

MANUAL DE BUENAS
PRÁCTICAS AMBIENTALES

MANUAL DE BUENAS
PRÁCTICAS AMBIENTALES

PARA ALOJAMIENTO DE TURISMO RURAL



CABILDO  TENERIFE

ÁREA DE AGUAS Y AGRICULTURA
SERVICIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

PARA LOS ALOJAMIENTOS DE TURISMO RURAL





foto: cortada, contra:cortada: Finca Vera de la Leña - SanMigueldeAbona,Tenerife

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

PARA LOS ALOJAMIENTOS DE TURISMO RURAL

SUMARIO

- 1.- INTRODUCCIÓN
- 2.- EL TURISMO RURAL Y LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES.
- 3.- ESTRUCTURA DEL MANUAL
 - ▶ A. **LACOCINA**
 - ▶ B. **ELBAÑO**
 - ▶ C. **LALIMPIEZA**
 - ▶ D. **LASCOMPRAS**
 - ▶ E. **ELMANTENIMIENTO**
 - ▶ F. **EL JARDÍN**
 - ▶ G. **TRANSPORTE ECOLÓGICO**
 - ▶ H. INTEGRACIÓN DE LAS CASAS EN EL ENTORNO
 - ▶ I. **FORMACIÓN E INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL**
- 4.- DIRECCIONES
- 5.- BIBLIOGRAFÍA

Año 2005

Texto e idea:
Felipe Hernández Luis


EDITA
Servicio Técnico de Agricultura
y Desarrollo Rural
Área de Aguas y Agricultura
Cabildo Insular de Tenerife

COLABORA
Servicio Técnico de Turismo
Cabildo Insular de Tenerife

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Agustín de León Montañez

IMPRESIÓN:
Papelecológico





I. INTRODUCCIÓN

El desarrollo de la actividad turística en una región, a diferencia de otras actividades económicas, implica la interacción de los turistas con el conjunto o parte del territorio, constituyendo éste el marco general de la actividad. Es por eso que resulta indispensable apostar por un desarrollo turístico sostenible que permita abrir (tal y como lo recoge la Organización Mundial del Turismo) una vía hacia la gestión de los recursos que satisfaga las necesidades económicas, sociales y estéticas, respetando al mismo tiempo la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales y la diversidad biológica de las zonas donde está presente este sector económico.

Cada día es más patente la necesidad que tiene el hombre de vivir en armonía y equilibrio con el entorno natural con el fin de incrementar su calidad de vida. La relación entre el hombre y su medio debe estar apuntalada en los aspectos socioambientales y culturales más esenciales: regeneración paisajística, gestión y consumo eficiente del agua, adecuada gestión de los residuos, conservación y recuperación del patrimonio histórico-cultural y fortalecimiento del protagonismo de los ciudadanos en la identificación de problemas y como motor impulsor del cambio medioambiental.

Tal como se dictamina en la declaración de

Dublín: "El medio ambiente depende de nuestras acciones colectivas, y el medioambiente de mañana de nuestras acciones de hoy"

