

# Buenas Prácticas para Eventos

¡Te motivamos a aplicar estas recomendaciones para que tus eventos sean más sostenibles!



## 1.) ELIGE GASTRONOMÍA LOCAL

Que tus proveedores de alimentos y bebidas sean emprendimientos que elaboren platillos con ingredientes locales y que apliquen buenas prácticas de sostenibilidad.

## 2.) NO USES DESECHABLES

Trata de NO utilizar platos, vasos, cubiertos, etc. de plástico o foam. Reemplázalos por materiales de vidrio, cartón o madera.



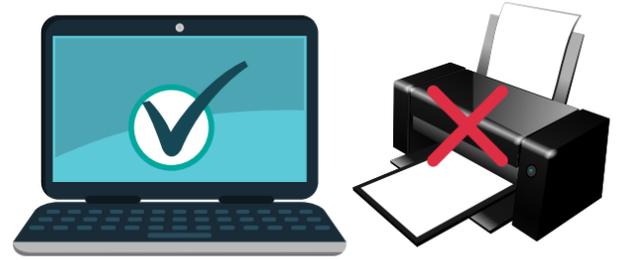
## 3.) EVITA EL CONSUMO DE AGUA EMBOTELLADA

No utilices agua embotellada para las bebidas, preferiblemente usa jarra con vasos de vidrio.



## 4.) EVITA IMPRIMIR DOCUMENTOS

Utiliza un sitio web y sube la información del evento (agenda, presentaciones, informes, etc.), con acceso a poder descargarla. Si necesitas imprimir, asegúrate que sea en papel con sello FSC o PEFC y siempre utiliza ambas caras del papel.



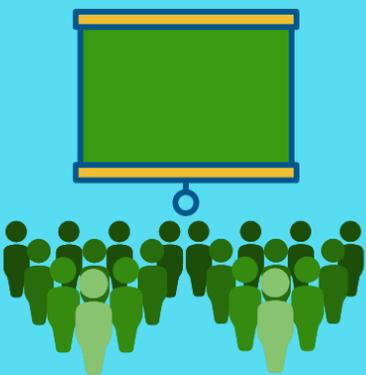
## 5.) GESTIÓN CORRECTA DE LOS DESECHOS

Ten visibles y señalizados los recipientes para los desechos (orgánico, papel y plástico). Esto te ayudará a hacer una correcta gestión de los desechos del evento.



## 6.) ADQUIERE OBSEQUIOS CON IDENTIDAD

Si entregas obsequios a los participantes, procura que sean de materiales naturales locales, preferiblemente con certificado ambiental.



## 7.) ELIGE SALONES SOSTENIBLES

Asegúrate que el salón del evento implemente buenas prácticas de ahorro de energía, agua y gestión de desechos sólidos. También procura que estén cercanos a los participantes, así evitas el desplazamiento.

## 8.) PARA LA DECORACIÓN DEL EVENTO

Evita cortar flores, preferiblemente colócalas en maceteras.



## 9.) USA DE MANERA INTELIGENTE EL PROYECTOR

Enciende el proyector sólo cuando inicies la presentación y apágalo en cuanto termines.

## 10.) INFORMA A LOS PARTICIPANTES

Explica a los participantes del evento las buenas prácticas para que te ayuden a cumplirlas y las repliquen en sus eventos.

