

## Procedimiento para la “Prueba de Ebullición de Agua” (WBT)

Por favor referirse al protocolo detallado WBT 4.2.1 para aclaraciones en <http://www.aprovecho.org/lab/pubs/testing>

### Preparación general:

1. Elegir la(s) olla(s) tal como se describe en el protocolo
2. Determinar la temperatura de ebullición local
3. Determinar el tipo de madera y contenido de humedad
4. Registrar el peso vacío de la olla principal
5. Registrar el peso vacío de la olla número 2 (si es utilizada)
6. Registrar el peso del contenedor de carbón
7. Preparar haces de leña suficientes para (1) Arranque frío y (2) Arranque caliente + cocción a fuego lento

Para cada prueba asegurarse de que la parte superior de la hoja de recolección de datos se ha llenado completamente.

### Fase 1 – Arranque frío

1. Registrar el peso inicial de la madera
2. Llenar la(s) olla(s) con 5000 (o 2500) gramos de agua fría y registrar el peso de la(s) olla(s) + agua
3. Registrar la temperatura inicial del agua en la(s) olla(s)
4. Registrar el peso del material combustible
5. Encender el fuego, cuando el fuego está encendido registrar el tiempo y colocar la(s) olla(s) sobre el fogón sin la tapa
6. Cuando el agua en la olla principal alcanza la temperatura de ebullición:
  - a. Registrar el tiempo
  - b. Pesarse y registrar la madera restante (quite el carbón)
  - c. Registrar la temperatura del agua en la(s) olla(s)
  - d. Registrar el peso del agua + olla(s)
  - e. Colocar el carbón restante en el recipiente de carbón, pesarse y registrar el peso del contenedor de carbón + carbón, desecho de carbón

### Fase 2 – Fogón caliente

1. Registrar el peso inicial de la leña
2. Llenar la(s) olla(s) con 5000 (2500) gramos de agua fría y registrar el peso de la(s) olla(s) + agua
3. Registrar temperatura inicial del agua en la(s) olla(s)

4. Registrar el peso del material combustible para encender el fuego
5. Encender el fuego, cuando el fuego está encendido registrar el tiempo y colocar la(s) olla(s) sobre el fogón.
6. Cuando el agua en la olla principal alcance la temperatura de ebullición:
  - a. Registrar el tiempo
  - b. Pesar y registrar la leña que queda
  - c. Registrar la temperatura del agua en la(s) olla(s)
  - d. Registrar el peso del agua + olla(s)
  - e. Regresar la(s) olla(s) al fogón e inmediatamente pasar a la fase 3

### Fase 3 – Cocción a fuego lento

1. Registrar el tiempo inicial
2. Registrar la temperatura del agua en la(s) olla(s)
3. Al finalizar 45 minutos:
  - a. Registrar el tiempo
  - b. Pesar y registrar la leña restante
  - c. Registrar la temperatura del agua en la(s) olla(s)
  - d. Registrar el peso del agua + olla(s)
  - e. Colocar el carbón restante en el contenedor de carbón, pesar y registrar

## **Procedimiento de “Prueba de Cocción Controlada” (CCT)**

Por favor referirse al protocolo detallado para clarificación en <http://www.aprovecho.org/lab/pubs/testing>

### **Preparación general:**

1. Elegir a 3 cocineros que están familiarizados con ambos fogones
2. Determinar la receta exacta de la comida típica con los cocineros y registrar en la hoja de recolección de datos.
3. Realizar una prueba de práctica con todos los cocineros presentes para determinar la receta exacta, ponerse de acuerdo sobre la preparación de la comida, y cantidad estimada de combustible (recomendado)
4. Contar con suficiente leña para completar 18 comidas
5. Registrar el tipo de leña y contenido de humedad
6. Seleccionar ollas comunes y registrar el peso de la olla designada para cada parte de la comida.

7. Si se guarda carbón para uso futuro, elegir el recipiente de pesaje del carbón y registrar el peso

**Para cada comida:**

1. Preparar los ingredientes
  - a. Medir con exactitud cada ingrediente
  - b. Prepararlos como se describe en la receta
  - c. Registrar la temperatura del aire
2. Proporcionar a la comida adecuada cantidad de combustible y registrar el peso
3. Registrar el tiempo de inicio cuando se enciende el fuego
4. A medida que cada parte de la comida es finalizada, registrar el peso de la comida y olla
5. Cuando la comida está lista, registrar la hora de finalización
6. Registrar el peso de la leña sobrante
7. Si el carbón es guardado por el usuario para uso futuro, registrar el peso del carbón y del contenedor del carbón