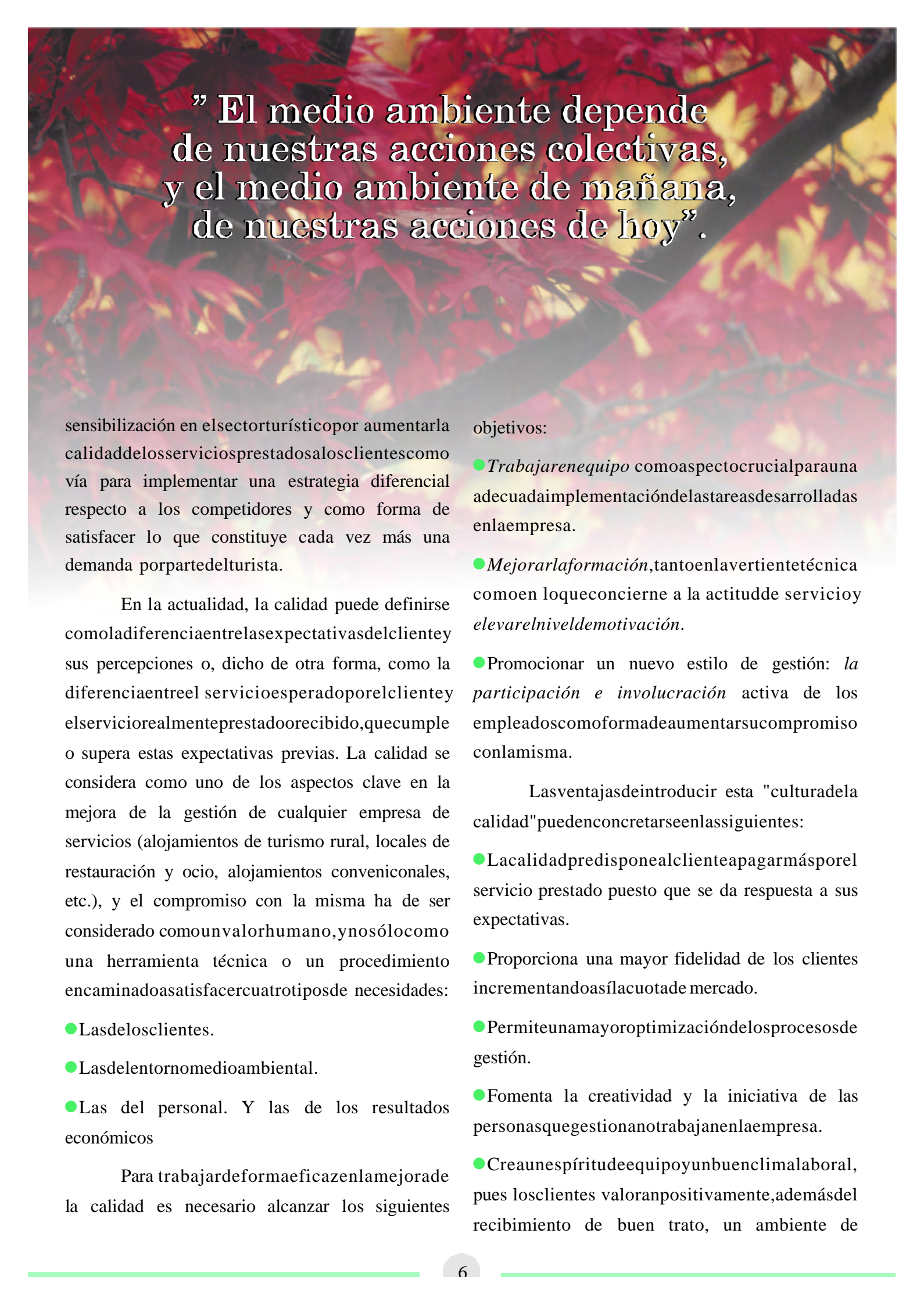
En coherencia con una estrategia de desarrollo sostenible.

El desarrollo turístico ha transformado radicalmente la economía insular y ha permitido alcanzar niveles de riqueza, bienestar y empleo desconocidos en nuestra historia. No obstante y al mismo tiempo, la magnitud en que se ha llevado a cabo tal desarrollo lo ha convertido en el problema central del medio ambiente en Canarias por su enorme capacidad de deterioro, inconveniente que hasta el momento no se ha valorado suficientemente en el archipiélago. Lastendencias apuntan a que, de no mediar una decidida intervención pública, concertada con la iniciativa privada, la situación medioambiental puede agravarse significativamente.

Ante este panorama, puede afirmarse con rotundidad que en Canarias es necesario introducir estrategias, a corto, medio y largo plazo, de sostenibilidad en el sector turístico que vayan dirigidas a respetar y conservar los recursos naturales, culturales y sociales.

En coherencia con una estrategia de calidad

En los últimos tiempos existe una mayor



” El medio ambiente depende de nuestras acciones colectivas, y el medio ambiente de mañana, de nuestras acciones de hoy”.

sensibilización en el sector turístico por aumentar la calidad de los servicios prestados a los clientes como vía para implementar una estrategia diferencial respecto a los competidores y como forma de satisfacer lo que constituye cada vez más una demanda por parte del turista.

