

Programa de Clasificación y Aprovechamiento de Residuos Orgánicos en el Restaurante OCI.



Thomas Jaramillo Cerra

Universidad Católica Luis Amigó

Medellín

2023

Lina Marcela Restrepo Suarez

Tabla de contenido

Resumen:	3
1. Introducción:	4
2. Presentación de la agencia.	5
2.1 Misión	6
2.2 Visión	6
3. Planteamiento del problema.	9
4. Justificación.	12
5. Objetivo General:	13
5.1 Objetivos específicos:	13
6. Cronograma y descripción de actividades desarrolladas	13
7. Resultados	14
7.1 Dofa	16
7.2 Lluvia de ideas para propuestas de solución de problemas identificados en la dofa y viabilidad.	19
7.3 Propuesta del programa	20
7.4 Socialización:	21
8.0 Conclusiones	21
9.0 Bibliografía	23
10.0 Anexos	25

Programa de Clasificación y Aprovechamiento de Residuos Orgánicos en el Restaurante OCI.

Resumen

Este documento está basado en el proceso de modalidad de práctica, que realice en un restaurante llamado Oci.med, ubicado en la ciudad de Medellín. En el proceso de prácticas se logró identificar una problemática en la recolección de residuos sólidos. Se elaboró de campo un trabajo para comprender todo el proceso de la gestión de residuos, analizando cada una de las estaciones de servicio del restaurante y los lugares de almacenamiento temporal de residuos, se encontraron falencias en cuanto a instalaciones y procesos. Se realizó un programa de recolección de residuos como propuesta para el restaurante en la gestión de este proceso. La propuesta del programa fue adoptada positivamente y Oci.med manifestó querer implementar la propuesta.

Palabras clave

Residuo aprovechable, inorgánico, medio ambiente, orgánico y recolección de residuo.

Abstract

This document is based on the practice process that I carried out in a restaurant called Oci.med, located in the city of Medellin. During the process of the exercise, it was possible to identify a problem in the collection of solid waste. Field work was elaborated to understand the whole process of waste management, analyzing each of the restaurant's service stations and the places of temporary storage of waste, and found shortcomings in terms of facilities and processes. A waste collection program was developed as a suggestion for the restaurant in the management of this process. The program was positively adopted and Oci.med expressed its intention to implement the proposal.

Keywords

Usable waste, inorganic, environment, organic and waste collection.

1. Introducción

La recolección de residuos, se ha convertido en una problemática a nivel mundial, la mala gestión de los residuos, hace que las cifras aumentan año tras año y consigo mismo, el daño ambiental. En Latinoamérica el panorama es igual al del resto del mundo, se encuentran cifras negativas en la recolección de residuos, los gobiernos locales ven esta práctica como un gasto más, y no lo perciben viable. Hablando específicamente de Colombia, si bien las cifras dicen que hay una actividad diaria en la buena gestión de residuos, los datos no son buenos, y según entidades locales como el departamento nacional de planeación (DNP) considera que, en los próximos años, las cifras seguirán aumentando. Como objetivo de este artículo se busca lograr la buena gestión en la recolección de residuos, aportando un programa de recolección de residuos para el restaurante oci.med en la ciudad de Medellín. El programa fue realizado pensando en los cambios positivos económicos, de estatus en la ciudad y legales que este traerá para el establecimiento. Todo está basado en la resolución 2674 de 2013 que es la que regula este tipo de establecimientos. Se realizó una sustentación del programa al restaurante donde fue acogido positivamente y está pensando en ser implementado hasta donde económicamente sea viable para el restaurante.

2. Presentación de la agencia.

Oci.med nace el mes de agosto del año 2013, en el barrio Provenza, exactamente en la Cra 33 #7-21, El Poblado, Medellín, Antioquia. Su fundadora y propietaria Laura Londoño, junto con su esposo Santiago Arango, quien es arquitecto, se inspiraron para crear un lugar cálido y moderno, donde su ambiente se basa en música de la década de los ochenta, sus preparaciones gastronómicas, se caracterizan por tener cocciones lentas y largas, sus vinos y cócteles de autor, incitan a compartir un momento agradable.

Slogan: "Un lugar apropiado para disfrutar del tiempo de ocio, el tiempo que dedicamos hacer lo que más nos gusta hacer"

Londoño (2013) nos comparte que; el restaurante oci.med maneja una cocina de autor elegante, donde su propietaria y también jefe de cocina renueva su carta constantemente; añadiendo a la misma, platos y bebidas como "plato del día" esto, teniendo en cuenta los productos locales de mejor calidad, tales como; pesca del pacifico, tubérculos, frutas y verduras, entre otros. Su principal concepto es de cocina para compartir, con el fin de que cada comensal pueda probar cada uno de los platos en cada visita.

El restaurante Oci.med tiene una afinidad con las cocciones largas, el uso de especias y aromáticas en donde encontramos sabores y texturas características del restaurante Londoño (2013).

