



MEDI  
TERRA  
NEO  
Culinary Center

La sostenibilidad en una  
escuela de cocina, gastronomía y dietética



## 3 Retos

1. Reducir el impacto ambiental
2. Aumentar la conciencia colectiva
3. Aprender destrezas



## 3 Propuestas

1. Cambio interno
2. Divulgación
3. Formación

## Estrategia n° 1

### ➤ Buen uso de la eficiencia energética:

1. Cámara frigorífica y congelador panelable.
2. Inducción como medio de transmisión del calor.
3. Luces led con sensores de detección.
4. Electrodomésticos de alta eficiencia energética.
5. Luz natural en las aulas.
6. Ventilación natural en las aulas.
7. Cocciones a baja temperatura en la medida de lo posible.



## Estrategia n° 2

### ➤ Mejora de la eficiencia hídrica:

1. Implantación de limitadores de caudal en los grifos.
2. Implantación de fuente de osmosis sostenible.
3. Sistemas de auto llenado de limpieza.



## Estrategia n° 3

### ➤ Kilómetro 0, gestión 360° y control de mermas:

1. Compra local.
2. Productos ecológicos.
3. Productos de temporada.
4. Optimizar los recursos materiales.
5. Digitalizar sistemas productivos y de gestión.
6. Reducción de mermas y aprovechamiento sostenible.



# Reducir el impacto ambiental: contaminación y residuos

## Estrategia n° 4

### ➤ Productos de limpieza:

1. Disminuir el impacto ambiental.
2. Productos ecológicos y biodegradables.
3. Alargar la vida útil de los plásticos.
4. Sistemas de optimización de material higiénico sanitario de los lavabos.



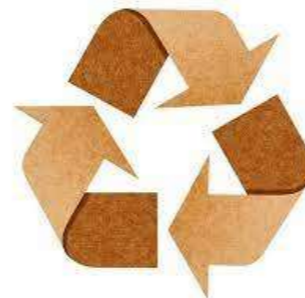
# Reducir el impacto ambiental: contaminación y residuos

## Estrategia n° 5

### ➤ Reciclaje:

1. Punto de reciclaje central y visual.
2. Reciclaje de pilas.
3. Opción de reciclaje de aceites y grasas.

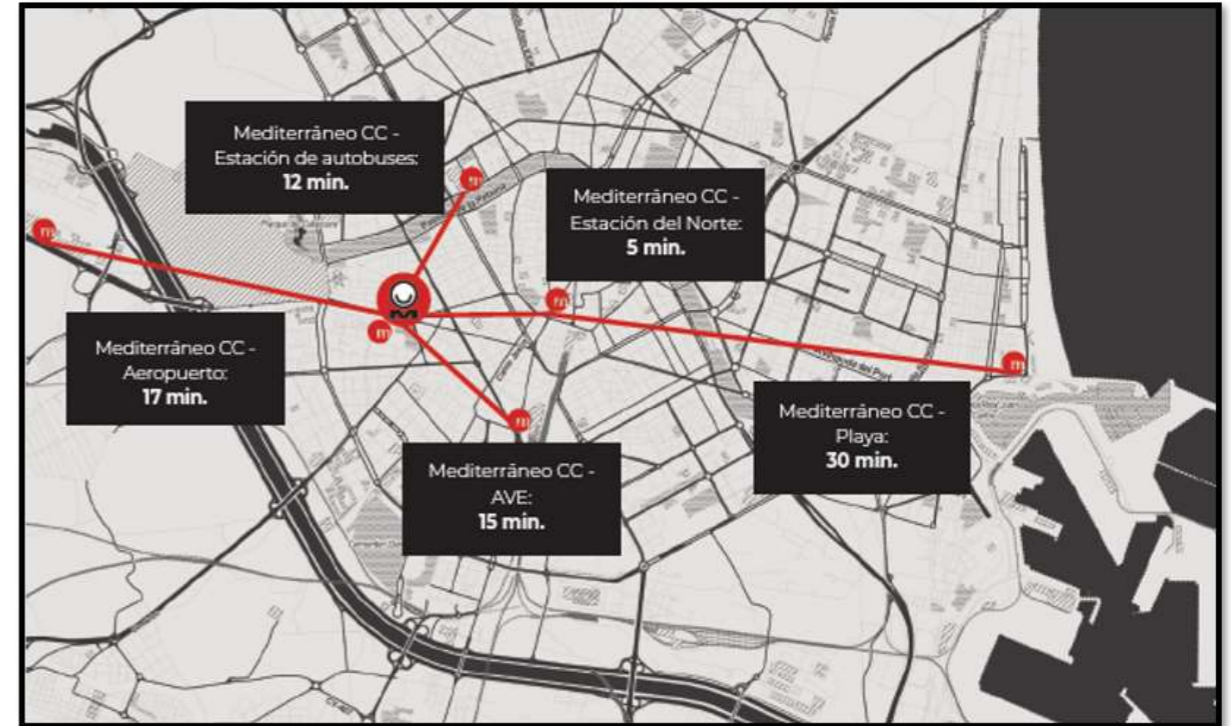
4. Utilización de papel reciclado y reciclado (papel reciclado y reciclado)



## Estrategia n° 6

### ➤ Ubicación e instalaciones

1. Valencia: clima inmejorable con muchas horas de luz.
2. Entorno urbano.
3. Integración con el barrio.
4. Excelente comunicación.
5. Instalaciones modernas.





## Estrategia n° 7

➤ Entre todos hacemos un centro educativo sostenible.

1. Valores educativos.
2. Utilización de bolsas de tela.
3. Utilización de botellas de cristal y reducción del plástico.
4. Impresiones en blanco y negro.
5. Reaprovechamiento de la materia prima.
6. Concienciar sobre el buen uso de los consumos energéticos e hídricos (uso de agua fría, tapar ollas, una buena planificación del tiempo y de los recursos).
7. Fichas de escandallos, costes y mermas.
8. Tener una relación cercana con los proveedores.
9. Las tres R.
10. Revisión de la trazabilidad y caducidad de los productos.



## Estrategia n° 8

### ➤ Formación en sostenibilidad

1. Continua: en todos los programas formativos.
2. Específica: programas de especialización.





**MEDI  
TERRA  
NEO**  
Culinary Center

### **Mediterráneo Culinary Center**

Av. del Cid, 56-58, 46018 - Valencia.

**Teléfono:** [+34 963 190 020](tel:+34963190020)

**WhatsApp:** [+34 692 068 966](https://wa.me/34692068966)

