



Proyecto de Negocio

Si hay sol hay cocina, somos luz y
energía.

cookandlive1@gmail.com

Contenido

- 01** La Empresa
- 02** Justificación problemas(ODS, Ishikagu)
- 03** Valores corporativos
- 04** Antecedentes
- 05** Misión y Visión
- 06** El equipo
- 07** Objetivo general
- 08** Objetivos específicos
- 09** El proyecto
- 10** Estado del arte
- 11** Diagrama FODA
- 12** Requerimientos
- 13** Conclusión





La empresa

Nosotros nos enfocamos en transformar la forma en que cocinas, aprovechando y ayudando al medio ambiente, por lo que brindamos una opción sostenible y eficiente para preparar tus alimentos, mediante el calor del sol, somos luz, somos cook and live



Cook and
Live

Justificación de problemas

Justificación

En Cook and Live tenemos un propósito el cual es erradicar el uso de cocinas convencionales, para esto les damos soluciones de cocina con energías renovables y sostenible, así ayudando a comunidades de bajos recursos para que tengan acceso a una cocina duradera.

Actualmente, millones de personas que preparan su comida con cocinas convencionales lo que no solo pone en riesgo su salud por la inhalación de toxinas como lo es el monóxido de carbono; sino que también contribuye a la deforestación y al deterioro ambiental.



Cook and
Live

Justificación de problemas

Justificación

Nosotros queremos cambiar la forma en que cocinan las personas, de esta manera damos una solución:

- Creamos cocinas solares asequibles y eficientes que funcionan con energía solar, eliminando la necesidad de cocinas convencionales.
- Promovemos una alternativa limpia, cómoda y sostenible para cocinar nuestros alimentos en condiciones seguras y saludables.
- Nuestros precios son asequibles, son diseñados específicamente para comunidades con pocos recursos y siempre apuntan a la inclusión, la equidad y el desarrollo comunitario.

Nuestro impacto va más allá de la cocina:

- Reduciremos la tala de árboles.
- Reduzcamos las emisiones contaminantes.
- Protegemos la salud de las familias.
- Promovemos la autosuficiencia energética.

Cook and Live es más que una empresa; Es un movimiento hacia un futuro donde todos, independientemente de su situación económica, puedan cocinar con dignidad y sin dañar el planeta.



Cook and
Live

Justificación de problemas

ODS

Cook and Live tiene un impacto directo en el Objetivo de Desarrollo Sostenible 3 al reemplazar las estufas tradicionales que utilizan madera o combustibles fósiles, que producen humo nocivo, por cocinas solares más limpias. Esto ayuda a:

- *Reducir las enfermedades respiratorias crónicas, especialmente en mujeres y niños, quienes son los más afectados por el humo que se produce al cocinar.*
- *Previene muertes prematuras relacionadas con la contaminación del aire interior, que afecta a millones de personas en zonas rurales y situaciones vulnerables.*
- *Mejora la calidad de vida y el bienestar ofreciendo un método de cocción más saludable y seguro.*





Cook and
Live

Justificación de problemas

ODS

Cook and Live apoya el ODS 7 para proporcionar cocinas solares asequibles que utilizan energía renovable, llevando alternativas de energía limpia a las comunidades que carecen de gas o electricidad confiables. Nuestra propuesta:

- *Promueve el uso de la energía solar, una alternativa limpia, sostenible y abundante.*
- *Eliminar la dependencia de combustibles nocivos, como la madera, el carbón o el gas.*
- *Proporciona acceso a energía moderna a un precio asequible para familias de bajos ingresos.*





Cook and
Live

Justificación de problemas

ODS

Cook and Live respalda el ODS 11 al proporcionar soluciones sostenibles, como las cocinas solares, a comunidades en situación de vulnerabilidad, lo que mejora las condiciones de vida en áreas rurales y urbanas desfavorecidas. Nuestro impacto:

- *Aumenta la calidad de vida en asentamientos con recursos básicos escasos.*
- *Crea entornos más seguros y saludables, eliminando el uso de estufas que producen humo y contaminan el aire en el hogar.*
- *Promueve la igualdad y la inclusión al ofrecer tecnología accesible para todos, sin distinción de su situación económica.*





Cook and
Live

Justificación de problemas

ODS

Cook and Live apoya el Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 12: Consumo y Producción

Responsables. Promovemos un estilo de cocina que reduce el impacto ambiental y fomenta el consumo responsable a través de nuestras cocinas solares.

