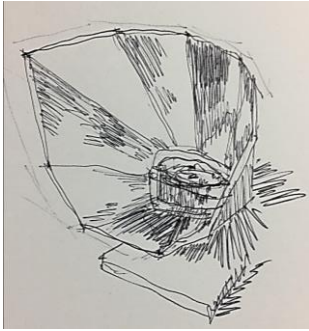


# ENCOSOL2018 > Trobada de Cuines Solars

17 d'Octubre 2018

UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS, PALMA, MALLORCA, SPAIN



Moltes persones dels països en vies de desenvolupament estan cremant fusta, carbó vegetal o fins i tot escombraries en foc obert per cuinar, ja que no tenen accés a l'electricitat ni al gas. La ineficiència de la crema de fusta, carbó, estany i residus vegetals està provocant problemes de salut, desforestació i emissions de gasos d'efecte hivernacle. La introducció de les cuines solars en zones amb molt de sol per cuinar, assecat els aliments i esterilitzar l'aigua és crucial. Al mateix temps, també hi ha moltes persones que viuen en llocs amb molt de sol en el món utilitzant només gas i electricitat per cuinar. El potencial de l'energia solar tèrmica per cuinar és ben entès, però l'adopció d'aquesta tecnologia no augmenta tan ràpidament com seria desitjable. L'energia solar tèrmica té un gran potencial per a processos de processament d'aliments com l'assecatge, la cocció i la pasteurització.

A la nostra societat també és necessari fer un canvi d'hàbits amb molts d'aspectes (transport, energia,...), inclosos els culinàries per tal de reduir els efectes de les emissions de diòxid de carboni i el canvi climàtic..

La cuina solar és el tema principal de la trobada **ENCOSOL2018** que se farà el 17 d'octubre a la *Universitat de les Illes Balears, Palma, Mallorca, Espanya, just abans de la II Conferència Internacional de Tecnologies Solars i Mini Grids híbrids per millorar l'accés a l'energia (s @ ccess )*;

**Lloc:** Pati de l'Edifici Gaspar Melchor de Jovellanos.

**08:30** **Registre i recepció**

**09:00** [Cerimònia d'obertura](#)

**09:15** **Muntatge de les cuines solars**

**09:25** **Inici del procés de fer cafè / te i pastisseria**

[Sessió A: comunicacions Orals](#)

**09:40** **Solar cooking: a good didactical approach, Julio Cantos Gázquez, Spain**

**10:00** **Funnel solar cooker: a decade of intensive use; Celestino Ruivo, Portugal**

**10:20** **Low cost solar application in laundry, cooking and solar drying for Indian villages, Manoj Soni, India**

**10:40** [Pausa per un cafè solar, te i pastís](#)

**11:00** **Heliac solar Cooker, Akiko Ishibashi, Heliac-Danmark**

**11:20** **Box solar cookers with thermal storage, Giovanni di Nicola, Italy**

**11:40** **Electric solar cooking (PV-eCook) - what are the differences and synergies with solar thermal cooking?, Jon Leary, UK**

[Sessió B: Cuinar, fer una cuina solar i dinar](#)

**12:00** **Inici de la preparació del dinar**

**12:30** **Demonstració de com construir una cuina solar tipus embut**

**13:00** **Dinar Solar**

**13:30** [Tancament de la sessió](#)

Disposem d'espai per a una exposició exterior de diferents tipus de cuines solars, assecadors solars i altres equips relacionats. Si teniu intenció de mostrar o demostrar qualsevol material (p. Ex., Cuines solars, assecadors solars, aparells de tractament d'aigua solar), feu-nos-ho saber.

Si el temps ho permet, prepararem cafè / te, pastís de caramel i un dinar, utilitzant només l'energia solar directa. El nombre de menjars a servir dependrà del nombre de persones registrades, del nombre i del tipus de cuines solars disponibles i també de les condicions meteorològiques que només es coneixerà el 17 d'octubre de 2018.

## Inscripció i Registre:

si voleu assistir a la trobada-Taller, sigui o no un participant de la conferència internacional s@ccess, registreu-vos com a màxim el 10 d'octubre de 2018. Limitat a 30 persones.

Telèfon: +34 971 17 24 86;

correu electrònic: paola.aragon@fueib.org

**Idioma;** Anglès.

## Comité Organitzador:

Andreu Moia, University of Balearic Islands,

andreu.moia@uib.es, Spain

Celestino Ruivo, University of Algarve,

cruivo@ualg.pt, Portugal



## Organitzacions col·laboradores



**Universitat**  
de les Illes Balears

Vicerektorat  
de Campus, Cooperació  
i Universitat Saludable



**UALG ISE**

UNIVERSIDADE DO ALGARVE  
INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA