



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Educadora de educadores

SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL





MANEJO DE RESIDUOS



Residuos No
aprovechables



Residuos Orgánicos



Residuos Aprovechables



Residuos Especiales



Cualquier objeto o material de desecho que se produce tras la fabricación, transformación o utilización de bienes de consumo y que se abandona después de ser utilizado que no presentan riesgo para la salud humana y/o el medio ambiente.



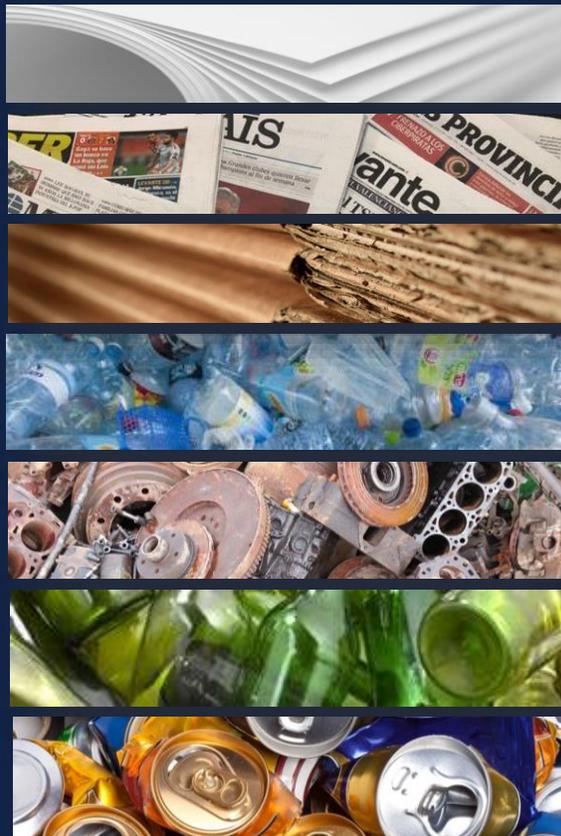
Son residuos que requieren de la adopción de medidas de prevención especiales para ser devueltos a sus productores (que son los fabricantes o importadores del producto), a través de los Programas Posconsumo de residuos aprobados por la ANLA, para que sus materiales sean aprovechados y no generen impactos a la salud al ambiente

CLASIFICACION RESIDUOS NO PELIGROSOS



APROVECHABLES

Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima



ORDINARIOS



Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades que no se descomponen ni se transforman en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo.



BIODEGRADABLES



Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente.



RESIDUOS ESPECIALES GENERADOS



RAEES



Aceites Vegetales Usados



Pilas Usadas



Luminarias de mercurio

MANEJO INTERNO AMBIENTALMENTE SEGURO



Nota: Los registros de residuos reciclables son registrados en el formato interno de indicadores SGA



Residuos Ordinarios
(No aprovechables y Aprovechables)



Residuos Orgánicos



Residuos Especiales y Posconsumo

Separación en la fuente:
clasificación o separación inicial del residuo

Registro de cantidad de
residuos generados

Almacenamiento en el
cuarto central de residuos
de acuerdo con la Clase
y/o compatibilidad

Rotulado de las bolsas o
contenedores

Transporte y disposición final:
Se definen los gestores para
realizar la disposición final de los
residuos los cuales deberán
contar con los permisos, registros
y licencias ambientales vigentes.

SEPARACION EN LA FUENTE



Residuos Ordinarios



Residuos Especiales y Posconsumo



Residuos Orgánicos



Aceite Vegetal Usado



Contenedores COVID



Pilas Usadas



Rotulado y etiquetado

FOR019SGA Rotulo AVU



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
Educadora de educadores

ACEITE VEGETAL USADO

Código: FOR019SGA Fecha de aprobación: 02-08-2021 Versión: 01





ATENCIÓN

H272 Puede Agravar un incendio: Comburente.
H402 Nocivo para los organismos acuáticos.
H301. Tóxico en caso de ingestión.

P233. Mantener el recipiente herméticamente cerrado.
P280. Usar guantes/ropa de protección/equipo de protección para los ojos/la cara

NOMBRE DE INSTALACION: _____

FECHA DE INICIO DE LLENADO: _____

FECHA DE FINALIZACION DE LLENADO: _____

PESO: _____

FOR015SGA Rotulo reenvasado



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL
Educadora de educadores

ROTULO DE DILUCIÓN

Los recipientes que contengan diluciones con sustancias peligrosas deben estar marcados o provistos de etiquetas para que sean fácilmente identificables

Código: FOR015SGA Versión: 02 Fecha de aprobación: 10-09-2021

<p>EXPLOSIVO <input type="checkbox"/></p> <p>INFLAMABLE <input type="checkbox"/></p> <p>OXIDANTE <input type="checkbox"/></p> <p>TOXICO <input type="checkbox"/></p> <p>DAÑO PARA EL MEDIO AMBIENTE <input type="checkbox"/></p>	<p>TOXICO, IRRITANTE, NARCOTICO PELIGROSO <input type="checkbox"/></p> <p>PELIGROSO PARA EL CUERPO, MUTÁGENO, CARCINOGENO, REPROTOXICO <input type="checkbox"/></p> <p>GAS PRESURIZADO <input type="checkbox"/></p> <p>CORROSIVO <input type="checkbox"/></p>	<p>NOMBRE DE LA SUSTANCIA</p> <p>_____</p> <p>PROVEEDOR: _____</p> <p>TELÉFONO: _____</p> <p>ÁREA DE USO: _____</p> <p>FECHA DE PREPARACIÓN: _____</p> <p>RESPONSABLE: _____</p> <p>CONCENTRACIÓN: _____</p>
--	---	---

