

HERRAMIENTA ECO-MAPEO

Los Eco-mapas visualizan e identifican problemas y puntos de entrada para mejorar el lugar de trabajo. Se aplica de manera grupal y permite intercambiar conocimientos entre personas con diferentes roles y formación profesional.

PASOS A SEGUIR

1. Elige un área de la empresa (por ejemplo: cocina, lobby, jardines, comedor, habitaciones, zona de albercas, etc.).
2. Elige los temas para intervenir (por ejemplo: energía, agua, desperdicio, deshechos, seguridad y salud ocupacional, etc.).
3. Dibuja un croquis del lugar de trabajo en una hoja con funciones clave, maquinaria e instalaciones.
4. Decide los símbolos a usar, por ejemplo:
 - a. ★ = problema grande
 - b. □ = problema mediano
 - c. O = problema pequeño
5. Coloca una hoja transparente encima del dibujo. (Si no cuentas con una hoja transparente, dibuja directamente sobre el dibujo)
6. Observa el croquis, piensa en el problema del área y marca los problemas con los símbolos definidos.

1. Elegimos el área de COCINA.

2. ¿Qué temas son prioritarios? En este ejemplo escogemos ENERGIA.



ENERGIA:

- Asegura que se cierre bien la cocina y la cámara fría.
- Mantenimiento frecuente al equipo y reportar mal funcionamiento
- Operar lava- platos con cargas completas
- No dejar luces prendidas si no es necesario
- No olvidar de apagar y desconectar electrodomésticos.



GESTIÓN DE DESPERDICIOS

- Monitorea y reduce desperdicio de alimentos en restaurantes y comedores
- Reduce empaques y contenedores/envases de proveedores
- Reciclar aceite
- Usar desperdicio orgánico para producir micro organismos efectivos para limpiar al igual que composta.



PRODUCTOS

- Comprar insumos locales y
- Considerar suministros orgánicos
- Preparar y promover platillos/ menus con ingredientes locales/ orgánicos



AGUA:

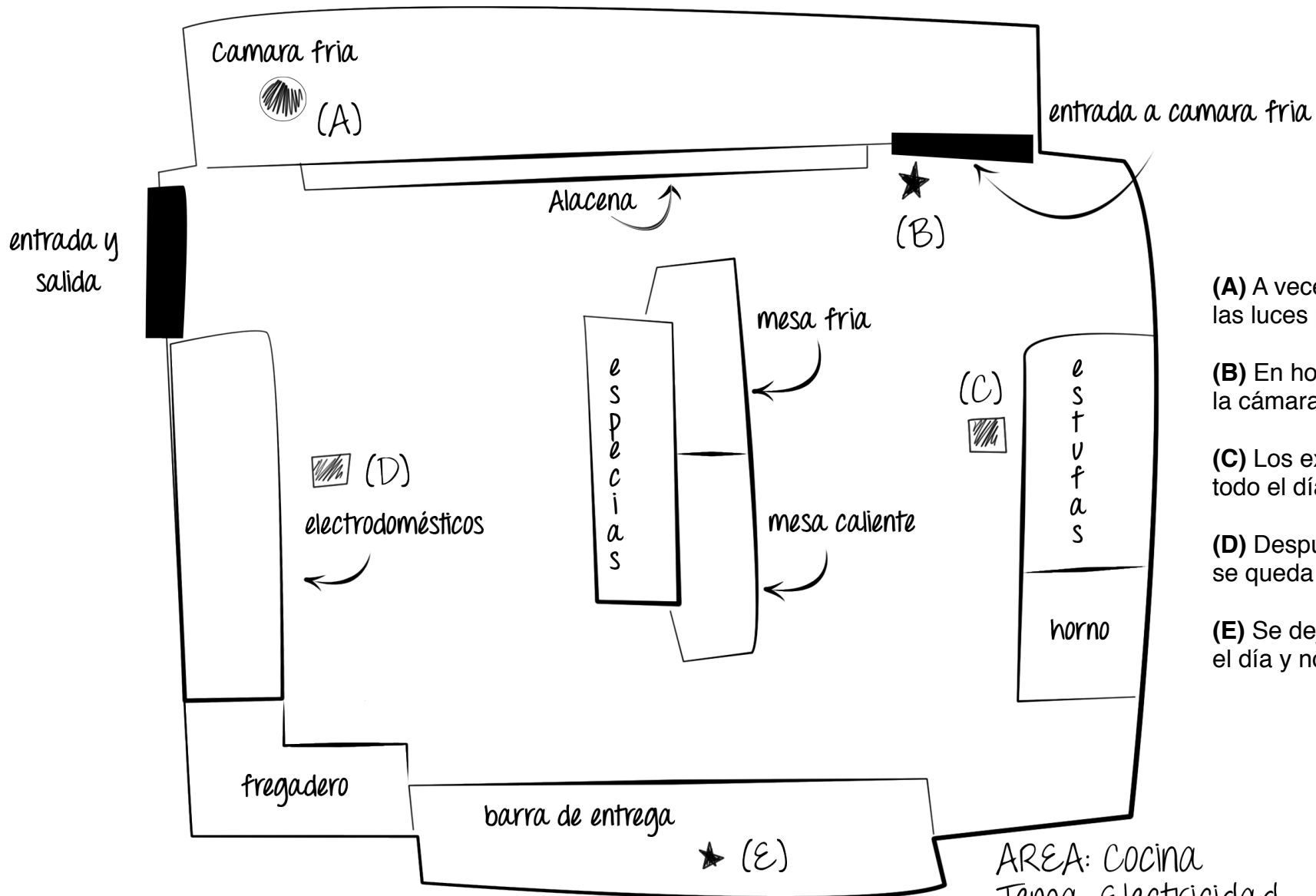
- No dejar correr el agua al lavar.
- Reportar y arreglar fugas.
- Considerar la instalación de llaves ahorradores de agua.
- Operar lava- platos con cargas completas.