Queremos que sepas que:

- *Reducimos nuestro impacto ecológico: Reducimos nuestra dependencia de recursos no renovables, reduciendo así la producción de residuos y las emisiones contaminantes derivadas del uso de combustibles fósiles.*
- *Promovemos prácticas sostenibles: Fomentamos el uso de energía limpia y responsable en nuestras comunidades, contribuyendo a un futuro más sostenible.*





Cook and
Live

Justificación de problemas

ODS

Cook and Live contribuye directamente al Objetivo de Desarrollo Sostenible(ODS) 13 ofrece una alternativa limpia y sostenible a las prácticas cocinas convencionales que dependen de combustibles fósiles y leña. Nuestras cocinas solares ofrecen los siguientes beneficios:

- *Reducen la deforestación al evitar la tala de árboles para leña.*
- *Reducen las emisiones contaminantes*
- *Promueven soluciones resilientes al clima, aprovechando energía solar limpia y renovable.*





Cook and
Live

Justificación de problemas

ODS

Cook and Live fomenta el Objetivo de Desarrollo

Sostenible 15 al reducir significativamente la necesidad de cortar árboles para cocinar con leña, un fenómeno común en áreas rurales. Nuestras instalaciones de cocina solares:

- Fomentan la preservación de bosques y ecosistemas al disminuir la necesidad de leña como recurso energético.*
- Minimizan la deforestación y el deterioro del terreno, que resultan del empleo desmedido de los recursos naturales.*
- Protección de la biodiversidad, al preservar los hábitats naturales que se ven devastados por la deforestación descontrolada.*

