PUNTOS POR VERIFICAR:

1. Cocinar con una temperatura alta que debe bajarse poco a poco y terminar de cocinar con el gas apagado para utilizar el calor residual.
2. Al cocinar se deben tapar las cacerolas ya que esto permite ahorrar hasta un 25% de energía.
3. No dejar hervir los alimentos más tiempo del necesario.
4. Al utilizar el horno de gas evitar abrirlo con frecuencia cuando este se encuentre en funcionamiento.
5. Al terminar una práctica de cocina, asegurarse que las llaves de gas queden cerradas al igual que la general.

NOTA: Marcar con una X los puntos que se cumplan.

FECHA	COCINA	1	2	3	4	5	FIRMA

Nombre y firma del Responsable Ambiental:

_____

INFORMACIÓN DOCUMENTADA PARA CONSULTA