"Chef del Instituto Paul Bocuse en Lyon, Laura utiliza su experiencia profesional -adquirida durante 8 años en Europa, Australia y Asia- para ofrecer al público una variada selección de platos en donde se mezclan las técnicas y sabores de estos tres continentes. Después de hacer sus prácticas y trabajar en Europa durante 2 años en restaurantes como "L'Astrance" en Paris (3 Estrellas Michelin), "Il Rigoletto" en Reggiolo, Italia (2 Estrellas Michelin); Laura viaja a Sydney con el propósito de aprender nuevos sabores y técnicas de oriente. Allí trabaja en varios restaurantes de cocina asiática moderna que marcan considerablemente su estilo actual". Londoño (2013)

Un poco más de Oci.med

Londoño, Laura. OCI.ME on Vimeo. (2016,08,10). OCIMDE. Vimeo. OCIMDE on Vimeo. Link Carta Oci Med: <https://menuocimde.com/menú/>

2.1 Misión

Somos una empresa dedicada a brindar momentos inolvidables y servicios gastronómicos de alta calidad; ponemos todo nuestro “amor” y máximo empeño en beneficio de nuestros clientes; desarrollamos nuestro servicio a partir de los talentos y valores de nuestros colaboradores. Somos una empresa que día a día lechuga por desarrollar mejores condiciones laborales y un mejor nivel de vida para nuestros colaboradores y sus familias, en beneficio de la organización.

2.2 Visión

Ser reconocidos por brindar a nuestros clientes sensaciones agradables y momentos felices. posicionarnos en el corazón de las familias palmiranas y de todos los que nos visitan. contribuir y aportar nuestro granito de arena, para generar una Colombia feliz y en paz; que brinde un mejor futuro a nuestras próximas generaciones.

En la figura 1 - 4 se evidencia personal de trabajo destacado por su labor y largo recorrido en la empresa, las instalaciones actuales del restaurante y algunas de las preparaciones emblemáticas del mismo.

Figura 1.

Laura Londoño, chef y propietario de Oci.med



Recuperado de <https://www.ocimde.com/nuestra-c0cina->

Figura 2.

Personal de cocina y bar del restaurante Oci.med

Recuperado de <https://www.instagram.com/oci.mde/>

Figura 3

Preparaciones del restaurante Oci.med

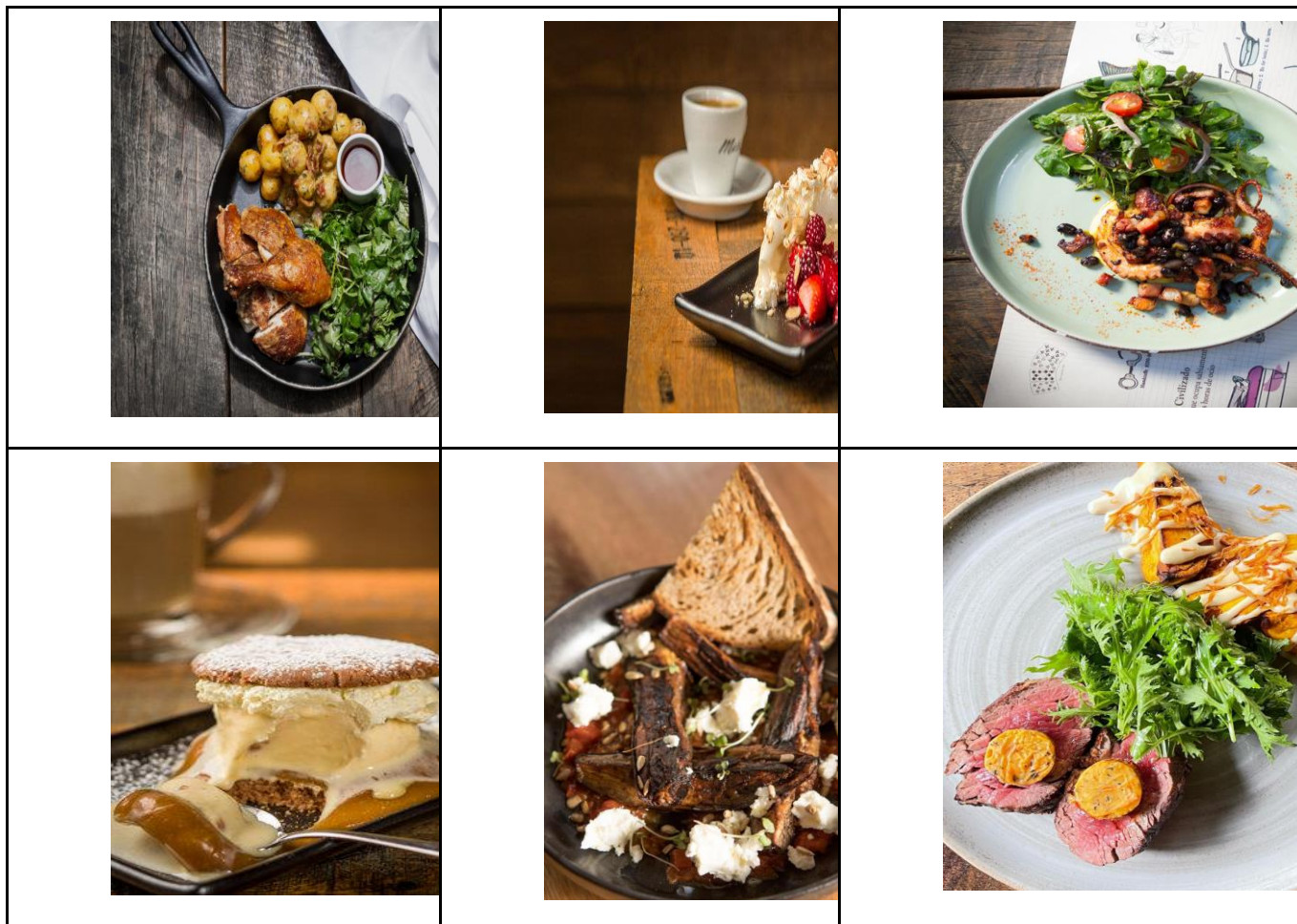
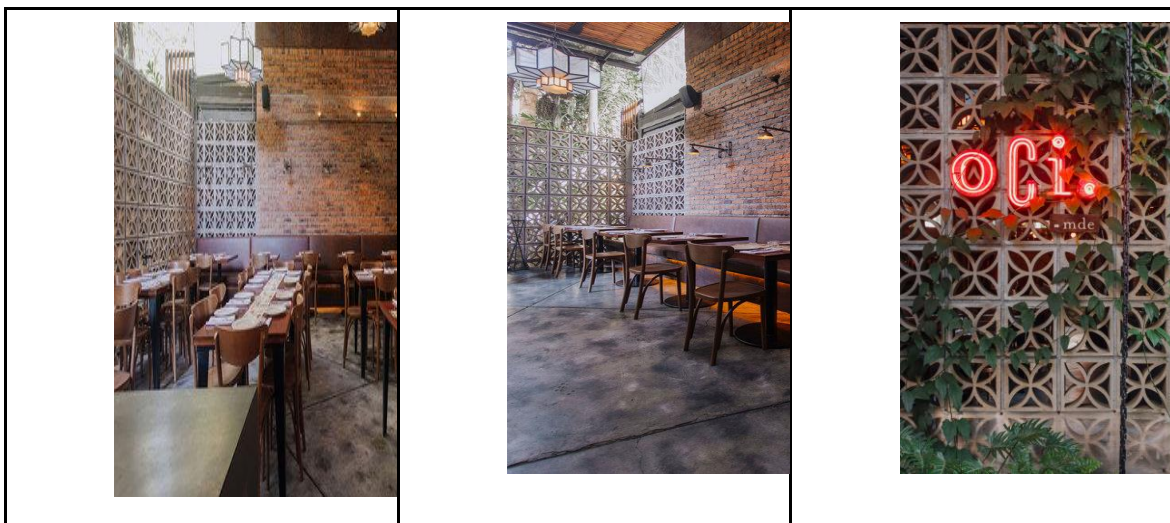
Recuperado de <https://www.ocimde.com>

Figura 4

Instalaciones restaurante Oci.med



Recuperado de <https://www.ocimde.com>

3. Planteamiento del problema.

Según la Real Academia Española (2022), un residuo sólido es todo aquel material que queda como inservible después de haber realizado un trabajo u operación.

Segura, A, Rojas, L., y Pulido, (2020), aseguran que los niveles actuales de generación de residuos sólidos urbanos en el mundo son de aproximadamente 1,3 billones de toneladas por año, y se espera que este volumen aumente a 2,2 billones de toneladas para el año 2025. En Latinoamérica el panorama no cambia, la cifra en la recolección de residuos sólidos es poco alentadora. Como lo menciona Graziani, P. (2018); en muchos países sudamericanos, las autoridades a las cuales les compete el tema, analizan la recolección de residuos sólidos como una actividad no rentable económicamente hablando. Esta parte del mundo no contribuye con dar el mejor tratamiento posible a los residuos sólidos para sacarle el mayor provecho, como en generación de energía.

En la **tabla 1** se evidencia la cantidad de desechos generado por persona por día en las principales ciudades de Latinoamérica, donde encontramos que 6 de 11 ciudades, la cantidad de desechos producida por habitante cada día, supera 1,0 kilogramos.

Tabla 1. Generación de basura en las principales ciudades de Latinoamérica y El Caribe

País	Ciudad/ Municipio	Población (Hab)	Generación (ton/día)	Generación (Kg/hab/día)	Referencias
Argentina	Buenos Aires	2768772	5000	1,81	
Venezuela	Caracas	2758917	4000	1,45	
México	Medico D.F	8720916	12000	1,38	
Chile	Santiago de Chile	5875013	7100	1,21	
Bolivia	La Paz	2350466	451	0,19	
Perú	Lima	8445200	8938,5	1,06	Noguera y Oliveros (2010)
Colombia	Bogotá	6778691	5891,8	0,87	
Ecuador	Quito	1839853	1500	0,82	
Cuba	La Habana	2201600	1060	0,48	
Guatemala	Guatemala	3762960	1500	0,40	
Venezuela	Maracaibo	1428043	1700	1,19	INE (2007)

Nota: Adaptada de Sáez, A., & Urdaneta, J. A. (2014). Manejo de residuos sólidos en América Latina y el Caribe. *Omnia*, 20(3), 121-135.

