

Fun.

Guión y Producción: *Karin Troncoso*
Diseño e Ilustración: *Iván Arnez*

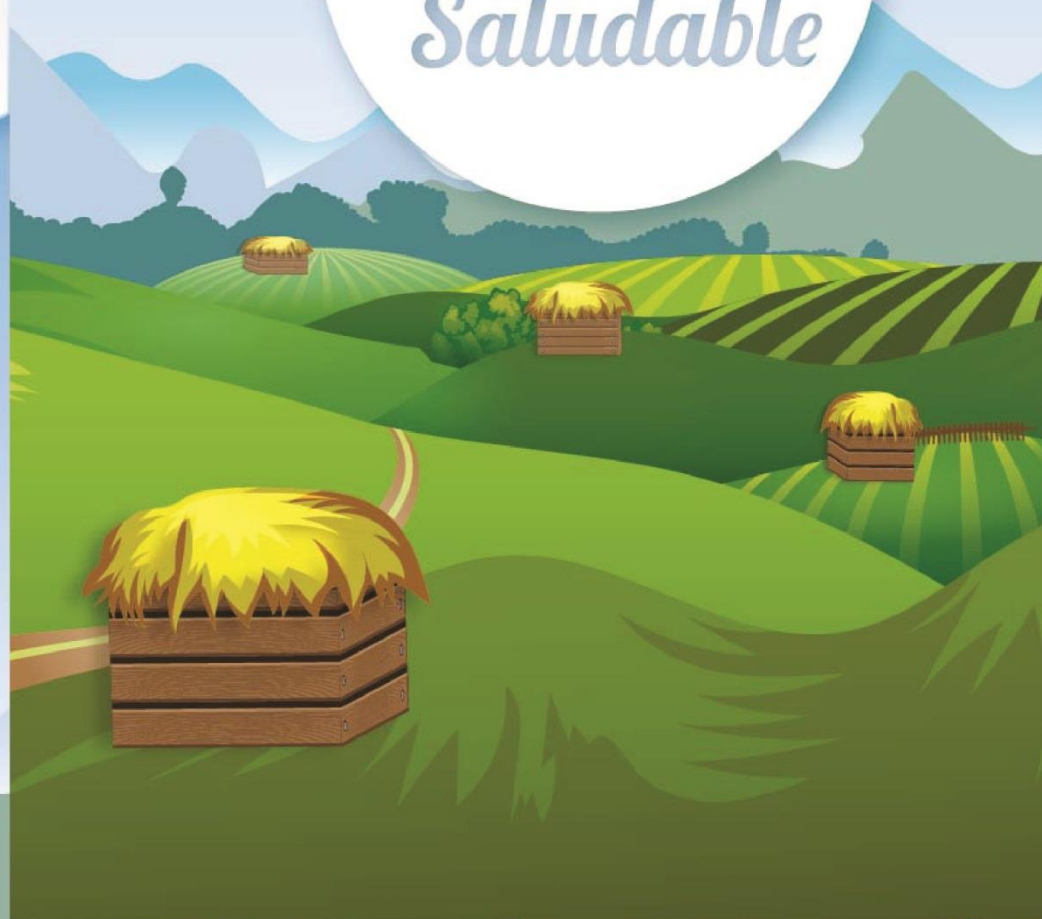


**Organización
Panamericana
de la Salud**

Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud



*Aire
Limpio, Vida
Saludable*



María tiene 9 años y vive en un pueblo muy bonito.
A María le gusta ir a la escuela.

Ya en la escuela la maestra les pregunta:

¿Con qué cocinan en su casa?

¡Con Leña!

¿Y qué pasa cuando quemamos la leña?

