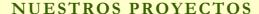
BUSCAMOS VOLUNTARIOS. GRACIAS POR RELLENAR ESTE FOLLETO Y CONFIARLO A LORENZO

Nombre, apellido:

, I
Dirección :
Código postal:
Ciudad:
Email:
Teléfono:
Profesión:
Centro de interés (agua potable con el sol, hornillo de leña optimizado, cocina solar, olla térmica, proyecto de desarrollo) :
□ Desearía trabajar como VOLUNTARIO □ Desearía una CAPACITACIÓN técnica
Fecha:

NUESTRO METODO PERSIGUE UNA ACCION SOSTENIBLE EN LOS PAISES EN VIAS DE DESARROLLO

- Responder a necesidades identificadas.
- Transmitir técnicas apropiadas: eficaces, realizables in-situ y de bajo costo.
- Concebir, ejecutar y evaluar los proyectos en concertación con los socios.
- Favorecer la autonomía: capacitar en vez de asistir a los beneficiarios.
- Favorecer el desarrollo de la economía local.



Numerosos proyectos culminados con éxito en El Salvador, Benín, Camerún & Senegal: hemos formado alrededor de 500 personas y 30 artesanos. Se ha puesto en marcha un centro de construcción de hornillos de leña optimizados en Senegal; gestionado por nuestro socio local en total autonomía: más de 1000 hornillos optimizados construidos en 4 años.

Actualmente, gracias a nuestros socios y a nuestros voluntarios, esperamos poder actuar también en Malí, en otras regiones de Senégal, y en Venezuela.

Dos voluntarios, Laurent y Reine, estan en Venezuela hasta agosto de 2017.





COCINAR SUS ALIMENTOS ¡NO DEBERÍA SER UN LUJO!

MEJORAR LAS CONDICIONES DE VIDA EN LOS PAISES EN VIA DE DESARROLLO

SENSIBILIZACION, FORMACION, PREPARACION DE PROYECTOS

www.feeda.org - Laurent Frobert laurent.frobert@feeda.org

CONSERVAR EL MEDIO AMBIENTE, REDUCIR LA PRECARIEDAD EN LOS PAISES EN VIAS DE DESARROLLO







- Aprovechar la luz del sol para cocinar alimentos, secar frutas o potabilizar el agua: es accesible a todos.
- ✓ 120 a 160°C : ¡ Es la temperatura que alcanza la olla puesta al sol!
- · La cocción es más lenta, las propiedades de los alimentos se conservan mejor.
- ✓ Se coloca la olla a calentar frente al sol a las 9:00, se añaden los alimentos a las 10:00 ; y a mediodía están cocinados y sin necesidad de vigilancia!

Se puede cocinar así hasta dos veces al día.





AISLAR EL FUEGO Y EL CALOR

OLLA TERMICA

HORNILLO DE LEÑA **OPTIMIZADO**

- Con un rendimiento medio del 30% (10% en un fuego abierto), el hornillo de leña optimizado consume muy poca leña y produce menos humos nocivos.
- ✓ La cazuela se coloca justo encima de la cámara de combustión.
- ✓ El fuego esta encerrado y se aísla con una pared doble.
- ✓ La olla térmica consiste en 1 caja aislada.
- · Permite ahorrar energía pues termina la cocción sin aporte extra de energía y conserva el calor.

¡Estas dos técnicas pueden ser realizadas por cualquiera y en cualquier parte!

CAPACITAR Y ACOMPAÑAR



- ✓ Contribuimos a reducir la precariedad energética.
- ✓ Organizamos talleres para difundir estas técnicas y nuestros métodos: construcción de hornillos de leña, de hornos solares y de ollas térmicas.
- · Adaptamos las técnicas a la cultura local para que los proyectos sean apropiados
- ✓ Acompañamos a las asociaciones locales y a las personas individuales en sus proyectos.
- ✓ Sensibilizamos al público con animaciones y demostraciones.
- ✓ Formamos a nuestros socios locales para que sean totalmente autónomos.

En los países en desarrollo, la leña puede llegar a ser escasa y muy cara. Para millones de familias, es muy difícil y muy caro poder cocinar su propia comida. Esta precariedad tan absurda puede pararse : gastarse menos dinero en leña, a menudo significa poder alimentarse y cuidarse mejor. También en nuestro entorno podemos actuar.

¡ Gracias a estas técnicas, reducimos el consumo energético proveniente de energías no renovables!