En la actualidad, la calidad puede definirse como la diferencia entre las expectativas del cliente y sus percepciones o, dicho de otra forma, como la diferencia entre el servicio esperado por el cliente y el servicio realmente prestado o recibido, que cumple o supera estas expectativas previas. La calidad se considera como uno de los aspectos clave en la mejora de la gestión de cualquier empresa de servicios (alojamientos de turismo rural, locales de restauración y ocio, alojamientos convencionales, etc.), y el compromiso con la misma ha de ser considerado como un valor humano, y no sólo como una herramienta técnica o un procedimiento encaminado a satisfacer cuatro tipos de necesidades:

- Las de los clientes.
- Las del entorno medioambiental.
- Las del personal. Y las de los resultados económicos


Para trabajar de forma eficaz en la mejora de la calidad es necesario alcanzar los siguientes

objetivos:

- *Trabajar en equipo* como aspecto crucial para una adecuada implementación de las tareas desarrolladas en la empresa.
- *Mejorar la formación*, tanto en la vertiente técnica como en lo que concierne a la actitud de servicio y *elevare el nivel de motivación*.
- Promocionar un nuevo estilo de gestión: *la participación e involucración* activa de los empleados como forma de aumentar su compromiso con la misma.

Las ventajas de introducir esta "cultura de la calidad" pueden concretarse en las siguientes:

- La calidad predispone al cliente a pagar más por el servicio prestado puesto que se da respuesta a sus expectativas.
- Proporciona una mayor fidelidad de los clientes incrementando así la cuota de mercado.
- Permite una mayor optimización de los procesos de gestión.
- Fomenta la creatividad y la iniciativa de las personas que gestionan o trabajan en la empresa.
- Crea un espíritu de equipo y un buen clima laboral, pues los clientes valoran positivamente, además del recibimiento de buen trato, un ambiente de



compañerismo entre las personas que trabajan en el establecimiento.

Al igual que la percepción del paisaje y su configuración estética constituyen factores decisivos en la elección de un destino por parte del turista, las formas, la gestión ambiental del servicio (la utilización de energías renovables y de dispositivos de ahorro de agua, la separación para un adecuado tratamiento de los residuos sólidos urbanos), la promoción del medio natural y cultural, la inducción a comportamientos positivos frente al medio ambiente (existencia de mensajes y normas de comportamiento ambiental) y la posibilidad de poner en contacto al turista con el entorno, se están constituyendo como factores determinantes en la satisfacción final percibida por los mismos.

Llegado este punto debemos preguntarnos por el grado de compatibilidad entre calidad y sostenibilidad, es decir, si es posible poner en práctica criterios de calidad ambiental en los alojamientos de turismo rural y servicios afines en armonía y coordinación con una gestión activa y sostenible de los mismos. La respuesta es positiva, pudiendo afirmar que la calidad no sólo es compatible con la sostenibilidad sino que es garantía de éxito.

2.-EL TURISMO RURAL Y LAS BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

El turismo rural pretende contribuir a la configuración de un modelo turístico que se base en la preservación del patrimonio rural edificado, así como aquellos elementos singulares o arquitectura complementaria a él asociada tales como lagares, hornos, aljibes, molinos, eras, etc., en el respeto por el paisaje y la integración armónica en el mismo, en el cuidado de su dimensión social, configurándose como un turismo que haga revertir sus rentas en la población residente y que genere nuevas oportunidades de empleo para la misma, así como en la optimización y racionalización de los recursos utilizados en la actividad. Una estrategia que persiga un desarrollo armónico entre actividad turística y preservación de los recursos naturales debe apoyarse en el desarrollo e integración de instrumentos de Gestión Ambiental. En esta línea, el resultado de máximo interés es definir y desarrollar *Manuales de Buenas Prácticas Ambientales* dirigidos a los servicios turísticos.

El presente Manual de Buenas Prácticas Ambientales está enfocado a los Alojamientos de Turismo Rural y se concibe como un documento sencillo y estructurado en áreas de gestión con incidencia ambiental, donde se recoge una serie de prácticas sostenibles, un modo de conductas, para su aplicación en los Alojamientos Rurales (Casas y



hoteles).

Estas buenas prácticas responden a un modelo de actuación ambiental basado en la búsqueda de una mayor sensibilidad hacia el medio por parte de los propietarios de alojamientos, así como de los turistas, en la organización y gestión interna y externa de las actividades, productos y servicios que prestan los alojamientos de turismo rural.

