



HORNO SOLAR

DANIEL ESPINOZA, TOMÁS ABOGASI, VALENTINA ERRAZURIZ, ISABELLA BERTOTTO

¿QUÉ ES UN HORNO SOLAR?

El horno solar es un artefacto que se utiliza para cocinar alimentos utilizando la radiación solar como fuente de energía. El horno solar transforma la luz solar en calor útil (en este caso útil para cocinar), que se almacena adentro del horno llegando a una temperatura elevada para cocinar alimentos. El horno solar es una manera natural para cocinar alimentos.



¿CÓMO FUNCIONA EL HORNO SOLAR? (EN EL SENTIDO FÍSICO-MATEMÁTICO)

Los rayos solares, llegan hacia el horno solar y se reflejan en las alas cubiertas de aluminio que rebotan dentro de la caja que tiene la comida, para que se cocinen los alimentos.

¿CÓMO FUNCIONA UN HORNO SOLAR? (EN EL SENTIDO DE SU MECANISMO)

Es una caja (tiene que ser de color negro por dentro) que en sus costados hay alas que están cubiertas con aluminio (para que los rayos solares reboten hacia el interior de la caja).



Se recomienda por los siguientes beneficios:

BENEFICIOS ECONÓMICOS:

- Es barato.
- Se puede hacer en tu casa con materiales muy simples de conseguir.

BENEFICIOS ECOLÓGICOS:

- No contamina.
- Utiliza una fuente de energía natural.

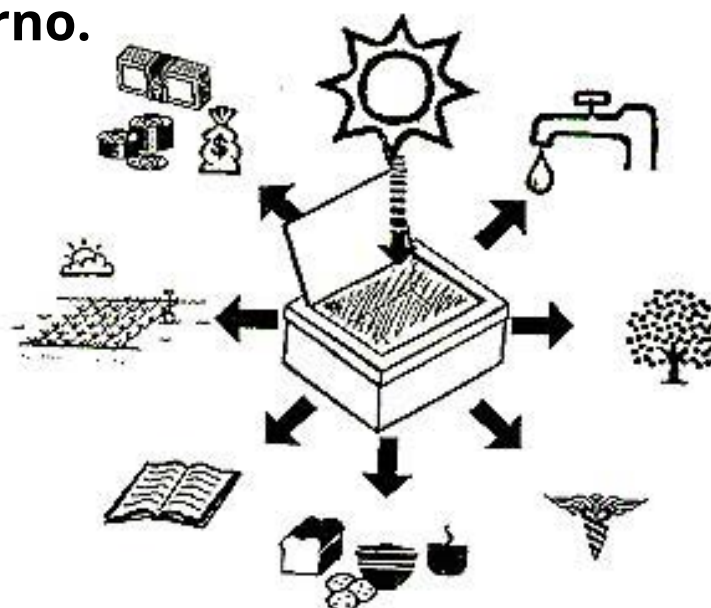
Materiales y lugares de uso:

MATERIALES PARA UN HORNO SOLAR:

- Aluminio.
- Una caja de cartón, y cartón para las alas de aluminio.
- Cinta aislante.
- Pintura negra.

LUGARES PARA USAR:

- Lugares con alta temperatura.
- Idealmente que cielo esté despejado para que llegue la energía del sol más directo al horno.



VENTAJAS Y DESVENTAJAS

VENTAJAS:

- Económico.
- Natural.
- No es necesario el uso de electricidad o gas.
- Es muy simple de obtener.
- Se puede armar con materiales fáciles de encontrar.

DESVENTAJAS:

- No se puede cocinar de noche.
- Se demora mucho más en cocinar que en una cocina eléctrica.
- Tiene que estar bien armado para que sirva bien para cocinar.

