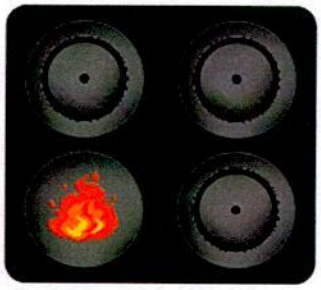
¿Cómo utilizar la plancha de la estufa eficiente tipo Huellas de Cornare?



En la medida posible, cada vez que se encienda la estufa, deben utilizarse todos los puestos de la plancha para aprovechar bien el calor generado.

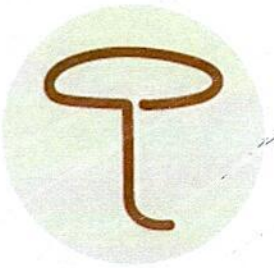


Antes de ubicar las ollas, según el tamaño, deben quitarse algunos aros o discos metálicos para que el fuego caliente entre en contacto directo con la olla.



Sólo se deben quitar los aros o discos de las planchas sobre las cuales se vayan a colocar las ollas; las demás deben permanecer en su sitio.

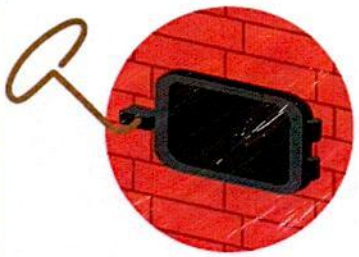
¿Cómo utilizar el gancho de la estufa eficiente tipo Huellas de Cornare?



El gancho puede fabricarse de forma casera con alambrón de hierro, doblado en la forma que muestra el gráfico.



Es importante utilizar el gancho para poner o retirar los discos de la plancha. Con ello se reduce la posibilidad de quemaduras.



También sirve para abrir o cerrar las puertas de la estufa mientras esté caliente.

¿Cómo se mantienen las puertas de la estufa eficiente tipo Huellas de Cornare durante su uso?

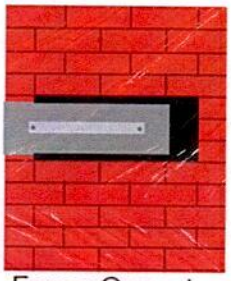
Para evitar el escape del humo y el alto consumo de leña, la puerta donde se ubica la leña, el horno, la puerta del cenicero y la del tiro de la chimenea deben permanecer cerradas.

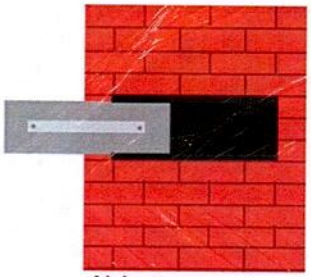


¿Cómo mantener la compuerta de aireación?

Para encender la estufa eficiente esta compuerta debe abrirse totalmente, cuando ya el fuego se mantenga por si solo la vamos cerrando poco a poco hasta encontrar el punto óptimo para la combustión. Esto depende de la ubicación de la estufa. Para utilizar el horno se recomienda que esta compuerta esté abierta totalmente y el agua del caldero esté hirviendo.

No la obstruya porque puede ahogar la llama.
Cerrada se ahoga la estufa y se apaga. Muy abierta consume mas leña.


