

Cocinas Mejoradas

una alternativa energética en San Martín

Con el objetivo de minimizar la presión en los bosques para la extracción de leña, preservar el equilibrio ambiental, proteger la salud humana y la economía de la población rural y urbano marginal logrando el desarrollo integral de las familias y garantizar una adecuada calidad de vida.

Problemática



- Una cocina tradicional consume en promedio 10 kg. de leña al día.
- En San Martín utilizan leña 108,258 familias según Censo 2007.
- Al día se consume 1,082,580 kg. de leña, al año 395,141,700 kg. (395,141.7 toneladas) de leña aproximadamente.

¿Cuántos árboles?
¡MÁS deforestación!



A mayor utilización de leña mayor producción de humo, gases tóxicos que afectan la salud de las familias y contaminan el ambiente.



Estas cocinas mejoradas vienen siendo impulsadas por el PEHCBM y el apoyo de la Cooperación Alemana GTZ - Moyobamba como parte de las "BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES" en el ámbito del Área de Conservación Regional - Cordillera Escalera, permitiendo formar conciencia en la comunidad para la protección y conservación del Ambiente y los Recursos Naturales.



Beneficios



AMBIENTAL

Diminución de la presión a los bosques por una mejor utilización de la leña, reduciendo la deforestación y minimizando la emisión de gases contaminantes en un 50 % aproximadamente.



ECONÓMICO

La reducción de consumo de leña es de un 50 % en comparación al uso de las cocinas tradicionales, cada familia ahorra al año S/. 700.00 aproximadamente.



SALUD

Los beneficiarios gozaron de mejores condiciones de salud, disminuyendo el riesgo de contraer enfermedades respiratorias agudas, cataratas, cáncer al pulmón, desnutrición y bajo peso de los niños por la exposición de la madre gestante que genera la quema de leña.