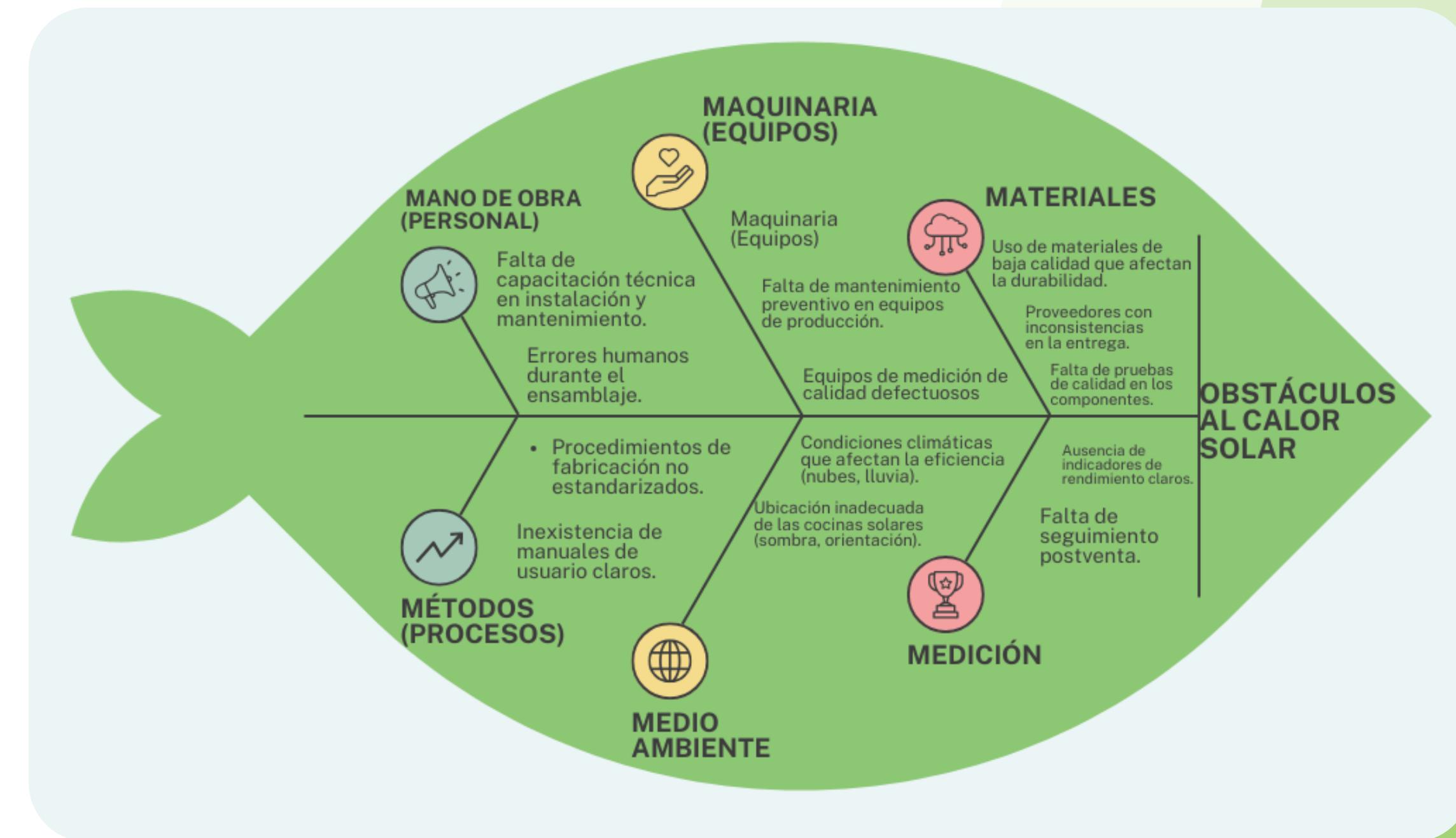




Cook and
Live

Justificación de problemas

Diagrama de Ishikawa



Valores Corporativos



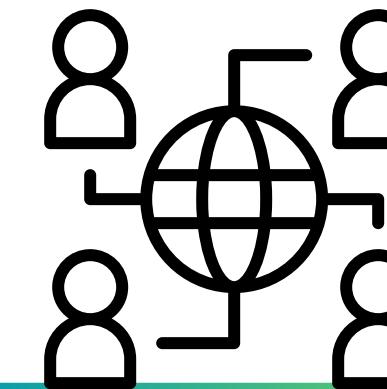
Integridad

Somos honestos, somos confiables nosotros te entregamos un producto de alta calidad y sostenible para el cliente.

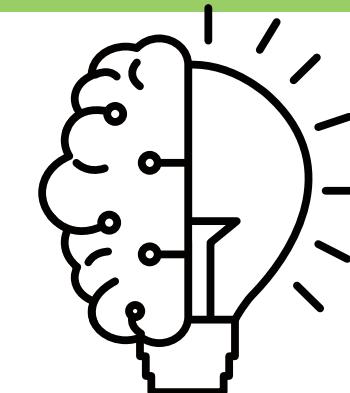


Excelencia

Impulsamos que tengamos un excelente producto y servicio, así, siendo mejor para el cliente fomentamos la innovación y la adaptación de nuevas técnicas.



Colaboración



Innovación

Fomentamos la creatividad y productividad, el trabajo en equipo y la comunicación nos ayudan a generar nuevas ideas innovadoras.

Buscamos constantes soluciones para mejorar la cocina solar y poder expandir su alcance, así, podría mostrar nuevos diseños mas innovadores para llegar a nuevos mercados.

Antecedentes

Durante un largo periodo, muchas personas en zonas con pocos recursos han estado utilizando fogones que operan con leña o combustibles fósiles, produciendo efectos perjudiciales significativos en la salud, el medio ambiente y la economía familiar. La exposición constante al humo provoca enfermedades respiratorias, la deforestación se intensifica debido a la tala de árboles y muchas familias dedican tiempo y recursos a la recolección de leña, perpetuando así un ciclo de pobreza y contaminación.

La exposición continua al humo ocasiona problemas respiratorios, la deforestación se agrava debido a la tala de árboles y numerosas familias invierten tiempo y recursos en la búsqueda de leña, manteniendo así un ciclo de pobreza y contaminación.

cook and Live surge como una alternativa a esta situación, proporcionando estufas solares asequibles que operan únicamente a base de la energía solar. Estas estufas eliminan la necesidad de leña y gas, disminuyen el impacto ambiental y elevan la calidad de vida al ofrecer una opción segura, económica y sostenible para cocinar. Nuestro propósito es brindar energía limpia a quienes más lo requieren, protegiendo la salud, el medio ambiente y el futuro de las comunidades en situación de vulnerabilidad.