Con la definición e implantación de las buenas prácticas ambientales, desde el *Área de Aguas y Agricultura del Cabildo de Tenerife* se pretende contribuir a:

- Racionalizar el uso de los recursos y el consumo de energía y agua.
- Reducir la cantidad de residuos sólidos que se producen en las casas.
- Eliminar el uso de productos que contengan compuestos que dañen la capa de ozono.
- Reducir la entrada de productos tóxicos y peligrosos tanto para la salud del turista como para el ecosistema.
- Minimizar los vertidos de aguas residuales.
- Favorecer la reutilización de las aguas depuradas.
- Mejorar la integración de las edificaciones en el entorno, teniendo en cuenta que:

- Las intervenciones no han de alterar el valor significativo de la construcción, debiendo contemplar el conjunto arquitectónico íntegramente.
- El nuevo uso respetará los espacios originales y mantendrá los materiales y sistemas constructivos significativos que sean susceptibles de ser restaurados o rehabilitados.
- Las posibles ampliaciones no supondrán una alteración del valor significativo de la construcción y serán las mínimas necesarias, debiendo los nuevos materiales propuestos diferenciarse de los antiguos sin mimetizar la materia original.

- Dar conformidad a las exigencias de los turistas en materia de calidad ambiental en el servicio y de respeto con el medio ambiente.

3. ESTRUCTURA DEL MANUAL.

El manual se estructura en ocho áreas de trabajo, donde se describen las "prácticas ambientales" a aplicar en cada una de ellas.

Importante:

Los clientes deben estar enterados de todas las buenas prácticas ambientales que hayamos implantado, pues esta información nos servirá para afianzar a los clientes y será un motivo de atracción para nuevos clientes sensibilizados ambientalmente.

A.- LA COCINA

Electrodomésticos.

● Exigir al vendedor información rigurosa sobre el consumo de energía. El etiquetado energético es obligatorio en los electrodomésticos denominados de "línea blanca". Así, en el mercado se pueden encontrar frigoríficos, congeladores, lavadoras, secadoras, lavavajillas y microondas con ese sistema clasificatorio.

Categoría de eficiencia energética	Consumo de energía	Evaluación
A	<50%	Bajo consumo de energía
B	55-75%	
C	75-90%	
D	90-100%	Consumo de energía medio
E	100-110%	Alto consumo de energía
F	110-125%	
G	>125%	

● Desconectar todos aquellos electrodomésticos que no se estén usando.

Frigoríficos

No introducir alimentos muy calientes para evitar que el motor tenga que trabajar a pleno rendimiento.

Recomendaciones para comprar una nevera.

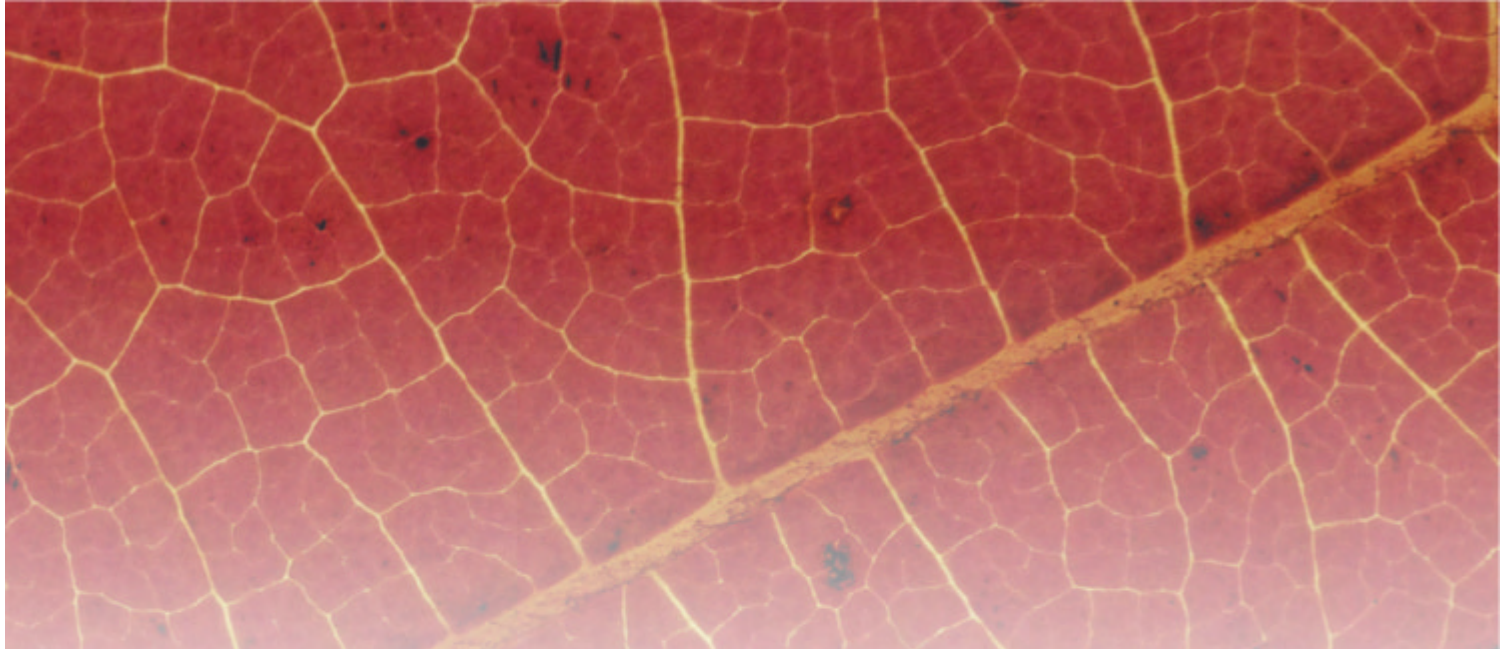
Tipo	Ventajas	Desventajas
De una puerta	Es el más adecuado para pequeñas necesidades	Bajo rendimiento
De dos puertas (congelador superior)	Bajo consumo	Bajo rendimiento Dependencia a regulación de temperatura entre compartimentos
De dos puertas (congelador inferior)	Bajo consumo Suficiente para cinco personas	Rendimiento medio Dependencia a regulación de temperatura entre compartimentos.
Combinadas	Regulación de temperatura entre compartimento. Alto rendimiento	Precio de compra
No Frost	Rápido en enfriar Temperatura homogénea No tiene escarcha ni condensaciones Muy buena regulación y rendimiento en frigorífico	Temperatura de congelación insuficiente Consumo elevado