Forma Correcta

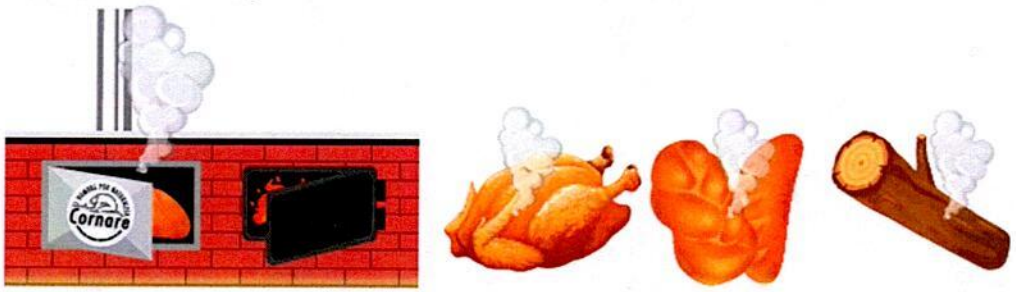

Abierta consume más leña


Cerrada se ahoga la estufa y se escapa el humo

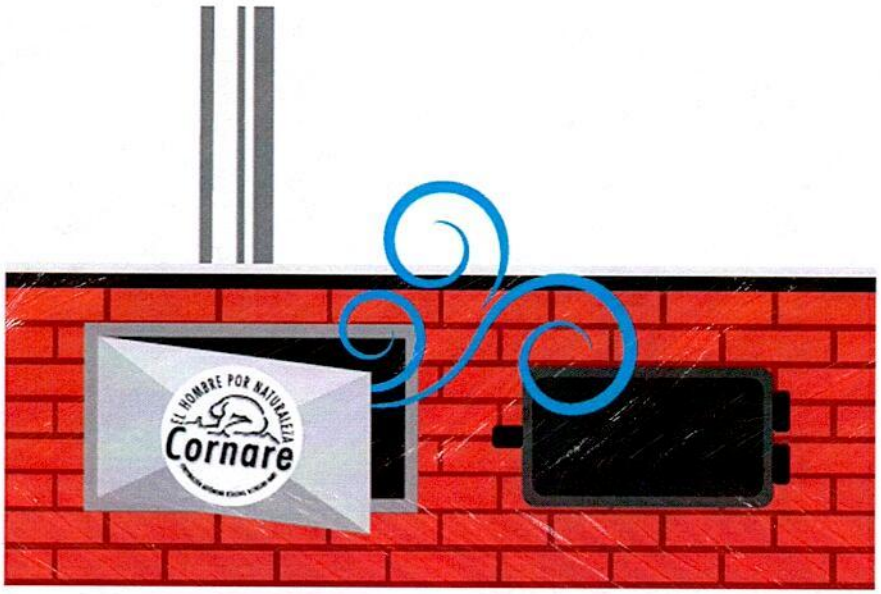
MUNICIPIO DE YOLOMBÓ – NIT. 890984030-2
TELÉFONO: 865 48 81 EXT 112
planeacion@yolombo-antioquia.gov.co
Calle Colombia N° 20-92 Yolombó – Antioquia

¿Cómo se utiliza el horno de mi estufa eficiente tipo Huellas de Cornare?

El horno lo puedes utilizar para preparar alimentos, asar pollo, carnes, plátanos, arepas, panadería en general, para mantener los alimentos calientes hasta el momento de consumo y secar la leña cuando se encuentre húmeda.

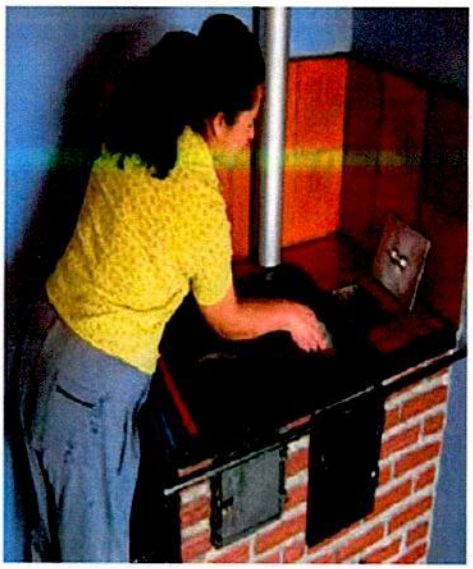


El horno debe aprovecharse simultáneamente con los otros puestos de la estufa, para aprovechar mejor el consumo de leña, sin embargo, debe evitarse abrirlo frecuentemente mientras la estufa esté en funcionamiento, ya que el aire que ingresa a el disminuye la temperatura de la estufa, lo cual afecta su capacidad de transferencia de calor.



¿Cómo hago el mantenimiento de las distintas partes de mi estufa eficiente tipo Huellas de Cornare?

Antes de encender la estufa eficiente deben retirarse los residuos retenidos en sus diferentes partes y paredes (aros, discos, horno, caldero, tiro de la chimenea y compartimiento de ceniza).



