



# PUÉLLARO

COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO

“Generando Solidaridad y Confianza”

## BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA ACTIVIDADES DE ALOJAMIENTO Y DE SERVICIO DE COMIDAS

### USO DEL AGUA

- Revise que las llaves estén bien cerradas para evitar fugas.
- Compre productos que no sean agresivos con el medio ambiente.
- Evite lavar los utensilios de cocina con restos de comida.
- Reporte cualquier fuga de agua en todas las instalaciones y tuberías.
- Evite usar el agua para descongelar alimentos.
- Instale aireadores y controladores de flujo de llaves.
- Revise las tuberías de forma constante.
- Utilice guías o campanas de succión para limpiar tuberías en lugar de usar sustancias agresivas.



### GESTIÓN DE DESECHOS

- Coloque contenedores de diferentes colores y debidamente etiquetados para (papel, cartón, vidrio, plástico, orgánicos).
- Limpie de manera constante los contenedores para evitar olores y la presencia de vectores (mosquitos, ratas)
- Incluya en las habitaciones dosificadores de shampoo, jabón líquido de manos y cuerpo en lugar de colocar productos de cada tipo de manera individual.
- Utilice productos que queden cerca.
- Cierre los contenedores de basura para evitar la emisión de gases y olores.}
- Adquiera productos al por mayor para reducir la generación de residuos.



### GESTIÓN DE MATERIAL

- Utilice material no desechable.
- Reutilice restos de comida para fomentar el compostaje.
- Evite el uso de productos químicos que puedan contaminar el agua a través del sistema de drenaje.
- Mantenga limpia el área del almacén de alimentos y materiales para evitar su contaminación.
- Coloque contenedores diferenciados para cada tipo de material.
- Promueva el reciclaje con los clientes.



¡Salvar el planeta es nuestra misión

**POSIBLE** ✨!



# PUÉLLARO

## COOPERATIVA DE AHORRO Y CRÉDITO

“Generando Solidaridad y Confianza”

### EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Asegúrese de que las ventanas o cortinas de las habitaciones estén cerradas si no están ocupadas.
- Mantenga las luces apagadas siempre que los huéspedes no estén en las habitaciones o tan pronto como hagan su check out.
- Seleccione los materiales necesarios para la construcción y diseño de habitaciones para evitar pérdida de calor.
- Cuando vaya a las cámaras de refrigeración programe todos los alimentos que va a utilizar para evitar la apertura innecesaria.
- Realice limpiezas constantes en la cocina para contribuir con su eficiencia.
- Instale refrigeradores y congeladores en lugares donde no estén expuestos a alguna fuente de calor.
- Evite el contacto directo con la pared de refrigeradoras y congeladores.
- Adquiera electrodomésticos sostenibles con consumos de electricidad y/o agua reducidos.
- Capacite al personal de las diferentes áreas para apagar las luces y equipos cuando se encuentren ausentes en el trabajo y por periodos cortos de tiempo.
- Implemente el uso de focos ahorradores en todas las instalaciones.



### HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

- Coloque señaléticas de advertencia cuando se encuentre realizando la limpieza.
- Proporcione equipo de protección personal a los trabajadores.
- Implemente señalética que mejore la seguridad y que oriente a los clientes y trabajadores.
- Incluya rutas de evacuación en todas las instalaciones.
- Asegúrese de que todo el personal mantenga los uniformes limpios y adecuados para cada área.
- Gestione capacitaciones continuas en manipulación de alimentos y limpieza.
- Realice la desinfección de áreas críticas de forma periódica.
- Asegúrese de que todas las áreas se encuentren ventiladas.



*¡Salvar el planeta es nuestra misión*

**POSIBLE ✨!**