● Mantener limpias las juntas de las puertas con el fin de asegurar el cierre hermético de las mismas (si se intenta cerrar la puerta con una hoja de papel en medio y la hoja no se rompe al tirar, entonces se debe ajustar la puerta o cambiarla goma).

● No dejar la puerta abierta más allá de lo imprescindible.

● Limpiar al menos una vez al año el serpentín.

● Mantener la parte trasera del frigorífico y congelador limpio y bien ventilado, situado lejos de los focos de calor, evitando de esta forma que el motor funcione de forma continua (la instalación de los frigoríficos cerca de fuentes de calor puede suponer un 15% más de gasto energético). Entre el frigorífico y la pared debe existir una separación mínima de 15 a 20 centímetros.



- Limpiar el congelador cuando la capa de escarcha o condensación alcance un espesor de 2 a 5 mm. Con este gesto se ahorrará hasta un 25% de energía.

- Evitar que el frigorífico o congelador esté funcionando sensiblemente por debajo de la temperatura realmente necesaria para la conservación de su contenido, pues aumenta su consumo hasta en un 25%.

- Regular la temperatura del congelador o frigorífico en función de la cantidad de alimentos que se encuentren en él, ya que a mayor cantidad de alimentos se necesita más frío.

- Llevar a un punto limpio el frigorífico o congelador cuando éste deje de ser útil, para su correcta gestión.

Lavavajillas

En un lavavajillas normal se utilizan entre 20 y 40 litros de agua (dependiendo del modelo), con un consumo por cubierto que puede superar los dos litros de agua. Los modelos normales hacen el prelavado en caliente (60°C), un odo de aclarado en frío, un aclarado en caliente con abrillantador y un secado. El consumo de energía es de alrededor de 2 Kw/h por lavado.

Veamos algunas buenas prácticas:

- Los lavavajillas eficientes tienen un consumo de agua máximo de 1,85 litros/cubierto por lavado, y de energía máximo de 1.5 Kw/h por lavado sin prelavado. El consumo inferior de agua implicaría necesariamente ahorro de energía.

- Enjuagar la vajilla en el fregadero antes de introducirla en el lavavajillas con el fin de utilizar un programa que gaste menos agua y electricidad.

- Elegir el programa adecuado en agua y jabón para el grado de suciedad de la vajilla que se vaya a lavar.

- Colocar las piezas separadas entre sí, para facilitar que el agua pueda llegar a ellas sin dificultad y queden bien lavadas.

- Utilizar el lavavajillas a pleno rendimiento, nunca a media carga. De esta forma se ahorrará detergente y energía y se alargará la vida del aparato.

