

✓ **SEGREGAR LOS RESIDUOS GENERADOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE RESIDUOS.**

✓ **MANIPULAR Y ALMACENAR LOS PRODUCTOS QUÍMICOS SIGUIENDO LA INSTRUCCIÓN DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS**

- Aislar las zonas frías de las zonas calientes.
- Intenta reducir residuos evitando el empleo de papel de aluminio y recubrimientos de plástico.
- Evitar dejar los grifos abiertos sin necesidad; si se detecta algún problema, fugas, goteos, etc. se avisará a mantenimiento.
- Utilizar la cantidad de agua justa para la cocción: se economiza tanto agua como energía.
- Ahorrar agua evitando el lavado de hortalizas y verduras con el grifo abierto de forma continuada; como alternativa a esta operación se pueden lavar los alimentos en recipientes o con duchas a presión.
- Ahorrar energía cocinando en recipientes y ollas adecuadas al tamaño del fogón y empleando cazuelas de hierro o acero inoxidable.
- Los fuegos de la cocina no deben permanecer encendidos cuando no tienen ninguna sartén u olla calentándose: constituye un gasto energético inútil.
- Mantener las luces apagadas en aquellos momentos en los que se puede aprovechar la luz natural: así se ahorra energía.
- Se apagará la campana extractora en aquellos momentos en los que en cocina no haya humos que eliminar.
- Utilizar, cuando no interfiera en la cocción o sabor del plato, las tapaderas de los recipientes y cazuelas al cocinar, ya que evitarán la pérdida de calor y por lo tanto un excesivo consumo de energía. Si la cocina es de placa eléctrica, se puede apagar 10 minutos antes de terminar la cocción y así aprovechar el calor residual.
- Mantener bien cerrada la puerta de los hornos y reducir los tiempos de precalentamiento, cuando sea posible, consiguiendo así ahorro energético.
- No se deben introducir los alimentos aún calientes en las cámaras frigoríficas, ni abrir las puertas de las cámaras y neveras innecesariamente, ya que se consume energía innecesaria y aumenta el calor del habitáculo.
- Controlar que la temperatura es adecuada en las cámaras frigoríficas: así se consigue el funcionamiento óptimo del aparato y se reduce el consumo energético.
- Limpieza periódica de cocinas, hornos, fuegos y placas para asegurar que las grasas no impidan la transmisión de calor.
- Evitar los envases individuales de un solo uso, sustituyéndolos en la medida de lo posible por otros reutilizables.
- Sustituir los productos desechables por otros con varios ciclos de utilización.
- Evitar ruidos innecesarios en las tareas de llenado de cámaras/botelleros y en la retirada de cajas de botellas vacías.
- Revisar periódicamente las cámaras/botelleros para evitar fugas de gases refrigerantes.