Misión

Concientizar sobre el cuidado del planeta con cocinas solares sostenibles y fomentar el buen uso de energías limpias ayudando al medio ambiente, generando estabilidad económica, y generando una producción moderada, así promoviendo el consumo responsable del producto de esta manera trabajando en darle fin a la pobreza.



Visión

Para el 2030 ser reconocidos nacionalmente por nuestros productos ecológicos y de fácil acceso sin dañar al medio ambiente, inspirando mas conciencia en la mente de las personas, de manera que ayudamos a reducir los problemas ambientales, siendo así podemos ayudar a una gran cantidad de individuos ya que es bastante asequible.



Equipo Directivo

Nuestro equipo de trabajo esta conformado por:



Gabriel Molina

CEO (director general)



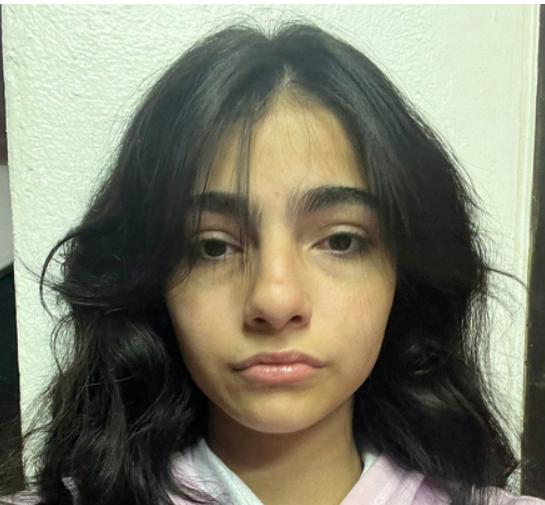
Emmanuel Hinestrosa

CEO (director ejecutivo)



Vanesa Lopez

Directora general y diseño



Valeri Ruiz

Investigadora

Objetivos del proyecto

Objetivos generales

- Reducir el impacto ambiental ayudando al medio ambiente para contrarrestar el cambio climático.
- Fomentar el uso de energías solares para disminuir la huella de carbono.
- Contribuir con el medio ambiente mediante alternativas de cocción sostenibles para sustituir las cocinas eléctricas y de gas
- Brindar modelos económicas y de fácil acceso para llegar a toda la población.



Objetivos del proyecto



Cook and
Live

Objetivos específicos

- Desarrollar una cocina con energías renovables aprovechando la luz solar para generar calor suficiente para el uso cotidiano.
- Fomentar métodos de cocina alternativos que cuiden el medio ambiente.
- Luchar en contra del cambio climático para cuidar la calidad de vida de las próximas generaciones.
- Ofrecer una solución fácil, práctica y accesible para utilizar en distintas zonas y ocasiones.

El proyecto

La cocina solar ofrece una solución limpia y eficiente para cocinar, aprovechando la energía solar para reducir la huella de carbono y ofrecer una alternativa accesible, especialmente en zonas con acceso limitado a combustibles tradicionales. Nuestro diseño innovador y materiales de alta calidad garantizan una cocción eficiente y fácil de usar, convirtiéndola en una inversión sostenible a largo plazo.



Estado del arte

Electrodomesticos:

Hay muchas variantes en el mercado de electrodomésticos como lo es la Haceb "CUB INDUCCION 60 220V" una cocina de inducción, sin embargo el alto consumo eléctrico sigue generando contaminación, lo que no soluciona el problema por completo, es de uso doméstico y mucho menos es un producto asequible, así que llevamos ventaja en ese sentido.

Por qué somos los mejores?

Nosotros contamos con un modelo asequible, ecológico y fácil de transportar ya que es plegable y promete servir en cualquier lugar con sol.

Cocinas solares

un modelo fuerte en competencia es el "GoSun Sport" una cocina parabólica con tubos al vacío la cual es muy eficiente y puede cocinar en 20 o 30 minutos e incluso funciona en días nublados el cual está dirigido a campistas, solo que tiene una capacidad muy limitada y un precio elevado.

Otra cocina muy imponente es la "SolSource (One Earth Designs)", esta cocina por su alta temperatura permite freír y hervir, está enfocada a personas que cocinan al aire libre en lugares muy soleados, pero es muy grande y pesada lo que la hace difícil de transportar.

Por último tenemos la "Sun Oven (All American Sun Oven)" una cocina solar tipo caja con reflectores con buena capacidad y una temperatura controlada dedicada a familias que habitan en zonas rurales, aunque es más lenta que las que tienen forma parabólica y necesita sol más directo.

Análisis FODA



Requerimientos funcionales

- Resultados: Es necesario convertir la luz solar en calor valioso para una cocción eficaz, contribuyendo de esta manera a disminuir el efecto adverso en el medio ambiente.
- Precio: Los gastos de producción y los recursos empleados deben ser justificables, teniendo en cuenta el público meta y la condición financiera del país.
- Desarrollo: El prototipo debe ser visualmente atractivo y práctico, adaptándose al estilo local y a las preferencias del usuario, este debe ser fácil y cómodo de utilizar, evitando posturas incómodas o problemas durante su uso.
- Durabilidad: Los componentes utilizados deben provenir de fuentes renovables, preferiblemente reciclados o biodegradables.

no



Requerimientos funcionales

- Resistencia y Durabilidad: Debe resistir las condiciones meteorológicas y el uso constante. Los materiales deben ser resistentes y de fácil limpieza.
- Protección: El diseño debe asegurar la protección del usuario, previniendo lesiones o incidentes durante su manejo y uso. Esto abarca un diseño sólido y materiales libres de toxicidad.
- Mantenimiento: Revisión: Debe ser fácil de mantener y eliminar. Las necesidades específicas de mantenimiento deben ser claramente definidas.
- Resistencia y Durabilidad: Debe resistir las condiciones meteorológicas y el uso constante. Los materiales deben ser resistentes y de fácil limpieza.
- Seguridad: El diseño debe asegurar la protección del usuario, previniendo lesiones o incidentes durante su manejo y uso. Esto abarca un diseño sólido y materiales libres de toxicidad.
- Utilización sencilla: Es fundamental que sea fácil de utilizar, incluso para personas que no han tenido experiencia previa con cocinas solares. Las instrucciones de uso deben ser claras y de fácil comprensión.
- Mantenimiento: Su limpieza y conservación deben ser fáciles. Las necesidades específicas de mantenimiento deben ser claramente definidas.



Avance del proyecto (fase diagnostica)



01-30/octubre

Planificación y Diseño: Pensamos en la eficacia de una cocina solar demostrando conocimientos tecnológicos, matemáticos, químicos y físicos. Utilizamos herramientas tecnológicas como Visual Studio (HTML, CSS), Google, Canva y Word.



21-31/enero

Investigación: Investigamos fuentes de energía renovables para cocinar, analizando y seleccionando materiales eficientes y duraderos. Aplicamos nuestros conocimientos matemáticos para aumentar la retención de calor de nuestro modelo, también buscamos que materiales resistentes al calor para que sea una cocina de buen material y con todo eso les pusimos un precio asequible.



11-28/febrero-marzo

Preparación: Tomamos medidas precisas para el correcto funcionamiento de la estufa. Las herramientas que utilizamos fueron: una sombrilla, láminas de aluminio, cuerdas (opcionales), una olla y vigas.



29-30/marzo-abril

Construcción: Invertimos en comodidad y eficiencia, asegurándonos de que cumpliera con los estándares de eficiencia energética y sostenibilidad. Las herramientas que utilizamos fueron: una sombrilla, láminas de aluminio, cuerdas (opcionales), una olla, vigas, un soldador, una sierra circular y pegamento para aluminio.

CONCLUSIONES

Las cocinas solares representan una respuesta esencial para enfrentar varios desafíos a escala mundial. Su importancia se basa en su habilidad para proporcionar una alternativa limpia y sostenible en rechazo a los métodos de cocción tradicionales, reduciendo la deforestación, la contaminación del aire y los gastos asociados a los combustibles. Las ventajas son diversas: promueven la salud respiratoria, particularmente en mujeres y niños; posibilitan que las familias economicen tiempo y recursos; contribuyen a asegurar la seguridad alimentaria; y fortalecen a las mujeres al disminuir su responsabilidad de recolectar leña. Para concluir, la utilización de cocinas solares no solo repercute positivamente en el medio ambiente, sino que también eleva significativamente la calidad de vida de las comunidades, particularmente en zonas con escasos recursos.

