

Aditamento de barro pasó el examen

■ JOEL MAYOR LORÁN

EL LABORATORIO de Ensayos de Tropicalización (LABET), perteneciente al Ministerio de la Industria Sideromecánica, acaba de probar científicamente que el aditamento de barro de la hornilla eléctrica contribuye con el ahorro.

■ HABLAN LOS RECIBOS

La realidad del hogar, así como los más que precisos instrumentos de medición y estudios realizados por una prestigiosa institución científica, demuestran la valía de la pequeña pieza de barro.

“Nunca he tenido que pagar 60 pesos por el gasto de corriente eléctrica, pero antes ahorra más, generalmente la cuenta no llegaba a 40 —asegura Gisel Ocaña. Un día, limpiando el aditamento, se me rompió; entonces, el consumo aumentó. No existe otra causa para eso: mientras lo tuve, me di cuenta de que mantenía el calor en la hornilla.

“Ponía la cafetera y, cuando comenzaba a colar, apagaba el fogón. Igual para calentar la leche o el pan en el desayuno, y para hacer almuerzo o comida. No es necesario esperar hasta el final: basta con el calor que retiene el barro. Solo debes saberlo usar”.

Otras vecinas suyas opinan de idéntico modo. Celebran la peculiar innovación e insisten en cuánto influyen ciertos hábitos en la tarifa a pagar mensualmente: el último recibo (con un importe de 51,95) de la ama de casa que vive en el residencial

Almendares, del capitalino municipio de Boyeros, habla por sí mismo.

Sin embargo, por el impacto de los resultados de un experimento en Villa Clara, que aseveraba era un error generalizar el dispositivo, en la reunión de chequeo del programa de ahorro energético del mes de septiembre, se acordó elegir como árbitro a un laboratorio imparcial a fin de determinar su eficiencia y la durabilidad de las cocinas sometidas a estos.

■ UN LABORATORIO PRESTIGIOSO

La prueba fue realizada en el Laboratorio de Ensayos de Tropicalización, una institución que no pertenece a la industria básica sino a la sideromecánica.

Este centro goza de reconocimiento y experiencia de más de 25 años. Presta servicios de ensayos climáticos, paramétricos y de seguridad eléctrica a equipos que importa o exporta el país. Analiza si tales artículos sufren alteraciones considerables de sus propiedades, deterioro prematuro, o dejan de funcionar, al exponerse a la intensa radiación solar, elevada humedad relativa, salinidad y temperaturas máximas extremas del clima tropical cubano.

Asimismo, “al hacer pruebas a diversos equipos electrodomésticos, hemos determinado que son altamente consumidores, y no han de entrar al país. De modo que nuestra intervención ha significado una protección para la economía”, afirma Midiala González, la directora del laboratorio situado en Cojimar, al este de Ciudad de La Habana.



Mediante el uso de sensores acreditados, dispositivos nuevos y medidores digitales de temperatura, las pruebas confirmaron que con el aditamento de barro disminuye el consumo de energía. Fotos del autor

LABET dispone de un Sistema de Gestión de Calidad concebido según las normas ISO/IEC 17025 del 2006. Está reconocido por la European Organization for Conformity Assessment (EOTC). Representa a Cuba y posee la Licencia de Inspección sobre los productores para América Latina y el Caribe de las marcas de calidad europeas QUALICOAT y QUALANOD.

De acuerdo con González, el protocolo para los nuevos estudios fue consultado con todas las autoridades técnicas involucradas, incluso con los especialistas villacareños que descalifican el accesorio.

■ RESULTADOS CONCLUYENTES

Los ensayos para determinar la eficiencia y el ahorro energético consistieron en mediciones realizadas a nueve cocinas HACEB, con el dispositivo de barro cocido y sin este: registraron el tiempo para que un litro de agua alcance la temperatura de ebullición y se evapore totalmente y el gasto de electricidad durante ambos periodos.

Empleamos sensores certificados y acreditados, dispositivos nuevos y medidores digitales de temperatura, revela Julio Méndez, jefe del Laboratorio de Eléctrica en LABET.

“Tomamos en consideración posibles errores, como el de tara al medir el litro de agua; por ende, también pesamos el litro. Tuvimos en cuenta que el contacto entre la resistencia de la cocina y el recipiente encima fuera homogéneo. Y limpiamos los sensores cada vez, a fin de que no ofrecieran un dato falso, debido a la sal creada por el agua al hervir”.

¿Resultados de la prueba? El aditamento ideado por innovadores del municipio camagüeyano de Sibanicú logra como promedio una contracción del consumo en 5,3%. Por si no bastara, tiene la ventaja de irradiar menos calor hacia la meseta (aproximadamente 30,2 grados centígrados, o sea, lo reduce en 3,33) que cuando se usa la cocina sin el dispositivo, sostiene Midiala González.

“El consumo promedio de una vivienda cubana que cuece sus alimentos con electricidad es de 160 kWh al mes; si recurre al utensilio ideado por Andrés San Román y Juan Delgado, le puede representar una reducción de no menos de 3 kWh al mes. De generalizar esta iniciativa a las 3 200 000 familias que cocinan con electricidad, significaría un ahorro para el país de unos 6 000 MWh mensuales”.

En estos momentos, estamos realizando los ensayos de durabilidad de la cocina eléctrica, añade Julio Méndez.

Mientras, las conclusiones del experimento despejan dudas. El empeño por contribuir con la economía familiar y la del país rinde frutos. También esta vez el amor convierte en milagro el barro.



LABET realizó los estudios, una institución de prestigio dedicada a comprobar la resistencia de equipos, componentes, partes y piezas, al clima tropical cubano.