



Cuines i forns solars

Sessió divulgativa

Manresa, dissabte 8 de juny de 2024

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 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 de Manresa
Finca Can Poc Oli
Ctra. Vella d'Abrera a Manresa,
1411-b. Km. 23,6
08241 Manresa

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària de Manresa
Tel.: 938 749 060
A/e: ccagraria.manresa@gencat.cat

Programa

- 10.30 h **Registre d'assistents**
- 10.35 h **Presentació de la jornada**
Jaume Brustenga. Director de l'Escola Agrària de Manresa
Joan Sans. L'Era, Espai de Recursos Agroecològics
- 10.40 h **Bases teòriques de les diferents tecnologies de cuina solar: cuines, forns i assecadors**
Noè Mas. Especialista en sistemes de tecnologia low-tech
- 12.30 h **Demostració de l'ús de la cuina, el forn i l'assecador solars**
Manolo Vilchez. Ecodisenyador i especialista en sistemes de tecnologia low-tech
- 13.30 h **Pràctica de cuina d'aliments**
- 14.00 h **Cloenda de la jornada**

Col·laboració

l'era espai de recursos agroecològics



Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

EA de Manresa