

# Fogón Eficiente Tataypy Yvate



**Coordinación general:**

Monica Centrón,  
*Coordinadora del Proyecto Ñaña Paraguay*

**Elaboración:**

Edgar Elías Duarte

**Revisión técnica:**

Paola Ruiz Díaz y Alejandra Gómez

**Ilustración:**

Anai González Elizeche

**Diseño y Diagramación:**

Patricia Carreras

***Primera Edición, Junio de 2023***

Este material ha sido elaborado con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su contenido es responsabilidad exclusiva del proyecto Ñaña Paraguay y no necesariamente refleja los puntos de vista de la Unión Europea.

# Índice / Jehechauka

|   |    |
|---|----|
| Introducción  | 4  |
| <i>Ñepyrũmby</i>  | 5  |
| Utilidades del fogón eficiente                                | 6  |
| <i>Mba'e porã oguerúve tataypy yvate</i>                      |    |
| Beneficios que brinda el fogón eficiente                      | 7  |
| <i>Mba'e porã oguerúva hendive tataypy yvate</i>              |    |
| El modo correcto de usar la leña y disminuir el humo o tatatĩ | 12 |
| <i>Jepe'a jeporu porã</i>                                     |    |
| Modo de conservar la leña                                     | 13 |
| <i>Jepe'a ñemohenda hekopete</i>                              |    |
| Insumos necesarios para construir el fogón eficiente          | 14 |
| <i>Mba'e oñeikotevẽva ojejapo haguã tataypy yvate</i>         |    |
| Dimensiones del fogón   | 15 |
| <i>Tataypy yvate mba'éichapa ipy</i>                          |    |
| Su construcción   | 16 |
| <i>Péicha ojejapo</i>   |    |
| Recomendaciones   | 18 |
| <i>Ñe'ẽ Paha</i>  |    |

# Introducción

El **Proyecto ÑAÑUA PARAGUAY**, “Promoviendo estrategias y sinergias para aumentar la resiliencia del Paraguay frente al Cambio Climático, implementado por Manos Unidas, Alter Vida, Paraguay Orgánico y Coopi Cooperazione Internazionale, con el apoyo de la Unión Europea, ha implementado diferentes actividades a lo largo y ancho del Paraguay desde el año 2021 al 2024. Dentro de esas iniciativas se realizó la construcción de 20 fogones eficientes en el Municipio de Gral. Artigas, Departamento de Itapúa. Esta propuesta contó con la aceptación total de las familias destinatarias y tuvo un impacto positivo en las comunidades por los muchos beneficios y utilidades que brindan los fogones eficientes al medio ambiente y a las personas en general. La experiencia busca ser un modelo replicable como una práctica de mitigación frente al Cambio Climático.

El folleto muestra los beneficios, el modo correcto de utilización y cómo construir los fogones eficientes.



# Ñepyrũmby

Temiapó ojegueraháva heráva “ÑAÑUA PARAGUAY”, omongu’e tembiaporã ha joaju Paraguay imbareteve haguã “Ára pytu aku rovái”.

Ko tembiapópe ojoaju “Manos Unidas”, Alter Vida, Paraguay Orgánico ha COOPI – Cooperazione Internazionale- ha ojegueru pytyvõ Unión Europea-gui. Oñepyrũ 2021 pe ha oho 2024 peve.

Temiapokuéra apytépe ojejapo 20 “tatapy yvate”, táva Gral. Artigaspe. Ogayguakuéra oguerohory ha ohecha ramoiterei ko tembiapo oguerúgui heta mba’e porã ijeporu, ñande rekohápe ha ogapýpe ha péicha ojehechauka peteĩ tape ikatu haguãicha oñembovevuive “ára pytu aku”.

Ko kuatiahaipyre ohechauka mba’e porãita oguerúva “tatapy yvate” jeporu, mba’éichaitépa ojeporuvá’erã ha mba’échapa ikatu ijapo.



# Utilidades del fogón eficiente

- Ahorra energía porque consume menos leña.
- Ahorra tiempo porque se cocinan varios alimentos al mismo tiempo.

## *Mba'e porã oguerúva tataypy yvate*

- *Heta mba'e porã ogueru tataypy yvate jaiporurõ ñane kosináme. Ombopya'eve tembiapo, ipotĩ ha heve tembí'u ha ojeiporú'ive jepe'a.*

## **Beneficios que brinda el fogón eficiente**

- Ocupa poco espacio.
- No perjudica la salud.
- Es útil y práctico.
- Es cómodo.
- Es limpio e higiénico.
- Es seguro.
- Beneficia a toda la familia.
- Es fácil de mantener.
- Protege el ambiente porque utiliza menos leña.



## **Mba'é porã oguerúva hendive tatapy yvate**

- *Ndahasýi iporu.*
- *Oporomohesãive.*
- *Ndahasýi imopotĩ.*
- *Ndatuichái ha oipuruive jepé'a, upéicha rupi nombyai guasúi ñande rekoha.*

## Fogón Eficiente

**1. Ocupa poco espacio.** Se debe ubicar siempre a un costado de la cocina, nunca en el centro, como se tiene la cocina tradicional-tatapy. Esta ubicación brinda comodidad y facilita la limpieza y permite el movimiento de las personas en la cocina.

*Ko tatapy yvate ndatuichái ha ikatu oñemohenda pe kosina yképe.*

**2. No perjudica la salud,** porque disminuye en gran medida la emisión de humo en la cocina, lo que evita daños a la salud, como las enfermedades respiratorias y dolor de cabeza. No produce molestias en los ojos, como la cocina tradicional, en donde se cocina en el suelo. Estas ventajas favorecen la salud de las personas que pasan largas horas en la cocina preparando los alimentos.

*Nombyaíri ñande resa, ndojapói akã rasy ha ndoguerúi hu'u vai.*

**3. Es útil y práctico,** porque se puede cocinar parado - ñembo'yhape. En invierno sirve para calentar el ambiente, secar ropa y resguardarse del frío.

*Ojedorúvo ko tatapy yvate ikatu oñeñembo'y ijkére, téra ojeguapy apyka yvatépe. Natekotevëi ojaivy.*

La plancha tiene tres hornallas lo que permite cocinar hasta tres alimentos al mismo tiempo. A la par, se puede utilizar el horno.

*Ombopya'e tembiapo ikatúgui ojejapo heta tembiú há ojeporu heta tembiporu oñondivepa.*



Permite  
cocinar hasta  
4 alimentos al  
mismo tiempo

Heta tembi'u  
ikatu oñembojy  
oñondive



## Fogón Eficiente

**4. Es cómodo**, las personas que utilizan el fogón valoran la facilidad a la hora de preparar los alimentos, además de mejorar la postura por la posición del cuerpo en el uso.

*Nomokane'õ vaíri mba'apohára oja'póva tembi'urāme.*

**5. Es higiénico**, permite cocinar alimentos de manera limpia y ordenada. Evita que los utensilios de cocina queden sucios por el hollín acumulado.

*Ndashasyi kosina ñemopotĩ ha tembi'u oñembojýva noiri yvýpe.*

**6. Es seguro**, porque reduce el riesgo de quemaduras con fuego o agua caliente ya que los utensilios se colocan sobre la plancha, evitando tropiezos con la leña.

*Oĩ rupi yvate tata, heta jekáigui oipe'a ogajáragui. Ndaipóri ñepysānga jepe'āre.*



**7.** Adecuado para todos los integrantes de la familia, ya que brinda seguridad y comodidad, sobre todo en días de frío.

*Opa ogaygua ikatu oiporu kyhyje'ỹme.*

**8. Fácil de mantener.** Los pequeños daños en los revocos se pueden resolver fácilmente con mezcla de cemento, arena o lodo.

*Ndahasyí imyatyro'imimi. Kyre'ỹnte tekotevẽ.*

**9. Protege el ambiente porque utiliza menos leña.** Al concentrarse el fuego en un espacio pequeño y cerrado genera más calor, ahorra leña y los alimentos se cocinan más rápido debido a la cantidad de hornallas que posee.

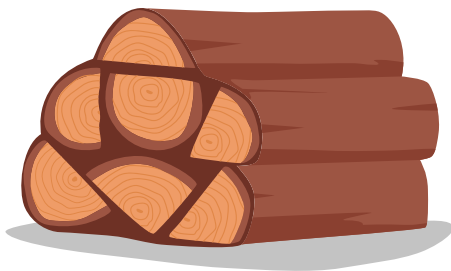
*Ndopoko vaíri ñande rekoháre ojeporu'ivégui jepé'a ha hesa'ive tatatĩ osẽ.*



# El modo correcto de usar la leña y disminuir el humo o tatatĩ

Para mejorar el funcionamiento de un fogón es necesario:

1. Usar siempre leña seca.
2. Limpiar de cenizas el quemador en forma periódica.
3. Realizar la limpieza periódica de los conductos de la chimenea.
4. Tapar las hornallas que no se usan cuando se cocina una sola comida.
5. Guardar la leña bajo techo, protegido de la lluvia.
6. Calentar siempre agua sobre la hornalla para limpiar los utensilios y ahorrar detergente.