- Asegurarse de que los depósitos de sal y de abrillantador estén llenos.

- Seguir las instrucciones que aparecen en el manual en cuanto a la carga y dosis de detergente.

- Limpiar los filtros periódicamente.

Horno convencional y horno microondas

- Seleccionar la temperatura al utilizar el horno convencional que se adecue al plato que se vaya a preparar.

- No abrir innecesariamente el horno. Cada vez que se haga se está perdiendo hasta un 20% del calor acumulado.

- Utilizar, en el caso de que disponga de ello, el reloj avisador o programador del horno, pues permite controlar el consumo energético.

- Ajustar potencia y tiempo de funcionamiento al tipo de alimento. Tener en cuenta que hay alimentos no cocinables en microondas.
- Limpiar correctamente el interior del aparato.
- No utilizar el aparato si está vacío.
- Utilizar los recipientes adecuados.

Vitrocerámica

- No utilizar recipientes de barro ni con fondo de aluminio (se corroe con facilidad) Utilizar recipientes planos. Utilizar baterías de cocina con fondo difusor.
- Aprovechar el calor residual apagando la placa unos minutos antes de la completa cocción y retirar el recipiente de la placa.
- Usar cacerolas y sartenes de diámetro algo mayor que la zona de cocción.

Otros electrodomésticos.

- No mantener encendido el televisor cuando nadie lo esté viendo.
- Mantener limpios los hornos, fuegos y placas para evitar que las grasas acumuladas impidan la transmisión del calor o la ignición.
- Utilizar baterías de cocina con fondo difusor.
- Evitar el uso de tostadores que contengan, como material aislante, amianto, ya que es cancerígeno.

- Utilizar preferiblemente plancha de vapor ya que consume menos energía que la eléctrica, porque el tiempo de planchado es menor. La superficie de la plancha debe estar perfectamente limpia

El uso del agua en la cocina

Previamente se debe conocer el consumo medio de agua del alojamiento. Se recomienda el uso y estudio de las tablas que se proponen más adelante.

- No dejar correr el agua mientras se lavan los platos. Se podría ahorrar casi 80 litros de agua cerrando el grifo durante el proceso.
- Limpiar la verdura en barreño y no con agua en continuo.
- Instalar atomizadores y/o difusores de agua para los grifos.
- Si se van a cambiar los grifos, debemos instalar el sistema monomando, ya que están diseñados para regular mejor la temperatura del agua. Ahorran casi un 50% del consumo y gotean con menor facilidad que los sistemas convencionales.

Los Residuos en la cocina

- Conocer las cantidades y tipos de residuos que generamos para introducir prácticas de minimización.
- Utilizar menaje y accesorios duraderos.
- Instalar contenedores que permitan realizar la separación selectiva de residuos: materia orgánica,

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Papel							
Vidrio							
Plástico							
Bricks							
Latas							
Materia orgánica							

vidrio, papel, pilas, envases ligeros, etc. Un buen ejemplo son las papeleras con tres depósitos ya disponibles en multitud de comercios, así como facilitar bolsas de basura más pequeñas y con la coloración pertinente.

- Facilitar una adecuada información a los clientes para la correcta separación de los residuos.
- Moderar el consumo de aceite, especialmente en las frituras, ya que el aceite constituye un residuo difícil de gestionar.
- No verter el aceite de cocina usado por el fregadero (1 litro de aceite puede contaminar 100.000 litros de agua). Es mejor depositarlo en una bolsa y llevarla a un punto limpio.
- No utilizar papel de cocina, ni aluminio para envolver alimentos y tampoco láminas de plástico.

- En el caso de utilizarlo, se debe considerar su reutilización, tanto del papel de aluminio como del plástico, ya que no pierde ninguna de sus propiedades. Posteriormente se debe favorecer su reciclaje.

- Disponer en la cocina de servilletas y manteles de tela y talear para el pan ya la compra en sustitución de las bolsas de plástico.

- Guardar los alimentos en fiambreras para evitar envolver dichos alimentos en papel de aluminio y de plástico.

- Disponer de una tarrina para la mantequilla y la mermelada y disminuir el consumo de las porciones individuales.

- Disponer de un jarro de cristal para el agua.

- Utilizar envases retornables.

- Elegir botellas de plástico PET frente al PVC.

