ELABORACIÓN DE LA POLÍTICA AMBIENTAL Y CAPACITACIÓN AMBIENTAL PARA LA EMPRESA BODEGA Y COCINA SAS

LAURA SOFIA CAMPOS HERRERA

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

FACULTAD DEL MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

TECNOLOGIA EN GESTION AMBIENTAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

BOGOTA D.C.

2023

ELABORACIÓN DE LA POLÍTICA AMBIENTAL Y CAPACITACIÓN AMBIENTAL PARA LA EMPRESA BODEGA Y COCINA SAS

LAURA SOFIA CAMPOS HERRERA

COD: 20192081033

MODALIDAD DE GRADO: PASANTÍA

PROYECTO DE GRADO PRESENTADO COMO REQUISITO PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE TECNÓLOGO EN GESTIÓN AMBIENTAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

DIRECTOR

FERNANDO SÁNCHEZ SÁNCHEZ

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

FACULTAD DEL MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

TECNOLOGIA EN GESTION AMBIENTAL Y SERVICIOS PÚBLICOS

BOGOTA D.C.

2023

NOTA DE ACEPTACIÓN

_____

_____

_____

_____

_____

_____
Firma del director

_____
Firma del jurado

Bogotá, D.C. _____

Tabla de contenido

Tabla de cotenido ..... ¡Error! Marcador no definido.**i**

Índice de tablas ..... **iv**

Índice de figuras ..... **v**

Resumen ..... **vi**

Palabras clave ..... **vi**

Abstract ..... **vii**

Keywords ..... **vii**

I. GENERALIDADES……..**1**

1. **Introducción** **1**
2. **Información de la Empresa** **2**
3. **Planteamiento del Problema en la Empresa** **2**
4. **Justificación** **3**
5. **Objetivo General** **3**
6. **Objetivos Específicos** **3**
7. **Marco Teórico** **4**

II. ACTIVIDADES REALISADAS…….....**7**

1. **Elaboración de la Política Ambiental en la Empresa Bodega y Cocina SAS**…….**7**

1.1. Objeto y Campo de Aplicación de la Empresa **7**

1.2. Normatividad.....8

1.3. Términos y Definiciones 10

1.4. Contexto de la Organización.....12

1.4.1. Partes Interesadas..... 13

1.4.2. Alcance del Sistema de Gestión Ambiental..... 16

1.5. Liderazgo y compromiso de la dirección 16

1.5.1. Compromisos de la Alta Dirección de Bodega y Cocina 16

1.5.2. Política Ambiental 17

1.5.3. Roles y Responsables de Cumplimiento..... 18

1.6. Planificación y Desarrollo 19

1.6.1. Acciones para Abordar Riesgos y Oportunidades 19

1.6.2. Obligaciones Normativas de Cumplimiento..... 23

1.6.3. Análisis FODA 24

1.6.4. Objetivos Ambientales y Planificación para Lograrlos 27

1.7. SOPORTE .....¡Error! Marcador no definido.

1.7.1. Recursos..... 36

1.7.2. Comunicación e Información Documentada 40

1.8.Operación 42

1.10.1. Planificación y Control Operacional 42

1.10.2. Evaluación y Monitoreo. 47

1.10.3. Auditoría Interna..... 47

1.10.4. Revisión por alta gerencia 48

1.10.5. Mejora continua..... 48

2. Capacitaciones.....49

3. Jornada de Recolección de Residuos Sólidos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos.....52

4. Elaboración punto de acopio de residuos sólidos aprovechables 54

5. Señalización y Sensibilización en Bodega y Cocina 54

6. Difusión de la política ambiental 56

III. RESULTADOS……57

IV. CONCLUSIONES……..62

V. RECOMENDACIONES……..63

VI. ANEXOS……..64

1. Matriz de aspectos e impactos ambientales de Bodega y Cocina. 64

2. Formato de evaluación de la capacitación. 64

3. Registros de control. 64

VII. BIBLIOGRAFÍA……...73

Índice de tablas

1. Descripción de normatividad vigente…….8
2. Necesidades y expectativas de las partes interesadas……13
3. Descripción de roles y responsabilidades……..18
4. Descripción de criterios utilizados en Evaluación del Impacto Ambiental……...19
5. Relación aspecto e impacto ambiental de la generación de residuos sólidos aprovechables.22
6. Relación aspecto e impacto ambiental de la generación de residuos sólidos no aprovechables..……..…….……..……..22
7. Normatividad aplicable por aspecto ambienta significativo……..23
8. Programas para el cumplimento de objetivos ambientales. ……..27
9. Programa de uso eficiente y ahorro del agua…….28
10. Programa de uso eficiente y ahorro de la energía eléctrica……...……....29
11. Programa de manejo integral de residuos sólidos…….....30
12. Programa de responsabilidad social…….....32
13. Programa de educación y sensibilización ambiental…….....33
14. Programa de transición a tecnologías limpias…….....34
15. Programa de control de vertimientos…….……36
16. Recursos por destinar para cada programa del Sistema de Gestión Ambiental…….....37
17. Periodicidad evaluación de desempeño del Sistema de Gestión Ambiental……..47
18. Periodicidad auditoria del Sistema de Gestión Ambiental…….……....47
19. Resultados de la evaluación de la capacitación……..58

Índice de figuras

1. Significancia de impactos ambientales generados en Bodega y Cocina…….21
2. Análisis FODA…….…….…….…….……....25
3. Descripción de estrategias FODA…….…….…….…....26
4. Organigrama actual…….…….…….……..41
5. Organigrama planteado…….…….…….……....42
6. Esquema de entradas, salidas y medidas de control para la recepción y despacho……....43
7. Esquema de entradas, salidas y medidas de control para la sanitización del producto…..….43
8. Esquema de entradas, salidas y medidas de control para las actividades de oficina……..44
9. Esquema de entradas, salidas y medidas de control para la elaboración de alimentos……..45
10. Esquema de entradas, salidas y medidas de control para el almacenamiento del producto...45
11. Esquema de entradas, salidas y medidas de control para el almacenamiento en cuarto frio.46
12. Diapositivas de la capacitación……..49
13. Folleto de capacitación…….50
14. Folleto informativo sobre residuos sólidos……...51
15. Residuos recolectados por el personal……..52
16. Flyer de recolección de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos……....52
17. Evidencias fotográficas de la jornada de recolección……...……....53
18. Punto de almacenamiento de residuos aprovechables……..……....54
19. Modelos de señalización ambiental…….....55
20. Evidencias fotográficas de los flyers de señalización y sensibilización ambiental……..53
21. Flyer de difusión de la política ambiental de Bodega y Cocina SAS…….....56
22. Evidencias fotográficas de la política ambiental de Bodega y Cocina SAS……57
23. Gráfico de la nota promedio obtenida por área de trabajo……...59
24. Recibo de recolección por parte de la fundación SANAR…….....60

Resumen

El proyecto consistió en la elaboración de la política ambiental para la empresa Bodega y Cocina SAS, basada en los lineamientos de la norma ISO 14001:2015. Para lograrlo, se implementó un Sistema de Gestión Ambiental desde cero, recopilando información relevante para su formulación.

Mediante una evaluación cualitativa y haciendo uso de una matriz de aspectos e impactos ambientales, se identificaron los impactos generados por las actividades productivas de la empresa. A partir de estos resultados, se diseñaron programas específicos con el objetivo de prevenir, corregir, mitigar o compensar dichos impactos ambientales.

Dos programas clave fueron el "Programa de manejo integral de residuos sólidos" y el "Programa de educación y sensibilización ambiental". Estos programas se centraron en la reducción de residuos sólidos y en la creación de conciencia ambiental entre el personal de la empresa.

El proyecto se enfocó significativamente en la implementación de prácticas ambientales sostenibles en Bodega y Cocina SAS, con el objetivo de fortalecer su compromiso con el cuidado del entorno y su responsabilidad social corporativa.

Palabras clave

Sistema de Gestión Ambiental SGA, Política Ambiental, Capacitación Ambiental, ISO 14001:2015.

Abstract

The project involved the development of an environmental policy for the company Bodega y Cocina SAS, based on the guidelines of the ISO 14001:2015 standard. To achieve this, an Environmental Management System was implemented from scratch, gathering relevant information for its formulation.

Through a qualitative evaluation and utilizing an environmental aspects and impacts matrix, the impacts generated by the company's productive activities were identified. Based on these results, specific programs were designed with the aim of preventing, correcting, mitigating, or offsetting these environmental impacts.

