

# Premios Eikon 2022

*Edición Argentina.  
Capítulo General.*

## **Categoría**

2.2 Sustentabilidad Social

## **Programa**

Asociar Energía

## **Compañía**

Gasnor S.A.

## **Área**

Subgerencia de Comunicación,  
Responsabilidad Social y Relaciones Institucionales

## **Responsable/s del plan de comunicación**

Coordinadora Comunicación: Julieta Demelchiorre  
Subgerenta Comunicación, RSE y RRII: Verónica Argañaraz

## **Organización participante**

Fundación Solar Inti

# Introducción

**Gasnor S.A.** es una de las nueve empresas de distribución de gas natural en la República Argentina, que surgieron con la privatización de la empresa de Gas del Estado. Iniciamos la actividad en diciembre de 1992 y el área licenciada comprende las provincias de Tucumán, Salta, Jujuy y Santiago del Estero. Gasnor es una empresa del **Grupo Naturgy**.

Actualmente distribuimos gas natural a 573000 clientes residenciales, comerciales, industriales y generadores de electricidad de la región Noroeste del país.

A lo largo de estos años hemos contribuido al desarrollo integral de una de las regiones del país, que presenta un bajo nivel socio económico, reducida industrialización y déficit de infraestructura. Con limitados accesos a servicios y oportunidades, la desigualdad y la precarización son monedas corrientes en esta zona.

Si bien Gasnor abastece a 120 localidades, muchas otras quedan fuera del alcance de las redes y gasoductos de distribución, por lo que en aquellas zonas rurales donde no hay gas natural, el abastecimiento de energía se da principalmente con la eléctrica, y con energías alternativas para la cocción y calefacción.

Con el programa **Asociar Energía** llegamos a la zona de las yungas de Salta y Jujuy, caracterizada por ser rica en especies arbóreas como el ceibo, nogal, cebil, laurel, cedro, entre otras; y es la leña de estos árboles los que propician el medio de cocción, sobre todo en los comedores y merenderos comu-

nitarios de extrema vulnerabilidad que constituyeron el objetivo del mencionado programa.

Como parte del grupo Naturgy, tenemos un fuerte compromiso en materia ESG, por lo que nos sentimos comprometidos en aportar mejoras, innovando en tecnología y respetando el entorno en donde desarrollamos cada uno de nuestros proyectos de Responsabilidad Social Corporativa.

Para la ejecución de este proyecto establecimos una alianza estratégica con la Fundación Solar Inti, que interviene desde el 2008 en las comunidades para mejorar la calidad de vida de las mujeres y sus familias, mediante la promoción de la alimentación sana y de la cocción con métodos alternativos. Para eso, inventaron varios artefactos innovadores y ecológicos que tienen un gran impacto social y que permiten el ahorro de los recursos naturales (energía, agua, vegetación).

## Asociar energía



# Propuesta de campaña

En las áreas rurales de la región NOA, la principal fuente de energía es la leña, por eso es indispensable diseñar alternativas de uso que tiendan a detener la deforestación y la desertificación de los suelos. El programa Asociar Energía promueve el uso de la energía desde un abordaje cultural y participativo, adecuada al contexto y respetuoso de las idiosincrasias y tradiciones de los pueblos destinatarios.

En los comedores y merenderos beneficiados en el programa Asociar Energía, el promedio diario de leña es de 30 kg y se utiliza para encender los fogones tradicionales para cocinar, los cuales dispersan el humo, producen irritación en los ojos e inclusive a largo plazo generan enfermedades crónicas respiratorias.

Nos propusimos llevar a cabo una estrategia de equipamiento de espacios comunitarios con cocinas ecológicas de biomasa enfocándonos en comedores infantiles y comunitarios de las provincias de Salta y Jujuy. Ciertamente, por la situación de pandemia, la desnutrición y el desempleo, los comedores y merenderos brindan atención a entre 100 y 300 personas por día consumiendo grandes cantidades de leña (30 Kg por día, 600 Kg al mes).

