

## UD 5: Accións sostibles no día a día dun establecemento hostaleiro

### 1. Modelo actual de produción e consumo na hostalaría

O sector hostaleiro caracterízase por un elevado consumo de recursos naturais e pola xeración de residuos derivados da preparación e servizo de alimentos e bebidas. O modelo tradicional baséase nun uso intensivo de enerxía, auga e materias primas, así como nunha elevada produción de desperdicio alimentario e envases.

A transición cara a modelos máis sostibles implica analizar os hábitos de consumo e produción para reducir impactos ambientais e mellorar a eficiencia dos procesos.

---

### 2. Consumo eficiente de enerxía

Nos establecementos hostaleiros, a maior parte do consumo enerxético prodúcese en cociñas, cámaras frigoríficas, sistemas de climatización e iluminación.

As medidas de eficiencia enerxética inclúen:

- Uso racional da maquinaria.
- Mantemento preventivo dos equipos.
- Optimización dos tempos de cocción e conservación.
- Aproveitamento da luz natural.
- Emprego de tecnoloxías máis eficientes.

Estas accións permiten reducir custos económicos e o impacto ambiental asociado ás emisións de gases de efecto invernadoiro.

---

### 3. Uso responsable da auga

A auga é un recurso fundamental na restauración, empregado en procesos de limpeza, preparación de alimentos e servizo.

Para mellorar a eficiencia hídrica poden aplicarse medidas como:

- Uso de sistemas de aforro en billas e duchas.
- Organización adecuada das tarefas de limpeza.
- Reutilización de auga en determinados procesos.
- Sensibilización do persoal sobre o consumo responsable.

#### **4. Xestión sostible de residuos e desperdicio alimentario**

A actividade hostaleira xera diferentes tipos de residuos: orgánicos, envases, vidro, papel e aceites usados.

Unha xestión sostible implica:

- Separación selectiva.
  - Compostaxe de materia orgánica.
  - Redución do desperdicio mediante unha planificación axeitada das compras e da produción.
  - Reaproveitamento de elaboracións culinarias.
  - Substitución de produtos dun só uso por alternativas reutilizables.
- 

#### **5. Economía circular aplicada á restauración**

A economía circular promove a redución, reutilización e reciclaxe dos recursos para prolongar o seu ciclo de vida.

Na hostalaría pode aplicarse mediante:

- Compra de produtos de proximidade e tempada.
  - Uso integral dos alimentos.
  - Transformación de residuos en novos recursos (compost, biogás).
  - Optimización das cadeas de subministración.
- 

#### **6. Impacto ambiental das actividades profesionais**

As decisións tomadas polo persoal inflúen directamente no impacto ambiental do establecemento.

Entre os principais impactos destacan:

- Consumo de recursos.
- Emisións contaminantes.
- Xeración de residuos.
- Pegada de carbono asociada ao transporte e á produción de alimentos.

A adopción de hábitos profesionais responsables contribúe á mellora da sustentabilidade empresarial.

## **7. Normativa ambiental básica no sector hostaleiro**

Os establecementos deben cumprir normativa relacionada coa xestión de residuos, o vertido de augas, o uso de enerxía e a seguridade alimentaria.

O coñecemento destas obrigas permite garantir unha actividade legal, segura e respectuosa co medio ambiente.

---

## **8. Estratexias sostibles no funcionamento diario**

A sustentabilidade intégrase no traballo diario mediante accións como:

- Formación do persoal.
- Control dos consumos.
- Establecemento de protocolos de aforro.
- Implicación do equipo en prácticas responsables.
- Comunicación das accións sostibles aos clientes.