

	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA		Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA		Versión: 01
			Página 1 de 13
Revisó Jefe DBU, Jefe SCC	Aprobó Rector	Fecha de aprobación Febrero 16 de 2009 Resolución N° 204	

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos del programa de manejo y disposición de residuos sólidos en el Servicio de Alimentación de Comedores y Cafetería de Bienestar Universitario de la Universidad Industrial de Santander, para cumplir con el Plan Integral de Residuos PGIR-UIS.

2. ALCANCE

La guía aplica a todas las operaciones de manejo de residuos sólidos generadas en las actividades de la Sección de Comedores y Cafetería de la División de Bienestar Universitario.

3. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- **BASURA:** Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
- **DESECHO:** Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
- **DESPERDICIO:** Residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.
- **DISPOSICIÓN FINAL:** Es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.
- **DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS:** Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, entre otras.
- **INFESTACIÓN:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas
- **PROGRAMA:** Conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones
- **RESIDUO SÓLIDO:** Es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmósfera.
- **TRATAMIENTO:** Proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

4. CONTENIDO DE LA GUÍA

4.1 LINEAMIENTOS PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS

 	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA	Versión: 01
		Página 2 de 13

La gestión integral se lleva a cabo tanto al interior de la División (gestión interna) como fuera de ella (gestión externa) y se rige por los principios básicos de bioseguridad, minimización en la generación, cultura de la no basura, precaución y prevención determinadas en el Decreto 2676 de 2000.

Esta gestión comprende el conjunto de actividades relacionadas con la generación, separación, movimiento interno, almacenamiento intermedio y/o central, desactivación, recolección, transporte, tratamiento y/o disposición final.

La gestión externa es el conjunto de operaciones y actividades de la empresa que realiza la recolección, transporte, tratamiento y disposición final de los residuos, dando continuidad a la gestión interna. Como se había mencionado anteriormente, ésta debe ser realizada por una empresa responsable y competente, requisitos que serán verificados por la Universidad.

4.1.1 Sensibilización, capacitación y entrenamiento de la comunidad universitaria

La capacitación se impartirá a todo el personal generador de residuos, así como a todos los involucrados en la gestión de residuos desde la generación hasta la disposición final. La capacitación debe ser continua y realizada a través de carteleras, charlas, talleres y los diferentes medios de difusión que dispone la Universidad.

4.1.2 Segregación en la fuente

La segregación en la fuente es la base fundamental del proceso y consiste en el depósito selectivo inicial de los residuos en cada una de las secciones generadoras, dando comienzo al manejo, tratamiento y disposición cuyo éxito depende de la correcta separación y clasificación en el origen, pues de no ser así los esfuerzos que se realicen en el resto del proceso alterarían los resultados.

4.2 CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS

Para que todo el personal de la institución realice una adecuada segregación y separación, debe estar sensibilizado, capacitado y dotado de todos los elementos necesarios para la implementación del programa.

En la *figura 2* se muestra la clasificación de los residuos según el Decreto 2676 del 2000.

	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA	Versión: 01
		Página 3 de 13

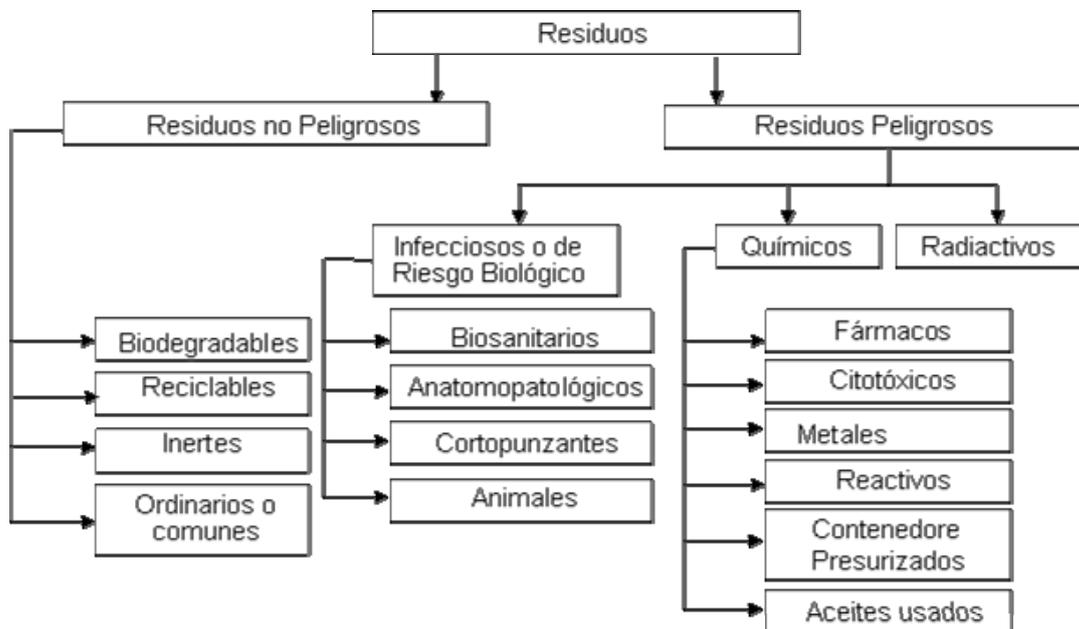


Figura 1. Clasificación de Residuos
 Fuente: Decreto 2676 de 2000

4.2.1 Residuos no peligrosos: Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y el medio ambiente. Se clasifican en:

- **Biodegradables:** Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.
- **Reciclables:** Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.
- **Inertes:** Son aquellos que no permiten su descomposición, ni su transformación en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.
- **Ordinarios o comunes:** Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

4.2.2 Residuos peligrosos: Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos o de riesgo biológico, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, radiactivos, volátiles, corrosivos y/o tóxicos; las cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

 	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA	Versión: 01
		Página 4 de 13

- **Infecciosos o de riesgo biológico:** Se clasifican en:
 - **Biosanitarios.** Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de los procedimientos asistenciales que tienen contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del paciente humano o animal tales como: gasas, apósitos, aplicadores, algodones, drenes, vendajes, mechas, guantes, bolsas para transfusiones sanguíneas, catéteres, sondas, material de laboratorio como tubos capilares y de ensayo, medios de cultivo, láminas porta objetos y cubre objetos, laminillas, sistemas cerrados y sellados de drenajes, ropas desechables, toallas higiénicas, pañales o cualquier otro elemento desechable que la tecnología médica introduzca para los fines previstos en el presente numeral.
 - **Anatomopatológicos:** Son los provenientes de restos humanos, muestras para análisis, incluyendo biopsias, tejidos orgánicos amputados, partes y fluidos corporales, que se remueven durante necropsias, cirugías u otros procedimientos, tales como placentas, restos de exhumaciones entre otros.
 - **Cortopunzantes:** Son aquellos que por sus características punzantes o cortantes pueden dar origen a un accidente percutáneo infeccioso. Dentro de éstos se encuentran: limas, lancetas, cuchillas, agujas, restos de ampollitas, pipetas, láminas de bisturí o vidrio, y cualquier otro elemento que por sus características cortopunzantes pueda lesionar y ocasionar un riesgo infeccioso.
 - **Animales:** Son aquellos provenientes de animales de experimentación, inoculados con microorganismos patógenos y/o los provenientes de animales portadores de enfermedades infectocontagiosas.
- **Químicos:** Son los restos de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con éstos, los cuales, dependiendo de su concentración y tiempo de exposición tienen el potencial para causar la muerte, lesiones graves o efectos adversos a la salud y el medio ambiente. Se pueden clasificar en:
 - **Fármacos parcialmente consumidos, vencidos y/o deteriorados:** Son aquellos medicamentos vencidos, deteriorados y/o excedentes de sustancias que han sido empleadas en cualquier tipo de procedimiento, dentro de los cuales se incluyen los fraudulentos, alterados y sus empaques.
 - **Reactivos:** Son aquellos que por si solos y en condiciones normales, al mezclarse o al entrar en contacto con otros elementos, compuestos, sustancias o residuos, generan gases, vapores, humos tóxicos, explosión o reaccionan térmicamente colocando en riesgo la salud humana o el medio ambiente. Incluyen líquidos de revelado y fijado, de laboratorios, medios de contraste, reactivos de diagnóstico in vitro y de bancos de sangre.
 - **Otros residuos:** Elemento o restos de éstos en desuso, contaminados o que contengan metales pesados como: Plomo, Cromo, Cadmio, Antimonio, Bario, Níquel, Estaño, Vanadio, Zinc, Mercurio. Este último procedente del servicio de odontología en

