



**Manual de buenas prácticas para la prevención y reducción  
de residuos en hoteles, restaurantes y cafeterías.**

## **MANUAL BUENAS PRÁCTICAS**

### **Versión Hoteles, restaurantes y cafeterías**

Material didáctico del proyecto Caribe Circular.

Autor:

Universidad Tecnológica Centroamericana, UNITEC

Con el apoyo del proyecto regional **Prevención de residuos plásticos en los mares de Centroamérica y el Caribe - Caribe Circular** de la Cooperación Alemana para el Desarrollo GIZ.

### **Coordinación Técnica**

Arq. Paola Paz, Directora Técnica Fortaleza Circular, UNITEC

Ing. Rafael Valladares, Asesor Técnico Caribe Circular, Cooperación Alemana para el Desarrollo GIZ

Heliana Medina, Comunicaciones Caribe Circular, Cooperación Alemana para el Desarrollo GIZ

Lic. Alejandra Molina, Consultora en Educación Ambiental, Comunicaciones Fortaleza Circular, UNITEC

### **Contenidos**

Lic. Alejandra Molina, Consultora en Educación Ambiental, Comunicaciones Fortaleza Circular, UNITEC  
San Pedro Sula, Honduras

### **Diseño e Ilustraciones**

Lic. Alejandra Molina, Consultora en Educación Ambiental, Comunicaciones Fortaleza Circular, UNITEC  
San Pedro Sula, Honduras

### **Créditos Fotográficos**

Ing. Rafael Valladares, Asesor Técnico Caribe Circular, Cooperación Alemana para el Desarrollo GIZ

páginas 1, 4, 5, 6, 29, 30

elements.envato.com

### **Notas**

1. Las opiniones expresadas en este documento no necesariamente representan la opinión de GIZ.
2. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este material, por cualquier medio, sin el previo y expreso consentimiento por escrito de GIZ.
3. Queda prohibida su venta.

# Contenido

Introducción	4
Antecedentes	5
Objetivos	6
Buenas prácticas	
A. Consumo de agua	7
B. Consumo de energía	9
C. Consumo de productos y materias primas	11
D. Reducción y gestión de residuos	13
E. Integración con el entorno	18
Beneficios de adoptar las buenas prácticas	20
Autoevaluación	21
Comunicación con clientes, colaboradores y proveedores	23
Contactos de interés	25
Hoja de Ruta	27
Carta de compromiso	28
Conclusión	29



# Introducción

Este manual de buenas prácticas para hoteles, restaurantes y cafeterías fue elaborado en 2023, en el marco del proyecto piloto Fortaleza Circular en Omoa, Honduras que comenzó sus actividades en mayo de 2022 como parte del proyecto regional **Prevención de residuos plásticos en los mares de Centroamérica y el Caribe - Caribe Circular**, teniendo a la Universidad Tecnológica Centroamericana (UNITEC) como socio implementador del piloto, y tras la firma de un memorándum de entendimiento entre la alcaldía municipal de Omoa, la Secretaría de Recursos Naturales y Ambiente (SERNA) y Cooperación Alemana para el Desarrollo, GIZ.

El proyecto **Caribe Circular** inició en octubre de 2020 oficialmente, como un proyecto regional en 5 países, en coordinación con la Comisión Centroamericana de Ambiente y Desarrollo (CCAD) del Sistema de Integración Centroamericana (SICA) y el Estado del Gobierno de Quintana Roo en México, implementado por GIZ. Financiado por la Unión Europea (UE) y por el Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo (BMZ) de Alemania.

En Fortaleza Circular promovemos la transición hacia una economía circular y desarrollamos actividades de educación ambiental en coordinación con la alcaldía de Omoa, SERNA y otros aliados, con el objetivo de prevenir que los residuos, con enfoque en los plásticos de un solo uso, acaben en las playas de Omoa, afectando el medio ambiente, la salud y los ecosistemas marinos. El sector turístico juega un papel fundamental en la preservación del medio ambiente, en la recuperación económica de la región y crea nuevos puestos de trabajo para el futuro. Es por eso que, para el Proyecto es de gran importancia poner a su disposición este Manual de consulta para su apropiada implementación.

Desde Fortaleza Circular compartimos este Manual con el deseo de que abone valor al sector en el día a día y que su organización se sume a cumplir con el objetivo de tener una Omoa Limpia y Sostenible.



# Antecedentes

La contaminación por residuos plásticos está contribuyendo a la creciente destrucción del Arrecife Mesoamericano, el segundo más grande del mundo. Se estima que el 89 % de la basura marina del Caribe procede de las actividades terrestres. A su vez, la mitad de los desechos plásticos proviene de envases que, a menudo, se han utilizado una sola vez. El ecosistema del Mar Caribe tiene muchas funciones de vital importancia para la naturaleza y el ser humano.

**Para preservar los ecosistemas, debe evitarse que los residuos plásticos se introduzcan en el mar. Al mismo tiempo, debe reducirse la cantidad de residuos plásticos que se generan.**

A través del proyecto Caribe Circular se busca mejorar las condiciones marco económico, político y social, para prevenir el vertido de residuos plásticos en el Mar Caribe. El Proyecto se lleva a cabo en Belice, Guatemala, Honduras, México y República Dominicana; impulsa 4 líneas de acción: 1. promoción del intercambio regional; 2. fortalecimiento del sector privado; 3. desarrollo de proyectos piloto (Fortaleza Circular, HN) y 4. sensibilizar a la población y al sector privado.

En el marco del piloto Fortaleza Circular se han realizado cursos de sensibilización, talleres escolares y de transformación de residuos, capacitaciones a docentes y al sector turismo, con lo que se pretende sensibilizar diversos segmentos de la comunidad omoense. Asimismo, se han organizado ferias de recolección de materiales reciclables, limpiezas de playa y un cine bajo las estrellas en el que se abordó la problemática de los residuos plásticos a través de una película y un conversatorio. A su vez se desarrolla un modelo de negocio basado en economía circular, la construcción de puntos limpios y un centro de acopio para la adecuada gestión de los residuos sólidos en la comunidad.



# Objetivos

Con este manual de buenas prácticas para hoteles, restaurantes y cafeterías pretendemos orientar a las y los empresarios y profesionales del rubro, con el objetivo de implementar mejoras que permitan consolidar a Omoa como un destino turístico sostenible.

También, se traza una hoja de ruta que facilite al sector adoptar las medidas necesarias que permitan un desarrollo turístico sostenible.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Generar incidencia en los hábitos de gestión de residuos de los establecimientos del rubro alimenticio y turístico de Omoa.
2. Promover la adherencia a la Ruta de Recolección de materiales reciclables a instalarse en Omoa.
3. Crear un vínculo de trabajo en equipo y de respeto entre las empresas, las personas recicladoras de base, la población y gobierno municipal, que en conjunto gestionan los residuos en Omoa.





# AGUA



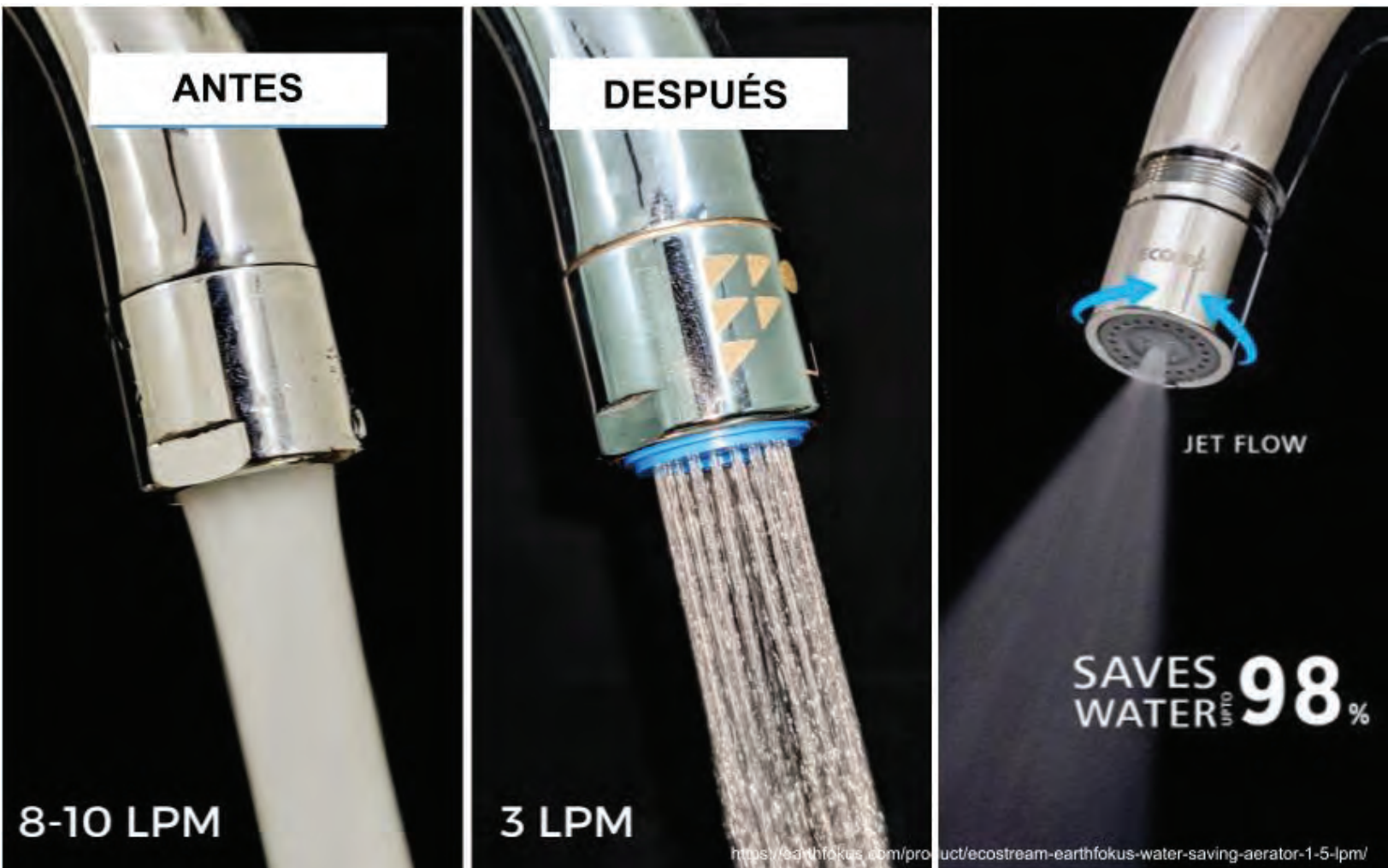
Un grifo que gotea puede llegar a consumir alrededor de 30 litros al día, ya sea porque está mal cerrado o en mal estado. Esa cantidad equivale a más de la mitad del agua que necesita una persona a diario para cubrir sus necesidades básicas.

