



**Componentes:** Aluminio, cartón, vidrio, olla.

**Funcionamiento:** funciona reflejando la luz solar sobre los 4 reflectante que tiene en cada lado, recubierto de papel aluminio para que el calor no se escape y que le pueda dar en cualquier posición del sol.

**Preguntas:**

- **¿Cómo podríamos maximizar la captación de energía solar y minimizar las pérdidas de calor?** Por ejemplo cuando el color de la superficie es oscura
- 

**¿Qué formas innovadoras podríamos darle a un horno solar para mejorar su eficiencia? Cocina varios platos al mismo tiempo. ...**

No esperes a que el horno se caliente. ...

Apaga el horno antes de tiempo. ...

No abras la puerta del horno durante la cocción. ...

Descongela bien los alimentos antes de cocinarlos. ...

Utiliza bandejas de cerámica o vidrio.

- **¿Qué funciones adicionales podría tener un horno solar, además de cocinar?**
- Preservar mejor los nutrientes y vitaminas de los alimentos.
- Mantener el color y sabor natural de frutas y verduras.

- Cocinar carnes de manera tierna y jugosa.
  - Permitir el uso simultáneo de varios recipientes de cocción.
  - Pasteurizar, esterilizar conservas y deshidratar alimentos.
- 
- **¿Cómo podríamos hacer que un horno solar sea más portátil y fácil de usar?** podríamos hacerlo casero (manualmente)

**Pasos para construir un horno solar:**

**paso 1:** forrar las cajas con papel aluminio

**Paso 2:** poner todos los lados mirando al sol

**Paso 3:** colocar la olla

**Paso 4:** colocar caja encima de la olla

**paso 5:** colocar encima el vidrio

**Mantenimiento:** Los hornos solares hechos de cajas con cartón no tienen una vida muy útil entonces hay que mantenerlas limpias y en buen estado pero siempre con delicadeza

**Uso del horno solar:** usa energía solar dispersa para producir altas temperaturas para cocinar diversos alimentos.

**Temperatura:** el horno solar de caja alcanza aproximadamente de 100°C en otoño cuando las temperaturas son de 25-35°C

- ☐ **En este horno solar de caja se puede cocinar:** zanahorias, calabacines, huevos "hervidos", hamburguesas, estofado, frijoles, chuletas de cerdo, pollo, etc.