

GUÍA DE **BUENAS PRÁCTICAS** AMBIENTALES Y SOCIALES

ALOJAMIENTO Y COMIDAS

1 AGUA

- * Verificar que llaves estén cerradas y reportar fugas.
- * Usar menos detergente del recomendado y productos amigables con el ambiente.
- * Evitar usar agua para descongelar alimentos.
- * Instalar aireadores y controladores de flujo.
- * Realizar mantenimiento y limpieza de tuberías.
- * Retirar restos de comida antes de lavar platos.

2 ENERGÍA

- * Apagar luces y equipos cuando no estén en uso.
- * Usar lavadoras y lavavajillas solo con cargas completas y lavar según grado de suciedad.
- * Mantener equipos de cocina limpios y usar estufas de gas con ignición eléctrica.
- * Reducir el tiempo de precalentamiento en hornos y apagar quemadores al no usarlos.
- * Usar focos ahorradores o tubos fluorescentes.

3 MATERIALES

- * Solicitar a proveedores reducir empaques.
- * Preferir envases retornables y comprar al por mayor o a granel para reducir desechos.
- * Usar papel de forma responsable (solo lo necesario y por ambos lados).
- * No utilizar limpiadores con cloro.

4 DESECHOS

- * Colocar contenedores de colores y etiquetados para separar basura.
- * Usar bolsas plásticas solo cuando sea necesario.
- * Comprar productos locales y ambientalmente amigables.
- * Almacenar sustancias pulverizadas sobre tarimas para evitar humedad.
- * No almacenar cantidades excesivas de productos para evitar desperdicio.
- * Separar y etiquetar correctamente sustancias peligrosas.
- * Asegurar que los contenedores estén sellados, tapados y estables para evitar emisiones o accidentes.