# BUENAS PRÁCTICAS

## Acciones para la reducción del consumo de agua.

1. Llevar un control del consumo mensual de agua y lo que paga por ella.
2. Reducir la cantidad de agua utilizada y evitar el despilfarro, sobre todo en cocina, baños y limpieza, haciendo un uso racional de la misma, como por ejemplo: usar agua en paila en lugar de usar una manguera.
3. Recolectar agua de lluvia para utilizarla en labores de limpieza, sanitarios, riego de plantas.
4. Establecer un programa de revisión y mantenimiento en la fontanería del establecimiento para garantizar la detección oportuna y reparación de fugas o filtraciones.
5. Instalar grifos con temporizador en los baños de acceso público y del personal.
6. Instalar reductores de caudal (aireadores) en los grifos ya existentes.

## Reductores de caudal





# ENERGÍA

El consumo de energía que generan los electrodomésticos cuando están apagados pero siguen conectados a la corriente, es conocido como consumo fantasma y representa alrededor de un 10% de la factura mensual.



# BUENAS PRÁCTICAS

## Acciones para la reducción del consumo de energía.

1. Llevar un control del consumo mensual de energía y lo que paga por ella.
2. Apagar las luces y desenchufar televisores y ventiladores que no son necesarios para reducir la cantidad de energía utilizada y evitar el consumo fantasma.
3. Desenchufar toda clase de equipos que no se usen por la noche (máquina de café, batidoras, tostadoras, hornitos). Utilice regletas con interruptor para apagarlos todos de una vez.
4. Si el rótulo de la fachada es luminoso, apagarlo cuando el local esté cerrado: ahorrará en su consumo eléctrico y contribuirá a reducir la contaminación lumínica.
5. Limpiar los filtros de los aparatos de climatización para su mayor eficiencia y ajustar la temperatura entre 24 y 26 grados centígrados.
6. Realizar un mantenimiento de limpieza de ventanas para conseguir la máxima luz natural y tratar de aprovecharla siempre que esté disponible.
7. La acumulación de polvo en lámparas y bombillas, disminuye su luminosidad porque evita que pase toda la luz, con el consiguiente derroche de energía, por lo que es una buena idea limpiar regularmente lámparas y luminarias.
8. Realizar un mantenimiento preventivo de los equipos como lavavajillas, congeladores, freidoras, hornos, campanas extractoras, etc. y lámparas para optimizar el consumo.
9. Cambiar, cuando sea necesario, los equipos que queden obsoletos y que no sean eficientes energéticamente.
10. Utilizar iluminación con focos LED que consumen menos energía.

**Bombillos ahorradores  
o LED**





# COMPRAS

Cuando le compras a agricultores o artesanos locales, sabes con seguridad que estás obteniendo productos directamente de las manos de quienes los cultivaron o fabricaron y que ese producto solo viajó unos pocos kilómetros para llegar a ti. En este sistema, los productores ganan lo que merecen por su trabajo sin intermediarios. Además ayuda a reducir las emisiones de CO2: menos viajes en medios de transporte contaminantes significa menos emisiones contaminantes.



# BUENAS PRÁCTICAS

## Acciones para realizar compras sostenibles.

1. Adquirir productos y materias primas de productores locales, intente elegir productos frescos y de temporada (cultivadas de acuerdo con el ciclo natural de estaciones del lugar donde se consumen), que ayuden a mantener una agricultura local y tradicional.
2. Preferir como primera opción, productos elaborados a partir de fibras naturales, biodegradables o recuperadas como el cuero elaborado a partir de la corona de la piña; que normalmente se descarta, se pudre o se quema, generando aún más contaminación. También se puede favorecer los productos que contengan material reciclado (decoración, mobiliario, construcciones, etc...).
3. Que un producto sea técnicamente reciclable no significa que acabe siendo reciclado. Si se adquieren productos reciclables, asegúrese de limpiarlos y separarlos adecuadamente antes de entregarlos a la ruta de recolección o depositarlos en un punto limpio para su reciclaje.
4. Los **desechables compostables** promueven la circularidad, aprovechando ese material compostable como nutrientes en el suelo después de usarlo. Son una mejor opción que los bioplásticos o los productos oxodegradables, por sus características al descomponerse.
5. Al hacer las compras, pedir **la menor cantidad de empaques posible** y evitar las envolturas plásticas. Opte por empaques de papel; si no puede prevenir el empaque plástico, solicite los de mayor tamaño, así evita un empaque por producto.

## Qué compramos y a quién ¡sí importa!



**INNOVACIÓN  
ECOLÓGICA**

Nuestros productos generan vida y transforman el mundo. Encuentra nuestros platos germinables en [www.lifepack.com.co](http://www.lifepack.com.co)

Plantpack



Se estima que un restaurante que sirve unos 120 platillos al día genera 10 kg de desperdicio de comida promedio. Durante la preparación de los alimentos se considera que se forman un 30% de residuos no aprovechados y un 10% proviene de restos que dejan los clientes en los platos.



# RESIDUOS

# BUENAS PRÁCTICAS

## Acciones para la reducción de residuos.

1. Eliminar los plásticos de un solo uso como pajillas, cubiertos, platos y vasos desechables para servir alimentos en el local y para llevar.
2. Para servir en el local, hacerlo en vajilla y con cubiertos reutilizables para evitar la generación innecesaria y excesiva de desechos.
3. Al empacar alimentos, utilizar platos, vasos y utensilios reutilizables de preferencia sino compostables; empaques de cartón, papel o elaborados a partir de material reciclado o biodegradables, en este orden de preferencia. Evitar los empaques de foam y el film plástico.
4. Separar adecuadamente los materiales recuperables y entregarlos para su reciclaje.
5. Comprar lo necesario para evitar que los alimentos se dañen.
6. Servir porciones adecuadas para evitar el desperdicio de comida por porciones exageradas (para quedar bien con el cliente) que se terminan botando.
7. Incluir jugos naturales, especialmente de temporada, dentro del menú, ya que solo generan desechos orgánicos aprovechables y no requieren envase plástico.
8. Ser creativo con los alimentos que ya tenemos; con la fruta demasiado madura se pueden preparar jaleas y batidos; o cremas y sopas con los restos de verduras. Los restos de carnes y pescados sirven para la base de croquetas, tortas, empanadas, etc.
9. El aceite usado, una vez frío, colocarlo en la basura en una botella cerrada, evitar echarlo por las tuberías.
10. Compostar los residuos orgánicos: restos de frutas, vegetales, cáscaras de huevos limpias, chingaste de café, hojas y ramas del jardín, desechables compostables. Esto promueve la circularidad y se nutre el suelo para dar nueva vida.





## CASO DE ÉXITO

Sergio y Catalina  
España



 @souji\_recicla

 <https://souji.es/>



Souji, un jabón multiusos para el hogar, elaborado por uno mismo con el aceite usado que sobra en la cocina. Se mezclan el líquido Souji, con el aceite usado limpio (sin residuos, colado, tamizado), se bate durante un momento dentro de la botella y se obtiene un jabón fabricado en casa de forma segura y rápida (no se manipula soda cáustica en su elaboración) y con más **beneficios** de los que podemos imaginar:

1. **evitamos tirar el aceite a la basura** o contaminar el agua al tirar grasas por el desagüe,
2. en cambio **lo estamos reciclando**, es decir, aprovechándolo para fabricar un nuevo producto
3. **ya no tendremos que comprar la gran cantidad de jabón que compramos actualmente** evitando así también la extracción, utilización y procesamiento de nuevas materias primas de la Naturaleza para elaborar y transportar ese jabón.







**Separar es la clave para reciclar**





# Guía de materiales

## Materiales en desuso



## Materiales reciclables



## Biodegradables y compostables

Empaques de papel y cartón



Pajillas de cartón, bambú o fibras naturales

Desechables de cartón, fibras y polímeros naturales (yuca, almidón, piña o madera como el bambú)





La arquitectura sustentable entiende las edificaciones como un organismo vivo que consume recursos y produce desechos. Debe existir una relación entre el exterior y el interior adaptando los espacios, su diseño y los materiales de construcción de acuerdo al entorno.

# ENTORNO



# BUENAS PRÁCTICAS

## Acciones para una adecuada integración con el entorno.

1. Mantener áreas verdes o jardines con vegetación autóctona de la zona para proteger la biodiversidad local y porque necesitan menos agua al regarlas.
2. Evitar bloquear la permeabilidad del suelo con planchas de cemento; utilizar otros materiales permeables como adoquines, grava, arena y vegetación.
3. En caso de construir o remodelar el establecimiento, utilizar materiales recuperados, como madera de la playa, palmas, troncos o productos reciclados, siempre que sea posible.
4. La decoración y estilo de su local debe estar en armonía con el entorno que lo rodea, después de todo, esa es la razón por la que funciona allí su establecimiento y no debemos opacar la belleza natural del destino sino más bien exaltarla.
5. Respetar los espacios naturales y la fauna que en ellos habita, como los nidos de tortugas, corales, manglares, para preservar la vida marina del lugar.
6. Evitar la contaminación auditiva del lugar, controlando el volumen de la música en su local a un nivel adecuado y respetuoso.



**Armonía con el Entorno**



# Beneficios de adoptar las Buenas Prácticas

1. Ahorro en la factura del agua.
2. Ahorro en la factura de la energía.
3. Reducción de pago por disposición de residuos (reciclaje en ruta de recolección).
4. Mejoramiento de la imagen del local y la comunidad.
5. Participa como actor relevante en la reducción del impacto ambiental y en la gestión de residuos en su comunidad.
6. Involucramiento con la comunidad, Responsabilidad Social Empresarial.
7. Liderazgo en el sector, innovación.
8. Mejoramiento de la cultura organizacional, satisfacción e identificación del personal y los clientes.





# AUTOEVALUACIÓN P1

Marque la casilla de la derecha con una X si la práctica mencionada a la izquierda está siendo implementada en su local.

## AGUA

1. Conozco cuál es el consumo promedio de agua de mi establecimiento y lo que se paga por ella
2. He implantado medidas de ahorro de agua en mi establecimiento
3. Recogemos aguas lluvias para su uso en el establecimiento

## ENERGÍA

1. Conozco el consumo de energía promedio de mi establecimiento y lo que se paga por ella
2. Tenemos regulado el aire acondicionado para un uso más eficiente de la energía
3. Tengo instalados sensores de presencia en algunas áreas, como los baños
4. Realizo revisiones de mantenimiento periódicas en los equipos eléctricos
5. Utilizo solamente iluminación LED en mi establecimiento
6. Apagamos luces y electrodomésticos que no están en uso para evitar el consumo innecesario de energía o “fantasma” en modo “standby”.

## PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS

1. Hacemos un aprovisionamiento adecuado evitando las pérdidas de alimentos por comprar en exceso
2. Utilizo proveedores locales para el aprovisionamiento de nuestro negocio
3. Utilizo productos frescos para la elaboración de nuestros platillos
4. Llevamos un control de la caducidad de los productos almacenados
5. Los productos de limpieza que utilizamos son biodegradables o ecológicos

# AUTOEVALUACIÓN P2

Marque la casilla de la derecha con una X si la práctica mencionada a la izquierda está siendo implementada en su local.

## GESTIÓN DE RESIDUOS

1. Llevamos control del tipo y la cantidad de residuos que genera nuestro establecimiento
2. Hemos implementado un sistema funcional de separación de materiales reciclables
3. Los desechos orgánicos que genera nuestro establecimiento son utilizados para crear abono (compostar)
4. Los desechos orgánicos que genera nuestro establecimiento son utilizados para crear alimento para animales
5. El aceite sobrante es reutilizado o dispuesto adecuadamente en un recipiente antes de desecharlo
6. Colaboramos con algún grupo u organización para donar el excedente de alimentos

## INTEGRACIÓN CON EL ENTORNO

1. El volumen de la música es controlado para evitar la contaminación auditiva
2. Las instalaciones de mi establecimiento están insonorizadas
3. Reutilizamos objetos y materiales para la decoración/remodelación del local
4. Tenemos jardines con plantas autóctonas, que requieren menos agua para desarrollarse y mantienen la biodiversidad de los ecosistemas

## PLAN DE ACCIÓN MECÁNICA

1. **Enfocado en los resultados de la autoevaluación, establezca su propio plan de acción:** las casillas no marcadas definen las actividades prioritarias por realizar.
2. **Establezca la áreas de acción del plan:** agua, energía, productos y materias primas, gestión de residuos, integración con el entorno, etc.
3. **Crear métricas para seguimiento:** metas expresadas en números, definir fechas y responsables de las actividades.





## Comunicación con colaboradores, clientes y proveedores

1. Comunicar sus RAZONES para hacer los cambios hacia la Sostenibilidad.
2. Dar a conocer sus OBJETIVOS en cuanto a la minimización de residuos y reducción de consumo.
3. Indicar las ACCIONES que su establecimiento está llevando a cabo para mejorar.
4. Brindarles información acerca de lo que se espera de ellos dentro de su establecimiento y explicar cómo esto hará que su estancia sea más AGRADABLE Y RESPONSABLE.

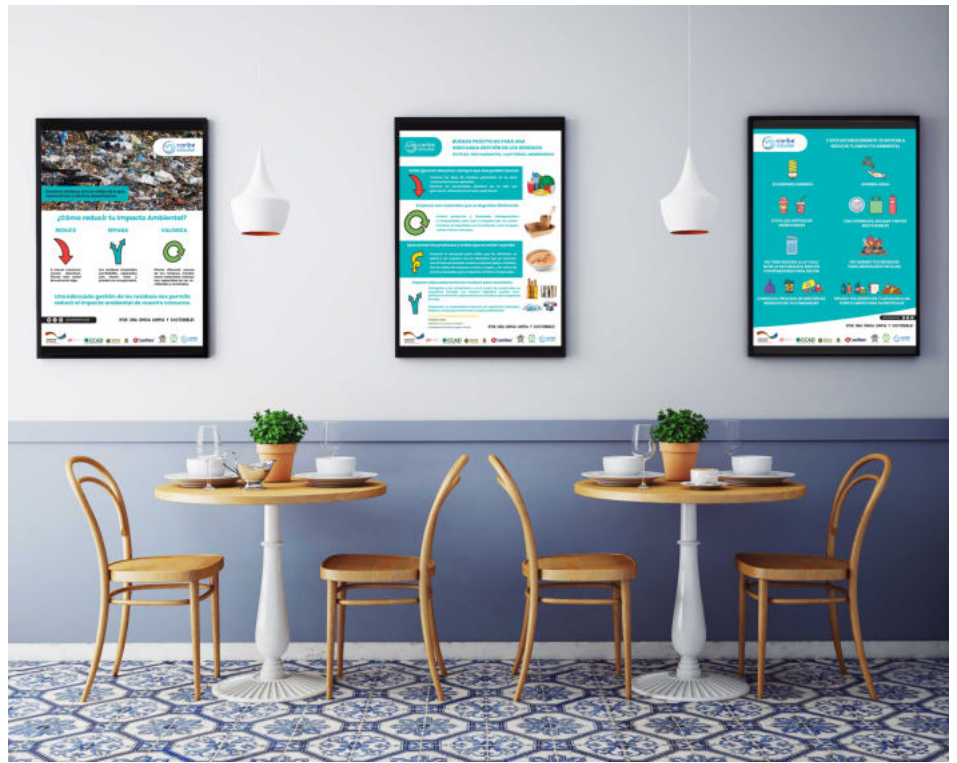


# Afiches Fortaleza Circular

18 x 24 pulgadas,

3 versiones,

[Link a los artes](#)



Para uso en áreas internas:  
oficinas, almacenes,  
cocina.

**caribe circular**

Nuestros residuos son un reflejo de lo que consumimos y cómo lo desechamos.

**¿Cómo reducir tu Impacto Ambiental?**

**REDUCE** **SEPARA** **VALORIZA**

A menos consumo, menos desechos. Piensa bien antes de consumir algo.

Los residuos mezclados son BASURA, separados aún tienen valor y pueden ser recuperados.

Piensa diferente acerca de tus residuos, míralos como materiales valiosos con capacidad de ser reutilizados o reciclados.

Una adecuada gestión de los residuos nos permite reducir el impacto ambiental de nuestro consumo.

@caribecircular IPOR UNA OMOA LIMPIA Y SOSTENIBLE!

operaciones alemanas giz CCAD SICA unitec

**caribe circular** BUENAS PRÁCTICAS PARA UNA ADECUADA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS. HOTELES, RESTAURANTES, CAFETERÍAS, MERENDEROS

**Evitar generar desechos siempre que sea posible hacerlo**

Conocer los tipos de residuos generados en su local y buscar formas de reducirlos. Eliminar los desechables plásticos de un solo uso para servir alimentos en el local y para lavar.

**Empacar con materiales que se degradan fácilmente**

Preferir productos y materiales biodegradables o compostables para usar y empacar por sus características al degradarse en el ambiente, como el papel, cartón o fibras naturales.

**Aprovechar los productos y evitar que se echen a perder**

Compartir lo necesario para evitar que los alimentos se dañen y ser creativos con los alimentos que ya tenemos: con la fruta desmenuada madura preparar jaleas y batidos, con los restos de verduras, cremas y salsas, y los restos de carnes y pescados para croquetas, tortitas o empanadas.

**Separar adecuadamente los residuos para reciclarlos**

Entregarlos a los recolectores o en el centro de acople para su respectiva reciclaje. Los residuos orgánicos pueden compostarse en la tierra y aprovecharse como abono para regenerar el suelo.

Almacenar en contenedores distintos los siguientes materiales, limpios y secos para maximizar su aprovechamiento:

- plásticos PET, botellas y envases plásticos, metales, latas,
- metales y envases de vidrio,
- empaque tetrapack, papel, cartón.

IPOR UNA OMOA LIMPIA Y SOSTENIBLE!

@caribecircular IPOR UNA OMOA LIMPIA Y SOSTENIBLE!

operaciones alemanas giz CCAD SICA unitec

Para uso en áreas abiertas al público: pasillos, habitaciones, recepción, restaurante, baños, patios, playa, etc...

**caribe circular**

Nuestros residuos son un reflejo de lo que consumimos y cómo lo desechamos.

**¿Cómo reducir tu Impacto Ambiental?**

**REDUCE** **SEPARA** **VALORIZA**

A menos consumo, menos desechos. Piensa bien antes de consumir algo.

Los residuos mezclados son BASURA, separados aún tienen valor y pueden ser recuperados.

Piensa diferente acerca de tus residuos, míralos como materiales valiosos con capacidad de ser reutilizados o reciclados.

Una adecuada gestión de los residuos nos permite reducir el impacto ambiental de nuestro consumo.

@caribecircular IPOR UNA OMOA LIMPIA Y SOSTENIBLE!

operaciones alemanas giz CCAD SICA unitec

**caribe circular** Y ESTE ESTABLECIMIENTO TE INVITAN A REDUCIR TU IMPACTO AMBIENTAL

**ECONOMIZA ENERGÍA** **AHORRA AGUA**

**EVITA LOS ARTÍCULOS DESECHABLES** **USA UTENSILIOS, BOLSAS Y BOTES REUTILIZABLES**

**NO TIRES BASURA A LA CALLE NI EN LA NATURALEZA SINO EN CONTENEDORES PARA ESE FIN** **NO QUEMES TUS RESIDUOS PARA DESHACERTE DE ELLOS**

**CONOCE EL PROCESO DE GESTIÓN DE RESIDUOS DE TU COMUNIDAD** **SEPARA TUS DESECHOS Y LÉVALOS A UN PUNTO LIMPIO PARA SU RECLAJE**

IPOR UNA OMOA LIMPIA Y SOSTENIBLE!

@caribecircular IPOR UNA OMOA LIMPIA Y SOSTENIBLE!

operaciones alemanas giz CCAD SICA unitec



# Contactos de Interés - Proveedores



Yazmín de Sánchez,  
Cel. 3188-4808  
@ecogreensupplyhn



Doris Mejía,  
Cel. 9459-2803  
@lajaboteca.hn



Beeo.envoltorios:  
Andrea Velásquez,  
Cel. 8889-2530  
@beeo.envoltorios



Good Human  
Michelle Smith  
Cel. 9637-0025  
@goodhumanhn



Ecofiltro  
WA: 9784- 0059  
@ecofiltrohn  
@ecofiltrohonduras



## ECOFILTRO ES PRÁCTICO Y FÁCIL DE USAR



### LLENADO

Llena con agua de la llave la parte superior de tu Ecofiltro.

### EFFECTIVIDAD

- Nuestra tecnología lleva a cabo un proceso de filtración y purificación convirtiéndola en agua potable.  
- Capacidad de 2 litros por hora con un promedio de 20 litros de agua diarios (o mismo que un garrafón todos los días)

### MANTENIMIENTO Y VIDA ÚTIL

- El mantenimiento del filtro es mínimo, simplemente lavarlo con un trapo húmedo cada tres meses.  
- La unidad filtrante Ecofiltro debe cambiarse cada dos años.

Listo, tienes 20 lt. diarios de agua probada química y bacteriológicamente.

## Recicladores



  @invemacorp



  @grupo\_vanguardiahn



  @hagamos\_composta



  @recyproco



  @limpiocomoelvidrio



  @reciclajediamante\_hn



# Hoja de Ruta hacia la Sostenibilidad

1. Llenar el formulario **“Información de base para hoteles de Omoa”** (hoteles, restaurantes y cafeterías). Este documento provee datos para iniciar la medición de las actividades y su impacto: tipo, disposición y cantidades de desechos.
2. Cursos **“Impacto Ambiental”, “Gestión de Residuos”, “Sostenibilidad y Economía Circular”** de Fortaleza Circular.
3. Firmar **Carta de Compromiso** por la Sostenibilidad de Omoa.
4. Establecer **Plan de Acción** hacia la Sostenibilidad: métricas, evaluación de propuestas, según Manual de Buenas Prácticas (Autoevaluación) de Fortaleza Circular.
5. Ejecución de las actividades programadas.
6. Seguimiento Fortaleza Circular.