Plancha:

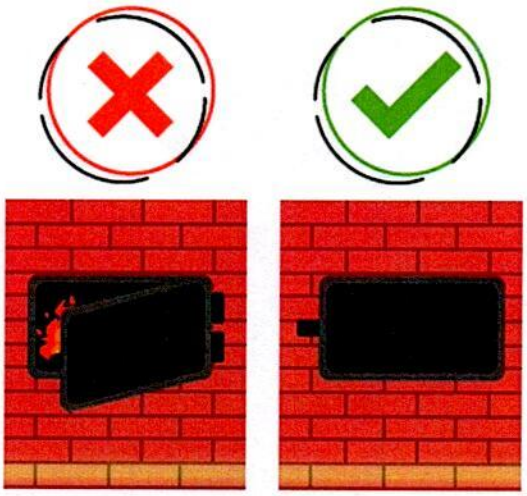
Limpiar diariamente la plancha con paño húmedo, agua y jabón y evitar que sobre la plancha queden restos o sobras de alimentos.



No dejar caer agua fría a la plancha cuando esté caliente porque se puede agrietar o partir.

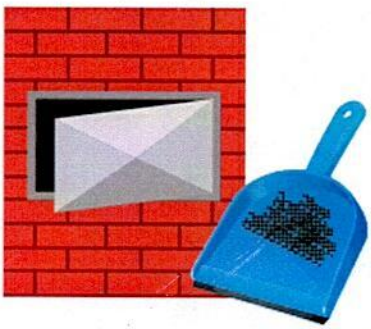
CIUDAD DE YOLOMBÓ
1560

Compuerta para la leña



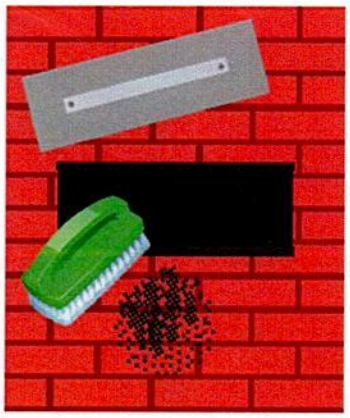
La puerta debe permanecer cerrada siempre para aprovechar el calor y evitar el alto consumo de leña.

Compuerta para la ceniza



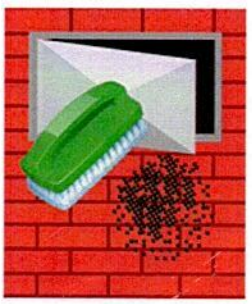
La limpieza del cenicero debe hacerse diariamente para evitar que la ceniza se acumule y no deje respirar la estufa, porque esto hace que se genere grandes cantidades de humo que saldrán por todos los orificios de la estufa.

Compuerta de aireación (Respiradero)



La ceniza producida al quemar la leña se ubica detrás de esta puerta, usted debe hacerle mantenimiento quitando los residuos o ceniza que queda después de cocinar.

Compuerta para el tiro



Se debe realizar el mantenimiento diariamente, utilizando una escobilla o escoba pequeña para retirar el hollín allí retenido.

Siempre la compuerta del tiro debe permanecer cerrada para evitar que el humo se devuelva.

Barra de protección



Es importante no retirar ni deteriorar este marco, porque como consecuencia de ello podemos sufrir accidentes debido al calor de la estufa y de sus partes metálicas, además, se destruye la estufa.

Caldero



El caldero debe permanecer lleno de agua ya que si permanece vacío se rompe con el calor.

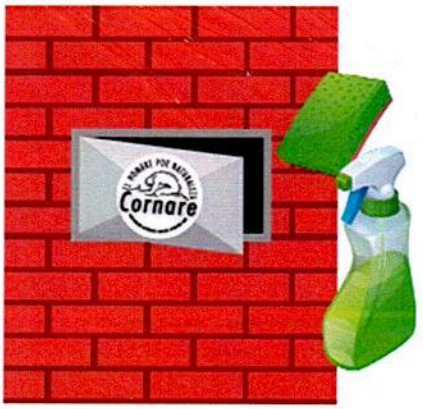
¿Cómo hago el mantenimiento?

El mantenimiento debe realizarse diariamente antes de encender la estufa eficiente, para evitar que los residuos retenidos impidan la libre circulación del calor y se presente humo al interior de la cocina.

