

La Estufa Patsari

David Nuñez (Mexiconservación, A.C.)

¿Puede una estufa de leña ser ecológica?

Acostumbrados como estamos a cocinar con gas o estufas eléctricas nos puede parecer increíble que cerca de la mitad de la población mundial aún depende de combustibles sólidos (leña, estiércol, carbón). El uso de leña no solo contribuye a la deforestación, sino que el fogón dentro del hogar también están relacionadas con infecciones respiratorias agudas en los niños y con enfermedades respiratorias crónicas (tuberculosis, cáncer) en los adultos. Estar expuestos al humo dentro del hogar también aumenta la probabilidad de otros males, como son infecciones del oído, cataratas y embarazos abortivos. Este humo es responsable de millón y medio de muertes prematuras a nivel mundial cada año, desproporcionadamente entre mujeres y niños.

Dados todos los problemas ambientales y sanitarios asociados a la quema de leña, ¿como es posible que una estufa de leña sea ecológica? Reduciendo la cantidad de leña con respecto al fogón tradicional, disminuyendo la contaminación del aire dentro del hogar y mejorando la salud familiar. Todo esto hace la estufa Patsari.

La Patsari se desarrolló en México, donde aproximadamente una cuarta parte de la población - cerca de 28 millones - aun depende de fogatas para la cocina. El Grupo Interdisciplinario de Tecnología Rural Apropiada, A.C. (GIRA), con sede en Michoacán, utilizó un enfoque participativo en que los usuarios Purhépecha aportaron al diseño sencillo pero efectivo de la estufa con que ahora están reemplazando al fogón tradicional éstas familias rurales.

Consiste de una caja de combustión cerrada que permite cortar en un 50% el uso de leña, y una chimenea para sacar el humo del hogar, lo cual permite una reducción del 70% en la contaminación aérea dentro del hogar. La superficie para cocinar consiste en cómales



colocados sobre el fuego, en la parte superior de la caja de combustión.

A pesar de la promesa de mayor eficiencia y aire mas limpio, al inicio las familias se mostraron renuentes a cambiar la manera en que han cocinado durante miles de años. El punto de inflexión se dio de manera inesperada, cuando las mujeres notaron que las cocinas Patsari eran mucho más fácil de de mantener limpias. Se otorgaron microcréditos y descuentos para facilitar la adopción masiva de la Patsari, y para el 2006 más de 3,500 familias y 70 microempresas habían instalado sus estufas Patsari.

Comprando las partes pre-fabricadas (como la chimenea) de proveedores locales, y capacitando a lugareños en la construcción y promoción de las estufas Patsari, el proyecto se vuelve auto-sustentable. Los gobiernos municipales y asociaciones civiles frecuentemente brindan los materiales de construcción, y así los clientes tan solo necesitan pagar al constructor. Se han capacitado a más de 100 constructores, que a su vez capacitan a las familias en la operación y mantenimiento de las estufas. Los constructores además realizan por lo menos tres visitas posteriores a la construcción para verificar su funcionamiento y corregir cualquier deficiencia.

Estudios han demostrado que en casas con estufa Patsari hay un 30% menos de enfermedades respiratorias y un 50% menos de infecciones de los ojos, creando un incentivo más para adoptarla. Los beneficios a la salud podrían ser aún mayores cuando casas vecinas también instalen su Patsari.

Por todos estos motivos, en el 2006 GIRA ganó el [Premio Ashden de Energia Sustentable](#).