Nombre del establecimiento \_\_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_\_

1. Información general	Descripción	Respuestas
Cantidad de establecimientos, sedes en el área	# exacto	
Capacidad del establecimiento, comensales, camas/huéspedes	# exacto	
Ubicación, dirección	área o barrio	
Tipo de residuos generados	domiciliarios, industriales, peligrosos (baterías y eléctricos)	
<b>2. Generación de residuos</b>		
¿Existe separación de residuos?	Sí/no	
Si existe, ¿qué tipo de separación?	contenedores, automática, manual	
Cantidad de residuos generados	kg/día	
Cantidad de residuos por tipo	kg/día por categoría	
Cantidad de residuos por tipo de plástico	kg/día si existe separación (PET, PEAT, HDPE, etc)	
¿Dónde ocurre la separación? (cocina, habitaciones, áreas comunes, separación al final hecha por el establecimiento?)	Mencione todos los lugares donde ocurre	
Tipos de contenedores	Individuales, en áreas comunes, material	
Capacidad de los contenedores	kg	
¿Fueron los contenedores adquiridos por el hotel?	No/Sí (por quién)	
¿Existe entrenamiento del personal para la adecuada separación de los residuos?	Sí/no ¿por qué?	
<b>3. Recolección de residuos</b>		
¿Con qué frecuencia se recogen los residuos?	Frecuencia por semana (x/por semana)	
¿Quién se encarga de esta recolección? (formal/informal) (Tren de aseo municipal, comunal, privada, recolectores)	Formal/informal	
¿La recolección se da por diferentes tipos de residuos? ¿Pasan diferentes vehículos por cada material? ¿O un solo vehículo se lleva todos los residuos?	Sí/no	
¿Qué tipos de vehículos se encargan de esta separación?	Camión, carro, moto, bicicleta, a pie	
<b>4. Costos de transporte y disposición</b>		
¿El establecimiento paga por esta recolección y disposición?	Sí/no	
¿Cuánto dinero paga?	USD o Lps	
¿Vende o intercambia algunos de sus residuos?	Sí/no	

Llenado por  
 Caribe Circular: \_\_\_\_\_  
 Establecimiento: \_\_\_\_\_





## Compromiso por la Sostenibilidad de Omoa

- Considerando que la contaminación del entorno por desechos en Omoa es una situación crítica y de relevancia para todos los sectores de la comunidad.
- Considerando que las empresas, negocios y personas tienen una responsabilidad directa sobre la gestión de los residuos generados.
- Considerando que los países del mundo deben alinearse a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas para realizar aportes significativos desde todos los ámbitos, especialmente el medioambiental y social.

**Los restaurantes, hoteles y cafeterías de Omoa nos unimos con el compromiso de tomar acción en la problemática de los residuos generados por nuestra operación y contribuir de forma significativa con la implementación y adopción de buenas prácticas que permitan la transición del sector turístico de Omoa al Desarrollo Sostenible.**

Yo, \_\_\_\_\_, en mi calidad de miembro del sector turismo de Omoa, Cortés y dueño(a) / administrador(a) del restaurante, hotel o cafetería \_\_\_\_\_, me comprometo a:

- Aplicar las buenas prácticas contenidas en el **“Manual de Buenas Prácticas para Restaurantes, Hoteles y Cafeterías”** desarrollado en el marco del proyecto regional Caribe Circular y del piloto Fortaleza Circular en Omoa para su adopción e implementación por parte de los comercios relacionados al rubro.
- Aplicar en mi establecimiento el método de las Erres: **Reducir, Reutilizar y Reciclar**, para generar cada vez menos residuos y aprovechar siempre que sea posible, aquellos que no logramos evitar.
- Realizar una gestión apropiada de los residuos sólidos generados en mi establecimiento y un adecuado proceso de separación de los materiales reciclables para su correspondiente aprovechamiento.
- Buscar la mejora continua del sector turístico de Omoa y promover la sostenibilidad entre todos sus actores.
- Brindar experiencias significativas a visitantes, colaboradores y pobladores de la comunidad, haciéndoles parte de las acciones realizadas para alcanzar una operación más sostenible para el beneficio común.

**¡Por una Omoa Limpia y Sostenible!**

\_\_\_\_\_  
Firma

\_\_\_\_\_  
Fecha

# CONCLUSIÓN

El sector turístico juega un papel fundamental en la preservación del medio ambiente, en la recuperación económica de la región y crea nuevos puestos de trabajo para el futuro. Es por eso que para el proyecto Caribe Circular es de vital importancia la difusión de este Manual de buenas prácticas para hoteles, restaurantes y cafeterías de Omoa, para su adecuada implementación.







Implementado por:



En coordinación con:

