



## SERVICIO DE COMIDA

# BUENAS PRACTICAS PARA EL USO EFICIENTE DEL AGUA

### EMPECEMOS

Conservar el agua debe ser una de nuestras actividades diarias. La industria de servicio de comidas ofrece muchas oportunidades para ahorrar agua sin comprometer la buena calidad de los alimentos ni la seguridad. Todo empleado debe ser educado en cuanto a practicas de ahorro de agua y a como su trabajo afecta el uso del agua. Haga que el ahorro de agua sea parte de su trabajo identificando como se usa el agua y consecuentemente como se puede ahorrar.

Considere usar este simple proceso de tres pasos:

- Involucrar y educar a todos los empleados en el ahorro de agua;
- Localice todas las fuentes de uso de agua (lavaplatos automáticas, el fregadero de platos, baños, agua para enfriar, unidades de calefacción y ventilación y aire acondicionado, etc.) en su lugar de trabajo; e
- Identifique e implemente practicas para el uso eficiente del agua.

### PREPARACIÓN DE COMIDA Y BEBIDAS

- Los chorros de agua de las cocinas deben usar un máximo de presión de 2.5 (GPM-galones por minuto). Si se necesita usar un flujo de agua de mayor presión en ciertos fregaderos, instale una válvula manual de rocío o de flujo de agua mayor.
- Reduzca o elimine el uso de agua para descongelar alimentos. Si es necesario usar agua para descongelar, reduzca el flujo de agua a lo máximo posible.
- Apague el flujo continuo de agua que se usa para lavar las bandejas de los drenajes en las islas de bebidas de café, leche o sodas.
- Instale válvulas automáticas u operadas con el pie en la tubería. Entrene a los empleados a conservar agua, y ponga letreros o avisos en la cocina promoviendo el ahorro de agua.
- Sírvale agua a los clientes solo cuando estos la pidan.

- Use la cantidad mínima de utensilios de comer, vasos, utensilios de cocina para reducir la cantidad de platos que haya que lavar.
- Evite usar agua para deshacer hielo en coladores.
- Lave los vegetales en un recipiente en lugar de dejar correr el agua en el fregadero de preparar comida.

### MAQUINAS PARA HACER HIELO

- Reemplace maquinas para hacer hielo viejas con nuevos modelos de enfriamiento por aire; modelo de ahorro de agua. La vida útil de una máquina para hacer hielo es de 5 años.
- Use máquinas de hielo que fabriquen hielo triturado en lugar de cubos de hielo. La producción de hielo triturado usa menos agua.
- Use agua filtrada o con pocos minerales para evitar que gotee agua.
- Recoja el agua usada en las maquinas para hacer hielo que usan enfriamiento por agua y úsela para propósitos "no potables" como limpiar el piso.

### MAQUINAS PARA HACER NIEVE, YOGURT, CÁMARAS DE CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

- Reemplace unidades de enfriamiento de agua por unidades que no usan agua como las de enfriamiento de aire.
- Convierta las maquinas de enfriamiento por agua conectándolas al sistema de agua fríg si es posible.
- Apague estas máquinas durante las horas en que no se está sirviendo comida.

### LAVADORAS DE PLATOS

- Lave solo cargas completas en el tipo de maquinas que usan bandejas.
- Enjuague y lave utensilios en tinas de agua en lugar de bajo el chorro abierto de agua.
- Cuando le sea posible, raspe o quite con un cepillo la costra de las ollas y platos en lugar de quitarla bajo el chorro abierto o con el rociador automático de enjuague.



## SERVICIO DE COMIDA

# BUENAS PRACTICAS PARA EL USO EFICIENTE DEL AGUA

- Reemplace los rociadores de enjuagar con el tipo de regador 1.6 GPM (gallones por minuto) que ahorra agua.
- Instale válvulas que reducen la presión en las lavadoras de platos cuando la presión de éstas excede la presión recomendada por el fabricante.
- Opere las bateas (de lavar) solo durante el tiempo en que se este operando la lavadora de platos.
- Reemplace las lavadoras de platos viejas con nuevos modelos de conservación de energía y agua más eficientes.
- Apague el lavaplatos cuando no este en uso.

### TRITURADORES DE COMIDA

- Reemplace los trituradores de comida por coladores que usan menos agua.
- Use la cantidad menor posible de agua en los trituradores de comida.
  - Instale sensores electrónicos para detectar comida adentro del triturador.
  - Instale una válvula de apagar automática para interrumpir el flujo de agua cuando el triturador esta apagado.
- Vuelva a usar el agua del lavaplatos que esta dentro de la cámara del triturador.
- Elimine el exceso de flujo de agua instalando válvulas de reducción de presión en la tubería de agua del triturador como lo indica la fabrica de este triturador.
- Investigue las posibilidades de eliminar trituradores de comida, bateas (para lavar), y transportadores cuando sea posible.
- Muchos modelos con controles pre-establecidos pueden usarse para reducir la cantidad de tiempo que el triturador esta en funcionamiento tanto como la cantidad de agua que éste usa.

### MANTENIMIENTO

- Reemplace unidades de refrigeración con unidades de enfriamiento por aire.
- Repare goteras y mal funcionamiento de todo equipo lo mas pronto posible.

- Instale un sistema de agua caliente inmediato que la dispensa en puntos donde se necesite para eliminar o reducir los chorros que hay que dejar corriendo para que caliente el agua.
- Cuando la tubería se desgaste, reemplácela con tubería que conserve agua.
- Instale sanitarios de bajo flujo de agua y grifos que dispensan poco agua en los baños.

### AREAS EXTERIORES

- Riegue las áreas de jardín únicamente cuando se necesite.
- Remueva el césped de las áreas difíciles de regar como las islas en las áreas de estacionamiento.
- Barra las áreas de recibir, aceras y entradas de carros en lugar de lavarlas con mangueras.
- Instale sensores de lluvia en sistemas "rociadores automáticos."
- Abone alrededor de plantas para evitar evaporación y evitar la mala hierba.
- No riegue en días de mucho viento.
- Use boquillas de bajo ángulo cuando sea posible.
- Utilice sistemas de riego de gotas en áreas angostas, islas y áreas que dividen las calles para no regar las áreas pavimentadas.
- Cambie los tubos y grifos de brazo viejos por unos de plástico, (matched precipitation rate nozzles).
- Las horas de riego deben reflejar el tipo de planta que se riega, el tipo de irrigación y la frecuencia (recomendaciones disponibles en [www.watersaver.org](http://www.watersaver.org))
- Instale válvulas de control de presión donde la presión exceda el nivel óptimo de operación (cabezas de riego de 30 psi [libras por pulgada cuadrada], cabezas rotantes de 60 psi)
- Utilice equipo de compensación y reducción de presión cuando sea apropiado.

