



1. Preparación de barro y materiales

Escena real de trabajo artesanal con barro, paja, ladrillos y herramientas. Representa la preparación de materiales y las técnicas básicas necesarias para levantar un horno de barro a leña.

Fuente visual: NoticiasNet



2. Horno de barro artesanal terminado

Horno de barro de cúpula construido sobre una base de mampostería. Permite observar la forma tradicional del horno, su abertura frontal y la importancia de una estructura estable.

Fuente visual: Salta Positiva



3. Construcción con ladrillos refractarios

Trabajadores aplicando mortero en una estructura de cocción de ladrillos. La fotografía sirve para estudiar la colocación, unión y protección térmica de materiales expuestos a altas temperaturas.

Fuente visual: Habitissimo



4. Proceso de terminación del horno

Horno artesanal en etapa de obra, con cúpula revestida, puerta metálica y base de ladrillos. Ilustra el proceso de terminación, aislamiento y preparación antes del curado y uso.

Fuente visual: Hornos Online



5. Encendido y preparación del horno

Horno rústico de leña con fuego activo. La imagen permite reconocer el manejo inicial de la combustión, las brasas y la acumulación de temperatura previa a la cocción.

Fuente visual: Pexels - Marcelo Gonzalez



6. Parrilla de obra en funcionamiento

Parrilla construida con mampostería y superficie metálica de cocción. Representa la relación entre estructura, zona de fuego, parrilla y operación práctica durante el asado.

Fuente visual: Pexels - Daniel Munar



7. Manejo de fuego y brasas para asar

Fuego de leña y brasas utilizado para una cocción tradicional. Ayuda a comprender la distribución del calor y el control de la combustión, aspectos esenciales en el uso de una parrilla.

Fuente visual: Pexels - Andres Idda Bianchi



8. Uso y mantenimiento de la parrilla

Parrilla de gran superficie durante una jornada de cocción. La escena permite observar el área útil, el manejo de alimentos y la necesidad de limpieza y cuidado periódico de la rejilla.

Fuente visual: Pexels - Kari Alfonso



9. Cocción en horno de leña

Pizza cocinándose sobre la solera caliente de un horno. Se relaciona con los contenidos sobre uso del horno, temperatura, cocción de alimentos y aprovechamiento del calor acumulado.

Fuente visual: Pexels - Willians Huerta



10. Diseño exterior, chimenea y terminaciones

Horno rústico exterior con cúpula, puerta y chimenea. Es una referencia útil para analizar diseño, proporciones, terminaciones y ubicación del horno en un espacio de uso cotidiano.

Fuente visual: Pexels - yu xin