

RECOMENDACIONES EN RELACIÓN CON EL USO DE LA ENERGÍA (*)

(*) Fuente: IDAE

En relación con el etiquetado energético de electrodomésticos, se establecen las siguientes consideraciones:

- El sistema de etiquetado de electrodomésticos información muy completa sobre el comportamiento del electrodoméstico en términos de consumo de energía y en comparación con otros electrodomésticos similares.
- Por medio de la escala de clases, se ofrece información sobre el grado de eficiencia energética del electrodoméstico, en comparación con otros electrodomésticos similares.
- La escala utiliza un código de colores y letras. La gama va desde el color verde y la letra A para los equipos más eficientes, hasta el color rojo y la letra D para los equipos menos eficientes. Incluye hasta 3 clases adicionales de eficiencia energética: A+, A++ y A+++
- El consumo de energía para prestaciones similares llega a ser casi tres veces mayor en los electrodomésticos de la clase G que en los electrodomésticos de la clase A.



En relación con el uso de frigoríficos, se establecen las siguientes recomendaciones:

- Compre frigoríficos con etiquetado energético de clases A , A+ y A++, y del tamaño que necesite. Ahorrará energía y dinero.
- Coloque el frigorífico en un lugar fresco y ventilado, alejado de fuentes de calor como la luz solar o el horno.
- Limpie la parte trasera del aparato al menos una vez al año.
- Descongele antes de que la capa de hielo alcance 3 mm de espesor y ahorrará hasta el 30%.
- Compruebe que las gomas de las puertas están en buenas condiciones y cierran bien: evitará pérdidas de frío.
- Ajuste el termostato en 6º C en el compartimento de refrigeración y -18º C en el de congelación.
- Abra la puerta lo menos posible y ciérrela rápidamente.
- El hielo y la escarcha son aislantes y dificultan el enfriamiento. Los modelos “nofrost”, o sin escarcha evitan la formación de hielo y escarcha.
- No introduzca nunca alimentos calientes en el frigorífico. Cuando saque un alimento del congelador para consumirlo al día siguiente, descongélelo en el compartimento de refrigeración, en vez de en el exterior.

En relación con el uso de electrodomésticos para el cocinado, se establecen las siguientes recomendaciones:

- Emplea el fogón más adecuado para la cazuela, sartén o que se emplee, en función de su diámetro
- Tapar la cazuela al cocinar siempre que sea posible, ya que se reduce la pérdida de calor.

- Las sartenes y ollas deben tener un fondo plano para estar en contacto con la fuente de calor en toda su superficie, especialmente si se trata de vitrocerámica.
- Para cocciones largas es preferible emplear una olla de presión, siguiendo los consejos de los expertos sobre su uso.
- Cuando se utilice el horno, es de interés hornear varios alimentos a la vez o, al menos, una elaboración tras otra, ya que el horno consume mucha electricidad.
- Evite abrir el horno durante la cocción ya que implica la pérdida de calor y habrá que recuperarlo con un mayor consumo de energía..
- Desenchufe todos los aparatos eléctricos cuando no los esté utilizando, especialmente si tienen una luz encendida, un reloj o un transformador.
- Lave la vajilla con agua fría siempre que pueda.
- Las cocinas de gas producen menos emisiones de CO₂ y representa un menor consumo energético, aún cuando las placas de inducción cocinan a una velocidad mayor; la vitrocerámica es la que tiene un mayor gasto de electricidad.
- Aproveche el calor residual apagando el fuego u horno unos minutos antes de terminar la elaboración.

RECOMENDACIONES PARA LA CONSERVACIÓN FRIGORÍFICA

En relación con la conservación frigorífica de nuestros productos por el consumidor final, y con el fin de garantizar las adecuadas condiciones sanitarias de los mismos y la minimización de productos fuera de especificaciones no aptos para consumo, se tiene:

Consideraciones generales:

- La temperatura a la que debería mantenerse la nevera sería de unos 4°C. Es importante mantener estas condiciones hasta el momento de su consumo. La carne fresca tiene una vida corta y, aunque se mantenga en la nevera, no debe sobrepasar las fechas de caducidad en su consumo. Es importante proteger la carne del contacto con el aire para evitar contaminaciones.
- Se recomienda almacenarla en la parte inferior de la nevera para evitar que gotee a otros alimentos.
- Debe introducirse en recipientes limpios y cerrados de forma hermética.
- La carne cocida se mantiene en la nevera de dos a tres días.

