

## FICHA TÉCNICA

La olla solar es una alternativa para la cocina con leña. Está constituida por un recipiente y tapa de vidrio refractario, un cazo de peltre porcelanizado con capacidad de 4 litros y un reflector de aluminio. La técnica de uso consiste en colocar los alimentos dentro del peltre negro y éste dentro de la vasija de vidrio refractario y tapanla. Después, desplegar al sol el reflector de aluminio que concentrará la energía solar alrededor de la olla, alcanzando una temperatura de 135 grados centígrados y cocinando los alimentos en aproximadamente una hora y media. En la olla solar también se puede pasteurizar agua, y hornear panes y pasteles.

En nuestra institución tenemos 3 objetivos: 1) reducir la deforestación, 2) incrementar la calidad de aire limpio dentro de los hogares y 3) proveer a las familias rurales de una herramienta para cocinar sus alimentos y purificar el agua que beben. El objetivo macro de la iniciativa es certificar la tecnología como un mecanismo de mitigación de emisiones de carbono, para tener acceso a la venta de bonos de carbono en el mercado voluntario.



Cazo de vidrio refractario que crea un efecto invernadero  
12x34x34  
2.3 kilos



Cazo de peltre porcelanizado en el que se colocan los alimentos  
12x34x34  
2.3 kilos



Reflector plegable de aluminio  
12x34x34  
2.3 kilos



Reflector plegable de cartón aluminizado  
12x34x34  
2.3 kilos

Si desea información comercial, por favor contacte a nuestro socio comercial, Oscar Guajardo  
[oguajardo\\_arroba\\_ils.com.mx](mailto:oguajardo_arroba_ils.com.mx)