





10.-LIBRO REGISTRO DE RESIDUOS

LIBRO RESIDUOS TOXICOS

SE HA DETECTADO QUE EXISTEN VARIOS ESTABLECIMIENTOS SIN EL OBLIGATORIO LIBRO DE REGISTRO DE RESIDUOS TOXICOS Y PELIGROSOS.

EL NO DISPONER DEL CITADO EJEMPLAR PUEDE SUPONER UNA SANCION EN CASO DE INSPECCION POR PARTE DEL SEPRONA, O DE AGENTES MEDIO AMBIENTALES DISPUESTOS PARA TAL FIN.

SE TRATA DE UN LIBRO QUE ES NECESARIO EXCLUSIVAMENTE EN ESTABLECIMIENTOS QUE GENEREN RESIDUOS PROCEDENTES DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA EN SECO CON PERCLOROETILENO.

EN EL CASO DE ALMERIA, ESTE LIBRO SE PUEDE SOLICITAR EN LA CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE QUE LO FACILITARA UNA VEZ SOLICITADO

EN MURCIA SERA FACILITADO POR LA ASOCIACION TOTALMENTE GRATUITO UNA VEZ SE HAYA SOLICITADO POR PARTE DE L@S INTERESADOS.

EN ALBACETE Y ALICANTE ES NECESARIO CONSULTAR CON LA CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE POR SI FUESE VALIDO EL EJEMPLAR EDITADO 'POR LA ASOCIACION.

ESTE LIBRO ES UN CUADERNILLO EDITADO POR LA ASOCIACION TAMAÑO CUARTILLA (MEDIO FOLIO) Y CON EL FORMATO DESCRITO DETRAS. EN CASO DE NO DISPONER DEL MISMO, POR FAVOR, SOLICITANOSLO A LA MAYOR BREVEDAD.


Netbook TOSHIBA NB200-13E
 299€ **249€**
ELECTRODOMÉSTICOS | ELECTRÓNICA | ENTRETENIMIENTO

AHORA EN ARENA MULTIESPACIO TU DINERO VALE MÁS



9'95€ AL MES
5 PRIMEROS MESES
OFERTA EXCLUSIVA WEB Y SI NO TIENES LÍNEA, AHORA EL ALTA ES GRATIS

Versión móvil | widgets noticias | deportes

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

Hoy 12.9 / 25.5 | Mañana 13.5 / 25.4 |

lasprovinciasTV.es La TV a la carta

26 abril 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

Portada Comunitat Valenciana Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios

Buscar lasprovincias

Comunitat **Valencia** Alicante Castellón L'Horta - Camp de Morvedre La Safor La Ribera - La Costera - La Vall - La Canal La Marina Elche Orihuela

Estás en: Las Provincias > Noticias Comunitat Valenciana > Noticias Valencia > Las barricas de vino se rehabilitan con ozono

Grandes películas del cine actual

VALENCIA

Las barricas de vino se rehabilitan con ozono

15.04.10 - 00:54 - VICENTE LLADRÓ | VALENCIA.

1 votos

3 Comentarios | Comparte esta noticia >

La popular feria gastronómica desafía a la crisis y abre en Valencia más de 140 stands, la participación más alta de su historia

XXII edición de la Mostra de Vins i Menjars Valencians

La consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación, Maritina Hernández, inauguró oficialmente, ayer por la tarde, la XXII Mostra de Vins, Caves i Licors y la XX de Menjars Valencians, que cuenta con la mayor participación de su historia, en un claro empuje de los bodegueros y elaboradores de toda clase de productos gastronómicos artesanales de la Comunitat por desafiar a la crisis. La popular feria gastronómica, instalada hasta el domingo en los jardines del viejo cauce del Turia, entre los puentes de Calatrava y de las Flores, presenta, en más de 140 stands, una oferta variadísima y de calidad, con múltiples opciones para que los visitantes degusten y disfruten.

La consellera Hernández aprovechó la ocasión para destacar la satisfacción de ver que una apuesta como la de la Mostra «va a más de año en año» y glosó la labor organizadora de la entidad Proava y, sobre todo, de su presidente, Eduardo Mestres, verdadera 'alma máter' de un evento que se renueva, moderniza y crece cada ejercicio, batallando contra todas las dificultades.

Maritina Hernández señaló además que allí está representado lo mejor de nuestra producción enológica y de alimentos tradicionales y que constituye un paraíso «para el paladar y también para captar aromas». Pero si la consellera hizo acopio de alabanzas para destacar virtudes y atraer al ciudadano, para «que acuda a conocer y a saber elegir», también tuvo palabras de reconocimiento para los empresarios allí presentes, mayoritariamente pequeños, a menudo de corte familiar, de quienes dijo que «dan muestra de su convicción por el esfuerzo, el trabajo bien hecho, con ilusión y ambición, hasta traducir sus iniciativas en resultados extraordinarios».

Recordó Maritina Hernández que, además de la calidad, «hay que tener presente que consumiendo los buenos productos valencianos logramos asentar empresas y generar empleo».

Y no sólo se generan puestos de trabajo, por supuesto, en los obradores de embutidos, dulces o quesos, o en los campos de vid y en las bodegas, sino también en empresas auxiliares y de servicios que atienden necesidades de aquellas con eficacia y soluciones innovadoras. Como es el caso de Assa, una firma valenciana, de Alaquás, creada por dos mujeres, que se dedica a rehabilitar barricas de roble para la crianza de vino utilizando chorros de ozono, y que ya cuenta con 33 trabajadores a los seis meses de su creación. Cada día son más las compañías vinícolas que requieren sus servicios en toda España, y en la Mostra realiza demostraciones a quien quiera conocer el sistema.

Las dos emprendedoras mujeres propietarias de Assa son Susana Sirigu y Tina Arroyo, y su iniciativa ya ha sido premiada por el Ayuntamiento y la Cámara de Comercio de Valencia. Además, el procedimiento que emplean cuenta con la garantía del Instituto Tecnológico Español de la Limpieza (ITEL), que certifica sus actuaciones.

Las barricas de roble para criar vinos suelen tener una vida corta, de cuatro o cinco años, tras lo que hay que volver a invertir en ejemplares nuevos o realizar limpiezas de su interior que, mediante los procedimientos habituales hasta ahora, son bastante imperfectas.

Lo que hacen los técnicos de Assa es realizar esa labor con ozono que producen en unos generadores especiales, consiguiendo romper las moléculas de residuos y precipitados existentes en la madera, abrir de nuevo los poros y eliminando todo los microorganismos. Las barricas quedan rehabilitadas para años y la misma desinfección se aplica a depósitos de acero o cemento, bombas, herramientas, etc. Entre las bodegas afamadas que ya emplean el método de Assa figura la riojana Muga, que fermenta sus vinos en grandes tinas de madera.



Susana Sirigu explica a la consellera Maritina Hernández y a Eduardo Mestres cómo se limpian barricas de vino con ozono. :: IRENE MARSILLA

NOTICIAS RELACIONADAS

NOTICIA Por 10 euros se pueden catar más de doscientos vinos

DOMINGO 25 DE ABRIL
CON LAS PROVINCIAS
 POR SÓLO **10'95€**

SOLICITA BECAS DE INTERNACIONALIZACIÓN IVEX
www.ivex.es

Raíces, enseña de carácter social especializada en servicios de limpieza, apuesta por la franquicia



Raíces es una nueva franquicia de carácter social, especializada en los servicios de limpieza e higiene. El proyecto, que está cofinanciado por fondos públicos, cuenta con el respaldo de la Junta de Andalucía y ahora recibe un nuevo impulso gracias al reciente acuerdo alcanzado por su promotor, Enfoke Franquicias, con la patronal del sector, el Instituto Técnico Español de Limpiezas (ITEL) para promover la creación de nuevos puestos de trabajo mediante la fórmula del autoempleo.

Gracias a este acuerdo, aquellos emprendedores que desean iniciar su propio negocio pero carecen de un gran capital tienen más facilidades, ya que, **a la baja inversión necesaria que implican la no necesidad de un local junto al apoyo en la financiación y la disposición de subvenciones**, se suma ahora la ayuda de la patronal ITEL, que se concreta en temas como la realización del estudio de mercado previo a cualquier otro trámite antes del inicio del negocio, o los cursos de formación

pioneros en el sector de la higiene, como los que hay previstos para los días 7, 8 y 9 de mayo, y cuyos asistentes posteriormente realizarán prácticas en conocidas empresas especializadas del sector.

Sin duda la capacidad de Raíces para ocupar una posición de liderazgo en su sector reside en una firme apuesta por el avance técnico, de tal forma que el franquiciado siempre tiene a su disposición los medios más avanzados para la realización de su trabajo.

Actualmente la enseña apuesta por la **innovadora tecnología del ozono**, que representa el principal avance en la industria del saneamiento de los últimos años, ya que permite la desinfección y eliminación de bacterias, gérmenes, ácaros, etcétera en cualquier tipo de superficie y ambiente.

Por todo esto, el **cliente potencial de Raíces engloba una gran variedad de ámbitos, desde hoteles (tratamientos antiácaros) y establecimientos de restauración hasta explotaciones de la industria alimenticia (tratamientos antibacterias), pasando por hospitales, salas de cine o incluso comunidades de vecinos**; todos ellos son susceptibles de requerir la asistencia del franquiciado ya que, a diferencia de otros campos, el de la limpieza es de las pocas áreas de actividad que no se han visto directamente afectados por la recesión económica.



¿Qué es esto?

Imprimir



RAÍCES, FRANQUICIA SOLIDARIA, SE ALÍA CON ITEL



El Instituto Técnico Español de Limpiezas apoya el proyecto respaldado por la Junta de Andalucía.

Raíces es una nueva franquicia de carácter social, especializada en los servicios de limpieza e higiene. El proyecto, que está cofinanciado por fondos públicos, cuenta con el respaldo de la Junta de Andalucía y ahora recibe un nuevo impulso gracias al reciente acuerdo alcanzado por su promotor, Enfoke Franquicias, con la patronal del sector, el Instituto Técnico Español de Limpiezas (ITEL) para promover la creación de nuevos puestos de trabajo, tan necesarios en estos tiempos de crisis económica, mediante la fórmula del autoempleo.

Gracias a este acuerdo, aquellos emprendedores que desean iniciar su propio negocio pero carecen de un gran capital tienen más facilidades, ya que, a la baja inversión necesaria que implican la no necesidad de un local junto al apoyo en la financiación y la disposición de subvenciones, se suma ahora la ayuda inigualable de la patronal ITEL, que se concreta en temas como la realización del estudio de mercado previo a cualquier otro trámite antes del inicio del negocio, o los cursos de formación pioneros en el sector de la higiene, como los que hay previstos para los días 7, 8 y 9 de mayo, y cuyos asistentes posteriormente realizarán prácticas en conocidas empresas especializadas del sector.

El cliente potencial de Raíces engloba una gran variedad de ámbitos, desde hoteles (tratamientos antiácaros) y establecimientos de restauración hasta explotaciones de la industria alimenticia (tratamientos antibacterias), pasando por hospitales, salas de cine o incluso comunidades de vecinos; todos ellos son susceptibles de requerir la asistencia del franquiciado ya que, a diferencia de otros campos, el de la limpieza es de las pocas áreas de actividad que no se han visto directamente afectados por la recesión económica.

Raíces plantea dos formas de incorporarse a su concepto de negocio, por un lado mediante la franquicia social, concepto único en el mundo empresarial. Con esta modalidad el emprendedor tiene la oportunidad de gestionar un negocio propio por menos de 9.000 euros, con la posibilidad de recibir financiación subvencionada y el compromiso de Enfoke Franquicias de recuperar su inversión en un plazo de 6 meses.

La otra opción para unirse a la enseña es la delegación, que requiere una inversión inferior a 49.000 euros y que concede la capacidad de ofrecer 48 técnicas innovadoras de limpieza, tanto con personal propio como con franquicias sociales, a una clientela extremadamente amplia, a la vez que mantiene unos altos márgenes empresariales.

Especial limpieza

Los beneficios de la limpieza en los establecimientos hosteleros

Garantía de higiene... y ahorro de costes

Hoy en día un establecimiento hostelero no sólo ha de parecer limpio, sino que realmente ha de estarlo: de otra manera no garantizará la seguridad de clientes y empleados, y no podrá competir en el mercado actual. La tecnología lo hace posible; sólo hace falta concienciación por parte de la empresa y formación del personal.

La calidad en la limpieza de un hotel constituye una de las prioridades de los clientes. La excelencia del servicio que percibe el cliente se sustenta en muy pequeños detalles; el más importante, sin duda, la limpieza.

Es cierto que en muchos hoteles prima la economía del ahorro, entendiendo no sólo de la higiene sino incluso de la limpieza estética. Como explican en el Instituto Tecnológico de Limpieza (ITEL), alcanzar el correcto equilibrio entre los costes de limpieza, la higiene efectiva y todos los factores medioambientales de seguridad e higiene es una cuestión de formación y de tecnología. "Los hoteles compiten a efectos comerciales, pero la fidelización real de los clientes sólo se consigue con los adecuados niveles de limpieza e higiene".

Evidentemente cuanto más limpio está un hotel su apariencia es mejor, pero con la tecnología actual se puede conseguir un control de costes más importante. "El personal, con la formación adecuada y los medios adecuados, puede incrementar sensiblemente la productividad", explica Valentí Casas, gerente de ITEL.

De hecho, este Instituto ha asesorado a hoteles en los que el incremento de la productividad ha estado entre el 40% y el 50%, mejorando además de forma importante los resultados tanto a efecto de limpieza estética como de higiene.

"Ha llegado el momento que los establecimientos hosteleros se conciencien de que los beneficios de la limpieza son inme-

diatos", explica Casas. "La oferta es muy amplia; por tanto, los establecimientos tienen que competir en calidad, y la calidad y la higiene van siempre unidas".

En los hoteles el concepto de higiene tiene que introducirse también en las zonas de mayor riesgo, como puede ser la cocina, la higiene ambiental, agua, aire, aire acondicionado...

Los conductos de aire acondicionado, por ejemplo, pueden ser un vehículo de transmisión de bacterias, hongos, malos olores, etc., por lo que es fundamental tenerlos siempre limpios. Otro foco potencial de riesgo son las piscinas, spas y gimnasios, donde existe un peligro real de contagio y hay que evitar cualquier foco de contaminación.

Sin olvidar, claro, la cocina. La paulatina implantación de los sistemas APPCC ha mejorado sensiblemente la higiene alimentaria en las cocinas; sin embargo, en España todavía se pueden presenciar determinadas formas de trabajar que no son las adecuadas. "Hoy se puede cocinar con un nivel higiénico muy alto sin perder las características propias de la tradición culinaria española", afirman desde ITEL.

"En definitiva", explica Valentí Casas, "conseguir los niveles de limpieza e higiene adecuados en el establecimiento hostelero no es una cuestión de costes sino de formación y tecnología, ya que con ellas podemos ahorrar mucha mano de obra, que en realidad es el único coste importante que verdaderamente soporta el hotel".