La Energía en la cocina

- Utilizar baterías de cocina con fondo difusor.

- Usar cacerolas y sartenes de diámetro algo mayor que la zona de cocción.

- Tapar los calderos para evitar pérdidas de calor. Se consigue un ahorro energético del 25%.

- Potenciar la utilización de la iluminación natural.

- Utilizar fluorescentes, luminarias y reflectores

para obtener mayor cantidad de luz durante más tiempo.

- No encender y apagar con frecuencia los fluorescentes ya que acorta la vida de éstos. Si se va a tener apagada una lámpara fluorescente menos de 20 minutos, es mejor dejarla encendida.

B.- EL BAÑO

Electrodomésticos.

Lavadora

Cada vez que una lavadora normal se utiliza se gastan 100 litros de agua (dependiendo del modelo y el programa que se emplee) y entre 1 y 2 Kw/h de energía).

- Utilizar la lavadora a plena carga pues así se disminuye el número de lavados.
- Poner siempre en funcionamiento la lavadora con programas cortos de lavado.
- Utilizar temperaturas bajas en el lavado con el objeto de disminuir el consumo energético (los detergentes son igual de eficaces en agua fría).
- No utilizar en la lavadora detergentes que contengan cloro, fosfatos, ni sustancias para abrillantar, utilizando siempre las dosis recomendadas.

El Agua en el Baño

CONSUMOS DE AGUA

Uso	Consumo medio (litros por persona y día)	Consumo eficiente (litros por persona y día)	Reducción consumo
Ducha (5 min)	100	60	40
Lavado manos (4 veces x 1 min)	48	28	20
Inodoro (5 usos/día)	50	18	32

Fuente: Fundación Ecología y Desarrollo

- Instalar dispositivos de regulación del caudal, y difusores en lavabos y duchas. Con este último sistema se consigue la misma eficacia en el lavado pero con menos aporte de agua.
- Cada vez que se tira de la cisterna se arrojan unos 10 ó 15 litros de agua. Con el fin de evitar un gasto inútil, deben colocarse botellas llenas de agua en la cisterna para disminuir el volumen de agua utilizable. También se puede bajar el nivel de la boya para limitar el llenado del inodoro. Otra solución sería sustituirlos por los de bajo consumo (dosificadores de descarga).
- Instalar interruptores de caudal en las duchas ya que permiten, después del enjabonado, reanudar el uso de la ducha sin tener que volver a regular la temperatura del agua con el consiguiente ahorro de agua y de energía.

- Instalar cabezales de ducha ahorradores, ya que reducen el caudal de salida a unos 10 litros por minuto (el consumo de agua en una ducha tradicional es de 20 litros por minuto aproximadamente).
- Siempre es más higiénico y ecológico una ducha que un baño.
- Cerrar los grifos al cepillarse los dientes, enjabonarse o afeitarse. Con estas acciones se ahorran más de 6 litros de agua al día por persona.

Los Residuos en el baño.

- No utilizar el inodoro como basurero.
- Colocar una papelera junto al inodoro para depositar papeles, colillas y otros residuos.
- Cuando la lavadora tenga una avería irreparable, debe llevarse a los puntos limpios o llamar al servicio de recogida de residuos voluminosos del ayuntamiento.
- Colocar dosificadores para el jabón con el fin de atenuar la generación de residuos: jaboncillos y su embalaje.

La Energía en el baño

- Potenciar la utilización de la luz natural.
- Instalar bombillas de bajo consumo. Se debe distanciar de una a dos horas el encendido del

apagado de las bombillas.

C.- LA LIMPIEZA

Agua

- No limpiar los exteriores o patios con mangueras ya que este sistema consume mucha agua.
- Asegurarse de que la cantidad de agua empleada en la limpieza en general es la adecuada (habitaciones, comedores, etc).

Más ecología

- No utilizar suavizantes en el caso de no ser totalmente necesarios.
- Evitar el uso de aerosoles. Sustituirlos por otros sistemas de aplicación, como los desodorantes de bola o de barra, las lacas o perfumes a presión o manual o los limpiadores de pistola.
- Evitar el uso innecesario de los insecticidas, sobre todo en aerosoles. Es aconsejable poner plantas (ej. albahaca) cuyo olor ahuyente a los insectos o utilizar el "matamoscas".
- No utilizar ambientadores químicos para "aromatizar" la casa.
- Limitar el consumo de productos químicos de limpieza. Utilizar los productos de limpieza concentrados.

- Promover el uso del jabón tradicional que diluido en agua caliente es eficaz para la grasa y no contaminado de fosfatos en el agua.
- Limpiar el inodoro, el lavabo y la bañera utilizando dos o tres cucharadas de vinagre en lugar de lejía o sulfumán. El vinagre sirve como detergente, fregasuelos, fijador del color de las prendas de lana y desengrasante. El bicarbonato sódico y el bórax son detergentes universales y sirven para blanquear la colada.
- Limpiar con detergentes sin fosfatos, biodegradables y con la menor cantidad de tensioactivos ya que tienen consecuencias nocivas para el agua.
- Usar el tradicional desatascador de goma y limitar el uso de algún producto químico.
- Utilizar la bayeta de microfibras que funciona contra la suciedad.
- Lavar los suelos con agua caliente (1 litro) y lavavajillas disueltos.
- Utilizar siempre la dosis de detergente en la lavadora recomendada por los fabricantes, o incluso un poco menos.
- No debemos mezclar productos (lejía y amoníaco, lejía y desinfectante WC, etc.) porque aumentan el riesgo de intoxicación.

Residuos

- Favorecer la adquisición de envases retornables

Madera

- Comprar productos derivados de la madera (muebles, puertas, etc.) con el certificado del Forest Stewardship Council o Consejo de Manejo Forestal. De esta manera se contribuye a una gestión más sostenible de las superficies forestales

D.- LAS COMPRAS

Para nuestros alojamientos de Turismo Rural debemos optar por realizar un **consumo "ecológico"** comprometido con el desarrollo sostenible, es decir, sin comprometer las opciones de las generaciones futuras con un **consumo "solidario"** o socialmente responsable, para que nuestro consumo no ponga en peligro el bienestar de otras personas.

Electrodomésticos

- Comprar frigoríficos sin CFC ni HCFC. Alternativa: frigoríficos con el **sistema "Greenfresh"**. Identificados con la referencia "R - 600, 0% CFC, 0% HCFC" situada en el compresor ubicado en la parte trasera del frigorífico.
- Procurar que la nevera disponga de aislantes de última generación y componentes de alto rendimiento.
- Comprobar que los frigoríficos y lavadoras que van

adquirirse disponiendo de una etiqueta que contenga la letra A o B (tipo de eficiencia energética).

- Exigir que las lavadoras tengan a disposición del consumidor información clara con relación a: la dosis de detergente adecuada, el consumo de energía y agua, y las partes de la lavadora que sean reciclables o reutilizables.

- Adquirir la cocina de gas (cocina convencional o placa vitrocerámica de gas) ya que éstas permiten una regulación precisa del calor necesario. Las cocinas y placas vitrocerámicas eléctricas tardan más en calentarse y su regulación está limitada.

- Adquirir equipos de calefacción con regulador de temperatura a voluntad, acompañado de un mecanismo de regulación automática.

- Comprar un aparato de aire acondicionado sólo si es realmente necesario y tener en cuenta al adquirirlo su consumo y capacidad de regulación.

- Renunciar a comprar aparatos eléctricos superfluos (cuchillo eléctrico, abrebotellas eléctrico, exprimidor eléctrico y cepillo de dientes eléctrico) que consumen una gran cantidad de energía (Ej.: secadora).

Productos de Limpieza

Compuestos como el metilcloroformo, percloroetileno, hexaclorobenceno, ácido clorhídrico, nitrobenzénico, piretrina, etc, son componentes químicos de los productos de limpieza que utilizamos para crear ambientes limpios y estéticos. No debemos olvidar las consecuencias que generan estos productos: contaminación de las aguas residuales y del aire por el uso de sustancias volátiles, así como la producción de alergias, irritaciones, asma, dolores de cabeza, náuseas, envenenamiento del hígado, etc.

- Evitar la compra de productos de limpieza muy agresivos como limpiadores de hornos, limpiadores de alfombras, desatascadores y compuestos amoniacales.

- Rechazar el papel blanqueado y de color (higiénico, de cocina, filtros para cafetera...) ya que en su fabricación se emplean colorantes y tinturas que contaminan el agua. Resulta igual de útil el uso de papel reciclado 100%.

- Los productos que muestren en su etiqueta un símbolo de color naranja son, en general, productos potencialmente peligrosos. Véase esta simbología: