

Cómo cocinar cuando se ha cortado la energía

*Especialistas en Ciencias del Consumidor y la Familia de Extensión
Sistema Universitario Texas A&M*

Cuando una tormenta ha derribado cables de electricidad o conductos de gas, cocinar puede convertirse en un problema y hasta en un peligro si usted no sigue algunas reglas básicas.

Parrillas a carbón o gas: Las parrillas constituyen las fuentes de calor más indicadas para cocinar. **Nunca las utilice en espacios interiores.** Si lo hace, se arriesga a sufrir asfixia por monóxido de carbono y a provocar un incendio que podría destruir su vivienda.

Estufas de campamento: Asimismo, las estufas de campamento a gasolina o combustible sólido deberían utilizarse siempre afuera. Si usted tiene acceso a un generador eléctrico, puede utilizarlo para enchufar aparatos eléctricos pequeños para cocinar.

Hogares y hornillos a leña: La leña puede utilizarse para cocinar en muchas situaciones. Usted puede cocinar en un hogar con buen tiraje de humo. No encienda el fuego en una chimenea que tiene roto el tiraje de humo. Asegúrese de que esté abierto el regulador del tiraje. Si está cocinando en un hornillo a leña, asegúrese de que no se haya dañado el conducto del hornillo.

Afuera: Si debe encender fuego afuera, hágalo lejos de las construcciones, nunca en un garaje, dado que las chispas pueden llegar al techo y provocar un incendio en la vivienda.

- ◆ Asegúrese de controlar adecuadamente cualquier fuego. Una buena medida de precaución es colocar piedras o un tambor de metal alrededor de la fogata.
- ◆ Una parrilla de carbón es un buen lugar para encender el fuego a leña. Nunca utilice gasolina para encender un fuego a leña o carbón.
- ◆ Asegúrese de apagar el fuego cuando ya no lo necesite.

Esta información fue extraída y adaptada de Seguridad de Alimentos durante Huracanes e Inundaciones por P.H. Schmutz, Especialista en Información HGIC y E.H. Hoyle, Especialista en Seguridad de Alimentos de Extensión, Universidad Clemson.