1. GENERALIDADES

1.1 INTRODUCCION

El Manual de recolección, manejo y almacenamiento de Residuos es una herramienta que establece los métodos y procedimientos de recolección, evacuación, acopio y disposición final, es decir, explica cómo deben ser realizadas las operaciones de clasificación, traslado, acumulación y entrega para la disposición final de los desechos generados en el hotel.

Para un óptimo manejo de los residuos que se generan en el hotel se requiere que éstos sean identificados dentro de las unidades generadoras (restaurante, cocina, jardines, almacén, habitaciones, oficinas, áreas comunes) clasificados según cada tipo de residuo, transportados, acumulados en el respectivo lugar de almacenamiento y entregados a las partes encargadas de darle una disposición final: Relleno sanitario, procesamiento de comida para cerdos, material para reproceso.

Con lo anterior se permite asegurar un correcto manejo de dichos materiales, minimizando los riesgos para la salud y el impacto al medio ambiente.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1.2 OBJETIVOS

Objetivo General

- ✓ Disponer de un procedimiento básico para el manejo de los desechos sólidos en las diferentes áreas de preparación de alimentos del **COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL,** con el fin de prevenir la contaminación de las superficies y ambientes, y así contribuir con la inocuidad de los alimentos y la protección del medio ambiente.

Objetivo Específicos

- ✓ Describir los procedimientos que se deben seguir para un manejo adecuado de los desechos sólidos en las áreas de preparación de alimentos.
- ✓ Establecer un código de colores de acuerdo a la normativa para los recipientes destinados a la recolección de desechos sólidos.
- ✓ Establecer sistemas de verificación y control del manejo de los desechos sólidos mediante monitoreo y registro diario de las actividades.
- ✓ Realizar una disposición final correcta de los desechos sólidos que se retiran del establecimiento.
- ✓ Minimizar el impacto ambiental derivado de la generación de residuos sólidos del proceso.

1.3 ALCANCE

Este programa cubre todas las actividades de manejo, recolección y disposición final de los residuos sólidos en los diferentes servicios de preparación de alimentos dentro del hotel.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

2. DEFINICIONES

Para efectos de este manual, se aplican las siguientes definiciones:

Almacenamiento. Es la acción del usuario de colocar temporalmente los residuos en recipientes, depósitos contenedores retornables o desechables mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final. [Decreto 1713 de 2002]

Almacenamiento temporal. Acción del generador de residuos que consiste en depositar segregada y temporalmente sus residuos.

Aprovechamiento. En el marco de la gestión integral de residuos sólidos, aprovechamiento, es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos. [Decreto 1713 de 2002]

Cultura de la no basura: Es el conjunto de costumbres y valores tendientes a la reducción de las cantidades de residuos generados por cada uno de los habitantes y por la comunidad en general, así como al aprovechamiento de los residuos potencialmente reutilizables. [Dec. 2676 del 2000]

Desecho. Denominación genérica de cualquier tipo de productos residuales, restos, residuos o basuras procedentes de la industria, el comercio, el campo o los hogares. Según esto, se trata de productos que en ese marco apenas pueden ser utilizados, o no pueden serlo en absoluto, lo que no significa que carezcan por completo de utilidad y que no puedan servir como materia prima de otros procesos de producción, por intermedio del reciclaje.

Disposición final de residuos. Es el proceso que consiste en el aislamiento y confinación de los residuos, en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación y los daños o riesgos para la salud humana y el medio ambiente.

Gestión integral de los residuos. Conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos de tratamiento, posibilidades de recuperación, comercialización y disposición final. [Decreto 1713 de 2002]

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

Minimización de residuos en procesos productivos. Optimización de los procesos productivos tendiente a disminuir la generación de residuos sólidos. [Decreto 1713 de 2002]

Reciclaje. Proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima o insumos para la fabricación de nuevos productos. El reciclaje puede incluir: procesos de tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, recolección selectiva, acopio, reutilización, transformación y comercialización.

Reducción en la fuente. Reducción de la cantidad de residuos generados, mediante adaptación de diseños de bienes de consumo bien sea para utilizar menos materia prima o para prolongar su vida útil.

Residuo o desecho peligroso. Es aquel que por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas pueda causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuo o desecho sólido. Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Los residuos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos aquellos provenientes del barrido de áreas públicas.

NOTA Si bien el modelo de gestión presentado en esta guía está dirigido a los residuos sólidos, los principios generales se pueden aplicar también a residuos tales como sustancias semisólidas que se puedan confinar. [Decreto 1713 de 2002]

Residuo aprovechable. Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo. [Decreto 1713 de 2002]

Residuo no aprovechable. Es todo material o sustancia de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales,

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y, por lo tanto, generan costos de disposición. [Decreto 1713 de 2002]

Reutilización. Prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación. [Decreto 1713 de 2002]

Reúso. El reúso pretende aumentar la vida útil de los materiales utilizándolos completamente o dándoles otra función diferente sin realizar procesos de transformación.

Separación en la fuente. Clasificación de los residuos en el sitio de generación para su posterior recuperación. [Decreto 1713 de 2002]

Tratamiento. Conjunto de operaciones, procesos o técnicas mediante los cuales se modifican las características de los residuos sólidos incrementando sus posibilidades de reutilización o para minimizar los impactos ambientales y los riesgos para la salud humana. [Decreto 1713 de 2002]

3. IDENTIFICACION DE RESIDUOS SÓLIDOS GENERADOS EN EL HOTEL

Los residuos sólidos identificados y generados por las actividades diarias del hotel son:

Tipo de residuo	Origen	Clasificación
Cartón	Compras servicio de alimentos	Material orgánico reutilizable
Servilletas de papel	Servicio de alimentos y bebidas en restaurante y cafetería	Material orgánico no recuperados
Hojalatas	Servicio de alimentos y	Material metálico

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

	bebidas	reutilizable
Empaques plásticos desechables	Servicio de alimentos y bebidas	Material orgánico no aprovechables
Restos de comida, cáscaras, semillas, conchas de vegetales y frutas, entre otros	Preparación de alimentos, servicio de restaurante y mantenimiento de jardines	Material Orgánico posiblemente aprovechables en compostaje
Envases plásticos y de vidrio	Servicio de alimentos y bebidas	Material orgánico reutilizable

4. RESPONSABILIDAD DEL MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LAS AREAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Es responsabilidad de todo el personal que trabaja en la cocina del hotel depositar los residuos según la clasificación establecida.

En el centro de acopio se cuenta con un operario, quien reclasifica el material reutilizable para su aprovechamiento. Este operario es la persona encargada de manipular, limpiar y desinfectar el centro de acopio y el vigilante de turno es el encargado de realizar la entrega de los residuos sólidos a los respectivos interesados para el tratamiento final.

5. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

5.1. Material reciclable

Hacen parte de esta clasificación los cartones, periódicos, papeles de oficina, Hojalatas, botellas de vidrios, envases Pet-plásticos,

5.2. Material orgánico

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

Entre esta clasificación encontramos los restos de comida, cáscaras, semillas, conchas de vegetales, cortezas de frutas y residuos de las podas y arreglos de jardines.

En algunas áreas al no procesar alimento se encontrará solo dos canecas con sus respectivas bolsas (Negras y blancas).

5.3. Material de desecho

Como su nombre lo indica son los residuos que definitivamente no tendrán reutilización o reproceso. Algunos de estos son: servilletas de papel, vinilpel papel, papel mojado entre otros. Las pilas y lámparas por ser material de alta contaminación se almacenan y se entregan entes especializados.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

6. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

6.1. CÓDIGO DE COLORES PARA LOS DESECHOS SÓLIDOS

Para tener un mejor entendimiento de cómo se llevará a cabo el proceso de separación de desechos se utilizará el código de colores. **Resolución 2184 de 2019.**



Fuente: Guía nacional para la adecuada separación en la fuente, 2022.

6.1.1. Material reciclable

Al obtener los residuos sólidos de las unidades generadoras, se debe separar el material reciclable y depositar en la bolsa plástica de color blanco, no se debe sellar la bolsa hasta que no se encuentre totalmente llena.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

6.1.2. Material orgánico 

Para el manejo de los residuos orgánicos se deben utilizar bolsas de color verde, por su fácil descomposición, se debe remover al finalizar cada turno.

En el área de cocina, al igual que las demás unidades generadoras de estos residuos, se debe tener en cuenta:

- Al realizar la preparación de alimentos, debe evitar la acumulación de residuos en el área (mesones, tablas, entre otras.), para esto desplace las canecas o bolsas y valla depositando los residuos generados.
- En algunos casos los platos a lavar, además de contener restos de comida, pueden traer encima vasos desechables, servilletas u otros elementos, por lo tanto, estos desechos deben ser separados de los restos de comida.
- Los residuos generados como resultado del mantenimiento del jardín deben ser recolectados en sacos hasta llenar, las ramas y troncos que se generen producto de la podación deben ser almacenadas y entregadas a la entidad de recolección de basura.

6.1.3. Material de desecho 

Estos desechos debes ser recolectados en bolsas de color Negro y los tanques están debidamente identificados. Para el caso de las oficinas de administración se cuenta con una caneca común. En las habitaciones y áreas del hotel deben ser recolectados en bolsas de color Negra sujetadas a los carros de aseo, las cuales luego serán llevadas al centro de acopio.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

6.2. Disposición según código de colores

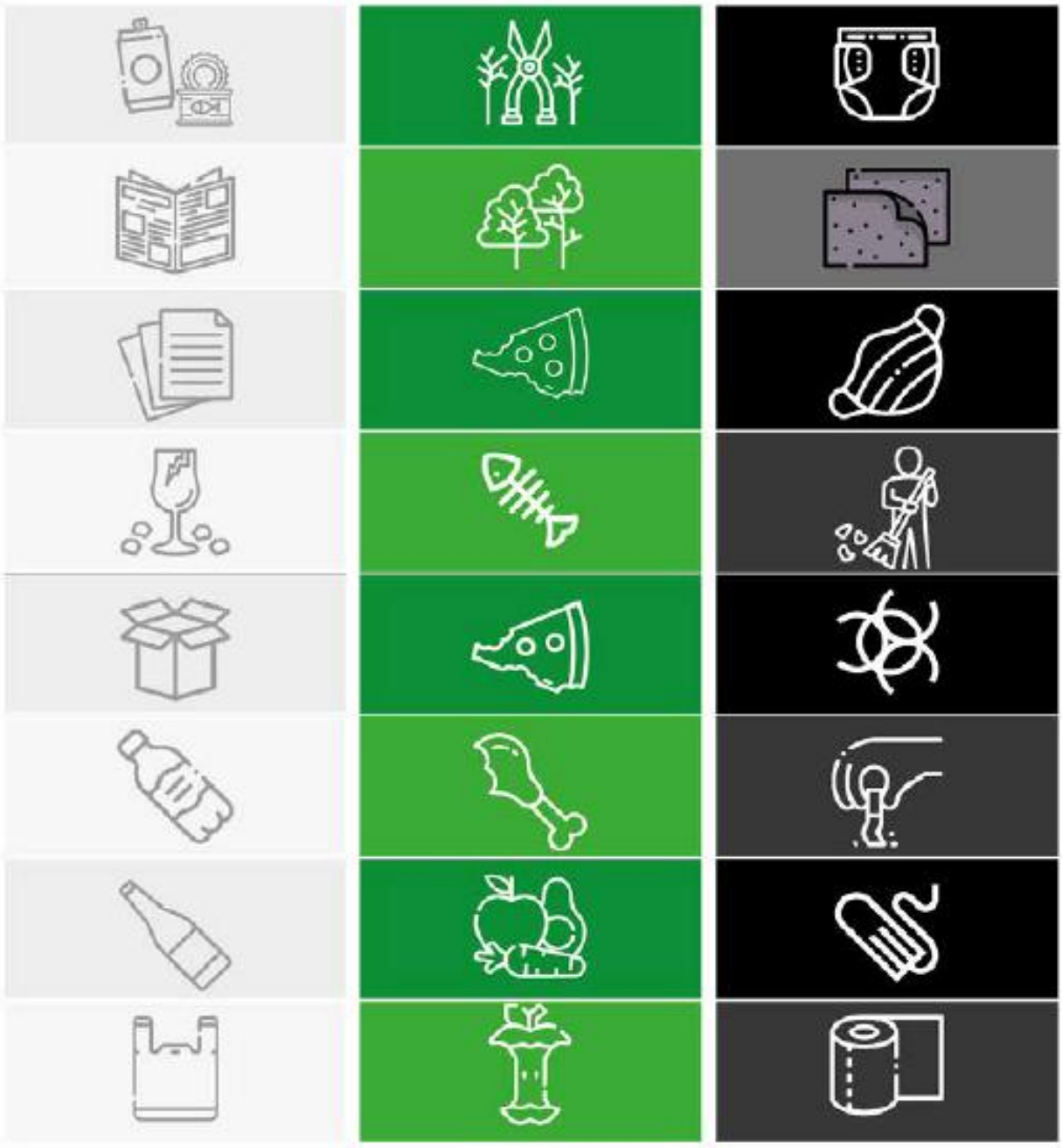


Ilustración 2. Código de Colores de Colombia_Fuente: Minvivienda, 2020.

Fuente: Guía nacional para la adecuada separación en la fuente, 2022.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

7. TRASLADO Y ACUMULACION DE RESIDUOS SÓLIDOS

Todos los residuos sólidos se deben trasladar al centro de acopio. El material de desecho (bolsa negra), debe ser depositado en los tanques asignados al igual que el material orgánico (bolsa verde).

El material reciclable (bolsa blanca) debe acumularse en el espacio del cuarto destinado para este tipo de material, elementos como el cartón no tiene necesidad de utilizar bolsas, pues el espacio es seco y limpio.

8. DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos **orgánicos** como restos de comida, cáscaras, semillas, conchas de vegetales, deben ser entregados diariamente a la entidad de recolección de basura autorizada para esta labor, al igual que los residuos sólidos de **desechos**. El vigilante en turno debe llevar un control de la cantidad de tanques que se entregan al camión de la entidad correspondiente de recolección de Residuos.

Los residuos sólidos **reciclables** o **reutilizables** se entregan a la entidad correspondiente interesada en su comercialización para que sea reprocesado.

9. DIRECTRICES PARA LA IMPLEMENTACION

COMPONENTE	DESCRIPCION	DOCUMENTOS	
		NOMBRE	RESPONSABLE
Implementación	Garantizar la implementación del manual de Manejo de Residuos Sólidos	Revisar, actualizar e implementar el **Instructivo de Manejo de Residuos Sólidos (MC-IB21)**	Coordinador de Calidad
	Se brindan capacitaciones a todo el personal respecto al sistema de clasificación	Carteleras, Recursos didácticos.	Coordinador de Calidad

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

	y disposición de los residuos sólidos.	Registro de capacitación.	Coordinador de Calidad
Verificación	Comprobación del cumplimiento de los lineamientos sobre el manejo de residuos sólidos al interior del Hotel.		Coordinador de Calidad

10. PROCEDIMIENTO PARA EL PROGRAMA DE DISPOSICIÓN DE DESECHOS SOLIDOS

PASO	PROCEDIMIENTO	MATERIALES
1	Verificar la limpieza de los colectores e identificación de los mismos	Colector de desecho
2	Verificar la ubicación correcta de los colectores.	Colector de desecho
3	Colocar bolsa correspondiente al color	Colector y Bolsas plásticas
4	Usar los implementos adecuados para la recolección	Escobas, palas, guantes
5	Clasificar los residuos sólidos	Guantes, palas, bolsas
6	Depositar los residuos sólidos en el colector apropiado	Colector con tapa de color adecuado
7	Mantener tapados los colectores después de depositar los residuos sólidos.	Colector con tapa
8	Cerrar y retirar la bolsa con los residuos sólidos cuando se encuentre en un 80% de su capacidad	Guantes,
9	llevar la bolsa con los residuos en los contenedores de almacenamiento temporal	Instalaciones del edificio
10	Colocar una nueva bolsa en el colector; lavar antes en caso de ser necesario.	Bolsas, cepillos, detergentes, guantes.
11	Lavarse las manos después de manipular los residuos sólidos para evitar contaminación cruzada	Jabón líquido de manos, Agua, toallas de papel de un solo uso.
12	Lavar y desinfectar periódicamente los colectores.	Plan de limpieza y desinfección

Materiales: colectores de colores, bolsas, tapas, materiales de limpieza y desinfección.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

Responsable: Supervisor y Manipulador de alimentos, recuperador ambiental (Reciclaje).

Frecuencia con la que se va a llevar a cabo: diario.

Nota: La recolección final de los desechos DEL INTERNATIONAL COUNTRY HOTEL, es realizada por la empresa Agua, Aseo y Alcantarillado de Barranquilla S.A. (A.A.A. S.A.). El cual tiene la responsabilidad de la recolección y disposición final de los desechos.

11. FUNCIONES DEL PERSONAL RESPONSABLE

El supervisor de buenas prácticas de manufactura

- ✓ Es responsable de la verificación y la disposición de los recursos para el cumplimiento de la presente guía.

Manipulador de alimentos

- ✓ Realizar la disposición de residuos sólidos teniendo en cuenta las recomendaciones descritas en este documento.
- ✓ Depositar los residuos provenientes de los diferentes servicios, en los recipientes acondicionados, según la clase de residuo.
- ✓ No comprimir las bolsas con los residuos a fin de evitar que se rompan y se generen derrames.
- ✓ Mantener los recipientes debidamente tapados.
- ✓ No vaciar los residuos de una bolsa a otra.
- ✓ Cerrar la bolsa, que contiene los residuos, torciendo la abertura y amarrándola.
- ✓ Eliminar el exceso de aire al cerrar la bolsa, teniendo cuidado de no inhalarlo o exponerse a ese flujo de aire.
- ✓ Sujetar las bolsas por la parte superior y mantenerlas alejadas del cuerpo durante su traslado, evitando arrastrarlas por el suelo.
- ✓ Trasladar y depositar los residuos biodegradables y corrientes o comunes al cuarto de almacenamiento de basura de residuos no peligrosos.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

- ✓ Lavar y desinfectar los guantes cada vez que transporte y manipule basuras.
- ✓ Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección, una vez terminada la labor de trabajo.
- ✓ Asegurar que el recipiente se encuentre limpio y acondicionado nuevamente con la bolsa respectiva para su uso, después del traslado de los residuos.
- ✓ Limpiar y desinfectar el cuarto de almacenamiento, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento o disposición final, por parte de la División de Planta Física.
- ✓ Desechar de inmediato los guantes en caso de rotura y por ningún motivo deben ser reutilizados.
- ✓ Recoger con escoba y recogedor, los fragmentos de vidrio generados por la ruptura de este tipo de materiales, envolver en cartón o papel periódico e introducir en el recipiente correspondiente.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN Nº	CAMBIOS REALIZADOS	FECHA
001	Creación Del Documento	18/06/2025

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial