



Asociación de Guías y Scouts de Costa Rica



AYUDA DE PROGRAMA  
COMO HACER UNA COCINA CON ASERRIN

---

**ESCUELA NACIONAL DE ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE**

**AYUDA DE PROGRAMA**

**COMO HACER UNA COCINA CON ASERRIN**



**Versión 1**

**Mayo 2012**



## Contenido

Introducción .....	2
MATERIALES.....	2
1 CONSTRUCCIÓN Y MONTAJE.....	3

### Introducción<sup>1</sup>

"Los hombres se convierten en caballeros por el contacto con la naturaleza." ". BP.

El arte de cocinar es sin duda uno de los aspectos más relevantes el en tema del aire libre, de una buena comida dependen las buenas actividades, y hacer una cocina adecuada nos podría ayudar mucho en no perder tiempo para el disfrute de las actividades del aire libre.

Esperamos que esta ayuda, nos permita hacer una cocina que dure mucho en campamento u otras actividades.

El uso de las distintas fuentes de energía se ha enfocado es la cocción de los alimentos, desde tiempo de las cavernas se han utilizado diferentes medios como la leña, el carbón, cáscaras, el aserrín de madera, broza de café y otro tipos de materia orgánica triturada, los hornos de barro y finalmente aparecieron las cocinas de gas y eléctricas.

Las cocinas de aserrín o de otro tipo de materiales triturados como broza de café, cáscara de arroz han resultado de gran utilidad ya que se pueden utilizar como materia prima los residuos de algunas industrias y no es necesario cortar árboles para producir la leña, provocan poco desprendimiento de humo, dependiendo del tamaño del recipiente pueden durar mucho tiempo y durante éste periodo mientras este encendida no es necesario agregar nuevo combustible y generan la suficiente capacidad calórica suficiente para cocinar cualquier alimento. Adicionalmente, irradian hacia el exterior muy poco calor lo que mejora las condiciones de trabajo alrededor de ésta.

### MATERIALES.

- ✓ 1 Tarro de pintura de 1 galón de capacidad, 2 Cabos de bambú de aproximadamente 3 cm de diámetro y 30 cm de largo,
- ✓ 1 Bolsa mediana llena de aserrín o burrucha de madera seca,
- ✓ 1 Cabo de madera o bambú de unos 30 cm de largo que sirva como apisonador,

<sup>1</sup>Recopilación de Luis Mauricio Pineda.



AYUDA DE PROGRAMA  
COMO HACER UNA COCINA CON ASERRIN

- ✓ 1 Parrilla de metal pequeña o cabos metálicos cuadrado de 20 cm de largo y 4 cm (1 pulgada) de grueso.
- ✓ 1 Caja de fósforos,
- ✓ 1 Cuchilla.
- ✓ 1 Equipo de cocina (olla con tapa).
- ✓ El tipo y cantidad de alimentos que desees preparar.

**1 CONSTRUCCIÓN Y MONTAJE.**

La construcción y montaje de una cocina de aserrín es un proceso relativamente fácil, pero requiere que los pasos sean realizados adecuadamente.



**Imagen 1.** Cocina de aserrín y sus materiales

**Paso 1:** Tome un tarro metálico de pintura (vacío), quítele la tapa, y proceda con la cuchilla a realizar un orificio de unos 5 cm de diámetro en un lado de la parte de abajo como se muestra en la imagen 2. Este tendrá la función de servir como entrada de aire para la cámara de combustión.

AYUDA DE PROGRAMA  
COMO HACER UNA COCINA CON ASERRIN



**Imagen 2.** Detalle del orificio de entrada de aire.

**Paso 2:** Proceda a colocar los 2 cabos de bambú de forma tal que formen una “L”, ambos deben de quedar tocándose. Deben ambos de estar bien centrados. Ver Imagen 3.



**Imagen 3.** Detalle de como deben colocarse los cabos de bambú.

**Paso 3:** Una vez completado el paso 2 inmediatamente proceda con el llenado del tarro utilizando para ellos el aserrín o burrucha de madera seco. De esta manera los cabos podrán sostenerse para ello coloque una cantidad de aserrín y proceda a comprimirlo utilizando para ello otro cabo de madera que sirva para este propósito. Haga esto por capas, es decir una vez comprimido una parte, proceda de a nuevo comprimir, así tantas veces como sea necesario hasta llenar el tarro.

Asegúrese que durante este proceso de llenado, los cabos de bambú no se han corrido de lugar, de lo contrario no se formará la cámara de combustión adecuadamente. Una vez lleno quedará como se muestra en la Imagen 3. (Arriba)



AYUDA DE PROGRAMA  
COMO HACER UNA COCINA CON ASERRIN

**Paso 4:** Con mucho cuidado y muy suavemente proceda a sacar los cabos de bambú, para ello realice ligeros movimientos de rotación de los cabos de bambú y poco a poco tire hacia afuera. Es recomendable sacar primero el que está en posición vertical y luego el de abajo, que está en posición horizontal. Asegúrese que una vez retirados queda un orificio bien formado y limpio de obstáculos. De esta manera la entrada de aire y la cámara de combustión trabajan adecuadamente. Debe quedar como lo muestran la imagen 4.



**Imagen 4.** Detalle de los orificios una vez sacados los cabos de bambú.

**Paso 5:** Antes de proceder a encenderla e iniciar la cocción de los alimentos, asegúrese de colocarla en un sitio seguro, nunca lo coloque directamente sobre una superficie de madera dado que el calor en la parte inferior puede provocar un incendio. Lo mejor es colocarlo sobre el suelo, o sobre una material que no prenda fuego. Lejos de materiales inflamable como aceites, gasolina, diluyente de pintura entre otros.

**Paso 6:** Inicie el encendido, para ello proceda a encenderlo por el agujero de entrada de aire ubicado en la parte baja del tarro. Ver Imagen 5. El humo y el calor saldrán por el canal vertical. En este punto la cocina se ha encendido y ya no requiere de mayor trabajo, esta funcionará hasta que todo el material combustible que se encuentra dentro del tarro sea consumido por el fuego, ahora a cocinar.



AYUDA DE PROGRAMA  
COMO HACER UNA COCINA CON ASERRIN



Imagen 4. Cocina de aserrín encendida.

**Paso 7:** Coloque en la parte de arriba del tarro una parrilla de metal o unos cabos cuadrado de metal que sirvan de soporte para los utensilios, debe quedar un espacio entre la salida de calor (límite superior del tarro) y la olla, de tal manera que el calor pueda salir y no se “ahogue” el fuego. Ver imagen 6.



Foto 6. Detalle de la cocina de aserrín en funcionamiento. Nótese el humo como sale por los lados debajo de la olla.

**Paso 8:** A cocinar hasta que se acabe el combustible.



AYUDA DE PROGRAMA  
COMO HACER UNA COCINA CON ASERRIN

Difusión gratuita, se agradece la colaboración

Consultas: reutilizar@yahoo.com

+ Información: <http://ecocallejero.blogspot.com/>

A.03.11.05

**Plantemos Árboles**  
*No los cortemos*

*Día a día nuestros árboles y nuestra selva están desapareciendo. SOMOS NOSOTROS los que elegimos (al comprar madera), que esto suceda...*

Evitar consumir madera para **fuego**:  
Utilicemos hornos solares y cocinas de aserrín.

¿Qué podemos hacer?

Evitando consumir madera para **construir**:  
Reutilizar las que botan las carpinterías, las ferías, las construcciones y las encomiendas.

¿Cómo construir una cocina de aserrín?

**1**  
Conseguir una lata metálica de cualquier tamaño y formato. Cuanto más grande sea, más durará encendida. Una de diámetro 150mm x 230mm de altura dura aproximadamente 5hs ardiendo.

**2**  
Ahora iremos a una carpintería con una bolsa a pedir aserrín, preferentemente el más fino. (Las carpinterías dan el aserrín gratis). También pediremos algunas astillas de madera que ellas botan. **Podemos reemplazar el aserrín por hojas secas de árboles.**

**3**  
Abrir un agujero por el frente inferior de la lata. Podemos hacerlo mediante una puntilla o cincel y martillo. Luego tenemos que agrandarlo, podemos utilizar una estaca de madera con punta. En caso de que la lata sea más pequeña que la olla que usaremos, debemos hacer agujeros por arriba.

**Fuego:**  
No es necesario que este presente. El aserrín puede estar ardiendo y ser suficiente para calentar o cocinar.

**Agujeros:**  
Mejoran la aireación del fuego, nos pueden servir para colocar apoyos de la olla.

**Conducto de aire:**  
Una vez que retiramos las estacas queda armado.

**Abertura para fuego:**  
Por aquí encendemos el fuego, colocamos las astillas, papel y soplamos.

**Astillas de madera:**  
Mantienen el fuego más intenso. (No son necesarias si queremos un fuego mínimo).

**4**  
Ahora llenaremos de aserrín la lata. Antes le pondremos una estaca o tubo en el centro y una por el frente. Debemos hacer presión golpeando el aserrín con un palo, para que quede bien compactado. Llenar hasta arriba (sin tapar los agujeros).

**5**  
Ahora quitaremos suavemente ambas estacas y encenderemos el fuego. Puede resultar difícil esta tarea, pero una vez que el aserrín arde ya no se apagará. Es importante tomar el tiempo que nos dura el fuego encendido, para ahorrar aserrín la próxima vez que lo utilicemos. **Aprovechemos al máximo este recurso!!!**

**Este papel fue un árbol.**  
Reutilicemos papel. Evitemos comprar papel. Utilicemos las dos caras del papel. 1 Km. de bosque genera aproximadamente 1.850 toneladas de oxígeno al año.

La tinta (toner) de esta fotocopia contamina nuestro planeta. Evitemos hacer fotocopias en papeles nuevos, reutilicemos papel.

Recopilado de manuales especializados, experiencia de campo e Internet.

REVISADO Y AUMENTADO POR: GRUPO KUMBAYA.

Si tiene sugerencias o correcciones por favor enviarlas a: [spacheco@ice.co.cr](mailto:spacheco@ice.co.cr)