	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA	Versión: 01
		Página 5 de 13

procesos de retiro o preparación de amalgamas, por rompimiento de termómetros y demás accidentes de trabajo en los que esté presente el mercurio

- **Radiactivos:** Son las sustancias emisoras de energía predecible y continua de forma alfa, beta o en forma de fotones, cuya interacción con la materia, puede dar lugar a la emisión de rayos x y neutrones.

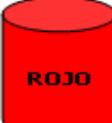
4.3 CÓDIGO DE COLORES

En cada sección generadora de residuos peligrosos y no peligrosos se ubican recipientes desechables y reutilizables perfectamente identificados, de acuerdo con el código de colores. Todos los recipientes para almacenamiento temporal deben estar rotulados con el nombre de la sección a la que pertenecen y la clase de residuo que contienen.

La UIS definió el código de colores según las directrices establecidas en el Decreto 2676 del 2000 para la segregación en la fuente de los residuos sólidos los cuales se dispondrá de cuatro tipos de bolsas: verdes, grises, azules (Residuos no peligrosos) y rojas (Residuos Peligrosos); estas bolsas deben ser selladas, marcadas e identificadas con los sellos adhesivos que se entregan a cada una de las dependencias.

CLASE RESIDUO	CONTENIDO BÁSICO	COLOR	ETIQUETA
NO PELIGROSOS Biodegradables	Hojas y tallos de los árboles, grama, barrido del prado, resto de alimentos no contaminados		Rotular con: NO PELIGROSO BIODEGRADABLES
NO PELIGROSOS Reciclables Plástico	Bolsas de plástico, vasos y platos plásticos, garrafas, recipientes de polipropileno, bolsas de suero y polietileno sin contaminar y que no provengan de pacientes con medidas de aislamiento.		Rotular con:  RECICLABLE PLÁSTICO
NO PELIGROSOS Reciclables Vidrio	Toda clase de vidrio.		Rotular con:  RECICLABLE VIDRIO
NO PELIGROSOS Reciclables Cartón y similares	Cartón, papel, plegadiza, archivo y periódico.		Rotular con:  RECICLABLE CARTÓN PAPEL.

		PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63	
		GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA		Versión: 01
				Página 6 de 13

NO PELIGROSOS Reciclables Chatarra	Toda clase de metales		Rotular con:  RECICLABLE CHATARRA
NO PELIGROSOS Ordinarios e Inertes	Servilletas, empaques de papel plastificado, barrido, colillas <u>icopor</u> , vasos desechables, papel carbón, tela.		Rotular con: NO PELIGROSOS ORDINARIOS Y/O INERTES
PELIGROSOS INFECCIOSOS <u>Biosanitarios, Corto punzantes y Químicos</u>	Compuestos por cultivos, mezcla de microorganismos, medios de cultivo, o cualquier residuo contaminado por sangre o fluidos corporales.		Rotular con:  RIESGO BIOLÓGICO
PELIGROSOS INFECCIOSOS Anatomopatológicos Y animales	Amputaciones, muestras para análisis, restos humanos, residuos de biopsias, partes y fluidos corporales, animales o parte de ellos inoculados con microorganismos patógenos o portadores de enfermedades infectocontagiosas		Rotular con:  RIESGO BIOLÓGICO

