



11. MANTENER LIMPIOS Y LIBRE DE OBSTÁCULOS ARTEFACTOS Y EQUIPOS UTILIZADOS EN LA COCINA

Aplica para: Alojamientos / Restaurantes

La eficiencia de los equipos de cocina puede verse fuertemente afectada cuando los artefactos y equipos están sucios u obstaculizados, lo cual conlleva a una sobre exigencia de los mismos y a un uso intensivo e innecesario de los artefactos y equipos, y por ende de la energía.

Es por ello que se recomienda realizar mantenencias y aseo de acuerdo a lo establecido por cada fabricante en equipos como hornos, placas de cocinas, equipo de baño maría y otros.

Esta medida es aplicable y efectiva en todo el territorio nacional.



CONDICIONES IMPLEMENTACIÓN

Para el correcto funcionamiento de esta medida, se recomienda establecer un procedimiento interno de acción para los trabajadores, considerando capacitaciones, difusión y señalética.

Contar con personal suficiente para mantener aseado el recinto. Además, de tener y utilizar productos de limpieza apropiados.



BENEFICIOS

- Ahorro energético y económico.
- Inculca hábitos eficientes en trabajadores y usuarios: a través de la medida y su información

(señalética, capacitación), se promueve una conducta consciente sobre el uso de los recursos.

- Disminuye riesgos de cortocircuito e incendios.
- Disminuye riesgos de gases molestos y tóxicos.
- Prolonga la vida útil de los equipos.



INVERSIÓN

No aplica



PERÍODO DE RETORNO DE LA INVERSIÓN

No aplica

EJEMPLO

Los equipos de cocina son delicados, y deben ser debidamente mantenidos por personal capacitado y certificado. Esto debido a que las ineficiencias en los equipos de cocina muchas veces se vinculan con una combustión incompleta, lo que además de costoso es peligroso para las personas.

Además del aseo rutinario de los equipos se recomienda realizar adecuada mantención provista por expertos. Para esto se recomienda contactarse con la SEC (www.sec.cl) y/o con la Agencia Chilena de Eficiencia Energética (www.acee.cl).