## *Jepe'a jeporu porã*

*Jepe'a ikã porãva ojeporu ramo, hata rakuve, heny porãve ha hesa'i hataĩ.*

*Tekotevẽ oñemopotĩ py'ỹimi pe tatapy yvate ha itanimbukue oñemosarambi huertape.*

*Iporã ojeguereko y taku tapiate ojejohéi porã haguã tembiporu kosinamegua.*

La corresponsabilidad de los hombres en esta tarea es fundamental.

*Kuimba'ekuéra ndaikatúi  
oguevi terã omboyke ko'ã  
tembiapo ogapypegua, ha'égui  
hembiaapo tee avei.*

## **Modo de conservar la leña** *Jepe'a ñemohenda hekopete*



# Insumos necesarios para construir el fogón eficiente

*Mba'e oñeikotevẽva ojejapo haguã tataypy yvate*

130 LADRILLOS

①



ARENA

③



GORDA Y LAVADA

50 kg de CEMENTO

②



④

PLANCHA DE HIERRO CON 3 HORNALLAS



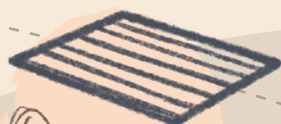
⑤ CHIMENEA



⑥ CAJA DE CHAPA

⑥

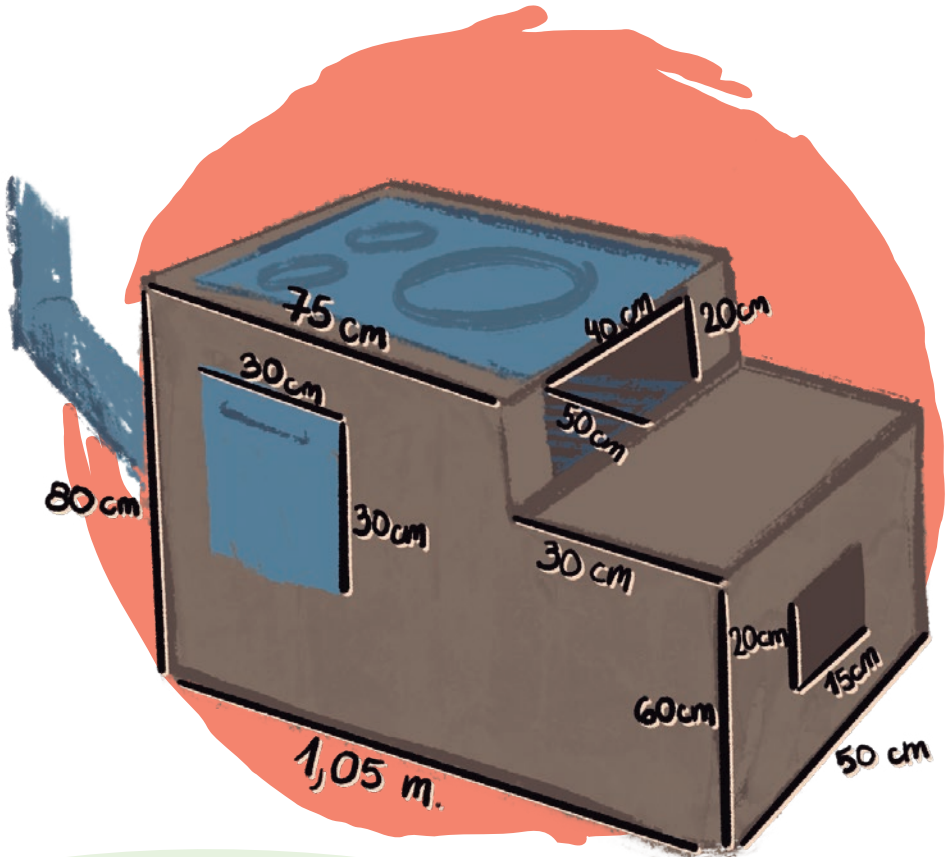
PARRILLA





# Dimensiones del fogón

## Tataypy yvate mba'éichapa ipy

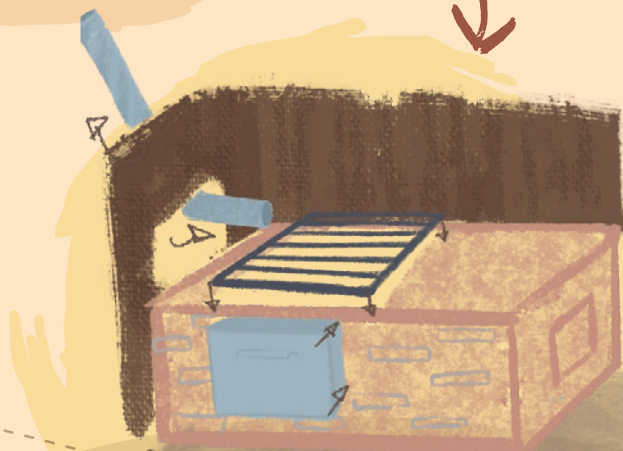


# Su construcción

## Peicha ojejapo

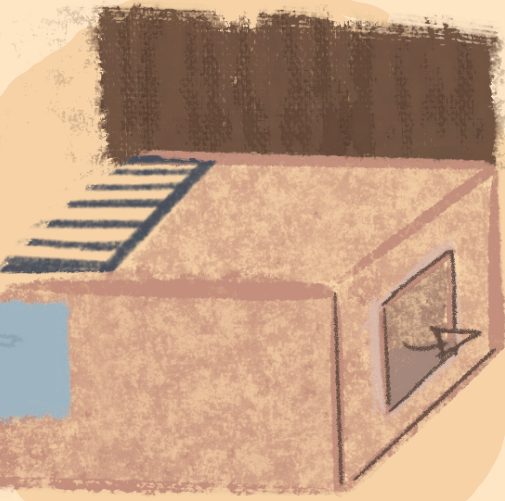


① NIVELACIÓN



② COLOCACIÓN DE:  
- HORNO  
- PARRILLA  
- CHIMENEA

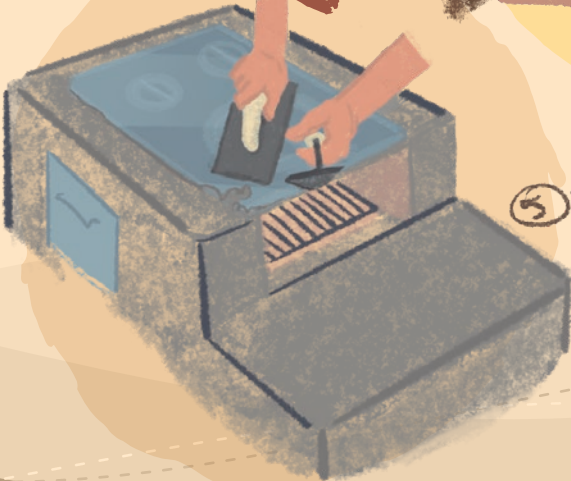




③ DEJAR ESPACIO PARA CENICERO



④ COLOCACIÓN DE PLANCHA



⑤ TERMINACIÓN

## Recomendaciones



Es responsabilidad de todos preocuparse y ocuparse de la construcción y del mantenimiento de los fogones, ya sea comprando los materiales o realizando gestiones ante las autoridades.

Replicar esta actividad en otras comunidades.



## Ñe`ê Paha

*Maymave ogayguakuéra tekotevẽ oñeha'ã ha ojepytaso ojeguereko ha oñeñangareko haguã tatapy yvatére, taha'e ijapópe térã ojehekápe pytyvõ mburuvichakuéragui.*

*Hi'ã ojejapo ko tembiapo heta henda rupi, tohupyty maymvévape.*

Los materiales para construir los fogones eficientes son fáciles de conseguir. Se venden en las ferreterías y no son muy costosos. Para su construcción se puede utilizar este manual.

Contar con un fogón en la cocina de cada familia es cuestión de decisión, cooperación familiar y apoyo de las autoridades cuando haga falta.

*Tembiporukuéra  
oñeikotevêva ojejapo  
haguã tataypy yvate  
ikatupaite jajuhu umi  
ñemuhã oïva tavaha  
rupi. Hí'ariete ndahasýi  
ijapo. Tekotevênte kyré'ỹ  
ha mburuvichakuéra  
Jahechakuaa tekotevêha.*