Otros usos del caldero:

- Hervir agua.
- Preparar sopas.
- Cocinar (verduras, papas, plátanos y otros).
- Calentar agua para bañarse y otros menesteres.

Horno



El horno debe limpiarse constantemente con aceite de cocina limpio y sin sal para evitar deterioro.

Tubo de la chimenea



¿Cuando hago el mantenimiento?

• Debe limpiarse el tubo de la chimenea cada 15 días si esta se prende diario.

•Se debe utilizar una escalera firme y estable para adelantar esta labor, de manera que se garantice la seguridad personal del operario y no se afecte la estabilidad del tubo.

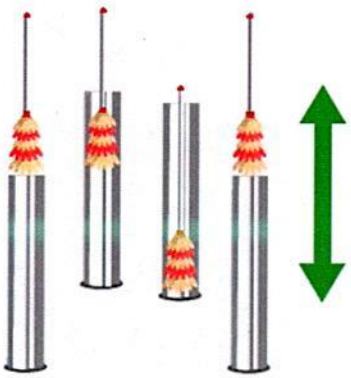
Tiro de la chimenea

Este compartimiento debe limpiarse diariamente con una escobilla antes de encender la estufa.

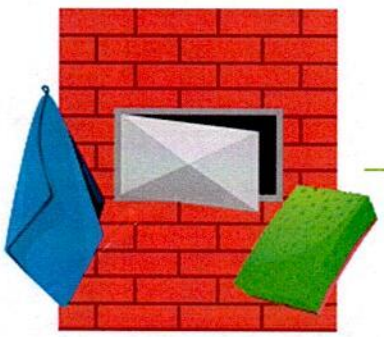
¿Cómo hacer el mantenimiento?



Tome una manguera o un palo largo y adáptele un trapo o costal de fique en su extremo como se muestra en la imagen.



Introduzca el palo por la parte superior de la chimenea y frótela sobre las paredes del tubo, con un movimiento hacia arriba y hacia abajo, hasta que el hollín caiga al compartimiento del tiro de la chimenea.



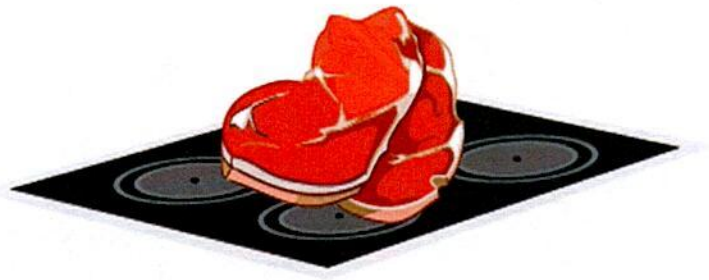
Introduzca por la compuerta del tiro de la chimenea la manguera con la estopa, trapo o costal de fique (en este caso no sirve el palo, pues no puede entrar) y embóquela en el orificio que conecta el tiro con la base del tubo y frótela sobre las paredes del tubo, con un movimiento hacia arriba y hacia abajo.



Retire de allí el hollín con una escobilla.

¿Cómo asar carne?

Directamente sobre la plancha de la estufa.



¿Cómo asar arepas?

1. Conseguir una parrilla del tamaño de la plancha o con las parrillas redondas que comúnmente utiliza.



2. Después, colocar la parrilla o las parrillas redondas de manera invertida (o sea, con los soportes para arriba) y por último, ubicar las arepas.



CIUDAD DE YOLOMBÓ
1560

¿Cómo limpiar mi estufa eficiente?

Mantener bien limpias las paredes donde está ubicada la estufa (Con agua y jabón).

Mantener limpia la estufa y no olvidar sobar con un trapo impregnado de aceite de cocina sin sal cada una de sus partes, esto previene la oxidación.



¿De qué depende que mi estufa funcione correctamente y sea eficiente?



Depende de dos puntos muy importantes:

1. La buena construcción de la estufa y que cumpla con las especificaciones técnicas exigidas.

2. El buen uso, manejo y mantenimiento que el usuario le dé (aseo).

RUBY AMPARO GIRALDO SEPULVEDA
Secretaría de Agricultura y Medio Ambiente
Municipio de Yolombo