Two key programs were the "Comprehensive Solid Waste Management Program" and the "Environmental Education and Awareness Program." These programs focused on reducing solid waste and the creation of environmental awareness among the company's personnel.

The project significantly emphasized the implementation of sustainable environmental practices in Bodega y Cocina SAS, with the goal of strengthening their commitment to environmental care and corporate social responsibility.

Keywords

Environmental Management System EMS, Environmental Policy, Environmental training, ISO 14001:2015

I. GENERALIDADES

1. Introducción

Los sistemas de gestión ambiental son un mecanismo de gran importancia dentro del desarrollo cotidiano de las entidades e instituciones. Debido a que en la actualidad se realizan afectaciones al medio ambiente producidas por la lucha de intereses entre el medio ambiente y la producción excesiva de bienes y servicios, esto ha dado paso al incremento del cambio climático, la deforestación, la pérdida de biodiversidad, la contaminación del agua, entre otros, provocando catástrofes naturales, sociales y económicas alrededor del mundo.

> Colombia no ha sido ajena a esta realidad y desde la Constitución Política ha sentado las bases para que el crecimiento económico del país vaya de la mano con el desarrollo sostenible, otorgándole una importancia fundamental al tema ambiental, al establecer como uno de los principios fundamentales la obligación del Estado y de las personas de proteger las riquezas culturales y naturales de la nación, así como planificar el manejo y aprovechamiento de los recursos naturales, con el propósito de garantizar el desarrollo sostenible, previniendo y controlando factores de deterioro ambiental. (*Producción y Consumo Sostenible - Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible*, 2022).

Debido a esto, los sistemas de gestión ambiental buscan garantizar la sostenibilidad de los recursos naturales, mediante la educación integral de los impactos ambientales producidos por las actividades u obras, con el fin de evitar el inadecuado manejo de los recursos. Basándose en la gestión ambiental como pilar fundamental en el desarrollo sostenible.

El presente documento permite establecer los lineamientos para el desarrollo del Sistema de Gestión Ambiental (SGA) basado en los requisitos de la norma ISO 140001, cuyo objetivo es "identificar, prevenir y controlar los impactos al medio ambiente que generen las actividades,

servicios y productos que producen/entregan las organizaciones" (Cabrera, s. f.). A través del Sistema de Gestión Ambiental se proporciona un marco de referencia para las instituciones o entidades que busquen implementar políticas ambientales en sus funciones productivas y/o cumplir con sus requisitos legales.

La implementación de este sistema de gestión ambiental tiene como fin el cumplimiento de nuestras obligaciones legales, garantizar su actualización a futuro y afianzar la relación con nuestros clientes y proveedores. Según Toro (2016), los factores de éxito de un Sistema de Gestión Ambiental son en primer lugar; prevenir y disminuir los impactos negativos, además de aumentar las posibilidades de obtener impactos positivos e incrementar la confianza entre las partes interesadas en la empresa.

2. Información de la Empresa

Bodega y Cocina SAS. Es una empresa dedicada al catering y decoración de diversos eventos, constituida como una Sociedad por Acciones Simplificada, su actividad económica es "Comercio al por mayor de otros productos alimenticios n.c.p. En establecimientos especializados"; código CIIU 4729.

3. Planteamiento del Problema en la Empresa

Principalmente, se planteó la necesidad que tenía la empresa Bodega y Cocina SAS de realizar una Política Ambiental, ya que sus clientes la solicitaban frecuentemente, debido a esto, el trabajo realizado se enfocó en suplir esta necesidad de la empresa. Además de esto, se observó que el ducto de basuras constituía un problema para la adecuada separación de los residuos sólidos, ya que estos se mezclaban en el shut de basuras, impidiendo su adecuado post tratamiento. Por último, se acordó con la empresa realizar una capacitación y actividades de difusión de información, para mejorar las buenas prácticas ambientales del personal.

4. Justificación

El presente trabajo se desarrolló con el fin de proporcionar una solución a la empresa Bodega y Cocina SAS en relación con su Política Ambiental, la cual es esencial para minimizar los impactos negativos derivados de sus actividades productivas. La adecuada implementación de la política ambiental de la empresa puede fortalecer su imagen corporativa, mejorar su reputación, generar confianza en sus clientes y potencialmente aumentar en la demanda de sus productos y servicios a largo plazo. Lo anterior teniendo en cuenta que en la actualidad los consumidores están optando por apoyar empresas que lleven a cabo prácticas sostenibles o que demuestren su preocupación y compromiso hacia el medio ambiente.

A través de la elaboración de la política ambiental, se buscó incrementar las buenas prácticas ambientales por parte del personal, con el objetivo de mejorar su método de disposición de residuos sólidos. Lo que contribuirá a disminuir la inadecuada disposición de los residuos sólidos aprovechables y a promover su correcta clasificación, esperando así un impacto positivo en la sostenibilidad de la empresa.

5. Objetivo General

Generar una Política Ambiental para la empresa "Bodega y Cocina SAS" con base a sus actividades y procesos, partiendo de sus necesidades como empresa perteneciente al área de catering.

6. Objetivos Específicos

- Dar cumplimiento a los requerimientos normativos y administrativos en la elaboración de la Política Ambiental de Bodega y Cocina.
- Realizar actividades de vigilancia, control y brindar recomendaciones a cerca de los procesos de carácter medioambiental de las actividades realizadas por la empresa Bodega y Cocina.

- Dictar capacitaciones de sensibilización ambiental sobre buenas prácticas ambientales, enfocadas a cada área de proceso y las actividades que realizan.

7. Marco Teórico

En Colombia, se ha tenido grandes dificultades a la hora de introducir la gestión ambiental en el país, debido a los conflictos de intereses, pues quienes utilizaban los recursos naturales de manera indiscriminada, terminaban afectando el medioambiente y no eran penalizados por ello. Con el objetivo de disminuir este tipo de inconvenientes, se planteó la Ley 99 de 1993.

> La responsabilidad de la gestión ambiental en Colombia hasta la promulgación de la Ley 99/93 estaba dispersa en numerosas entidades del orden nacional, generando claros conflictos y vacíos, y un grave distanciamiento entre los usuarios de los recursos naturales y los responsables de aplicar la compleja y contradictoria legislación ambiental en todo el territorio. (Acuña, 2006)

Además, se ha planteado de manera constante que, para garantizar el éxito de la gestión ambiental en el país se debe de involucrar una gran cantidad de recursos, pues la vigilancia y control de las entidades encargadas de lo ambiental lo ameritan. El problema provenía de la inadecuada gestión de los recursos dirigidos a estas entidades, ya que "la asignación de recursos financieros estaba por debajo de los estándares internacionales, según los cuales, el país debería invertir el 0.5% del PIB en la gestión de sus recursos naturales, pero apenas alcanzaba el 0.3%.". (Acuña, 2006)

Es importante recalcar la importancia que tuvieron dos acontecimientos; la Conferencia de Estocolmo de las Naciones Unidas (1972) y la Declaración de Rio de Janeiro (1992) en la creación del Código de los Recursos Naturales y Protección del Ambiente y el Sistema Nacional Ambiental (SINA) respectivamente.

A fin de garantizar el desarrollo sostenible mediante conservación y restauración de los recursos naturales, se instauró la Política Ambiental. Teniendo en cuenta los planteamientos de Rodríguez y Espinoza (2002), " Las políticas ambientales son el conjunto de objetivos, principios, criterios y orientaciones generales para la protección del medio ambiente de una sociedad particular. Esas políticas se ponen en marcha mediante una amplia variedad de instrumentos y planes" (p.81). La política ambiental busca comprometer las instituciones, el gobierno y la ciudadanía de una forma activa, en la elaboración de los recursos ya sean humanos, económicos, científicos o legales que permitan la conservación y recuperación de los recursos naturales, garantizando una oferta ambiental suficiente a las generaciones futuras.

La política ambiental es una declaración pública y formal de los compromisos de una empresa, es importante tener en cuenta la relación que conlleva la participación de la alta gerencia en su formulación, lo cual podrá impulsar su ejecución futura. La política ambiental es un factor de gran importancia dentro del planteamiento de un Sistema de Gestión Ambiental de una empresa.

> Un Sistema de Gestión Medioambiental (SGMA) es un instrumento o herramienta que posee la empresa como ayuda en las actividades de su gestión medioambiental, aportando la base para orientar, encauzar, medir y evaluar su funcionamiento con el fin de asegurar que sus operaciones se lleven a cabo de una manera consecuente con la reglamentación aplicable y con la política corporativa en dicho sentido. (Lucio, 2005, p.3)

Para que un Sistema de Gestión Medioambiental se implemente adecuadamente, es necesario el compromiso de la alta gerencia, pues esta es responsable de manera directa de su ejecución. Para ello se deben de hacer cumplir los siguientes objetivos del Sistema de Gestión Ambiental:

- Garantizar el mantenimiento continuo del Sistema de Gestión Ambiental, para asegurar el cumplimiento tanto de los programas aquí planteados como de los requisitos legales vigentes.
- Mitigar los impactos generados por las actividades productivas de Bodega y Cocina.
- Promover la protección del medio ambiente en todo el personal y partes interesadas.
- Mejorar la imagen corporativa de la empresa a través de los beneficios financieros y operacionales que proporcionan la implementación del Sistema de Gestión Ambiental.

Un sistema de gestión ambiental es un mecanismo elaborado en pro al desarrollo ambiental, utilizado para realizar el estudio de impactos ambientales generados por las actividades productivas de la empresa. La implementación de Sistemas de Gestión Ambiental por parte de las empresas ha constituido mejoras corporativas, debido a que actualmente los consumidores optan por adquirir bienes y servicios de empresas comprometidas con el medio ambiente. Teniendo en cuenta lo anterior, Cárdenas (2009) afirmó lo siguiente:

> La implementación de Sistemas de Gestión Ambiental y la obtención de certificación, se ha convertido en una de las estrategias de mayor uso para las empresas que buscan una mayor participación en los mercados globales, un mejoramiento en su imagen en términos ambientales, y una forma de crecer de manera sostenible. (p.69)

Por último, es importante recalcar la función que cumple la educación ambiental en la ejecución de la política ambiental, puesto que esta impulsa la obtención de buenas prácticas ambientales al personal. Así como lo expresa Orgaz (2018), "la educación ambiental sí es importante como herramienta para promover la toma de conciencia y el compromiso de las personas frente a la naturaleza, expresado a través de buenas conductas de protección y conservación del medio ambiente y la naturaleza"

II. ACTIVIDADES REALIZADAS

1. Elaboración de la Política Ambiental en la Empresa Bodega y Cocina SAS

1.1. Objeto y Campo de Aplicación de la Empresa

A través de la implementación del Sistema de Gestión Ambiental buscamos cumplir con nuestras obligaciones legales, abriéndonos paso a un mercado responsable con sus impactos medioambientales, del cual esperamos brindarle un servicio excepcional por medio de nuestro equipo de trabajo y nuestros productos de excelente calidad. Para esto, hemos establecido los siguientes objetivos:

- Garantizar la mejora continua, mantenimiento y actualización periódica del Sistema de Gestión Ambiental.
- Cumplir con los parámetros normativos nacionales y efectuar lo establecido en la ISO 140001.
- Disminuir el consumo de agua potable en las áreas de preparación de alimentos, además de sensibilizar a todos los empleados en el uso eficiente y el ahorro de agua potable.
- Establecer el consumo responsable y medido de energía de Bodega y Cocina de acuerdo con el área de ejecución.
- Garantizar la adecuada separación de los residuos sólidos en las instalaciones de Bodega y Cocina, en especial dentro del shut de basuras, asegurar el máximo aprovechamiento de los residuos sólidos aprovechables generados en Bodega y Cocina.
- Integrar a los empleados para que estos compartan temas como la responsabilidad ambiental y social con sus familias y allegados.
- Mantener informados al personal de Bodega y Cocina por medio de la capacitación continua y permanente, con relación al medioambiente, buenas prácticas ambientales,

ahorro y consumo responsable de recursos y disposición adecuada de los residuos sólidos dentro de las instalaciones.

- Promover la compra de aparatos y equipo de tecnologías limpias, realizando una transición periódica y continua.
- Realizar el seguimiento y control del mantenimiento periódico de las trampas para grasa ubicadas en las instalaciones de Bodega y Cocina.

Bodega y Cocina es una empresa de catering especializada en la atención al detalle, mediante estrictos procedimientos de calidad brindamos a nuestros clientes experiencias inolvidables en diferentes tipos de eventos. Mediante la planeación, organización, asesoramiento y montaje de eventos, en los cuales nos encargamos de la elaboración de alimentos y la decoración del lugar. Poseemos un equipo con más de 30 años de experiencia en actividades de catering, además contamos con 1500 m^2 de infraestructura dirigida a la producción de alimentos inocuos, actividades de degustación y diálogo con nuestros clientes.

1.2. Normatividad

Tabla 1

Descripción de normatividad vigente.

Ley 99 de 1993	Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA y se dictan otras disposiciones.
Ley 373 de 1997	Por la cual se establece el programa para el uso eficiente y ahorro del agua.

Ley 697 de 2001	Mediante la cual se fomenta el uso racional y eficiente de la energía, se promueve la utilización de energías alternativas y se dictan otras disposiciones.
Ley 1252 de 2008	Por la cual se dictan normas prohibidas en materia ambiental, referentes a los residuos y desechos peligros y se dictan otras disposiciones.
Decreto 948 de 1995	Por el cual se reglamentan, parcialmente, la Ley 23 de 1973, los artículos 33, 73, 74, 75 y 76 del Decreto - Ley 2811 de 1974; los artículos 41, 42, 43, 44, 45, 48 y 49 de la Ley 9 de 1979; y la Ley 99 de 1993, en relación con la prevención y control de la contaminación atmosférica y la protección de la calidad del aire.
Decreto 1076 de 2015	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible.
Decreto 1140 de 2003	Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1713 de 2002, en relación con el tema de las unidades de almacenamiento, y se dictan otras disposiciones.
Decreto 3930 de 2010	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9ª de 1979, así como el Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II del Decreto-ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones.
Resolución 631 de 2015	Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones
Resolución 627 de 2006	Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental
Resolución 754 de 2014	Por la cual se adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos.

Resolución 909 de 2008	Por la cual se establecen las normas y estándares de emisión admisibles de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas y se dictan otras disposiciones
Resolución 1407 de 2018	Por la cual se reglamenta la gestión ambiental de los residuos de envases y empaques de papel, cartón, plástico, vidrio, metal y se toman otras determinaciones.
Resolución 2184 de 2019	Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones
Resolución 3957 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.
Documento CONPES 2750 DE 1994	Política Nacional Ambiental - Salto social hacia el desarrollo humano sostenible.
Documento CONPES 3874 de 2016	Política nacional para la gestión integral de residuos sólidos
NTC ISO 140001 - 2015	Sistemas de Gestión Ambiental. Requisitos con orientación para su uso.

Fuente: Elaboración propia.

1.3. Términos y Definiciones

- **CONTAMINACIÓN:** Es la alteración del medio ambiente debido a sustancias almacenadas allí a causa de la actividad humana, atentando contra el bienestar de las especies que conviven dentro del ecosistema. “La contaminación es la introducción de un agente contaminante, que puede ser líquido**,** sólido **o** gaseoso, en un medio natural**.** Por sus características químicas, estos agentes o elementos producen inestabilidad y dañan el funcionamiento del ecosistema” (Equipo editorial, 2021)

- **DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS:** Es el proceso de almacenamiento y tratamiento final de los residuos, en zonas diseñadas para evitar el aumento de la contaminación, además de "procesar los residuos sólidos a través de operaciones y procesos mediante los cuales se modifican las características físicas, biológicas o químicas para potencializar su uso. Incluye las técnicas de tratamiento mecánico, biológico y térmico" (Tratamiento y disposición final, Gov.co)
- **RECICLADOR DE OFICIO:** "Es la persona natural o jurídica que se dedica a realizar una o varias de las actividades que comprende la recuperación o el reciclaje de residuos". (Decreto 1076 de 2015, art 2.2.5.13.1.2.)
- **RECICLAJE:** "Son los procesos mediante los cuales se aprovechan y transforman los residuos recuperados y se devuelven a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos. El reciclaje consta de una o varias actividades: Tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, acopio, reutilización, transformación y comercialización". (Decreto 1076 de 2015, art 2.2.5.13.1.2.)
- **RESIDUOS PELIGROSOS:** Son todos aquellos residuos que contienen materiales infecciosos, tóxicos, explosivos, corrosivos, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas pueden generar algún tipo de riesgo a la salud. "Este tipo de residuos puede ser reciclable o no. Sin embargo, lo que caracteriza a este tipo de basuras es que son residuos que presentan un riesgo muy elevado tanto para el medio ambiente como para la salud de personas y animales" (Arriols, 2019)
- **RESIDUO SÓLIDO:** Cualquier sólido generado a partir del uso de un bien y es abandonado o entregado por el generador. Estos pueden transformarse en un nuevo bien.

"Los residuos pueden ser líquidos, gaseosos o sólidos. Bajo la denominación de residuos sólidos se agrupan solo los residuos que están en estado sólido, dejando fuera los que se encuentran en estado líquido y gaseoso" (Sánchez, 2018)

- **RESIDUO SÓLIDO APROVECHABLE:** Cualquier material sólido susceptible de aprovechamiento, aunque para quien lo genere no tenga ningún valor. "Estos residuos pueden someterse a procesos que permiten que puedan ser utilizados nuevamente" (Sánchez, 2018)
- **RESIDUO SÓLIDO NO APROVECHABLE:** "Los residuos no aprovechables son aquellos que no pueden ser reutilizados, reciclados, compostados o valorizados de alguna manera." (Colombia Verde, 2023). Ya sea de origen orgánico o inorgánico, estos residuos sólidos requieren de un tratamiento y disposición final.
- **SEPARACIÓN EN LA FUENTE:** Es la clasificación que realiza el generador del residuo, para su posterior aprovechamiento o disposición final. "Para recuperarlos se aplican procesos, técnicas y operaciones que consiguen devolver a estos materiales la posibilidad de reutilizarlos en su función original o alguna similar" (Sánchez, 2018)
- **SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL:** "Un Sistema de Gestión Ambiental (SGA) es un marco formal para mejorar el desempeño ambiental y desarrollar su trabajo de forma más eficiente en líneas generales. Un sistema de gestión ambiental es una poderosa herramienta para reducir los residuos y mejorar la eficiencia, sin sacrificar los beneficios" (*¿Qué es un sistema de gestión medioambiental?| NQA*, s. f.)

1.4. Contexto de la Organización

Bodega y Cocina es una empresa de catering, en la cual por motivos de cumplimiento de calidad alimentaria nos vemos forzados a usar significativamente el recurso hídrico, el cual se ve

contaminado por nuestras actividades productivas, además de involucrarnos con aspectos ambientales como la generación de ruido, generación de residuos sólidos no aprovechables y aprovechables. Teniendo en cuenta nuestro contexto cultural, social y económico.

Comprendemos que nuestras actividades productivas conllevan a un impacto medio ambiental, en consecuencia, vemos relevante implementar buenas prácticas ambientales que generen un compromiso de responsabilidad ambiental tanto para el personal como para nuestros proveedores y clientes.

1.4.1. Partes Interesadas

Tabla 2

Necesidades y expectativas de las partes interesadas.

Partes interesadas	**Necesidades**	**Expectativas**	**Requisitos legales y otros requisitos**
Clientes	• Cumplir con las buenas prácticas ambientales. • Cumplir con la normatividad ambiental vigente.	Que la empresa: • Cumpla con los parámetros de calidad alimentaria. • Implemente envases y empaques biodegradables por parte de la empresa. • Sea responsable con el medio ambiente. • Tenga una atención al usuario optima.	• Resolución 1407 de 2018. • Resolución 2674 de 2013. • Norma Técnica Colombiana (NTC) 5131.

Proveedores	• Cumplir con requerimientos normativos aplicables. • Satisfacer las necesidades de la empresa en cuestión a la prestación del servicio. • Contar con los soportes de seguimiento y control de aspectos ambientales y de calidad alimentaria.	• Cumplir con criterios de calidad alimentaria. • Ofrecer productos químicos de limpieza y desinfección biodegradables. • Reducir al mínimo los riesgos por incumplimiento de parámetros normativos.	• Resolución 2674 de 2013. • Norma Técnica Colombiana (NTC) 5131.
Alta gerencia	• Acogerse al Sistema de Gestión Ambiental. • Realizar las acciones necesarias para garantizar la protección del medio ambiente. • Maximizar los beneficios y la calidad de los productos. • Cumplir con obligaciones legales.	• Satisfacer las necesidades del cliente. • Cumplir con los objetivos del Sistema de Gestión Ambiental. • Cumplir con obligaciones de legales. • Obtener certificación ISO 14001:2015.	• Resolución 2674 de 2013. • ISO 14001:2015. • Normatividad nacional y distrital aplicable (Leyes, decretos, resoluciones, ordenanzas o acuerdos) • *Punto 1.3 Normatividad.*
Empleados	• Conocer la Política Ambiental de la empresa. • Aplicar las buenas prácticas ambientales.	• Contar con un excelente entorno laboral. • Enorgullecerse de los compromisos ambientales de la empresa, sintiéndose	• ISO 14001:2015. • Normatividad nacional y distrital aplicable (Leyes, decretos,

		parte de la contribución al cambio.	resoluciones, ordenanzas o acuerdos) • *Punto 1.3 Normatividad.*
Vecinos	• Cumplir con la normatividad medio ambiental aplicable. • Aplicar las buenas prácticas ambientales.	• Prestación de las actividades productivas sin afectar al medio ambiente en la comunidad. • Garantizar que las áreas circundantes a la empresa permanezcan limpias y seguras. • No interrumpir o disminuir la calidad de vida de quienes viven en los alrededores de la empresa.	• Normatividad nacional y distrital aplicable (Leyes, decretos, resoluciones, ordenanzas o acuerdos) • *Punto 1.3 Normatividad.*
Instituciones	• Expedir normas que garanticen un medio ambiente sano. • Adaptar normativas internacionales de ámbito ambiental. • Creación de estrategias para la implementación de soluciones ambientales que contribuyan al desarrollo sostenible.	• Interrelación entre entidades, cooperación mutua para la toma de decisiones que abarquen temas ambientales y de calidad alimentaria. • Asignación de recursos para la puesta en marcha de distintos proyectos ambientales. • Verificar y gestionar las multas y sanciones a aquellas personas o	

	• Creación de un equipo de seguimiento, vigilancia y control que garantice que las empresas cumplan con sus requisitos legales.	entidades que no acaten los lineamientos normativos.	

Fuente: Elaboración propia.

1.4.2. Alcance del Sistema de Gestión Ambiental

El Sistema de Gestión Ambiental será aplicable a todo el personal, abarcará todas las actividades, productos, servicios que hacen parte de la instalación ubicada en la Carrera 47 A # 96 – 45, Bogotá D.C. Perteneciente a Bodega y Cocina. Por medio de la declaración del alcance del Sistema de Gestión Ambiental, queremos disminuir el impacto negativo en el medio ambiente ya que somos conscientes de los impactos significativos que provocamos al momento de realizar nuestras actividades productivas.

1.4.2.1. **Sistema de Gestión Ambiental.** Para llevar a cabo los objetivos planteados en la Política Ambiental, se establece que el Sistema de Gestión Ambiental tendrá que actualizarse periódicamente, según sus requerimientos, para garantizar el mantenimiento y la actualización de este documento.

1.5. Liderazgo y compromiso de la dirección

1.5.1. Compromisos de la Alta Dirección de Bodega y Cocina

- Asumir la responsabilidad en términos de mantener la eficacia del sistema de gestión ambiental. Por medio su actualización cada vez que sea requerido.
- Asegurar el cumplimiento de los objetivos y programas planteados en este documento.

- Difundir el contenido e importancia de este documento a todo el personal y partes interesadas. Además de facilitar su consulta.
- Promover las buenas prácticas ambientales en el personal de Bodega y Cocina para así contribuir en la eficacia del sistema de gestión ambiental.

1.5.2. Política Ambiental

Comprendemos que nuestras actividades generan un impacto medio ambiental significativo y, por consiguiente, estamos dispuestos a realizar actividades en pro al mejoramiento ambiental de la empresa, por esta razón nos comprometemos a:

- Mejorar continuamente el sistema de gestión ambiental propuesto en Bodega y Cocina.
- Cumplir con los requerimientos establecidos en la Ley 99 de 1993 y la Norma ISO 140001 y demás obligaciones legales dentro del ámbito ambiental.
- Garantizar la protección del medio ambiente, por medio de la prevención y control de procesos contaminantes y uso sostenible de recursos dentro de las instalaciones.
- Realizar el adecuado manejo integral de residuos sólidos dentro de las instalaciones de Bodega y Cocina.
- Fomentar las buenas prácticas medioambientales de todos los empleados de Bodega y Cocina mediante la capacitación continua y permanente.

La información aquí planteada se divulgará a todos el personal de Bodega y Cocina.

1.5.2.1. **Misión.** Aportar a nuestros clientes experiencias inolvidables, alimentos inocuos y procesos pensados en el desarrollo medio ambiental.

1.5.2.2. **Visión.** Ser una empresa destacada en el sector por nuestro compromiso de responsabilidad ambiental, el cual se verá arraigado a nuestras actividades productivas, procuraremos la capacitación continua de nuestro equipo de trabajo en buenas prácticas ambientales.

1.5.3. Roles y Responsables de Cumplimiento

Tabla 3

Descripción de roles y responsabilidades.

Roles	Responsabilidades
Alta gerencia	• Garantizar los recursos financieros pertinentes para el funcionamiento del Sistema de Gestión Ambiental. • Garantizar la existencia continua de talento humano enfocado en el control y vigilancia de los procesos operativos del SGA. • Cumplir con la legislación ambiental vigente.
Representante de gerencia	• Informar a la alta gerencia los avances y notificaciones pertinentes al Sistema de Gestión Ambiental. • Supervisar el cumplimiento de la legislación ambiental vigente. • Informar a las partes interesadas los avances, cambios y actualizaciones que presente el SGA. • Establecer nuevos programas y/o planes que sean en pro al desarrollo sostenible. • Gestionar los recursos financieros para el funcionamiento del SGA. • Velar la contratación de personal calificado para apoyar el SGA.
Responsable del SGA	• Garantizar el mejoramiento continuo del SGA.

	• Establecer objetivos, metas e indicadores ambientales que ayuden al desarrollo sostenible. • Capacitar al personal a cerca de buenas prácticas medioambientales de manera periódica. • Supervisar el cumplimiento de los programas del SGA. • Evaluar el desempeño de los programas del SGA.
Personal	• Cumplir con las políticas del Sistema de Gestión Ambiental. • Notificar novedades en cualquier aspecto e impacto ambiental generados por la empresa. • Aplicar las buenas prácticas ambientales promovidas por el SGA. • Contribuir en los programas del Sistema de Gestión Ambiental. • Ser partícipe de las jornadas de capacitación ambiental.

Fuente: Elaboración propia.

1.6. Planificación y Desarrollo

1.6.1. Acciones para Abordar Riesgos y Oportunidades

1.6.1.1. **Matriz de Aspectos e Impactos.** La determinación de aspectos ambientales se realizó según "Guía Técnica para la Identificación de Aspectos e Impactos Ambientales" en la cual se establecieron criterios para cuantificar la significancia de los impactos ambientales estudiados

Para consultar la matriz de Aspectos e Impactos diríjase al anexo No 15.1..

Tabla 4

Descripción de criterios utilizados en Evaluación del Impacto Ambiental

Criterios legales		
Existencia	10	Existe legislación y es reglamentada
	5	Existe legislación y no es reglamentada

	1	No existe legislación
Cumplimiento	10	No se cumple la legislación
	5	Se cumple con la legislación
	1	No Aplica
Criterios Ambientales		
Frecuencia	10	Diario/Semanal
	5	Mensual/Bimensual/Trimestral
	1	Semestral/Anual
Severidad	10	Cambio drástico
	5	Cambio moderado
	1	Cambio pequeño
Alcance	10	Extenso
	5	Local
	1	Puntual
Criterios Partes Interesadas		
Exigencia	10	Existe o existió acción legal contra la organización.
		Existe reclamo de la comunidad (insatisfacción justificada)
		Existe un acuerdo firmado con un cliente o comunidad.
		Existe reclamo de los empleados (insatisfacción justificada)
	5	Cualquiera de las anteriores sin implicaciones legales.
	1	Si no existe acuerdo o reclamo.
Gestión	10	No existe gestión en cuanto a las acciones emprendidas en contra de la organización, la gestión no ha sido satisfactoria o no se ha cumplido el acuerdo.
	5	La gestión ha sido satisfactoria o el acuerdo sigue vigente.
	1	No Aplica.

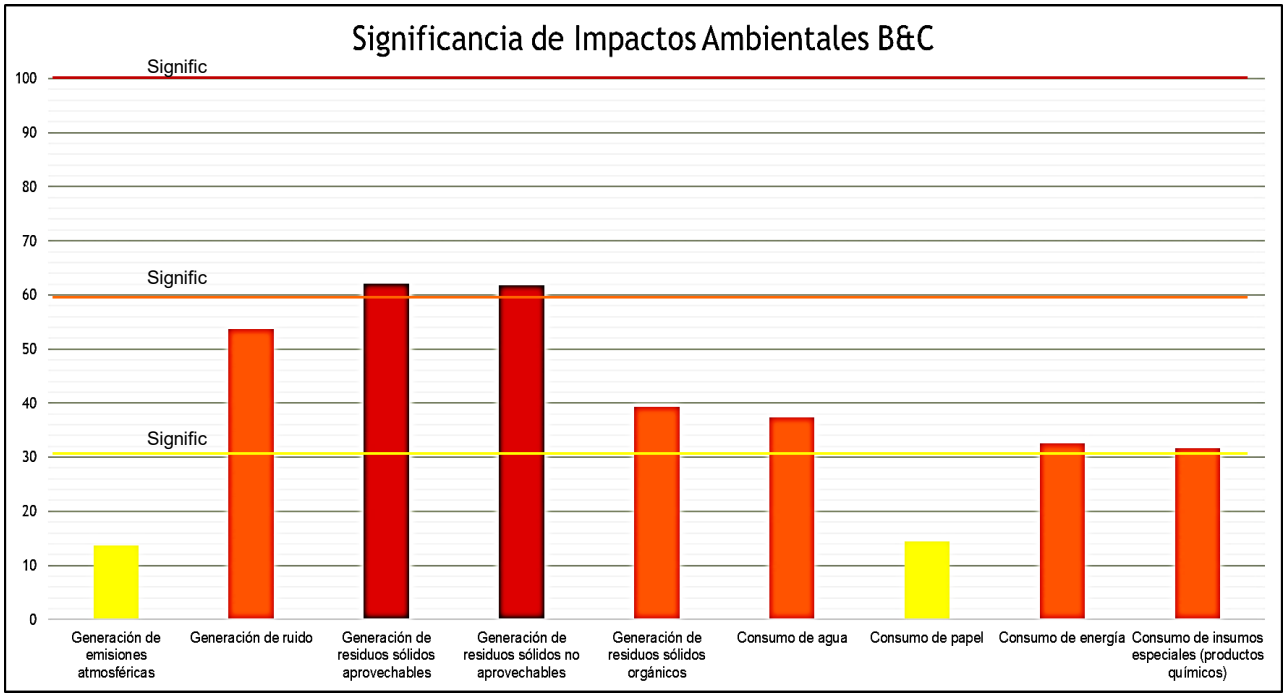
Fuente: Guía Técnica para la Identificación de Aspectos e Impactos Ambientales.

1.6.1.1.1 Aspectos Ambientales Significativos. La instalación de Bodega y Cocina se encuentra ubicada en la Carrera 47A #96-45, Bogotá D.C. Distribuyendo sus actividades productivas en cuatro pisos. Reconociendo que estas actividades son impactantes hacia el ambiente, se estableció por medio de un diagnóstico ambiental la identificación y valoración cuantitativa de estos impactos ambientales.

En la siguiente grafica se puede evidenciar los tipos de significancia de cada uno de los aspectos ambientales generados en Bodega y Cocina.

Figura 1

Significancia de impactos ambientales generados en Bodega y Cocina



Fuente: Elaboración propia.

En las siguientes tablas se relacionan los aspectos ambientales significativos para el 2023, permitiendo relacionar los procesos e impactos provenientes de estos aspectos. De acuerdo con diferentes criterios ambientales, legales y de partes interesadas.

1.6.1.2. Generación de Residuos Sólidos Aprovechables

Tabla 5

Relación aspecto e impacto ambiental de la generación de residuos sólidos aprovechables

Proceso	Aspecto ambiental	Impacto ambiental	Significancia
Actividades de oficina Uso de: • Papel impreso • Clips y grapas • Plástico • Cartón	Generación de residuos sólidos aprovechables	• Modificación de la infraestructura física y social, y de los servicios públicos y sociales.	
Almacenamiento del producto Uso de materiales de embalaje: • Cartón • Plástico • Papel encerado • Papel filme			

Fuente: Elaboración propia.

1.6.1.3. Generación de Residuos Sólidos no Aprovechables

Tabla 6

Relación aspecto e impacto ambiental de la generación de residuos sólidos no aprovechables

Proceso	Aspecto ambiental	Impacto ambiental	Significancia
Preparación de alimentos • Mezcla de residuos sólidos	Generación de residuos no aprovechables	• Modificación de la infraestructura física y social, y de los servicios públicos y sociales. • Alteración a ecosistemas terrestres • Alteración a la calidad del suelo	

Fuente: Elaboración propia.

1.6.2. Obligaciones Normativas de Cumplimiento

Tabla 7

Normatividad aplicable por aspecto ambienta significativo

Aspecto ambiental	Normatividad
Generación de emisiones atmosféricas	• Resolución 909 de 2008: Por la cual se establecen las normas y estándares de emisión admisibles de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas y se dictan otras disposiciones. • Decreto 948 DE 1995: Por el cual se reglamentan, parcialmente, la Ley 23 de 1973, los artículos 33, 73, 74, 75 y 76 del Decreto - Ley 2811 de 1974; los artículos 41, 42, 43, 44, 45, 48 y 49 de la Ley 9 de 1979; y la Ley 99 de 1993, en relación con la prevención y control de la contaminación atmosférica y la protección de la calidad del aire.
Generación de ruido	• Resolución 627 de 2006: Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental, en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las contenidas en el

	artículo 33 del Decreto-ley 2811 de 1974, el artículo 5° de la Ley 99 de 1993, y el artículo 14 del Decreto 948 de 1995.
Generación de residuos sólidos aprovechables	• Documento CONPES 3874:). Política Nacional para la Gestión Integral de Residuos Sólidos.
Generación de residuos sólidos no aprovechables	• Resolución 2184 de 2019: Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones. • Documento CONPES 3874: Política Nacional para la Gestión Integral de Residuos Sólidos.
Generación de residuos sólidos orgánicos	• Decreto 1140 de 2003: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1713 de 2002, en relación con el tema de las unidades de almacenamiento, y se dictan otras disposiciones.
Consumo de agua	• Decreto 3930 de 2010: Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9ª de 1979, así como el Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II del Decreto-ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones.
Consumo de energía	• Ley 697 de 2001: Mediante la cual se fomenta el uso racional y eficiente de la energía, se promueve la utilización de energías alternativas y se dictan otras disposiciones. 5 de octubre de 2001.
Consumo de insumos especiales (productos químicos)	• Resolución 631 de 2015: Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones.

Fuente: Elaboración propia.

1.6.3. Análisis FODA

Figura 2

Análisis FODA

Fortalezas

- **F1** - Consumo racional de recursos (agua y energía.
- **F2** - Compromiso de mejora continua en el desarrollo ambiental.
- **F3** - Relación con entidades como la Fundación Sanar.
- **F4** - Almacenamiento y recolección certificada de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
- **F5** - Instalación independiente para el almacenamiento de residuos sólidos (Shut de basuras)

Oportunidades

- **O1** - Difundir el SGA a todos los empleados.
- **O2** - Obtener la certificación de la NTC ISO 140001
- **O3** - Nuevos clientes que valoran la protección del medio ambiente.
- **O4** - Mejora la imagen corporativa de la empresa, debido a sus compromisos ambientales.

Debilidades

- **D1** - No existe un grupo de trabajo encargado de la gestión ambiental de la empresa.
- **D2** - Poca consiencia ambiental.
- **D3** - Falta de capacitación continua y permanente.
- **D4** - Falta de señalización ambiental.
- **D5** - Inadecuada separación en la fuente, en áreas de cocina.

Amenazas

- **A1** - Proliferación de microorganismos, roedores e insectos.
- **A2** - Contaminación ambiental.
- **A3** - Cambio de las características físicas y químicas de los residuos aprovechables.
- **A4** - Futuros cambios en la normatividad aplicada.

Fuente: Elaboración propia.

1.6.3.1. Estrategias FODA

Figura 3

Descripción de estrategias FODA

Estrategias FA
(Uso de Fortalezas para evitar Amenazas)

- Por medio del compromiso de mejora continuo, se espera que se le facilite a la empresa el cambio o modificación total o parcial del Sistema de Gestión Ambiental con el fin de que este cumpla siempre con los lineamientos legales aplicables. *(F2-A4)*
- Al hacer el uso adecuado del shut, cumpliendo con el código de color, señalización e implementación de tapas para las canecas, evitamos la proliferación de microorganismos y plagas, los cuales son un punto importante por tratar en términos de calidad alimentaria. *(F5-A1)*
- A través del almacenamiento y recolección certificada de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, evitamos una inadecuada disposición de estos residuos; disminuyendo la contaminación que esta inadecuada disposición podría generar. *(F4-A2)*

Estrategias FO
(Uso de Fortalezas para aprovechar Oportunidades)

- El uso racional de recursos como el agua y la energía, el compromiso de mejora continua a favor del desarrollo ambiental y la relación con entidades o fundaciones favorece la imagen corporativa de la empresa, identificándola como una empresa a favor del medio ambiente. Por consiguiente, se verá un incremento de nuevos clientes los cuales verán en las labores de la empresa el compromiso ambiental que se presenta. *(F1F2F3-O3O4)*
- A través de la mejora y el seguimiento de las fortalezas, podremos difundir el Sistema de Gestión Ambiental a todos los empleados, garantizando que estos cumplan con los programas propuestos y así optar por la certificación de la NTC ISO140001 *(F4-O1O2)*

Estrategias DA
(Disminuir las Debilidades para prevenir Amenazas)

- Por medio del programa de educación ambiental, se busca disminuir la poca conciencia ambiental que hay en la empresa, además de plantear la continuidad de las capacitaciones para garantizar que el personal se mantenga informado en buenas prácticas ambientales, disminuyendo la contaminación ambiental ocasionada por las actividades impactantes de los empleados. *(D2D3-A2)*
- La implementación de personal encargado en el mantenimiento, seguimiento y control de Sistema de Gestión Ambiental mantendrá este documento actualizado en caso de que a futuro haya cambios en la normatividad aplicable. *(D1-A4)*
- A través de la señalización de las canecas de los residuos sólidos, se plantea disminuir la cantidad de residuos sólidos aprovechables que son contaminados en el almacenamiento y por ende no son aprovechados correctamente. Además, mediante la señalización se busca colocar una tapa para los residuos sólidos y así disminuir la proliferación de plagas. *(D4D5-A1A3)*

Estrategias DO
(Vencer las Debilidades por medio de las Oportunidades)

- Por medio de la implementación del Sistema de Gestión Abiental se podrá aumentar la cociencia ambiental y se mantendrá capacitado al personal en ambitos ambientales. *(D2D3-O1)*
- Al tener nuevos clientes y oportunidades de negocio debido a la afinidad y responsabilidad medioambiental que la empresa va a adquirir, se va a hacer necesario la creación de un grupo o de personal encargado en realizar la gestión ambiental de la empresa. *(D4D5-O2)*
- Al obtener la certificación de la Norma Técnica Colombiana (NTC) ISO 140001 se habrá llevado a cabo os programas de manejo integral de residuos sólidos.*(D1-O3O4)*

Fuente: Elaboración propia.

1.6.4. Objetivos Ambientales y Planificación para Lograrlos

Tabla 8

Programas para el cumplimento de objetivos ambientales.

Objetivo ambiental	Programa
Disminuir el consumo de agua potable y sensibilizar a todos los empleados en el uso eficiente y el ahorro de agua.	Programa de uso eficiente y ahorro del agua.
Establecer el consumo responsable y medido de energía de Bodega y Cocina de acuerdo con el área de ejecución.	Programa de uso eficiente y ahorro de la energía eléctrica.
Garantizar la adecuada separación de los residuos sólidos en las instalaciones de Bodega y Cocina, en especial dentro del shut de basuras, asegurar el máximo aprovechamiento de los residuos sólidos aprovechables generados en Bodega y Cocina.	Programa de manejo integral de residuos sólidos.
Integrar al personal para que estos compartan temas de responsabilidad ambiental y social con sus familias y allegados.	Programa de responsabilidad social.
Mantener informado al personal de Bodega y Cocina por medio de la capacitación continua y permanente, con relación al medioambiente,	Programa de educación y sensibilización ambiental.

buenas prácticas ambientales, ahorro y consumo responsable de recursos y disposición adecuada de los residuos sólidos dentro de las instalaciones.	
Promover y priorizar la compra de aparatos y equipo de tecnologías limpias, realizando una transición periódica y continua.	Programa de transición a tecnologías limpias.
Realizar el seguimiento y control del mantenimiento periódico de la trampa de grasa ubicadas en las instalaciones de Bodega y Cocina.	Programa de control de vertimientos.

Fuente: Elaboración propia.

1.6.4.1. Programas del Sistema de Gestión Ambiental

Tabla 9

Programa de uso eficiente y ahorro del agua

PROGRAMA DE USO EFICIENTE Y AHORRO DEL AGUA			
Objetivo: Disminuir el consumo de agua potable y sensibilizar a todos los empleados en el uso eficiente y el ahorro de agua.			
Responsable de la ejecución		**Áreas**	
Laura Sofia Campos Herrera o personal designado.		Dirigido al personal de todas las áreas.	
Periodo y lugar de aplicación para el programa		**Metodologías usadas**	
Junio de 2023. Actualización periódica. Cocina, baños y duchas. Sala capacitación		• Capacitación y actividades. • Flyers informativos. • Señalización.	
Impactos ambientales			
Causa		**Efecto**	
Falta de señalización y sensibilización en el personal, procesos de calidad alimentaria.		Consumo significativo del recurso hídrico.	
Tipo de medida			
Prevención	x	**Corrección**	x
Mitigación		**Compensación**	

Acciones por desarrollar
• Sensibilización por medio de capacitaciones y actividades al personal. • Uso de flyers con información correspondiente al agua, como su importancia medio ambiental y demás noticas de interés. • Señalización en áreas de cocina, baño y duchas a cerca del uso responsable y ahorro del agua.
Seguimiento y control
Verificar el debido cumplimiento de las acciones anteriormente mencionadas por medio de registros de asistencia a las capacitaciones, registro fotográfico de la señalización y de los flyers.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 10

Programa de uso eficiente y ahorro de la energía eléctrica

PROGRAMA DE USO EFICIENTE Y AHORRO DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA			
Objetivo: Establecer el consumo responsable y medido de energía de Bodega y Cocina de acuerdo con el área de ejecución.			
Responsable de la ejecución		**Áreas**	
Laura Sofia Campos Herrera o personal designado.		Dirigido al personal de todas las áreas.	
Periodo y lugar de aplicación para el programa		**Metodologías usadas**	
Junio de 2023. Actualización periódica. Instalaciones de Bodega y Cocina.		• Capacitación. • Flyers informativos. • Señalización.	
Impactos ambientales			
Causa		**Efecto**	
Uso de energía eléctrica dentro de las instalaciones producto de la preparación continua de alimentos, alumbrados, uso del ascensor y uso de aparatos eléctricos y electrónicos.		Consumo significativo de energía eléctrica por parte de todo el personal de Bodega y Cocina, Afectación del recurso hídrico utilizado para generar energía.	
Tipo de medida			
Prevención	x	**Corrección**	x
Mitigación		**Compensación**	

Acciones por desarrollar
• Sensibilización por medio de capacitaciones al personal. • Uso de flyers con información correspondiente al ahorro de energía, como procesos de generación de esta y otras noticias de interés. • Señalización en zonas, oficinas y áreas de producción.
Seguimiento y control
Verificar el debido cumplimiento de las acciones anteriormente mencionadas por medio de registros de asistencia a las capacitaciones, registro fotográfico de la señalización y de los flyers.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 11

Programa de manejo integral de residuos sólidos

PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS	
Objetivo: Garantizar la adecuada separación de los residuos sólidos en las instalaciones de Bodega y Cocina, en especial dentro del shut de basuras, asegurar el máximo aprovechamiento de los residuos sólidos aprovechables generados en Bodega y Cocina.	
Responsable de la ejecución	**Áreas**
Laura Sofía Campos Herrera. Personal STEWARD y personal de despachos.	STEWARD y Despachos
Periodo y lugar de aplicación para el programa	**Metodologías usadas**
Junio y Julio 2023. Actualización periódica según corresponda. Shut de basuras de Bodega y Cocina.	• Generar una zona de almacenamiento de residuos sólidos aprovechables en las instalaciones de Bodega y Cocina. • Señalizar los diferentes tipos de residuos dentro del shut. • Identificar y demarcar las canecas. • Implementar el uso de tapas para las canecas.
Impactos ambientales	
Causa	**Efecto**

<table>
<tr><td colspan="2">Ausencia de separador en el ducto de basura y desconocimiento de adecuada separación de residuos sólidos en la fuente, causando la disposición inadecuada de los mismos.</td><td colspan="2">Poco aprovechamiento de los residuos sólidos debido a la contaminación de estos en el proceso de separación, contaminación ambiental, incremento de vectores que pueden causar un daño significativo en el almacenamiento y elaboración de alimentos.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Tipo de medida</th></tr>
<tr><th>Prevención</th><td></td><th>Corrección</th><td>X</td></tr>
<tr><th>Mitigación</th><td>X</td><th>Compensación</th><td></td></tr>
<tr><th colspan="4">Acciones por desarrollar</th></tr>
<tr><td colspan="4">• Implementación de espacio para almacenamiento de residuos aprovechables en el comedor, con el objetivo de evitar que estos pierdan sus propiedades físicas y químicas, disponer estos residuos en el shut de basuras una vez a la semana para que el reciclador de oficio los disponga adecuadamente.
• Realizar un documento con la información de contacto de las entidades de recolección de residuos sólidos especiales y peligrosos.
• Contactar a las entidades de recolección de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos y algunos residuos peligrosos, para que hagan la debida recolección de estos residuos.
• Señalizar los tipos de residuos sólidos en aprovechables, no aprovechables y orgánicos dentro del shut de basuras.
• Identificación de las canecas con código de color e implementar el uso de tapas para las canecas, en especial aquellas destinadas para almacenar residuos orgánicos.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Seguimiento y control</th></tr>
<tr><td colspan="4">Verificar el debido cumplimiento de las acciones anteriormente mencionadas por medio de evidencia fotográfica y certificados de recolección de los residuos sólidos aprovechables, especiales y peligrosos.</td></tr>
</table>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 12

Programa de responsabilidad social

<table>
<tr><th colspan="4">PROGRAMA DE RESPOSABILIDAD SOCIAL</th></tr>
<tr><td colspan="4">Objetivo: Integrar al personal para que estos compartan temas de responsabilidad ambiental y social con sus familias y allegados.</td></tr>
<tr><th colspan="2">Responsable de la ejecución</th><th colspan="2">Áreas</th></tr>
<tr><td colspan="2">Laura Sofía Campos Herrera o personal designado.</td><td colspan="2">Dirigido al personal de todas las áreas.</td></tr>
<tr><th colspan="2">Periodo y lugar de aplicación para el programa</th><th colspan="2">Metodologías usadas</th></tr>
<tr><td colspan="2">Junio de 2023. Periódicamente.

Todas las áreas.</td><td colspan="2">• Utilización de boletines explicativos.
• Jornada de recolección de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).</td></tr>
<tr><th colspan="4">Impactos ambientales</th></tr>
<tr><th colspan="2">Causa</th><th colspan="2">Efecto</th></tr>
<tr><td colspan="2">Poca conciencia ambiental, falta de información que estimule al personal y lo motive a cambiar sus malos hábitos ambientales.</td><td colspan="2">Incremento de las buenas prácticas, difusión de la información a familiares y allegados, sensibilizando no solo al personal sino a sus conocidos.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Tipo de medida</th></tr>
<tr><th>Prevención</th><td>X</td><th>Corrección</th><td></td></tr>
<tr><th>Mitigación</th><td></td><th>Compensación</th><td></td></tr>
<tr><th colspan="4">Acciones por desarrollar</th></tr>
<tr><td colspan="4">• Mantener informado al personal a través de boletines explicativos a cerca de las prácticas que se realizan en Bodega y Cocina.
• Sensibilizar al personal en las actividades en pro al desarrollo ambiental de la empresa, distinción de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, buenas prácticas y noticias ambientales.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Seguimiento y control</th></tr>
</table>

Verificar el debido cumplimiento de las acciones anteriormente mencionadas por medio de registros fotográficos.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 13