PALABRA DE ADVERTENCIA _____

INDICACIONES DE PELIGRO _____

CONSEJOS DE PRUDENCIA _____

ALMACENAMIENTO



Residuos Especiales

El almacenamiento de los RAEEs, Pilas y luminarias será junto a los residuos químicos y se realizará de acuerdo a su clasificación y/o compatibilidad.

El AVU es colado, pesado, rotulado y almacenado en el restaurante y es retirado y entregado el día programado para recolección por parte de Green Fuel Colombia.



Residuos Orgánicos

Son depositados en los galones de 55 litros y son cerrados herméticamente para prevenir la proliferación de vectores.

Estos residuos son entregados a la empresa gestora donde son compostados y convertidos en abono.

Residuos No Aprovechables



Son depositados en los contenedores en bolsas color negro anudadas para la recolección de la empresa de aseo según corresponda.



Residuos Aprovechables

Son separados e los demás residuos con el fin de protegerlos de la contaminación cruzada y así poder ser entregados a la asociación de recicladores.



TRANSPORTE Y DISPOSICION FINAL

La UPN para la recolección, transporte, tratamiento, disposición final o aprovechamiento de los residuos, realiza contratación con empresas que cuentan con la documentación, permisos, licencias y autorizaciones ambientales requeridas para dicha labor

Residuos Especiales



Los residuos químicos deben declararse con el gestor externo previo a su disposición final, el residuo debe contar con la clasificación (Corriente Y, Corriente A), el tipo de proceso o actividad a la que el residuo será sometido y nombre de la empresa que realizará la gestión.

El Aceite Vegetal Usado es entregado a una empresa certificada para realizar un aprovechamiento de este residuos, motivo por el cual es un residuo que es vendido por parte de la universidad por lo cual se emite una factura para posteriormente realizar el proceso de cobro.

La empresa gestora remitirá el certificado de disposición al SGA quien conservará estos documentos mínimo por un periodo de 5 años



Residuos No Peligrosos



Los residuos No peligrosos reciclables son recogidos una vez a la semana en las sedes de Calle 72 e IPN y en las demás instalaciones de acuerdo con su generación,.

Se emite un certificado de recolección y uno de aprovechamiento.

Los residuos orgánicos son llevados por la empresa gestora donde son compostados y se emite un certificado de recolección y compostaje.



TIPS DE AHORRO Y USO EFICIENTE



Uso y Ahorro Eficiente de
los Recursos Hídricos



Uso y Ahorro Eficiente de
los Recursos Energéticos



Tips Ahorro de Energía:



- Asistir a los eventos de concientización y capacitación.
- Realizar revisiones periódicas de perdidas de energía.
- Solicitar el cambio de luminarias que se encuentren dañados o defectuosos.
- Reportar mal funcionamiento en equipos.
- Realizar mantenimiento a equipos eléctricos o electrónicos.
- Cambio de luminaria tradicional por ahorradoras.
- Adquisición de electrodomésticos diseñados para el ahorro energético.
- Asegurarse que las ventanas se encuentren limpias para dejar entrar la mayor luz solar posible



Tips Ahorro de Agua:



- Asistir a los eventos de concientización y capacitación.
- Establecer una cultura dentro del personal de Servicios Generales para que durante sus labores realicen la revisión, detección y reporte de cualquier tipo de pérdida
- Identificar puntos sin dispositivos ahorradores u reportarlos.
- Realizar análisis de calidad de agua para garantizar el consumo del recurso.
- Hacer uso de acoples en mangueras que reduzcan el consumo de agua.
- Realizar limpieza de tanques de agua en cada una de las sedes dos veces por año.
- Incluir los criterios de consumo eficiente de agua en la adquisición de equipos.



CONTROL DE PLAGAS



Desratificación



Desinsectación

Recomendaciones para el control de plagas



- Informar si en las aberturas entre el piso y la puerta los cauchos (burletes) instalados se encuentran en mal estado o no se encuentran instalados.
- Informar si se encuentran angeos en mal estado.
- Informar si se encuentran agujeros en paredes, pisos, puertas y techos.
- Informar si hacen falta rejillas en los sifones o si requieren de mantenimiento.
- Mantener las canecas con bolsa y tapa y recoger con frecuencia.
- Mantener libres de residuos las superficies, no se deben dejar alimentos descubiertos al ambiente, ni en el piso.
- Informar si existe evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos.
- Evitar la acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques y alimentos.
- Mantener las puertas cerradas para evitar el ingreso de vectores a la zona.





UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Educadora de educadores



Gracias