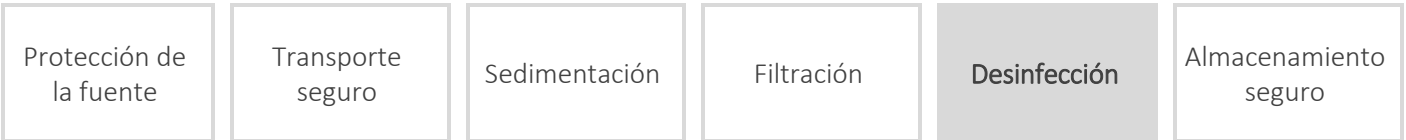


Hervido



¿Qué es?

El hervido es uno de los métodos más antiguos y comunes del mundo para desinfectar el agua. Consiste en calentar el agua hasta que hierva (el punto de ebullición del agua depende de la altitud, pero suele rondar los 100°C). A medida que aumenta la temperatura, el calor mata los agentes patógenos. CAWST recomienda hervir el agua durante un minuto, más un minuto extra cada 1000 m de altura sobre el nivel del mar.



Desempeño

Eficacia microbiológica

Parámetro	Eficacia
Bacterias	Muy eficaz (>99%)
Virus	Muy eficaz (>99%)*
Protozoos	Muy eficaz (>99%)*
Helmintos	Muy eficaz (>99%)*

*Valores supuestos. No hay resultados de ensayos independientes.

Otros parámetros

No es eficaz para eliminar la turbidez, el color ni otras sustancias químicas.

Agua de entrada/fuente requerida

Se debería asentar o filtrar el agua turbia antes de hervirla. Es posible que el hervido no sea apropiado para agua contaminada con sustancias químicas, ya que la concentración de dichas sustancias puede aumentar después de hervir el agua.

Capacidad

Depende del tamaño de la olla o tetera.

Vida útil

No aplicable.

Facilidad de uso y aceptabilidad

Operación y mantenimiento

Calentar el agua sobre un fuego o estufa/cocina/fogón hasta que rompa a hervir. Luego, dejar hervir un minuto o más (calcular un minuto adicional cada 1000 m de altura). El agua hervida debería mantenerse en la olla cubierta con una tapa hasta que sea consumida. La olla y la tapa deberían limpiarse periódicamente.

Reparación y repuestos

Es necesario reponer el combustible periódicamente.

Con el tiempo, es posible que sea necesario reparar o reemplazar la estufa/cocina/fogón y la olla.

Consideraciones y preferencias de los usuarios

Se debe esperar a que el agua se enfríe antes de beberla, a menos que los usuarios prefieran agua caliente/tibia. Las estufas/cocinas/fogones y las ollas calientes pueden ocasionar quemaduras y deben mantenerse fuera del alcance de los niños. Las estufas/cocinas/fogones en las que se quema leña o carbón pueden causar infecciones respiratorias. Algunas personas consideran que el agua hervida es insípida. Se puede mejorar el sabor agitando o revolviendo el agua fría.

Viabilidad

Disponibilidad

El combustible, las estufas/cocinas/fogones y las ollas se consiguen en todas las comunidades y, con frecuencia, pueden fabricarse a nivel local. A veces, el combustible puede escasear o ser costoso.

Costo

Depende del costo del combustible.

Peso y tamaño

Depende del tamaño de la olla o tetera.

Más información

Detalles y bibliografía: www.hwts.info/products-technologies/819dad5c/boiling

Este documento es de contenido abierto y está elaborado bajo la licencia [Creative Commons Atribución-Compartir Igual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/). Consulte las guías de CAWST para distribuir, traducir, adaptar o citar los recursos de CAWST (resources.cawst.org/cc).

