



Forns i assecadors solars. Una alternativa per l'estalvi energètic

Jornada tècnica
Talarn, dijous 7 de setembre de 2023

Presentació

Els forns o cuines solars capten l'energia calorífica del sol per la preparació d'aliments sense necessitat d'electricitat o gas tal com passa en les cuines convencionals, això els converteix en sistemes més ecològics i econòmics.

Es parlarà de les diferents tipologies de cuines, forns i assecadors solars així com de les seves característiques i condicionants per poder-ne fer ús.

Tant les cuines com els assecadors solars són dos usos de l'energia solar que podem fer amb tecnologia relativament senzilla i fer-ne ús a nivell domèstic tot i que es pot adaptar a les diferents necessitats.

Lloc de realització

Escola Agrària del Pallars
Ctra. C-13, km. 83
25630 Talarn

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària del Pallars
Ariadna Garreta Guijarro
A/e: ariadnagarreta@gencat.cat

Programa

10.30 h Benvinguda i presentació de la jornada

10.40 h Bases teòriques de les diferents tecnologies de cuina solar: forns i assecadors

12.00 h Demostració de l'ús del forn i l'assecador solar. Tast d'aliments cuinats

14.00 h Cloenda de la jornada

La primera ponència anirà a càrrec de Noè Mas i la segona a càrrec de Manolo Vílchez, ambdós especialistes i usuaris de sistemes de tecnologia apropiades o low tech.

Organització

