

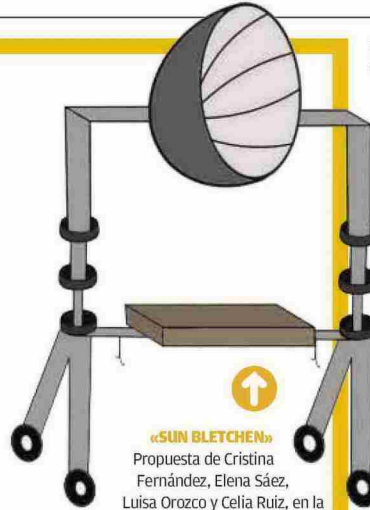


«COCINA SOLAR»

Segunda propuesta elegida, de Cristina Nieto, Alejandra Cámara, Jorge Martínez y Marta Abad Boronat.

«SOLAR BAG»

Propuesta de Andrea Carrión, Nuria Martín, David Arnau, Mónica Ros y Miquel Ferrando



«SUN BLETCHEN»

Propuesta de Cristina Fernández, Elena Sáez, Luisa Orozco y Celia Ruiz, en la que se basará la futura cocina.

«HORNO DAREL»

Uno de los proyectos más sofisticados que se ha propuesto por el alumnado.

# Cocina solar de bajo coste y con piezas recicladas

► Alumnado de Diseño Conceptual del grado de Ingeniería Industrial de la UJI diseña 26 prototipos para el proyecto educativo de Joves de la Coma

LAURA SENA, PATERNA

El primer paso fue recuperar terrenos de huerta. Posteriormente, se puso en marcha el proyecto educativo en agricultura ecológica como salida sociolaboral para el colectivo Joves de la Coma, basada en un modelo económico alternativo y más respetuoso con el sistema. Con los años, se trabajó la bioconstrucción para aprovechar la caña invasora del río Túria y se pusieron en marcha nuevas iniciativas. Y ahora, el Centre Ambiental Granja Júlia y Joves de la Coma siguen cerrando el ciclo y han dado un paso más, en este caso en materia de energías limpias. Un acuerdo con la Universitat Jaume I de Castelló les permitirá contar, en breve, con una cocina solar.

En el proyecto participan 112 estudiantes de la asignatura de Diseño Conceptual del curso 2020-2021 de segundo del grado

en Ingeniería Industrial y Desarrollo de Productos. Las 61 alumnas y 51 alumnos se organizaron en grupos de cuatro y han diseñado hasta 26 propuestas conceptuales de cocinas solares.

Las premisas eran el aprovechamiento de materiales usados y el bajo coste. Por ello, algunos de los prototipos se basan en utilizar antenas parabólicas o maletas, y su precio estimado está entre los 25 y los 50 euros.

Para los responsables de Granja Júlia, el valor del proyecto que están aco-



Componentes de Joves de la Coma con algunas de las parabólicas que usarán. L-EMV

La cocina que se construya será un recurso didáctico para mostrar en los colegios de Paterna

metiendo está en que el alumnado de la Universidad está colaborando con otro sector de jóvenes que se enfrenta a desigualdades económicas y sociales, y pone sus conocimientos para «dar solución a una necesidad real además de conocer la realidad de un sector de población, el de la Coma, para muchos desconocida».

Del total de 26 prototipos diseñados, Joves de la Coma y Granja Júlia han seleccionado algunos, que se ajustan a lo que necesitan y a los elementos que ya tienen, como las parabólicas. Y se ha decidido la construcción de una cocina parabólica que combine propuestas del grupo formado por Cristina Fernández Alonso, Elena Sáez Pérez, Luisa Orozco Castro y Celia Ruiz Huertas, y la del equipo que integran Cristina Nieto Peidró, Alejandra Cámara Vidal, Jorge Martínez Campoy y Marta Abad Boronat. El diseño técnico lo realizará el voluntario Luis Manuel Rodríguez del Moral, vecino de Paterna y delineante proyectista. Además, los promotores ya se han reunido con la agrupación empresarial Asivalco para tratar de obtener materiales complementarios «como piezas de madera o de hierro», indican.

Una vez la cocina esté construida, será un recurso educativo más allá de los límites de la Granja Júlia ya que la intención es que sean parte de actividades y talleres que se ofrecerán a los colegios de Paterna en los que se sensibilizará sobre energías renovables y alimentación saludable.

Pero el proyecto va más allá de esta primera acción, ya que el diseño de los prototipos y la construcción es la semilla de un proyecto futuro de formación: un Taller d'Energies Renovables, que tendrá como objetivo, año tras año, la construcción de todas las cocinas propuestas por el alumnado universitario «con las innovaciones que, con el paso de los años y el aumento de sus conocimientos, vayan proponiendo».