Residuos Cortopunzantes	Dentro de éstos se encuentran: limas, lancetas, cuchillas, agujas, restos de ampollitas, pipetas, láminas de bisturí o vidrio, y cualquier otro elemento que por sus características corto punzantes pueda lesionar y ocasionar un riesgo infeccioso.		Rotular con:  RIESGO BIOLÓGICO
QUÍMICOS	Resto de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con estos		Rotular con:  RIESGO QUÍMICO

 	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA	Versión: 01
		Página 7 de 13

4.4 CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN LA SECCIÓN DE COMEDORES Y CAFETERÍA

4.4.1 Caracterización de residuos por secciones

SECCIONES	TIPO DE RESIDUOS
SECCIÓN DE RECIBO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados ➤ Reciclables: latas, cartones
SECCIÓN PRELEMINAR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas, cartones (algunos son reciclables). ➤ Reciclables: latas, cartones ➤ Residuos orgánicos: restos de comida, cáscaras (frutas, verduras, huevos), restos de carnes, semillas, hojas.
SECCIÓN DE COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En menor proporción genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas, cartones. ➤ En menor proporción genera residuos orgánicos: cáscaras, semillas, hojas.
COMEDOR Y LAVADO DE MENAJE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Genera residuos orgánicos tales como restos de alimentos no consumidos.

4.5 PROCEDIMIENTO PARA DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

4.5.1 Sección de recibo

Las basuras generadas en la recepción de alimentos, son depositados en bolsa de color gris y en recipientes tapados. Una vez terminada la recepción de los alimentos o llenado el recipiente de residuos, se debe cerrar la bolsa adecuadamente, se traslada y deposita en el cuarto de almacenamiento de basura de residuos ordinarios o corrientes al igual que los cartones y canecas.

4.5.2 Sección preliminar/Sección de cocción

Los residuos orgánicos son depositados en la bolsa de color verde ubicada en un recipiente tapado e identificado. Una vez terminada la preparación preliminar/cocción de alimentos o lleno el recipiente de residuos, se cierran las bolsas adecuadamente, se traslada y deposita en el cuarto de almacenamiento de basura de residuos ordinarios o corrientes.

Los residuos inorgánicos (bolsas, tapas, envolturas, papeles de insumos empacados, frascos de vidrio, entre otros) son depositados en bolsa de color gris ubicadas en recipiente tapados e identificados. Una vez terminada la preparación preliminar/cocción de alimentos o lleno el

 	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA	Versión: 01
		Página 8 de 13

recipiente de residuos se cierran las bolsas adecuadamente, se traslada y deposita en el cuarto de almacenamiento de basura de residuos ordinarios o corrientes

4.5.3 Sección lavado de menaje (Recolección de alimentos no consumidos por los usuarios)

Una vez terminada la recolección de alimentos no consumidos por los usuarios, éstos son depositados en un recipiente plástico tapado y posteriormente llevados al depósito de residuos de alimentos que serán recogidos diariamente por personal externo a la institución.

4.6 FUNCIONES DEL PERSONAL RESPONSABLE

4.6.1 Jefe de la Sección de Comedores y Cafetería

Es responsable de establecer los objetivos, la verificación y la disposición de los recursos para el cumplimiento de la presente Guía.

4.6.2 Manipulador

- 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.
- 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.

 	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA	Versión: 01
		Página 9 de 13

- 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.

