

Índice

1. Introducción
2. Protocolo de Minimización y Gestión de Residuos
3. Mecanismos para la Prevención de Pérdidas y Reducción de Desperdicios Alimentarios
4. Protocolos de Buenas Prácticas para Minimizar el Consumo de Agua y Energía en la Cocina
5. Formación al Personal
6. Seguimiento y Evaluación
7. Conclusiones
8. Anexos

1. Introducción

La Escuela Infantil Municipal de [Nombre] se compromete a promover la sostenibilidad en sus operaciones diarias. Este plan tiene como objetivo establecer estrategias y prácticas sostenibles para minimizar el impacto ambiental y fomentar la eficiencia de recursos en nuestras instalaciones.

2. Protocolo de Minimización y Gestión de Residuos

2.1 Evaluación de Residuos

Realizaremos una evaluación exhaustiva de los residuos generados en todas las dependencias de la escuela. Identificaremos los tipos y cantidades de residuos producidos, lo que nos permitirá enfocarnos en la recogida selectiva y la minimización.

2.2 Recogida Selectiva

Implementaremos un sistema de recogida selectiva para los siguientes tipos de residuos: papel y cartón, envases (plásticos, latas, tetra-bricks), vidrio, materia orgánica, residuos especiales (aceites usados y otros) y residuos restantes. Cada tipo de residuo se depositará en los contenedores urbanos correspondientes.

2.3 Gestión de Aceites Usados y Residuos Peligrosos

Estableceremos procedimientos para la gestión segura de aceites usados y otros residuos peligrosos. Se garantizará que los aceites y grasas no se viertan en el

sistema de alcantarillado y se entregarán a gestores autorizados. Se proporcionarán las referencias de los gestores autorizados al inicio del contrato.

2.4 Reducción de Desperdicios Alimentarios

Implementaremos estrategias para prevenir las pérdidas y reducir el desperdicio alimentario, incluyendo:

- Ajuste de las cantidades servidas según la aceptación real de los platos.
- Control de las cantidades y masas de ingredientes utilizados.
- Coordinación entre el personal educativo y la cocina.
- Registro de excedentes como herramienta de control.
- Sensibilización y formación del equipo para reducir el desperdicio alimentario.
- Programa de donación de alimentos a entidades sociales o públicas.

3. Mecanismos para la Prevención de Pérdidas y Reducción de Desperdicios Alimentarios

3.1 Definición de Excedentes de Alimentos

Se definirán claramente los excedentes de alimentos y se implementarán mecanismos para su gestión responsable. Los excedentes aptos para consumo humano se canalizarán hacia donaciones a organizaciones sin ánimo de lucro.

3.2 Programa de Educación y Sensibilización

Se establecerá un programa de educación que involucre al personal y las familias del centro. Este programa promoverá la reducción del desperdicio alimentario e informará sobre las medidas implementadas en el protocolo de reducción de desperdicio alimentario y gestión de excedentes.

4. Protocolos de Buenas Prácticas para Minimizar el Consumo de Agua y Energía en la Cocina

4.1 Uso Eficiente de Equipos de Cocina

- Encendido secuencial de equipos eléctricos para evitar picos de demanda.
- Uso de equipos y luces solo durante las horas de servicio.
- Control del tiempo de uso de hornos y placas de cocina.

- Utilización eficiente de la capacidad de los hornos y placas.
- Evitar el uso de hornos eléctricos para almacenar alimentos.
- Registro de excedentes de alimentos.
- Sensibilización y formación del personal en prácticas sostenibles.

4.2 Lavavajillas Eficientes

- Uso de lavavajillas solo cuando sea necesario.
- Llenado completo de las cestas para reducir el consumo de energía por plato.
- Aclarado previo con agua fría para minimizar el uso de agua caliente.
- Evitar el aclarado a mano y tirar los restos de alimentos en la basura de biorresiduos.

4.3 Refrigeración

- Minimización de la apertura de puertas.
- Mantenimiento de juntas y limpieza de intercambiadores de calor.
- Ventilación adecuada de los intercambiadores de calor.
- Ubicación de aparatos de refrigeración lejos de fuentes de calor.

5. Formación al Personal

Se proporcionará formación regular al personal en las siguientes materias:

- Separación y gestión de residuos.
- Protocolos de reducción de desperdicio alimentario.
- Uso eficiente de agua y energía en la cocina.
- Prácticas de seguridad alimentaria y manipulación de alimentos.

6. Seguimiento y Evaluación

Se llevará a cabo un seguimiento constante para evaluar el cumplimiento de los compromisos y objetivos establecidos en este plan. Se generará y presentará regularmente un informe de sostenibilidad que detalle los avances y los resultados.

7. Conclusiones

Este plan de sostenibilidad establece un marco integral para promover prácticas sostenibles en la Escuela Infantil Municipal de [Nombre]. Estamos comprometidos a reducir nuestro impacto ambiental y fomentar la eficiencia en

el uso de recursos, asegurando al mismo tiempo la calidad y la seguridad en la alimentación de los niños.

8. Anexos

- Documentos relacionados con la gestión de residuos.
- Registros de seguimiento y evaluación.
- Material de formación proporcionado al personal.

Este plan de sostenibilidad constituye un compromiso sólido con la preservación del medio ambiente y el bienestar de la comunidad educativa. Será revisado y actualizado de forma regular para asegurar que sigamos avanzando hacia un futuro más sostenible.