LIMPIEZA Y QUÍMICOS

- Usar sólo la cantidad requerida de químicos y agua en la limpieza
- Limpiar frecuentemente la cocina para reducir químicos y agua requeridos
- Cambiar los filtros/extractores solo cuando es necesario

EJEMPLO DEL ECO-MAPA



- (A)** A veces el ayudante del chef deja las luces prendidas.
- (B)** En horas pico, se deja la puerta de la cámara fría abierta.
- (C)** Los extractores están prendidos todo el día.
- (D)** Después del desayuno la cafetera se queda conectada y prendida.
- (E)** Se dejan las luces prendidas todo el día y noche.

AREA: Cocina
Tema: Electricidad

DETERMINAR INDICADORES

En nuestro hotel la cocina tiene un medidor propio del consumo eléctrico, esto facilita la medición de un indicador. El indicador va a ser: reducir el consumo eléctrico midiendo los kw/h bimestral.

PLAN DE ACCION

1. Determinar la **línea base**: recurrir al historial de los consumos eléctricos del último año y sacar un promedio.
2. ¿Cómo se pueden mejorar los puntos que se identificaron en el mapa?
 - a. GENERAL:
 - i. Capacitación del personal sobre la importancia de las prácticas verdes.
 - ii. Elegir a un responsable de manejar una lista de revisión sobre el correcto funcionamiento de aparatos eléctricos.
 - iii. Solicitar a la gerencia general y al departamento de mantenimiento una revisión detallada del sistema eléctrico en la zona de cocina (ejemplo: cables, enchufes, cortos circuitos etc).
 - iv. Establecer un calendario para mantenimiento de las instalaciones eléctricas y el equipo en general (desde la cámara fría hasta los aparatos electrodomésticos)
 - b. *A veces el ayudante del chef deja las luces prendidas.*
 - i. Poner un 'sticker' en el interruptor para recordar que se deben apagar las luces.
 - ii. Si es posible, utilizar focos ahorradores de luz.
 - iii. Si existen los recursos: Utilizar un sensor de movimiento que prenda las luces cuando la puerta se abra.
 - c. *En horas pico, se deja la puerta de la cámara fría abierta.*
 - i. Colocar cartel para recordar que la puerta debe permanecer cerrada.

d. *Los extractores están prendidos todo el día.*

i. Poner un 'sticker' en el interruptor para recordar que se deben apagar los extractores.

e. *Después del desayuno la cafetera se queda conectada y prendida.*

i. Generar una lista de revisión de aparatos electrodomésticos y como usarlos.

f. *Se dejan las luces prendidas todo el día y noche.*

i. Utilizar focos ahorradores.

ii. Solo prender las luces durante la noche y si es posible, solo cuando haya comensales.

3. Evaluación de los resultados.