

Microempresaria nicaragüense saca provecho de las estufas de cocina mejoradas – 2010

Johana Castellón, maestra, dueña de un pequeño negocio y residente de Terrabona, Matagalpa, con asistencia técnica de dos voluntarios del Cuerpo de Paz, construyó un horno mejorado.

Antes, Johana horneaba pan en un horno tradicional nicaragüense tan sólo un par de veces por semana. Ahora, hornea todos los días y vende productos horneados desde su casa. A Johana le ahorra tiempo cocinar en su horno mejorado: puede introducir una bandeja de pan tras otra y ahorrarse el tiempo que le tomaba precalentar el

horno. Antes se demoraba entre una y tres horas en precalentar el horno tradicional. El horno mejorado se calienta en unos 30 minutos y se mantiene caliente por un periodo más largo. Los hornos tradicionales queman leña en el mismo espacio en el que se hornean los productos, mientras que el horno mejorado tiene una cámara de combustión separada para que Johana no tenga que barrer cenizas y tenga menos limpieza que hacer al concluir la jornada.

Gasta mucho menos dinero en leña, lo cual le facilita hornear y vender más y generar mayores ingresos para su familia. Menos leña también significa una reducción en la deforestación, lo que ayuda a preservar el

medio ambiente de Terrabona y mantener su diversa flora y fauna.

El horno mejorado no sólo ha incrementado las ventas del pequeño negocio de Johana, sino que también ella se ha transformado en un importante recurso para otros propietarios de hornos. Sabe cuándo se necesita más leña, cómo reparar el horno y dónde obtener los materiales. Ella es la persona a quien recurrir en su comunidad.