Consideraciones particulares para carne en bandeja:

- Carnes, derivados cárnicos y otros envasados en bandeja, posibilita mantener los productos frescos en óptimas condiciones de higiene durante más tiempo. Estos formatos requieren bajas temperaturas ya que se introduce en una atmósfera protectora que evita que el aire oxide los alimentos y los estropee.
- La conservación en bandeja elimina olores en la nevera y evita tener que manipularlos antes de cocinar, de modo que reduce el riesgo de contaminaciones previas.
- Este tipo de formato permite congelar en el mismo recipiente siendo aconsejable para congelarlos no esperar hasta el la fecha de caducidad.

Consideraciones particulares para carne picada y elaborados cárnicos:

- La carne picada y elaborados cárnicos tienen un mayor riesgo sanitario por su mayor superficie de contacto con el aire y elevado grado de manipulación. Para evitar la aparición de patógenos, la temperatura de refrigeración en el centro de la pieza debe llegar a 2°C, con el fin de garantizar un buen estado durante los próximos días.

RECOMENDACIONES PARA CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN

Se establecen las siguientes consideraciones para la congelación y descongelación de las carnes

- El proceso de congelación de la carne cruda debe hacerse lo más rápido posible para evitar la formación de cristales de hielo en el producto. Se recomienda el corte de la pieza en trozos no muy grandes, envolverlos en film transparente, separando las porciones o raciones deseadas.
- De igual manera la carne cocinada se puede congelar una vez que se haya enfriado y disponiéndola en envases de cierre hermético.
- La descongelación de la carne debe realizar de manera lenta con el fin de que el proceso sea uniforme, tanto si se trata de carnes crudas como cocinadas.
- Una vez extraídas del congelador, debe introducirse en la nevera; de esta manera, se evita la exudación del producto que implicaría la pérdida de parte del sabor y de los nutrientes de la carne.
- Una vez descongelada la carne que ya se haya descongelado debe cocinarse inmediatamente para evitar su deterioro.

RECOMENDACIONES PARA LA GESTIÓN DE ENVASES

Se establecen las siguientes consideraciones para la adecuada gestión de los residuos de envases:

- La gestión de los envases de nuestros productos debe realizarse de forma que se reduzcan al máximo los impactos ambientales asociados.
- Nuestros productos envasados están identificados con el denominado “Punto Verde”, visible en todos los envases de nuestros productos.
- PROFECARNE es empresa adherida al Sistema Integrado de Gestión de residuos (SIG) gestionado por ECOEMBES.
- En consecuencia las bandejas y los elementos de envasado de nuestros productos están preparados para ser depositados en los contenedores amarillos (envases ligeros) de recogida domiciliaria, para garantizar su reciclado y valorización.



RECOMENDACIONES PARA LA ADECUADA ELIMINACIÓN DE PRODUCTOS

Se establecen las siguientes consideraciones para la eliminación de productos no aptos para consumo:

En caso de generar productos no aptos para consumo, debido a haber alcanzado su fecha de caducidad o de encontrarse el producto en malas condiciones por fallos en su conservación o manipulación no adecuada, se tiene:

- Las carnes y productos cárnicos a desechar serán depositados en los contenedores de recogida domiciliaria en las condiciones establecidas en la normativa municipal reguladora (Ordenanzas Municipales), respetando en todo momento los horarios y condiciones de depósito de los residuos en los contenedores municipales.
- No se realizará en abandono incontrolado de los productos que pudieran ocasionar molestias o incluso problemas sanitarios por olores, proliferación de plagas o incluso intoxicaciones por consumo no controlado.