Fue así que planteamos dos objetivos específicos:

- **Equipar los comedores con cocinas eficientes permitiendo así reducir un 90% el consumo de combustible (ahorro energético), mejorar el confort para las cocineras (menos humo, menos calor en las piernas), y preservar así los ecosistemas (evitando el desmonte). Implementando modelos de cocina de biomasa de eficiencia comprobada, adaptadas al uso de grandes ollas (50 a 100 lts).**
- **Capacitar a las cocineras en el uso correcto, y el mantenimiento de las cocinas, tipo de combustibles a utilizar. A su vez sobre eficiencia energética (medición del ahorro de combustible), conciencia ambiental y cuidado de los recursos.**

Existen más de 100 comedores y merenderos en las provincias de Salta y Jujuy. Para cumplir con los objetivos, definimos nuestra intervención con los siguientes criterios para la selección de los comedores:

- **Que utilizaran como combustible principal la leña.**
- **Que tuvieran un mínimo de 2 años de existencia.**
- **Comedores infantiles y/o que atienden personas con discapacidad, mujeres vulneradas, adultos mayores**
- **Que se encuentren en las provincias de Salta y/o Jujuy.**

Como distribuidora de un servicio público, estamos comprometidos con el desarrollo sostenible de la sociedad, garantizando el suministro de energía competitiva, segura y con el máximo respeto al medio ambiente. Y asumimos la responsabilidad de diseñar alternativas a partir de la innovación tecnológica y la eficiencia de recursos, proponiendo mejoras en aquellos lugares donde el acceso a energías convencionales presenta mayores dificultades, principalmente por la falta de infraestructura.

Además, apelamos a la necesidad de generar ideas con perspectiva de género, ya que la contaminación del aire en espacios cerrados debido al uso de combustibles para la energía doméstica causa en promedio más de 4 millones de muertes al año, siendo mujeres y niñas las principales víctimas. La recolección de leña recae principalmente en las mujeres e infantes, lo que ocupa gran parte de su tiempo, en detrimento de otras actividades del hogar y de carácter personal. A su vez que, la recolección de leña también puede poner a las mujeres y niños en riesgo ya que durante la recolección son vulnerables a accidentes.

Lo que se busca entonces es aportar a reducir los índices de pobreza energética y desigualdad al lograr mediante el uso eficiente de energía, un beneficio a la salud y la economía de todas las personas miembros de una familia.

## Desarrollo

Para llevar a cabo este programa se fabricaron los artefactos en las semanas del 4 al 15 de abril (cocinas ecológicas para ollas de 50 a 100 litros) en Salta Capital.

El itinerario de intervenciones tomó en cuenta los días de preparación de los alimentos en cada comedor o merendero y la presencia de los referentes locales. Se organizó la logística de intervenciones en 4 días, iniciando el 18 de abril.

### *Día 1 – lunes 18/04/22*

#### **Merendero Niño Feliz - El Tunal, Salta.**

Trabajan 42 cocineras que van rotando en 3 grupos, con una referente en cada uno. Es un grupo muy unido, que cocinan a diario para 150 personas, en su mayoría niños y personas con discapacidad. Ofrecen el almuerzo dos veces a la semana y la merienda tres veces, para lo que usan una olla de 100 L y dos de 50 L. Disponen de un horno a leña para hornear pan que venden los días lunes para generar ingresos destinados a la compra de insumos. Para la cocción usan leña de tusca o quebracho, que adquieren mediante la compra mensual de dos carros (\$4000 mensuales) y la recolección en zonas cercanas.

Se realizó la experiencia de pesar la leña que habitualmente hubieran utilizado con el sistema tradicional de cocción. En vez de 25 Kg, se utilizó 6 Kg por una olla de 50 Litros. Se ahorró un 76% de la leña. Para las 3 ollas, habitualmente utilizan 75 a 100 Kg. Con la cocina ecológica se podría ocupar solo 24 Kg.



### **Merendero Wichi Samuel Canaleja – El Galpón, Salta**

En este merendero trabajan 5 cocineras y alimentan a 100 niños ofreciendo la merienda los lunes, miércoles y viernes. Para esto utilizan tres ollas, una de 15 l, 50 l y 70 l. Los fines de semana llevan a cabo venta de comidas regionales como medio para generar sustento económico y cubrir los gastos de mantenimiento del lugar. Compran la leña cada dos meses por un valor aproximado de \$8500.

Se realizó la experiencia de pesar la leña que habitualmente hubieran utilizado con el sistema tradicional de cocción. En vez de 22 Kg, se usó 5,5 Kg por una olla de 50 Litros. Se deduce un ahorro del 75% de la leña. Además, disminuyó considerablemente el tiempo de cocción: en 1 hora una chocolatada en vez de 2h30 habitualmente.



**Día 2 – martes 19/04/22**

### **Comedor Capilla La Merced (El Faldeo) - San Pedro, Jujuy**

El comedor cuenta con dos cocineras que cocinan para 60 niños y 12 adultos mayores. Para eso cuentan con dos ollas, una de 100 l y otra de 60 l. Mediante el apoyo de Cáritas, ofrecen la merienda a diario. Por su consumo de leña, se prevé un ahorro del 80% de su uso con la cocina ecológica.



### **CEEC Jesús Esperanza (San Antonio) – San Pedro, Jujuy**

En este comedor se capacitó a 6 cocineras que trabajan a diario para alimentar a 72 niños. Para esto utilizan dos ollas de 50 l y una de 20l. reciben apoyo de la parroquia del barrio y de una nutricionista que asesora en los menús. Con la cocina ecológica tendrán un ahorro del 80% de la leña que usan diariamente.



### **Escuela rural 282, Tambor de Tacuarí (Arroyo Colorado) – Santa Clara, Jujuy**

Este comedor funciona en una escuela rural que ofrece desayuno, almuerzo y merienda de lunes a viernes a 147 niños. Los ingredientes son provistos por el Ministerio de Educación de la provincia. Realizamos la experiencia de medición de la leña que emplean habitualmente estimando un ahorro del 80% de la misma. En esta oportunidad se realizó además un taller con los alumnos de 7mo año sobre las cocinas ecológicas y el cuidado del medioambiente.



*Día 3 – miércoles 20/04/22*

### **Comedor Hermana Tina – Libertador Gral. San Martín, Jujuy**

El comedor Hermana Tina funciona en una parroquia de la localidad de Libertador y ofrece el almuerzo a 100 personas de lunes a viernes. Para funcionar reciben apoyo de la iglesia y de colaboradores particulares. Para cocinar compran leña de quebracho cada dos meses por un valor de \$20000. Realizamos la experiencia de pesar la leña que habitualmente hubieran utilizado con el sistema tradicional de cocción, previendo un ahorro del 80% de la misma. Además, el tiempo de cocción mejora considerablemente (en una olla de 50 l se cocinó arroz en 30 minutos en vez de 1 hora).





### **Comedor Todo Corazón – Pichanal, Salta**

Este merendero funciona en una casa particular de un barrio humilde de Pichanal. Cuenta con 12 cocineras, un grupo de mujeres muy unidas que ofrecen la merienda los fines de semana a 35 familias de los cuales 83 personas son niños. Reciben insumos por parte del área social del municipio de Pichanal, y para cocinar recolectan leña en dos viajes por mes juntando 50 kg en cada ocasión. Se realizó la experiencia de pesar la leña que habitualmente hubieran utilizado con el sistema tradicional de cocción, ahorrando un 80%. Además, esto impactaría también en los tiempos destinados a los viajes de recolección ya que harían un viaje cada 2 meses. Como se observó en otros comedores, la cocina ecológica permite disminuir el tiempo de cocción; en este caso normalmente se necesitan 2hs de cocción, y en la implementación se pudo cocinar en una hora. Esto permitirá a las cocineras destinar ese tiempo a otras cuestiones.



### **Merendero Alegría (comunidad Wichi El Algarrobal) – Pichanal, Salta**

Este comedor pertenece a una comunidad Wichi del norte salteño, donde 5 personas trabajan como cocineros ofreciendo la merienda dos veces por semana. Se desarrolla en un espacio al aire libre, sin infraestructura y en condiciones de extrema vulnerabilidad. Realizamos la experiencia de pesar la leña que usan para cocinar, obteniendo un ahorro del 70% de la misma.



**Día 4 – jueves 21/04/22**

### **Merendero Jesús te ama Bo. Castañares, Salta**

En este merendero trabajan tres cocineros que reparten la merienda los días martes y jueves a 35 niños del barrio, aunque en ocasiones llegan a ser 50. Funciona en una casa prestada, en una zona conflictiva, con mucho vandalismo y consumo de drogas. Los ingredientes que reciben para cocinar provienen de donantes particulares. En la implementación de la cocina ecológica lograron un ahorro del 80% de leña.





### **Merendero Pequeña Dina – Bo. Paraíso, Salta**

Este merendero tiene una impecable organización y gestión de doce mujeres que a su vez son las que cocinan a diario, ofreciendo dos veces a la semana el almuerzo y tres veces la merienda. Funciona en una casa particular de una de las cocineras quien destina un espacio de la misma para recibir a los 200 niños que concurren en busca de su alimento (cada niño recibe 4 porciones porque llevan una vianda para su familia en sus hogares). Acompañan a los niños dando apoyo escolar y un espacio recreativo y de contención. Forman parte de la red de beneficiarios del Banco de Alimentos de Salta y reciben además apoyo de diferentes empresas para la provisión de insumos. Se realizó la experiencia de pesar la leña que habitualmente hubieran utilizado con el sistema tradicional de cocción: en la implementación de la cocina ecológica se usó 8 Kg de leña en vez de 40Kg.



# Resultados y evaluación

## Ahorro promedio de leña:

- -80 a 90% de la cantidad de leña habitualmente utilizada
- Ahorro de 24 Kg de leña/día/comedor
- Con un promedio de 5 usos semanales, son 480 Kg / mes
- Para 10 comedores/merenderos, estimado a 4.800 Kg /mes
- Al año, 57.600 Kg (57,6 Toneladas)

## Impacto en condiciones de salubridad:

- 100% de la mejora de las condiciones de trabajo de las mujeres, ya que partimos de una línea base (condiciones de referencia) de cocciones a leña, con fuegueros.
- La cocina tiene en su parte externa un “protector” para el cuerpo (que cubre las piernas especialmente, evitando el contacto directo con el calor y el fuego)
- La cocina posibilita cocinar afuera o bajo techo según las condiciones climáticas

## Impacto en tiempo de cocción:

- -50% promedio en el tiempo de cocción de los alimentos
- Ahorro de 1h30 para cada comida, para cada comedor
- Al mes un estimativo de 30 horas ahorradas para cada comedor/merendero

## Impacto en deforestación:

- Evita la tala de 2 árboles nativos por mes para cada comedor/merendero, siendo los residuos de poda o desechos los combustibles utilizados para la quema
- Tomamos como referencia un árbol nativo de Cebil (comúnmente utilizado) con un diámetro de 20 cm y un tronco de 5 metros, y considerando las ramas (los crecimientos son distintos según los lugares) que pesa 185 kg. Árbol con 15 años de madurez
- Se estima la protección de 20 árboles nativos /mes para 10 comedores
- Son 240 árboles nativos al año a la escala del programa

## Impacto en emisiones de gases/humo:

- -80 a 90% de la cantidad de humo (Gases a Efectos Invernaderos, incluyendo CO y CO2)
- Ahorro de 2 Toneladas de CO2/año/comedor
- Un total de 20 Toneladas por año para 10 comedores/merenderos

### **Impacto socioeconómico de beneficiarios:**

- -80 a 90% del tiempo de recolección y tareas (carga, fraccionamiento) relacionadas a la leña
- Mejora prevista de un 30% de la economía del comedor/merendero. Por un lado, relacionado al ahorro de leña mensual (-80%), estimado a 80 USD mensuales. Por otro lado, relacionado al uso de las cocinas desde un punto de vista comercial, por la venta de comidas. Ese recurso siendo utilizado luego para el fin social, o mejora edilicia.

## **Impacto en medios de comunicación**

<https://diarioelpaso.com.ar/2022/05/06/gasnor-llevo-su-programa-asociar-energia-a-salta-y-jujuy/>

<https://las24horasdejujuy.com.ar/gasnor-llevo-su-programa-asociar-energia-a-salta-y-jujuy/>

<http://www.0385.com.ar/inicio/noticia/24183/Gasnor-llev-su-programa-Asociar-Energa-a-Salta-y-Jujuy.html>

<https://www.lavozdejujuy.com/esp-02/1545-asociar-energia-merenderos-de-jujuy-y-salta-recibieron-capacitacion-en-cocinas-ecologicas>

<https://diarioelportico.com.ar/contenido/2287/gasnor-llevo-su-programa-asociar-energia-a-salta-y-jujuy>

<https://www.lahoradesalta.com.ar/2022/05/05/gasnor-llevo-su-programa-asociar-energia-a-las-provincias-de-salta-y-jujuy/>

<http://criterio24.com.ar/index.php/institucionales/i->



## Gasnor llevó su programa "Asociar Energía" a Salta y Jujuy

Junto a la Fundación Solar Inti, Gasnor llevó adelante su programa "Asociar Energía" en el norte del país, cuyo objetivo principal fue la promoción del uso eficiente de energía, implementando cocinas ecológicas de biomasa en comedores y merenderos de varias localidades del interior de las provincias de Salta y Jujuy.