4.7 MATERIALES E IMPLEMENTOS PARA EL MANEJO DE RESIDUOS

4.7.1 Bolsas plásticas

- Bolsas plásticas de color gris
- Bolsas plásticas de color verde
- Bolsa azul (Según el Código de Colores de la Universidad)

Características: La resistencia de las bolsas debe soportar la tensión ejercida por los residuos contenidos y por su manipulación.

4.7.2 Canecas plásticas

Características:

- Peso y construcción que faciliten el manejo durante la recolección.
- Construidos en material impermeable, de fácil limpieza, con protección al moho y a la corrosión, como plástico, caucho o metal.
- Dotados de tapa con buen ajuste, que no dificulte el proceso de vaciado durante la recolección.
- Construidos en forma tal que estando cerrados o tapados, no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o por el fondo.

4.7.3 Elementos de protección personal

Son elementos de protección personal las batas, las botas, los guantes, los tapabocas y el gorro desechable, los cuales deben ser usados por el manipulador de acuerdo a los lineamientos dados en esta guía.

 	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA	Versión: 01
		Página 10 de 13

4.8 RECOMENDACIONES GENERALES

- El sitio escogido para ubicar los contenedores de almacenamiento para residuos sólidos en el servicio, deberá permitir accesibilidad para los manipuladores y facilidad para manejo y evacuación de las basuras.
- Las secciones deben estar libres de materiales o elementos en desuso.
- Se debe evitar la acumulación de residuos en las secciones de trabajo.
- La persona responsable del traslado de las bolsas llenas con desechos no peligrosos al cuarto de almacenamiento debe utilizar tapabocas, guantes, gorro y botas antideslizantes de caucho, las cuales debe lavar y/o desechar antes de volver al servicio.
- La recolección final de basuras de Bienestar Universitario, debe hacerla la División de Planta Física todos los días en horas de la mañana y en caso de no hacerla, la Jefatura de la Sección de Comedores y Cafetería debe llamar inmediatamente para que se realice la actividad en el menor tiempo posible.
- La limpieza y desinfección del cuarto de almacenamiento, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento o disposición final, la debe realizar un funcionario de Planta Física, dado que el personal de la Sección de Comedores y Cafetería debe manipular alimentos.

4.9 CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS DE LA SECCIÓN DE COMEDORES Y CAFETERÍA

Es el lugar de la Sección de Comedores y Cafetería que cumple con los requisitos legales y normas técnicas de aplicación y en donde se depositan temporalmente los residuos ordinarios, para su posterior entrega a la División de Planta Física para su disposición final.

La adecuación y mantenimiento de este cuarto se hará bajo los lineamientos dados por el Plan de Gestión Integral de Residuos PGIR-UIS.

4.10 IDENTIFICACIÓN DE RECIPIENTES RÍGIDOS

La Sección de Comedores y Cafetería contará con los recipientes suficientes, necesarios y con las especificaciones requeridas para su uso.

De igual forma cumplirá con lineamientos dados por el Plan de Gestión Integral de Residuos PGIR-UIS en cuanto a las características de los siguientes recipientes:

- Recipientes reutilizables (canecas): Forma cónica liviano, resistente, anticorrosivo, interior liso, tapa hermética con ajuste de pedal, provisto de asas, con capacidad no superior a ocho (8) kilos.
- Rígidos desechables (guardianes de seguridad): Boca ancha, material duro, liviano, resistente, interior liso, capacidad no superior a dos (2) litros, son especiales para el almacenamiento de residuos punzo cortantes y deben tener las siguientes características:

 	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA	Versión: 01
		Página 11 de 13

Rígidos (polipropileno de alta densidad): resistentes, con cierre hermético y rotulados de acuerdo con la clase de residuos que contiene, según el pictograma internacional para los residuos biológicos.

- Desechables (bolsas): Material plástico de alta densidad, calibre de 1 a 1.6 mm, tamaño ajustado al de la caneca, de tal manera que recubra el borde externo de la misma, de capacidad no superior a 20 kilos.

4.11 DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS

La Sección de Comedores y Cafetería no es responsable de la disposición final de los desechos no peligrosos generados por esta Sección, pues esta responsabilidad es asumida por la División de Planta Física.

Para el caso de residuos de alimentos no consumidos por los usuarios, estos son almacenados en el depósito de residuos de alimentos que serán recogidos diariamente por personal externo a la institución para ser usados como comida para animales.

4.12 BIOSEGURIDAD PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS

El personal de la Sección de Comedores y Cafetería que realice funciones de manipulador de residuos no peligrosos deberá cumplir con las normas de auto cuidado y comportamiento personal, como es el uso de los elementos de protección personal y el plan de vacunación entre otros, así como la utilización de detergentes y desinfectantes para los procesos de limpieza.

4.12.1 Recomendaciones para el manejo de líquidos desinfectantes

- Usar guantes, mascarilla y protector ocular para el manejo de estos líquidos.
- Preparar o usar solo la cantidad necesaria en la tarea a realizar, para evitar desperdicio y contaminación.
- Mantener los recipientes que contienen desinfectantes perfectamente identificados.
- Mantener la hoja de seguridad del desinfectante en el sitio donde se maneja.
- Mantener en área restringida los líquidos desinfectantes y respetar las compatibilidades en caso que se almacenen con otras sustancias químicas.
- Respetar las diluciones, ya que por debajo de su concentración ordenada no actúan efectivamente y las concentraciones exageradas dañan los elementos y equipos y producen efectos negativos a la salud humana y el medio ambiente.
- Lavar con abundante solución salina y notificar de inmediato en caso de salpicadura en ojos y mucosas.

4.12.2 Lavado de manos al terminar la actividad laboral

- Humedecer manos y antebrazos

 	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA	Versión: 01
		Página 12 de 13

- Aplicar de 3 a 5 cc (equivalente a oprimir dos veces el dispensador) de jabón antimicrobiano líquido.
- Limpiar debajo de las uñas, con cepillo para lavar uñas.
- Friccionar los dedos de la parte más limpia a la más contaminada
- Frotar los espacios interdigitales
- Friccionar enérgicamente palma y dorso de la mano, palma con palma y dorso con palma.
- Friccionar el antebrazo de la muñeca hasta el codo efectuando movimientos circulares sin retornar.
- Enjuagar con abundante agua dejándola correr de los dedos a los codos.
- Secar con toalla desechable.

4.12.3 Aseo y desinfección del almacenamiento temporal de residuos

- Descontaminar el área y los recipientes con hipoclorito a 5.000 ppm durante 20 minutos inmediatamente después de retirar los residuos el gestor autorizado.
- Proceder a realizar el lavado con agua y jabón
- Desinfectar con hipoclorito a 5.000 ppm durante 20 minutos, enjuagar, secar y ordenar los recipientes con la respectiva bolsa.
- Vigilar el cumplimiento del plan de fumigaciones como mínimo trimestralmente o cuando la situación lo amerite.
- Todos los elementos de aseo utilizados deben someterse a descontaminación, limpieza y desinfección después de finalizar la jornada.

5. BIBLIOGRAFÍA

Decreto 3075 de 1997. Ministerio de la Protección Social.

Decreto 2104 de 1983. Ministerio de la Protección Social.

Ley 09 de 1979. Ministerio de la Protección Social.

Plan de manejo seguro de los residuos a nivel instituciones prestadoras de servicios de salud. Subdirección ambiente y salud, Programas de riesgos físicos. Santa Fe de Bogotá. 1997. Ministerio de la Protección Social.

Plan de Gestión Integral de Residuos PGIR-UIS. Universidad Industrial de Santander. 2007

 	PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA	Código: GBE.63
	GUÍA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN COMEDORES Y CAFETERÍA	Versión: 01
		Página 13 de 13

6. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS
01	Febrero 16 de 2009	Creación del documento.