

## Programa de uso eficiente de agua en cocina a través de la mejora de equipos y estandarización de procesos

Disminuir y controlar el consumo de agua en el proceso de lavado en la zona de cocina a través de la implementación de filtros ahorradores y de la aplicación de buenas prácticas. Las normas serán implementadas principalmente por las cocineras y el personal de cocina en general, esta medida permitirá que el consumo de agua se reduzca en un 30% en una zona donde el recurso hídrico es escaso y en ocasiones se recurre a la compra de agua por carrotanque para seguir brindando los servicios del hotel.



1. Utilizar primero escobillas para retirar sobras de comida



2. Descongelar los alimentos con tiempo dentro de una vasija con agua, y no dejar la llave abierta para ir descongelando.



3. Cerrar la llave cuando enjabona los platos.



4. Utilizar los filtros ahorradores de agua en las llaves



### BENEFICIOS ECONÓMICOS



**INVERSIÓN INICIAL** \$ 178.640



**AHORROS ECONÓMICOS** \$ 3.425.760



**TIEMPO DE RETORNO DE INVERSIÓN** 1 MES



### BENEFICIOS AMBIENTALES



**AGUA**

**1.091 M3 / AÑO**