



Ministerio  
del **Ambiente**



## ***Sistema Único de Información Ambiental***



### **GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA LOS SECTORES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.**

**CATEGORÍA I.**





<b>Fecha</b>	Mayo 2013
<b>Código:</b>	CI-33
<b>Versión:</b>	1.0
<b>Elaborado Por</b>	Especialistas Ambientales, CAN MAE.
<b>Revisado Por</b>	Coordinadores Dirección Nacional de Prevención de la Contaminación Ambiental.
<b>Aprobado Por</b>	Subsecretaría de Calidad Ambiental – MAE Dirección Nacional de Prevención de la Contaminación





# **GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA LOS SECTORES DE ALOJAMIENTO Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.**

## **CATEGORÍA I.**

### **1. INTRODUCCIÓN.**

Una mejor práctica de gestión ambiental es una acción o una combinación de las acciones llevadas a cabo para reducir el impacto ambiental de las operaciones de las actividades a ejecutar en un proyecto. Hay dos tipos de prevención de la contaminación: a) reducción en la fuente y b) reciclaje.

- a) Reducción en la fuente minimiza o elimina la generación de residuos
- b) Reciclado se utilizan materiales para modificar su forma o características y se pone a su disposición para volver a utilizarse.

Así mismo, trata de dar un enfoque de concientización y capacitación, cuánto podemos aportar para minimizar la alteración del ambiente a través del buen uso de los recursos; aplicando sugerencias puntuales de buenas prácticas ambientales según sea la actividad que vayamos a realizar.

Esta Guía de Buenas Prácticas Ambientales (GBPA) pretende sensibilizar sobre la afección que generamos al medio ambiente, desde nuestras profesiones más comunes, aportando soluciones mediante el conocimiento de la actividad y la propuesta de prácticas ambientales correctas.





## **2. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA ACTIVIDAD.**

La presente Guía de Buenas Prácticas Ambientales (GBPA) está dirigida a las personas cuyas actividades se relacionen a alojamiento-casa de huéspedes, restaurantes de servicio completo, servicios especiales – alimentos y lugares para beber.

A través de la presente Guía de Buenas Prácticas Ambientales (GBPA), se tiene la posibilidad de reducir el impacto ambiental negativo generado por las actividades de cada uno de los trabajadores de manera individual, sin la necesidad de sustituir o realizar cambios profundos en los procesos, aunque el impacto generado pudiera percibirse como no significativo, la suma de cientos de malas actuaciones individuales puede generar resultados globales adversos, por lo cual se pueden llevar a cabo pequeñas acciones encaminadas a su prevención o su reducción.

## **3. RECOMENDACIONES.**

### **3.1 GESTIÓN DE RESIDUOS.**

- Los residuos de alimentos, aceites y grasas deben separarse en recipientes herméticos y ser dispuestos a un gestor ambiental autorizado, manteniendo registros de esta actividad.
- Cuente con recipientes diferenciados para la separación de residuos sólidos, los cuales deberán encontrarse rotulados, bajo techo y en sitios que eviten la proliferación de vectores.
- Induzca al personal de limpieza a cerca de la recolección diferenciada y la disposición final de los residuos generados en las actividades de alojamiento y servicios de alimentación.
- Aproveche los residuos que puedan generar compost y este a su vez ser aprovechado en otras actividades como viveros o jardines.





- Informe a las personas de los peligros relacionados con los productos químicos que se puedan emplear habitualmente en tareas de limpieza, así se reducirán los riesgos de contaminación y accidentes laborales.
- Priorice la gestión de los residuos, aplicando la estrategia de las "4R's": Reducción, Reutilización, Reciclaje y Rechaza.
- Evite la utilización de vajilla desechable.

### **3.2 CONSUMO DE ENERGÍA.**

- Utilice la carga máxima en lavadoras y lavaplatos con el propósito de evitar consumir mayor cantidad de agua, energía y detergentes.
- Apague los acondicionadores de aire, luces y ventiladores cuando se haga el arreglo de los cuartos en las horas de la mañana.
- Realice mantenimientos programados a los equipos, para evitar incrementar la vida útil y disminuir la generación residuos e incurrir en gastos de repuestos.
- Desconecte los sistemas eléctricos sin uso.
- Evite zonas sobre iluminadas.
- Emplee luminarias de bajo consumo, interruptores con detectores de presencia.
- Revise periódicamente los sistemas de calefacción y aire acondicionado, si los hubieran.
- Aproveche la luz solar al máximo, abriendo persianas y cortinas.
- Use bombillas compactas de bajo consumo y tecnología LED.

### **3.3 CONSUMO DE AGUA.**

- Promueva la utilización de inodoros con tanques de bajo consumo o en su defecto colocar como contrapeso en la cisterna del tanque una botella de plástico llena de agua o arena.
- Controle de forma diaria los consumos de agua por zonas, para identificar puntos de desperdicios y de esta manera adoptar medidas de ahorro.
- Realice revisiones para reparar fugas y evitar pérdidas de agua.





- Revise el buen funcionamiento de grifos y cisterna.
- Asegurarse de dejar los grifos bien cerrados (evitar el goteo).
- Procure reutilizar el agua de limpieza, siempre que las condiciones de higiene lo permitan.
- Utilice productos de limpieza identificados como de menor agresividad ambiental.
- Procure instalar sensores en los baños, lavamanos, lavaplatos y otros que activen el flujo de agua solo en la presencia de las manos o de los materiales a lavar.
- Capacite al personal a cerca de las acciones a tomar en cuenta en la limpieza de las instalaciones para evitar fugas de agua, tales como fugas en llaves, duchas de baño, equipos de aire acondicionado entre otros.

### **3.4 EMISIONES ATMOSFÉRICAS.**

- No utilice aerosoles (ambientales, insecticidas, etc.)o sistemas de refrigeración con CFC's.
- Opte por la utilización de combustibles limpios, para evitar el exceso de CO<sub>2</sub> generado por los automotores del establecimiento.
- Controle frecuentemente los equipos de calefacción y calderos para evitar fugas de gas y altos consumos de energía.
- Mantenga correctamente cerrados todos los botes de pinturas, colas y disolventes. Éstos contienen unas sustancias denominadas compuestos orgánicos volátiles (COV's) que se emiten a la atmósfera si no cerramos adecuadamente sus recipientes.

### **3.5 RUIDO.**

- Atienda y controle el ruido generado por los equipos auxiliares, puede ser causa de mal funcionamiento y puede generar molestias evitables.
- En las áreas sociales que utilicen equipos de amplificación utilizados no deben ubicarse en sitios que afecten a las viviendas o comercios que se encuentren en la zona y deberán estar ubicados hacia el interior de las instalaciones.
- En caso de disponer de generadores eléctricos, estos deben encontrarse aislados y en continuo mantenimiento.