En Colombia, las cifras año tras años van aumentando, hay un crecimiento acelerado de la población y la industria, en aproximadamente 30 años, el país ha duplicado

su producción de residuos por habitante por día. Rodríguez, S. (2011), afirma que: La población ha tenido un crecimiento acelerado en las últimas décadas, con sigo mismo la industrialización, lo cual conlleva a un incremento en la recolección de residuos sólidos, a finales del siglo XX, se reportaban cifras de generación de residuos sólidos entre 200 y 500 gr/hab/día, en el año 2011, el país registraba un crecimiento del 100 % sobre esta cifra; es decir cada ciudadano generaba entre 500 y 1.000 gramos, cada día. En países de primer mundo la cifra cuadruplica la nuestra. Media década después las cifras siguieron aumentando rápidamente como lo asegura González, (2016), para el año 2016, la generación de residuos, aumentó un 20 %, es decir, aproximadamente 1.200 grama genera un habitante cada día. Rivas (2018), nos comparte que el Departamento Nacional de Planeación (DNP) cree que en la siguiente década los residuos sólidos aumentarán un 20 %. Hoy por hoy el DPN afirma que el país genera 11.6 millones de toneladas al año y que, de esta cantidad, solo el 17% (1.9 millones de toneladas) se recicla.

La mala gestión de los residuos trae consigo además del daño ambiental, otros problemas internos dentro de las instalaciones donde se almacenan los residuos, como nos cuenta Rejón (2014), los almacenes de residuos son un riesgo para salud, debido a la contaminación que se genera en el aire dando malos olores, además de afectar las fuentes de agua y suelos, igualmente siendo un punto de fácil infección y propagación de animales no deseados, los cuales son emisores de enfermedades.

Teniendo estas cifras es importante poner la lupa en esta problemática y aportar el granito de arena en la buena gestión de residuos, ya que la mezcla de residuos es un factor que influye directamente para no tener un reciclaje exitoso, además de la generación de malos, olores, plagas e insecticidas no deseados y contribuyendo al deterioro del medio ambiente

Con esto concluimos generando la pregunta problematizadora.

¿Qué programa de separación de residuos se podría proponer en el restaurante Oci.med para contrarrestar la contaminación por la mezcla de residuos sólidos?

4. Justificación.

El presente trabajo busca presentar una propuesta de recolección de residuos sólidos para el restaurante oci.med en la ciudad de Medellín, en dicho lugar se generan residuos sólidos de todo tipo, debido a sus procesos de elaboración de alimentos. La recolección o clasificación de residuos sólidos no se hace idóneamente, si se basa en la resolución que rige esta actividad, lo que conlleva a contribuir al daño ambiental y desaprovechar materia prima apta para reciclar, por este motivo, es importante buscar alternativas para gestionar de una mejor manera la recolección de residuos sólidos. Esto ayudará a mitigar el daño ambiental, además de darle una segunda vida a algunos productos, Correa (2022), afirma que los residuos sólidos se pueden aprovechar para transformarlos como materia prima o insumos con una segunda vida, se pueden generar nuevas ideas de negocio y puestos de trabajo en torno a productos reciclados como el plástico, cartón, y utilizando los residuos orgánicos en compostaje. Es de vital importancia gestionar adecuadamente la recolección, procesamiento y almacenamiento de los residuos, ya que, de esta manera, los espacios estarán libre de proliferación de roedores y contaminación no deseada dando seguridad sanitaria, así mismo lo afirma Flores (2009) el mal manejo del almacenamiento, procesamiento y evacuación de residuos sólidos están vinculados con la salud pública debido a la proliferación de roedores, contaminación del aire y del agua. Por otra parte, también es importante incentivar las nuevas generaciones a la buena gestión de los residuos, para seguir aumentando la cifra de aprovechamiento o de reciclaje, esto mediante la inclusión del manejo de residuos sólidos en espacios de formación académica.

5. Objetivo General:

Plantear un programa para mejorar la clasificación y el aprovechamiento de los residuos orgánicos en el Restaurante Oci.med.

5.1 Objetivos específicos:

1. Identificar las prácticas actuales de manejo de residuos en el restaurante mediante controles diarios.

2. Diseñar un programa de capacitación adaptado a las necesidades del restaurante de acuerdo con la resolución 2674.
3. Socializar la implementación del programa en términos de mejora en la clasificación y aprovechamiento de residuos orgánicos.

6. Cronograma y descripción de actividades desarrolladas

<p>12-04-2023/ 08-05-2023</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Inicio de prácticas empresariales. ● Reunión de acta de inicio. ● Primera asesoría con docente y estudiante. ● Dofa. ● Lluvia de ideas para propuestas de soluciones de problemas identificados en viabilidad.
<p>15-05-2023/ 12-06-2022</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Socialización de las alternativas. ● Título. ● Objetivos. ● Cronograma de actividades. ● Descripción de la empresa.
<p>19-06-2023 / 17-07-2023</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Aplicar las alternativas más viables en acuerdo con la agencia de prácticas ● Planteamiento del problema ● Justificación

	<ul style="list-style-type: none"> ● Resultados obtenidos, impactos y conclusiones
<p>18-07-2023/ 17-08-20233</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Realizar la propuesta del programa ● Socialización (máx 11 de agosto) ● Conclusiones ● Realizar trabajo escrito y correcciones ● Bibliografía ● Anexo ● Entrega y presentación ● Finaliza: 17 de agosto

7. Resultados

El cargo a desempeñar fue auxiliar de cocina, donde tenía como obligación de ayudar en la estación de repostería. Las obligaciones se basaban básicamente en la producción del mise en place de la estación, además del emplatado de los postres a la hora del servicio.

Como aporte a mi estación, logré ayudar en la propuesta de un programa de recolección de residuos, ya que en este lugar no se tenía registro alguno de este deber.

Durante todo el proceso de prácticas no se presentó ninguna limitación o problema, todo el proceso fue exitoso. La empresa al finalizar el proceso de prácticas, ofrece la posibilidad de seguir trabajando en el restaurante y se logra llegar a un acuerdo.

Figura 5.

Thomas Jaramillo, practicante oci.med, Recibiendo pesca fresca de pacifico.



Autoría propia.

Figura 6.

Thomas Jaramillo, practicante oci.med, Elaboración de panes brioche.



Autoría propia.

7.1 Dofa

	DEBILIDADES	OPORTUNIDADES
DOFA	<ul style="list-style-type: none"> ● Separación de residuos. (en la hora del servicio, en el “descomide” no se separan residuos orgánicos y ordinarios. ● No se cumplen las exigencias para manipuladores de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Expansión de marca, nacional e internacionalmente. ● Crear nuevas estrategias de mercado, por medio de las redes sociales. (mostrar más nuestro producto) ● Buscar alianzas estratégicas con empresas u otros restaurantes. con el fin de

	<ul style="list-style-type: none">● no se cumple con la vestimenta permitida para el manipulador de alimentos.● Prácticas higiénicas y medidas de protección, no se cumple con la protección de malla para la barba, bigote o patillas.● No se cumple con un plan de educación y capacitación sanitaria para el manipulador de alimentos.● Plan de saneamiento: el tanque abastecimiento de agua es de un volumen insuficiente.● No se cumple con la limpieza y desinfección de frutas y verduras que no tienen un proceso antes de su consumo.● Mala ubicación de escaleras hacia la cocina. (Los meseros, deben bajar y subir escaleras con los platos del servicio).● Alta probabilidad de quemarse. (Los sartenes siempre se manipulan con trazo, debido a las altas temperaturas que se manejan).	<p>mostrar la identidad Oci a más personas.</p> <ul style="list-style-type: none">● Participar en eventos gastronómicos, con el objetivo de promocionar la carta de Oci
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> ● El piso no cumple con los materiales requeridos, además de la inclinación y drenaje en zonas húmedas de elaboración de alimentos. ● Las paredes no cumplen con las características requeridas, tales como: materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. 	
	FORTALEZAS	AMENAZAS
	<ul style="list-style-type: none"> ● Excelente sincronización del personal a la hora del servicio (Comunicación en el equipo, manejo del tiempo). ● Orden en las estaciones, (excelente manipulación de la materia prima, todo está separado, en su respectivo recipiente). ● Se separan los utensilios según la materia prima a procesar, cada materia prima se emplea en su respectiva tabla y cuchillo. ● Excelente rotación de los productos (Tratar que todo sea fresco). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Competir contra la demanda del sector. (competencia con el mismo enfoque o segmento del mercado) ● Precisar bien el precio de los productos internos, evitando diferencias significativas con la competencia. ● Entrar en un mercado nuevo sin obtener la aceptación que se pensaba o requería.

- Continúo lavado y aseo de los utensilios de trabajo (En cada actividad o proceso se debe cambiar todos los utensilios empleados)
- Constante variación del “Plato del día” (Da un toque innovador que llama al público)
- Equipos y utensilios de alta calidad.
- Se mantiene buena limpieza y aseo personal de los manipuladores de alimentos.
- Uso de tapabocas, guantes o cualquier elemento que se necesite al elaborar una actividad que lo requiera.
- No se le permite al personal, comer dentro o alrededor de las zonas en las que se manipula, procesa o almacena alimentos.
- Incentivos para los trabajadores, tales como; pago de planes en productos externos (eps prepagada, gym) además de excelente alimentación sin ningún costo

	y obsequio de bebidas cada viernes.	
--	-------------------------------------	--

7.2 Lluvia de ideas para propuestas de solución de problemas identificados en la dofa y viabilidad.

- Implementar la separación de residuos en la zona de “Descomide,” en la hora del servicio. Residuos orgánicos aprovechables (Caneca verde) y residuos no aprovechables (Caneca Negra).
- Cambiar el color de la ropa del manipulador de alimentos, como lo exigen la resolución 2674: de color claro que se note fácilmente su limpieza.
- Implementación de uso de mallas, gorros, para quienes tengan cabello largo, barba, bigote o patillas.
- Implementar capacitaciones periódicas sobre educación sanitaria para el manipulador de alimentos.
- Expansión del plan de saneamiento básico, en el abastecimiento de agua potable, el cual requiere capacidad para una jornada laboral.
- Implementar la limpieza y desinfección por contacto directo o por inmersión, de frutas y verduras que no tienen un proceso antes de su consumo.
- Modificación en el piso en cuanto a el material, niveles de inclinación y drenaje que son requeridos por el ente regulador.
- Modificación en las paredes, por materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.
- Expansión de marca, llevar a otros sectores de la ciudad, país o continente.
- Darles un manejo intensivo a las redes sociales, en las cuales podemos mostrar más nuestro producto, promocionar platos, mostrar productos frescos, y procesos con el fin de llamar a nuestro público objetivo.

- Buscar alianzas con empresas u otros restaurantes con el fin de atraer más clientes e incrementar ventas.
- Participar en eventos gastronómicos de la ciudad, con el objetivo de atraer más público, con el objetivo de que se vuelvan recurrentes

7.3 Propuesta del programa

Se propone un programa de recolección de residuos, en el cual, se argumenta el porqué es necesario la implementación, además de sus objetivos. Está específico paso por paso de la implementación del mismo con formatos, lista de chequeo, cronograma de la recolección de basura temporal y diaria por la empresa encargada.

Adjunto enlace del documento y en el anexo 1.

<https://docs.google.com/document/d/13U-kJUz7SoKBfUhIgU8bNTihXhaXOxo1/edit?usp=sharing&oid=108887435049737470079&rtpof=true&sd=true>

7.4 Socialización

Realizada el día martes 8 de agosto del 2023, donde se ha realizado el proceso de prácticas, estuvo presente jefe inmediato y asesora de prácticas. Se presentó la propuesta del programa, se hizo entrega del mismo.

Implementar el programa de recolección de residuos con el paso a paso establecido.

8.0 Conclusiones

El restaurante Oci.med no cuenta con un programa de recolección de residuos según como lo rige la resolución 2674 de 2013. Por ello se generó la propuesta del programa donde se expone el paso a paso de su implementación además de los cambios y reformas que se deben realizar en sus instalaciones.

De parte del restaurante se manifiesta que se tomará en cuenta el programa de recolección de residuos hasta donde sea posible, ya que este cambio demanda modificaciones e inversiones que no consideran imprescindibles o que no son viables.

Desde el lado de estudiante, el proceso fue muy productivo, la creación del programa según la problemática encontrada, es interesante, debido a que demanda aplicación todo el conocimiento que se adquirió en el proceso académico. La integración en el grupo de trabajo y en el mecanismo del restaurante, fue bueno y rápido.

9.0 Bibliografía

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.6 en línea]. <https://dle.rae.es>.

Rodriguez, S. (2011). Residuos Sólidos en Colombia: Su manejo es un compromiso de todos. *L'esprit Ingénieur*, 2(1).

Rivas, C. (2018). Piensa un minuto antes de actuar: gestión integral de residuos sólidos. *Ministerio de Ambiente*.

Arandes, J., Bilbao, J., López, D. (2004). Reciclado de residuos plásticos. *Revista Iberoamericana de polímeros*, 5(1), 28-45.

Segura, A., Rojas, L., Pulido, Y. (2020). Referentes mundiales en sistemas de gestión de residuos sólidos. *Revista espacios*, 41(17), 1-9.

Sáez, A., & Urdaneta, J. A. (2014). Manejo de residuos sólidos en América Latina y el Caribe. *Omnia*, 20(3), 121-135.

Flores, C. B. (2009). La problemática de los desechos sólidos. *Economía*, (27), 121-144.

Graziani, P. (2018). Economía circular e innovación tecnológica en residuos sólidos: Oportunidades en América Latina. *Books*.

Sotelo, S. E. C., & Benítez, S. O. (2013). Gestión sostenible de los residuos sólidos urbanos. *Revista Internacional de Contaminación Ambiental*, 29(3), 7-8.

<https://www.minambiente.gov.co/asuntos-ambientales-sectorial-y-urbana/hoy-no-se-habla-de-basura-sino-de-residuos-que-son-insumos-para-productos-minambiente/#:~:text=Sobre%20los%20datos%20de%20aprovechamiento,pa%C3%ADs%20ha%20venido%20increment%C3%A1ndose%20el>

Castañeda-Torres, S., & Rodríguez-Miranda, J. P. (2017). Modelo de aprovechamiento sustentable de residuos sólidos orgánicos en Cundinamarca, Colombia. *Universidad y Salud*, 19(1), 116-125.

Núñez, C. F. H. (2018). Beneficios económicos, sociales y ambientales en el aprovechamiento de los residuos sólidos urbanos. *RIADS: Revistas de Investigación Agropecuaria y Desarrollo Sostenible*, 3(2), 30-35.

González, J. A. G. (2016). Residuos sólidos: problema, conceptos básicos y algunas estrategias de solución. *Revista Gestión y Región*, (22), 101-119.

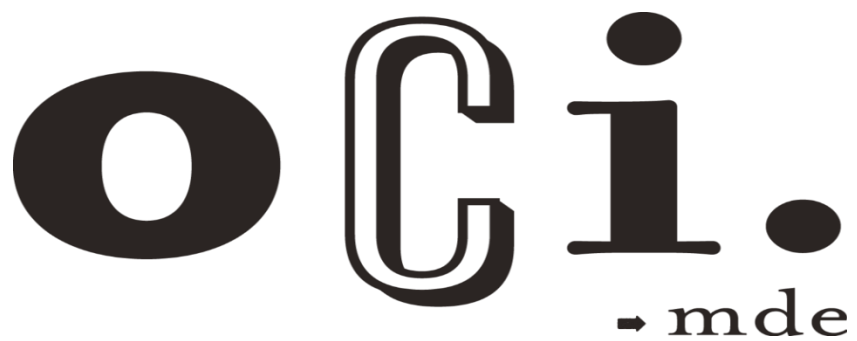
Carmen-Niño, V. D., Rodríguez Herrera, A. L., Juárez-López, A. L., Sampedro-Rosas, M. L., Reyes-Umaña, M., & Silva-Gómez, S. E. (2019). La importancia de la participación y corresponsabilidad en el manejo de los residuos sólidos urbanos. *Acta universitaria*, 29.

Rejón, E. M. H. (2014). Sustentabilidad y calidad de vida urbana. *Revista de la SEECI*, 159-169.

10.0 Anexos

Programa de recolección de residuos restaurante Oci.med

Oci.med



Thomas Jaramillo Cerra

Colombia, Medellín

2023

Índice contenido

<u>Introducción</u>	<u>3</u>
<u>1. Definiciones, marco conceptual</u>	<u>3</u>
<u>1.1. Residuo Sólido</u>	<u>3</u>
<u>1.2. Residuo sólido aprovechable</u>	<u>3</u>
<u>1.3. Residuo sólido ordinario</u>	<u>3</u>
<u>1.4. Separación en la fuente</u>	<u>3</u>
<u>1.5. Residuo orgánico</u>	<u>4</u>
<u>1.6. Residuo inorgánico</u>	<u>4</u>
<u>1.7. Mezcla de residuo</u>	<u>4</u>
<u>1.8. Desperdicio</u>	<u>4</u>
<u>1.9. Disposición sanitaria de residuos</u>	<u>4</u>
<u>1.10. Enterramiento de residuos</u>	<u>5</u>
<u>1.11. Tratamiento.</u>	<u>5</u>
<u>2. Objetivo</u>	<u>5</u>
<u>3. Procedimientos</u>	<u>5</u>
<u>4. Cronograma</u>	<u>6</u>
<u>5. Registros</u>	<u>7</u>
<u>6. Listas de chequeo</u>	<u>8</u>
<u>7. Responsable</u>	<u>8</u>
<u>Referencias</u>	<u>8</u>

Índice de Figuras

Figura 1: Código de colores para la separación de residuos en la fuente a nivel nacional.

Índice de tablas

Tabla 1: Procedimiento de disposición de residuos sólidos en cada estación del restaurante OCI.

Tabla 2: Programación de recolección de residuos restaurante Oci.med

Tabla 3: Registros de recolección de residuos por estación.

Tabla 4: Métodos de verificación y control

Introducción

En el restaurante Oci.med, debido a sus labores diarias de producción de alimentos, se generan residuos sólidos y líquidos que son procesados basados en el plan de saneamiento básico, recolección de residuos, con el fin de mitigar o minimizar deterioro ambiental.

1. Definiciones, marco conceptual

1. Residuo Sólido

Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento principalmente sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador presenta para su recolección por parte de la persona prestadora del servicio público de aseo.

2. Residuo sólido aprovechable

Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso para quien lo genere, pero que es susceptible de aprovechamiento para su reincorporación a un proceso productivo.

3. Residuo sólido ordinario

Es todo residuo sólido de características no peligrosas que por su naturaleza, composición, tamaño, volumen y peso es recolectado, manejado, tratado o dispuesto normalmente por la persona prestadora del servicio público de aseo.

4. Residuo orgánico

Es todo desecho de origen biológico (desecho orgánico), que alguna vez estuvo vivo o fue parte de un ser vivo, por ejemplo: Carnes, lácteos, frutas, verduras incluidas todas las preparaciones de comida

5. Separación en la fuente

Es la clasificación de los residuos sólidos, en aprovechables y no aprovechables por parte de los usuarios en el sitio donde se generan, de acuerdo con lo establecido en el PGIRS, para ser presentados para su recolección y transporte a las estaciones de clasificación y aprovechamiento, o de disposición final de los mismos.

Figura 1.

Código de colores para la separación de residuos en la fuente a nivel nacional.



Recuperación de

<https://archivo.minambiente.gov.co/index.php/noticias-minambiente/4595-gobierno-unifica-el-codigo-de-colores-para-la-separacion-de-residuos-en-la-fuente-a-nivel-nacional>

6. Residuo inorgánico
Es todo desecho sin origen biológico, de índole industrial o de algún otro proceso artificial, por ejemplo: plásticos, telas sintéticas, recipientes de aluminio, etc.
7. Mezcla de residuo
Se refiere a todos los desechos de residuos mezclados resultado de una combinación de materiales orgánicos e inorgánicos.
8. Desperdicio
Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos
9. Disposición sanitaria de residuos
El proceso mediante el cual los residuos son colocados en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

10. Enterramiento de residuos

La técnica consiste en colocarlas en una excavación, aislandose posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

11. Tratamiento.

El proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su p

2. Objetivo

Gestionar de manera idónea la generación y clasificación de residuos sólidos en cada una de las estaciones de producción o transformación de alimentos del restaurante Oci.med, minimizando la recolección de residuos y alargando la vida útil de los productos.

3. Procedimientos

1. Procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.
2. Capacitar al personal manipulador sobre gestión de residuos sólidos.
3. Dotar cada estación de producción con canecas de basura señalizadas, según su clasificación (Residuos orgánicos aprovechables, residuos aprovechables y residuos no aprovechables.) para la correcta separación de residuos sólidos, evitando la mezcla de los mismos.

Tabla 1.

Procedimiento de disposición de residuos sólidos en cada estación del restaurante OCI.

Estaciones	Tipos de residuos generados	Recipientes
Entradas	Restos de comida	Orgánicos aprovechables
Ensaladas	Restos de comida	Orgánicos aprovechables
Repostería	Plástico, cartón, vidrios, papel	Aprovechables
	Papeles y cartones contaminados con comida	No aprovechables
Mice in place	Restos de comida	Orgánicos aprovechables
	Plástico, cartón, vidrios, papel	Aprovechables

	Papeles y cartones contaminados con comida	No aprovechables
PASS	Restos de comida	Orgánicos aprovechables
Cocina caliente	Restos de comida Papeles y cartones contaminados con comida	Orgánicos aprovechables No aprovechables
Descomide	Restos de comida Plástico, cartón, vidrios, papel Papeles y cartones contaminados con comida	Orgánicos aprovechables Aprovechables No aprovechables
Baños	Papel higienico	No aprovechables

4. Una vez separados los residuos en cada estación, se debe disponer adecuadamente en las canecas ubicadas en el almacén temporal de residuos.
5. El área de recolección de residuos temporal, está separada de las zonas de elaboración y producción de alimentos con el fin de evitar una contaminación, dicha área debe contener excelente ventilación e iluminación, además de pisos y paredes de materiales de fácil limpieza.
6. Recolección de los residuos sólidos por la empresa Emvarias Grupo EPM

4. Cronograma

Tabla 2

Programacion de recoleccion de residuos restaurante Oci.med

Recolección de residuos semanal							
Turno/ Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Mañana (10:00 am)	No hay recolección	Recolección Temporal	Recolección Temporal	Recolección Temporal	Recolección Temporal	Recolección Temporal	No hay recolección
Tarde (4:00 pm)	Recolección Temporal	Recolección Temporal	Recolección Temporal	Recolección Temporal	Recolección Temporal	Recolección Temporal	
Noche (10:00 pm)	No hay recolección	Recolección Temporal	Recolección Temporal	Recolección Temporal	Recolección Temporal	Recolección Temporal	
Noche 12 pm	Servicio de recolección de residuos por la empresa Emvarias Grupo EPM						

Autoría propia, informacion obtenida del restaurante Oci.med

6. Listas de chequeo

Tabla 4

Métodos de verificación y control

Lista de Chequeo	Si	No
¿La estación contiene señalización de residuos?		
¿La estación contiene recipiente para cada residuo?		
¿El recipiente es igual al color de la bolsa?		
¿Están rotuladas según la clasificación del residuo?		
¿La capacidad del recipiente cumple con la cantidad que demanda la estación?		
¿Se mantuvo una buena gestión en la recolección y separación de residuos?		
¿Se dispuso los residuos correctamente en el almacén de residuos temporal?		
¿El almacén de residuos cuenta con iluminación y ventilación adecuada?		

7. Responsable

1. Los responsables de la recolección de residuos, será cada manipulador de alimentos que tenga una estación de servicio a cargo.
2. Deberá gestionar adecuadamente sus residuos, desde la recepción, elaboración y recolección de residuos.

Referencias

Ministerio de Salud Pública, S. (2013). RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (JULIO 22).

<https://www.minambiente.gov.co/asuntos-ambientales-sectorial-y-urbana/disposicion-de-residuos-de-sao/>