Nos da calor

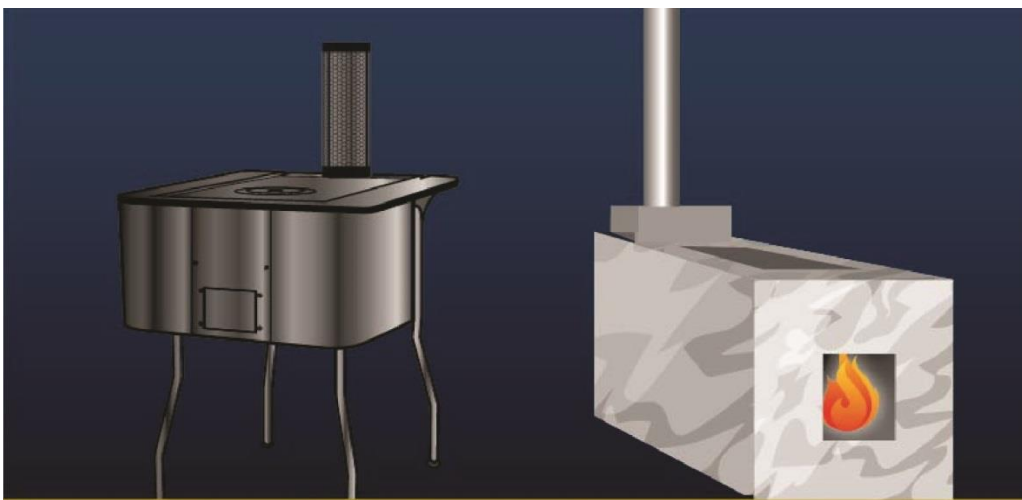
¡Sale Humo!

Se ahuma

¡A mi papa ya no le va a doler la espalda por cargar tanta leña!

¡Mi mamá va a tener tiempo para hacer otras cosas!

María regresó a su casa pensando que su familia necesita una cocina de gas o eléctrica o una de esas cocinas "mejoradas" para no enfermarse tanto y para ahorrar leña.



Si no es posible, usando una cocina mejorada para cocinar. La cocina debe estar cerrada por tres lados para que el humo no salga por todas partes y debe tener una chimenea para sacar el humo hacia afuera de la casa.



Podemos cocinar al aire libre para que el humo no se encierre, pero estas cocinas tienen otra ventaja...

¿Y qué hacemos si no tenemos ninguna de estas cocinas?

¿Cuál?



Debido a que esta cerrada requiere de menos leños para cocinar. ¿Y qué pasa si usamos menos leña?

Ya no tenemos que ir tan seguido a juntar leña



¿Y cómo quedan las paredes con el humo?



¿Y cómo queda el techo con el humo?



¿Y cómo quedan las ollas?



¡Negras!

Bienvenidos a clase



¡Negro!



¡Negras!



Y María pensó, que así como el humo pintaba todo de negro, así también el humo estaría pintado a su mamá de negro por dentro cuando lo respiraba.

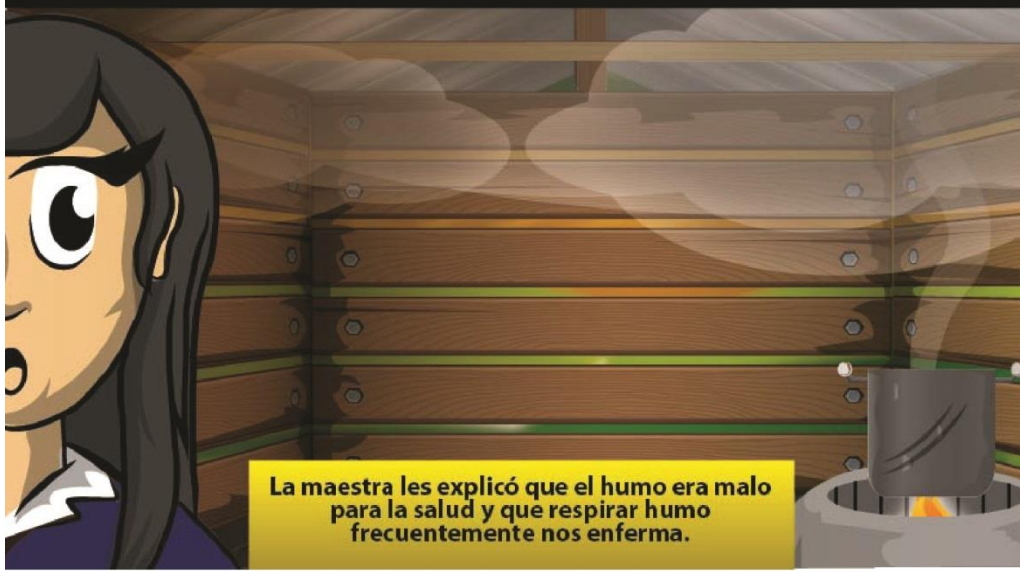


María recordó a su abuela que tosía todo el tiempo



y a su mamá con los ojos llorosos

y a su hermanito con los mocos escurriéndole todo el día de la nariz



La maestra les explicó que el humo era malo para la salud y que respirar humo frecuentemente nos enferma.



Si es posible, usando únicamente gas, biogas o electricidad para cocinar