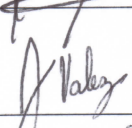
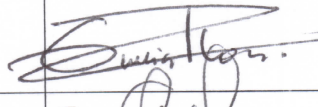

Nosotros los participantes del SREP Taller para el **Desarrollo de la Propuesta del Protocolo Para la Evaluación de Estufas con Plancha**

29 – 31 octubre 2013 hemos llegado a los siguientes acuerdos:

- El protocolo será una evaluación de laboratorio con el fin de caracterizar el desempeño de los diferentes modelos de estufas.
- El protocolo incluirá las diferentes pruebas aplicables según la tipificación de cada tipo de estufa y su plancha.
- Nuestra intención es tener el protocolo con características suficientes para la incorporación dentro de los estándares de ISO.
- Reconocemos que los resultados de evaluación de laboratorio no implica el mismo desempeño durante el uso en el campo.
- Durante la implementación del protocolo los siguientes factores serán evaluados:
 - Eficiencia térmica y consumo de leña
 - Emisiones al ambiente (CO, CO₂, PM_{2.5})
 - Contaminación intramuros (CO, PM_{2.5})
 - Caracterización doméstica
 - Hirviendo Agua
 - Cocción de tortillas
 - Perfil de temperatura de la plancha
- El protocolo de plancha debe tomar en cuenta las actividades de hervir agua y/o hacer tortillas.
- Inicialmente la seguridad del modelo será evaluado utilizando el protocolo de ISO.
- Estamos comprometidos a participar en la revisión de dicho protocolo de seguridad con las actividades de GACC para mejorarlo en el contexto de estufas de planchas.
- El WBT es adecuado para simular la tarea de cocinar en ollas.
- El CCT es reconocido como una manera para evaluar la preparación de alimentos en las estufas con plancha, pero a su vez reconocemos la necesidad de desarrollar nuevas metodologías.
- Hay que tomar en cuenta el área disponible para cocinar en la evaluación de la transferencia de calor hacia la plancha.
- En caso de modelos de estufas con planchas, hornos y calentador de agua, este protocolo aplica únicamente a la evaluación de plancha sin tomar en cuenta el potencial de calor de otros usos.
- Este protocolo es un esfuerzo en proceso y será abierto para el mejoramiento sistemático, en coordinación con La Alianza Global para Estufas Limpias.

Por lo tanto es nuestra recomendación que la propuesta de protocolo de evaluación de estufas con planchas consiste en las siguientes fases:

1. Aplicación de WBT 4.2.2 utilizando múltiples ollas.
2. Evaluación del modelo con planchaollas (fabricación de paredes de metal en la superficie de la plancha que serán usadas como ollas) o utilizando mylar que cubra un 60% y otra que cubra el 100% de la superficie de la plancha, utilizando la metodología del WBT.
3. Implementación, si fuera el caso, de una Prueba Controlada de Cocina para tortillas u otro alimento preparado directo en planchas.
4. Evaluación de seguridad utilizando el protocolo del ISO.

NOMBRE	ORGANIZACIÓN	PAÍS	FIRMA
Rogério Carneiro de Miranda	PROLENHA	Brasil	
Marcelo Gorritty	Centro de Pruebas de Cocinas	Bolivia	
Oscar de León	Helps International	Guatemala	
Victor Berrueta	GIRA-UNAM	México	
Yarhy Flores	EnDev-GIZ	Honduras	
Jorge Valenzuela	FUNDEIH	Honduras	
José Bernilla	EnDev-GIZ	Perú	
Elder Mendoza	Proyecto MIRADOR	Honduras	
Carlos Pinel	AHDESA	Honduras	
Liza Madrid	SEPLAN/OHN	Honduras	
Jim Jetter	US-EPA	U.S.A.	
Leonardo Mayorga	PROLEÑA	Nicaragua	
Timothy Roy Longwell	Zamorano CCEM	Honduras	
Gracia Flores	Zamorano CCEM	Honduras	
Reyna Guzmán	Zamorano CCEM	Honduras	