

[La lucha contra el humo doméstico](#)

22 de mayo de 2018

Eliminar los humos domésticos es una de las iniciativas más importantes para superar las condiciones de vida que condenan a los más pobres a enfrentar una salud deteriorada, tanto de las madres que cocinan para la familia, como de los niños menores que las acompañan.

Esto se agrava cuando los alimentos se cocinan a fuego abierto, quemando combustibles sólidos, como madera, carbón o residuos animales, en ambientes integrados al resto de las viviendas.



Las pequeñas cocinas alimentadas con energía solar facilitan la preparación de comida y suministran electricidad de energías renovables.

8/11

Por ello, la eliminación de los humos domésticos fue uno de los objetivos más importantes del 'Proyecto SIERRA PRODUCTIVA'. Como hemos informado en varias ocasiones, este proyecto ofrece mejoras productivas y de ingresos de las familias que dirigen sus minifundios en la sierra alto andina, además de mejoras de las condiciones de vida. Otro proyecto que en el Perú buscaba el objetivo de eliminar los humos, era el de Sembrando, que en su momento promovió la ex Primera Dama, Pilar Nores.

También hemos destacado varias veces, como ninguno de nuestros gobiernos fue capaz de apoyar el programa de Sierra Productiva, que, con apoyo de la cooperación internacional, de gobiernos locales y algo, de parte del sector privado, llegó a implantarse en unas 60,000 familias.

Hace tiempo que el gobierno no informa sobre la prevalencia de esta dañina práctica de preparación de alimentos. Esperemos que no estemos acumulando los impactos de otro descuido parecido al de la desnutrición infantil.

Vamos a pedirle a Carlos Paredes, el coordinador de Sierra Productiva, que nos informe del avance de su programa y de las trabas del Estado para el aumento de su cobertura.

Ahora compartimos el artículo de The Economist al respecto. [Lampadía](#)

El humo doméstico puede ser el peligro ambiental más mortal del mundo

Cómo cocina la otra mitad

Las campañas globales no han logrado cambiar la forma en que los pobres calientan sus alimentos



The Economist
5 de abril, 2018

Traducido y glosado por Lampadia

Imaginemos que construimos una pequeña montaña de leña en la habitación más pequeña de nuestra casa y le prendemos fuego. Puedes mantener la puerta abierta, dejar escapar un poco de humo, pero no puedes encender un extractor. Tienes que mantener el fuego por una hora. Y repetir el proceso tres veces al día.

Así es como vive Fatou N'Dour. Su cocina, separada de su casa y construida con adobes, mide aproximadamente dos metros por dos metros. Por lo general, cocina en el interior debido a los vientos que azotan a Lambayene, el pueblo donde vive en el centro de Senegal. Cuando se le preguntó por la ventilación, señala un agujero en una pared, que mide unos diez centímetros cuadrados. Otras mujeres en el pueblo cocinan arroz, cuscús y salsas en condiciones similares, usando madera de un bosque cercano.

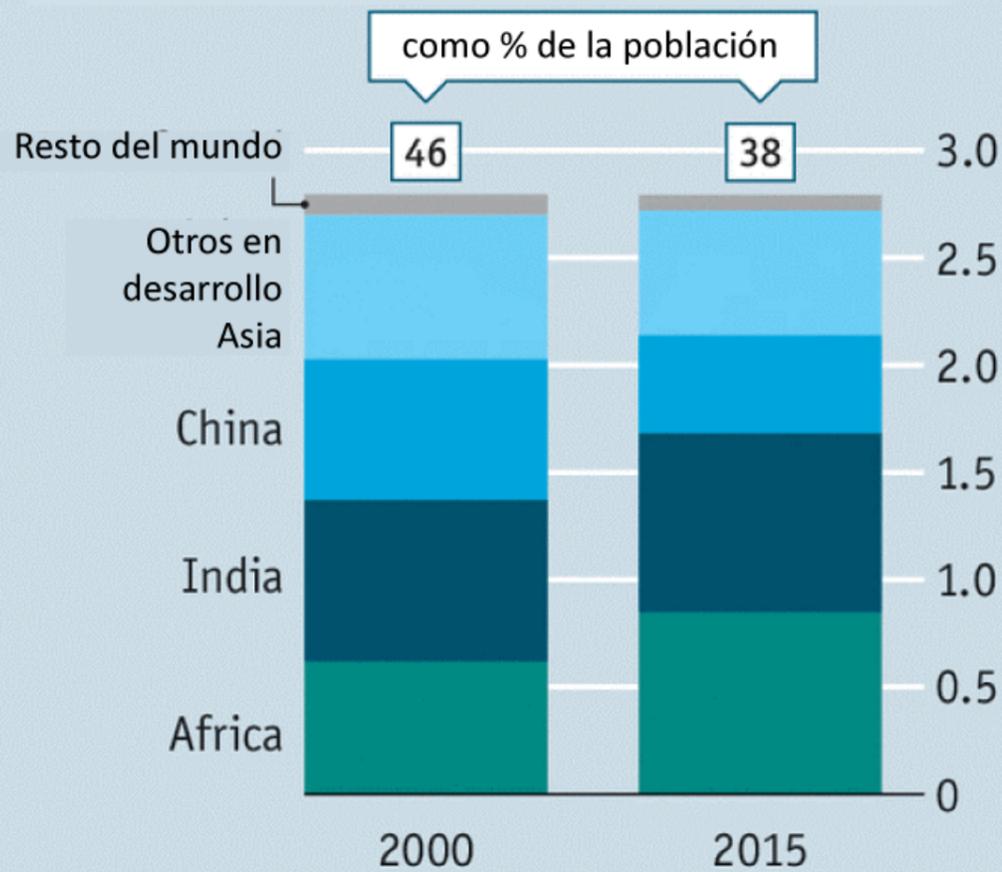
Madera y carbón en África; carbón en Asia Oriental; madera y estiércol de animales en el sur de Asia; en gran parte del mundo, los alimentos se calientan quemando combustibles sólidos primitivos. Cada fuego es pequeño, pero la Agencia Internacional de Energía (AIE), un grupo de investigación con sede en París, estima que el 5% de la demanda de energía primaria del mundo en 2016 fue suministrada por «biomasa sólida tradicional». Las turbinas de viento y los paneles solares combinados generaron menos de la mitad.

Los terribles efectos de estas fogatas comienzan con su impacto en la salud humana. Se cree que el humo doméstico es el problema ambiental más letal del mundo, y mata a 2.6 millones de personas al año. Donde se queman madera y carbón, los árboles a menudo desaparecen. África pierde alrededor del 0.5% de sus bosques cada año, una tasa de destrucción más alta que la de Sudamérica. El hollín de los fuegos domésticos también calienta el planeta, especialmente cuando se instala en la nieve. Se cree que el carbón negro como el de las estufas sucias es la tercera causa más importante del cambio climático después del dióxido de carbono y el metano.

Los gobiernos, las agencias de ayuda y las organizaciones benéficas han tratado durante décadas de persuadir a las personas para que utilicen combustibles más limpios como el gas licuado de petróleo (GLP) y la electricidad. Aquellos que deben quemar madera y estiércol son empujados a hacerlo en estufas más eficientes.

El progreso ha sido asombrosamente lento. Desde el año 2000, la cantidad de personas que viven en la pobreza extrema se ha reducido de 1,700 millones a cerca de 600 millones. Las muertes neonatales han disminuido en un 49%. Sin embargo, la cantidad de personas que calientan sus alimentos con combustibles sucios se ha estancado entre 2,500 millones a 2,800 millones, según la AIE, en gran parte debido al crecimiento en África (ver gráfico). La Alianza Global para la Cocina Limpia, que usa una medida ligeramente diferente, estimó en 2015 que el número podría incluso haber aumentado. En cuanto a las estufas mejoradas, los investigadores que las distribuyen afirman que casi invariablemente encuentran que, cuando regresan varios años después, la gente ha vuelto a cocinar en estufas de barro hechas a mano o piedras grandes.

Población sin acceso a cocinas limpias (miles de millones)



Fuente: IEA

Economist.com

Los esfuerzos para cambiar la forma en que las personas cocinan han sido tan pequeños por tanto tiempo, pueden achacarse a mercados débiles, intervenciones de caridad descoordinadas y prioridades confusas. Esto también ilustra por qué el desarrollo es mucho más difícil en África que en Asia.

Cocinar a un fuego abierto no es divertido, especialmente si tienes que hacerlo todos los días. En otro pueblo en el oeste de Senegal, Felane, las mujeres se quejan de que sus cocinas están siempre calientes y ahumadas. El humo pica e irrita: una mujer lo culpa por colorear el blanco de sus ojos. La leña se está volviendo cada vez más difícil de encontrar. Un habitante local, Cheikh Diouf, que tiene nueve hijos, dice que la recolección de madera puede tomar cuatro viajes por semana, cada uno de hasta cuatro horas.

Aquellos que tienen una simple cocina de metal con un forro de arcilla, conocida como jambaar, dicen que es mejor que el método tradicional para equilibrar una olla sobre tres piedras grandes encima del fuego. El jambaar es más eficiente, necesita menos madera. Las encuestas en otros países muestran que muchas mujeres pobres se dan cuenta de esto. Un jambaar también se puede mover al exterior cuando el clima lo permite. Y se sienten superiores: una mujer en Lambayene lo describe como «civilizado».

Mode d'emploi du fourneau Jambaar



Ne pas verser d'eau sur la braise et dans le fourneau.



Ne pas casser le charbon à l'intérieur du fourneau.



Ne pas tirer le fourneau à même le sol pour le déplacer.



Ne pas utiliser une marmite trop grosse ou pas adaptée.



Ne pas tourner la marmite à pied à l'intérieur du fourneau pour réduire la cendre.



Eteindre la braise dans du sable.



Casser le charbon avant de le mettre dans le fourneau.



Soulever le fourneau pour le déplacer.



Utiliser une marmite adaptée à la taille du fourneau.



Laisser la marmite reposer sur les oreilles du fourneau.



Laisser un espace entre le charbon et la marmite.

La gamme de fourneaux

Marmites appropriées :					Jambaar JABOOT Matt	Sakkana! Mono / multi chin Keriñ ak Matt	Rocket Institutionnel Matt
Jambaar THE	Jambaar JEGG Keriñ	Jambaar JABOOT Keriñ	Jambaar JANGOMA Keriñ	Jambaar JEGG Matt			
Théière	4 à 7 Kg	7 à 10 kg	10 à 13 kg	4 à 7 kg	7 à 10 kg	4 à 7 kg	4 à 10 kg
							20 à 25 kg



ambos del Instituto Leibniz de Investigación Económica en Alemania, dieron estufas Jambaar a los aldeanos senegaleses en 2009. Cuando revisaron, en 2015, casi todas se habían agotado. Casi ninguna había sido reemplazada.

El problema no es solo la pobreza. Bensch y Peters han intentado subastar las estufas Jambaar. Descubrieron que los aldeanos suelen ofrecer más de lo que pagarían en las ciudades cercanas. Tal vez no los compren en los mercados porque las compras se consideran trabajo de mujeres, y las mujeres no pueden gastar mucho sin consultar a sus maridos. O quizás es demasiado difícil llevar estufas de pueblo en pueblo. Un vendedor de estufas urbanas, Malick Niang, dice que no trataría de vender las estufas en las aldeas. Son pesadas y frágiles, y la demanda es incierta. Otro problema es que, al ser seguro, pobre y de habla francesa, Senegal atrae a organizaciones benéficas y de ayuda. Algunas veces reparten estufas por poco o nada. Eso confunde a las personas con su verdadero valor y puede malograr los mercados.

Incluso mejores estufas pueden no hacer mucho para mejorar la salud. La relación entre el humo y el daño en el hogar parece no ser lineal, dice Kevin Mortimer, de la Escuela de Medicina Tropical de Liverpool. Por encima de cierto nivel, respirar más humo puede no hacer que una persona esté mucho más enferma. Incluso las estufas de leña más eficientes exponen a los cocineros a muchas veces el nivel de humo que la Organización Mundial de la Salud considera seguro. Mortimer estuvo involucrado en un gran experimento en Malawi, utilizando una estufa de alta gama, y no encontró evidencia de un impacto positivo en las tasas de neumonía infantil.

Tal vez sea mejor elegir un combustible genuinamente limpio (limpio para cocinar, no necesariamente en el sentido de preservación del planeta) y promoverlo con fuerza. Brasil, Ecuador e Indonesia, entre otros, tienen todos los GLP subvencionados. Desde 2016, el gobierno de la India ha puesto GLP disponible para 34 millones de hogares, dándoles estufas de gas. El Ministerio de Petróleo dice que cuatro quintas partes de los hogares recién conectados han comprado un cilindro de reemplazo. En promedio, compran cuatro cilindros al año, lo que implica que obtienen al menos la mitad de su energía de cocción de la madera, el estiércol y similares. Aun así, este es un progreso rápido.

Cambiar los combustibles en lugar de las estufas parece ser el enfoque más esperanzador. «Nos engañamos a nosotros mismos, pensando que podíamos recoger cualquier combustible viejo del suelo y hacerlo quemarse limpiamente», dice Kirk Smith, un científico ambiental de la Universidad de California, Berkeley, que participa en el programa de la India. No solo el GLP es mucho más limpio que el combustible sólido. También se siente como un paso adelante en el mundo y es más fácil de usar (incluso los hombres pueden cocinar con él).

Los subsidios constituyen herramientas de política deficientes. Son atrapados por personas ricas y bien conectadas. Crean lobbies que los apoyan y se vuelven difíciles de eliminar. Particularmente en países pequeños, es probable que los bienes subsidiados se filtren a través de las fronteras. Los subsidios también pueden variar de un año a otro con el presupuesto del gobierno. Ese es un peligro en el caso del combustible para cocinar, porque la fiabilidad es necesaria. Si las personas no siempre pueden obtener combustible limpio, probablemente volverán a ser cosas sucias, dice Radha Muthiah, la directora de la Alianza Global para Estufas Limpias.

Estos son problemas importantes incluso para los grandes países, de medianos ingresos con gobiernos más o menos competentes. India, que durante años malgastó dinero en GLP para la clase media, ha logrado dirigir los subsidios -el mayor programa de transferencia de efectivo del mundo- con mayor precisión hacia los pobres, en parte gracias al esquema de identidad biométrica de Aadhaar. Pero en países más pequeños, más pobres y más corruptos, los subsidios al GLP probablemente estén fuera de discusión. La India ha encontrado una manera difícil y costosa de solucionar el problema. En el África subsahariana, el humo persiste. [Lampadia](#)