Actualidad NOA

## Gasnor llevó su programa "Asociar Energía" a las Provincias de Salta y Jujuy

05/05/2022

Junto a la Fundación Solar Inti, Gasnor llevó adelante su programa "Asociar Energía" en el norte del país, cuyo

## Gasnor llevó su programa "Asociar Energía" a Salta y Jujuy

6 / mayo / 2022 @ Tecnología

Junto a la Fundación Solar Inti, Gasnor llevó adelante su programa "Asociar Energía" en el norte del país, cuyo objetivo principal fue la promoción del uso eficiente de energía, implementando cocinas ecológicas de biomasa en comedores y merenderos de varias localidades del interior de las provincias de Salta y Jujuy.

## Gasnor llevó su programa «Asociar Energía» a Salta y Jujuy

05 mayo 6, 2022

Compartir en:

Junto a la Fundación Solar Inti, Gasnor llevó adelante su programa «Asociar Energía» en el norte del país, cuyo objetivo principal fue la promoción del uso eficiente de energía, implementando cocinas ecológicas de biomasa en comedores y merenderos de varias localidades del interior de las provincias de Salta y Jujuy. La elección de dichos comedores se realizó con el objetivo de colaborar en comunidades donde no llegan o no pueden acceder a energías convencionales.

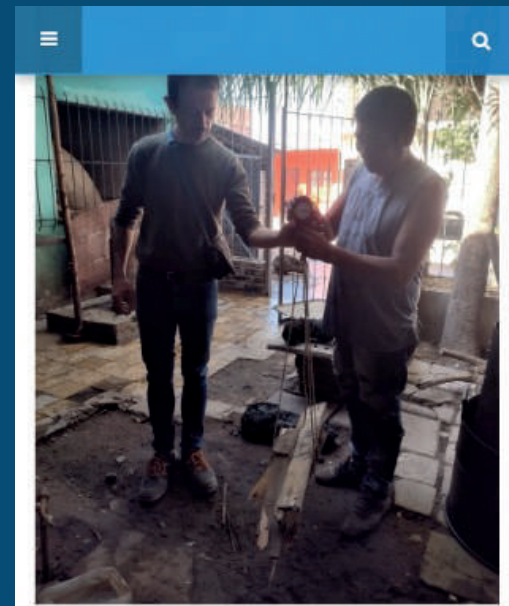
En el marco del Programa de Gasnor se logró un impacto positivo en 30 comedores divididos entre las dos provincias del norte argentino, en los cuales 80 cocineras recibieron capacitación sobre el uso de la cocina ecológica, el cuidado de los recursos (ahorro de leña en un 80% aproximado) y el medioambiente. Dado esto, 942 personas que se alimentan diariamente en estos comedores se verán beneficiadas indirectamente.

«Para Gasnor, uno de sus objetivos fundamentales es que el compromiso con la sociedad y sus realidades se tiene que asumir entre todos. Por eso participar y generar proyectos que sean transformadores de realidades sociales»

## Asociar Energía: Merenderos de Jujuy y Salta recibieron capacitación en cocinas ecológicas

05 Mayo 2022

Autonomía Política de Jujuy Salta GASNOR S.A. Fundación Solar Inti Asociar Energía cocinas ecológicas merenderos



## Gasnor llevó su programa "Asociar Energía" a Salta y Jujuy

Escrito por Criterio24 May 06, 2022 Imprimir

Junto a la Fundación Solar Inti, Gasnor llevó adelante su programa "Asociar Energía" en el norte del país, cuyo

Actualidad Gasnor llevó su programa "Asociar Energía" a Salta y Jujuy 05/05/2022 | 616 visitas

Junto a la Fundación Solar Inti, Gasnor llevó adelante su programa "Asociar Energía" en el norte del país, cuyo objetivo principal fue la promoción del uso eficiente de energía, implementando cocinas ecológicas de biomasa en comedores y merenderos de varias localidades del interior de las provincias de Salta y Jujuy.

La elección de dichos comedores se realizó con el objetivo de colaborar en comunidades donde no llegan o no pueden acceder a energías convencionales. En el marco del Programa de Gasnor se