Programa de educación y sensibilización ambiental

PROGRAMA DE EDUCACION Y SENSIBILIZACIÓN AMBIENTAL			
Objetivo: Mantener informados al personal de Bodega y Cocina por medio de la capacitación continua y permanente, con relación al medioambiente, buenas prácticas ambientales, ahorro y consumo responsable de recursos y disposición adecuada de los residuos sólidos dentro de las instalaciones.			
Responsable de la ejecución		**Áreas**	
Laura Sofia Campos Herrera o personal designado.		Dirigido al personal de todas las áreas.	
Periodo y lugar de aplicación para el programa		**Metodologías usadas**	
Junio 2023, Aplicación periódica (Capacitación continua y permanente) Instalaciones de Bodega y Cocina		• Capacitación. • Flyers informativos. • Identificación de puntos verdes.	
Impactos ambientales			
Causa		**Efecto**	
Falta de educación ambiental y desconocimiento de adecuada separación de residuos sólidos en la fuente.		Poca cultura ambiental con relación a buenas prácticas, consumo de recursos y disposición final de residuos sólidos, contaminación ambiental.	
Tipo de medida			
Prevención	X	**Corrección**	X
Mitigación		**Compensación**	
Acciones por desarrollar			

• Jornadas de capacitación ambiental dirigidas al personal sobre buenas prácticas ambientales, ahorro y uso eficiente de los recursos, tipos de residuos sólidos y separación de residuos sólidos en la fuente. • Sensibilización acerca de la importancia de separar adecuadamente en la fuente los residuos sólidos. • Divulgar noticias, aspectos e impactos ambientales en relación con las actividades realizadas en Bodega y Cocina por medio de flyers informativos. • Motivar al personal para que este se relacione más con los posibles impactos ambientales ocasionados por las actividades que realiza diariamente.
Seguimiento y control
Verificar el debido cumplimiento de las acciones anteriormente mencionadas por medio de registros de asistencia a las capacitaciones, con el objetivo de asegurar que todo el personal fue participe en el programa de educación ambiental.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 14

Programa de transición a tecnologías limpias

PROGRAMA DE TRANSICIÓN A TECNOLOGÍAS LIMPIAS	
Objetivo: Promover y priorizar la compra de aparatos y equipo de tecnologías limpias, realizando una transición periódica y continua.	
Responsable de la ejecución	**Áreas**
Laura Sofia Campos Herrera o personal designado.	Compras
Periodo y lugar de aplicación para el programa	**Metodologías usadas**
De 2023 a 2030 Bodega y Cocina SAS	• Capacitación del personal. • Creación de documento informativo.
Impactos ambientales	

Causa	Efecto
Desconocimiento de alternativas amigables con el medio ambiente en el uso de equipos y aparatos eléctricos y electrónicos.	Sensibilización y motivación del personal, para que este se inquine en la compra de tecnologías limpias que ayuden al desarrollo del medio ambiente.

Tipo de medida			
Prevención		**Corrección**	X
Mitigación	X	**Compensación**	

Acciones por desarrollar
• Realizar un documento de soporte en el cual se evidencie las diferentes alternativas de solución para algunos equipos utilizados en Bodega y Cocina. • Capacitación del personal acerca de las diferentes alternativas existentes en la compra de aparatos eléctricos y electrónicos que sean de materiales reciclados y/o de bajo consumo de energía para así disminuir el impacto que estos generan.

Seguimiento y control
Verificar el debido cumplimiento de las acciones anteriormente mencionadas por medio de copias de las facturas de compra de estos aparatos y equipos, además de los registros fotográficos.

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 15

Programa de control de vertimientos

PROGRAMA DE CONTROL DE VERTIMIENTOS	
Objetivo: Realizar el seguimiento y control del mantenimiento periódico de la trampa de grasa ubicadas en las instalaciones de Bodega y Cocina.	
Responsable de la ejecución	**Áreas**
Personal designado y empresa responsable del mantenimiento de la trampa de grasas.	Trampa de grasas
Periodo y lugar de aplicación para el programa	**Metodologías usadas**

<table>
<tr><td colspan="2">Junio 2023, Actualización periódica.
Sala trampa de grasas.</td><td colspan="2">• Registros de seguimiento.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Impactos ambientales</td></tr>
<tr><td colspan="2">Causa</td><td colspan="2">Efecto</td></tr>
<tr><td colspan="2">Preparación de alimentos, uso de lubricantes para los equipos y máquinas. Limpieza y desinfección constante del área de cocina y panadería. Falta de mantenimiento periódico de la trampa de grasas.</td><td colspan="2">Contaminación hídrica, al momento de utilizar agua para remover suciedad. Falta de limpieza y mantenimiento constante de la trampa de grasas genera que esta se obstruya, y se convierta en un espacio de proliferación de microorganismos y plagas.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Tipo de medida</td></tr>
<tr><td>Prevención</td><td>X</td><td>Corrección</td><td></td></tr>
<tr><td>Mitigación</td><td></td><td>Compensación</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">Acciones por desarrollar</td></tr>
<tr><td colspan="4">• Mantener en contacto a las empresas destinadas a realizar la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasa.
• Designar al personar encargado de realizar la veeduría del proceso.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Seguimiento y control</td></tr>
<tr><td colspan="4">Verificar el debido cumplimiento de las actividades anteriormente mencionadas por medio de registros de seguimiento y registros fotográficos.</td></tr>
</table>

Fuente: Elaboración propia.

1.7. Soporte

1.7.1. Recursos

El análisis del siguiente cuadro toma los precios del mercado al momento del planteamiento inicial del Sistema de Gestión Ambiental (Junio 2023), se realiza la proyección de gastos al mes por cada programa. El análisis cuenta con el valor estimado y subjetivo de la implementación,

seguimiento y control de los distintos programas pertenecientes al Sistema de Gestión Ambiental de Bodega y Cocina.

Tabla 16

Recursos por destinar para cada programa del Sistema de Gestión Ambiental

Programa	**Acciones por desarrollar**	**Recursos necesarios**		
		Talento humano	**Material**	**Total**
Programa de uso eficiente y ahorro del agua.	• Sensibilización por medio de capacitaciones y actividades al personal. • Uso de flyers con información correspondiente al agua, como su importancia medio ambiental y demás noticas de interés. • Señalización en áreas de cocina, baño y duchas a cerca del uso responsable y ahorro del agua.	$1.400.000	$19.000	$1.419.000
Programa de uso eficiente y ahorro de la energía eléctrica.	• Sensibilización por medio de capacitaciones al personal. • Uso de flyers con información correspondiente al ahorro de energía, como procesos de generación de esta y otras noticias de interés. • Señalización en zonas, oficinas y áreas de producción.	$1.400.000	$19.000	$1.419.000

Programa de manejo integral de residuos sólidos.	• Implementación de espacio para almacenamiento de residuos aprovechables en el comedor. • Realizar un documento con la información de contacto de las entidades de recolección de residuos sólidos especiales y peligrosos. • Contactar a las entidades de recolección de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos y algunos residuos peligrosos, para que hagan la debida recolección de estos residuos. • Señalizar los tipos de residuos sólidos en aprovechables, no aprovechables y orgánicos dentro del shut de basuras. • Identificación de las canecas con código de color e implementar el uso de tapas para las canecas.	$1.400.000	$1.000.000	$2.400.000
Programa de responsabilidad social.	• Mantener informado al personal a través de boletines explicativos a cerca de las prácticas que se realizan en Bodega y Cocina. • Sensibilizar al personal en las actividades en pro al desarrollo ambiental de la empresa, distinción de residuos de aparatos eléctricos y	$1.400.000	$15.000	$1.415.000

	electrónicos, buenas prácticas y noticias ambientales.			
Programa de educación y sensibilización ambiental.	• Jornadas de capacitación ambiental dirigidas al personal sobre buenas prácticas ambientales, normatividad, ahorro y uso eficiente de los recursos, tipos de residuos sólidos y separación de residuos sólidos en la fuente. • Sensibilización acerca de la importancia de separar adecuadamente en la fuente los residuos sólidos. • Divulgar noticias, aspectos e impactos ambientales en relación con las actividades realizadas en Bodega y Cocina por medio de flyers informativos. • Motivar al personal para que este se relacione más con los posibles impactos ambientales ocasionados por las actividades que realiza diariamente.	$1.400.000	$21.000	$1.419.000
Programa de transición a tecnologías limpias.	• Realizar un documento de soporte en el cual se evidencie las diferentes alternativas de solución para algunos equipos utilizados en Bodega y Cocina. • Capacitación del personal acerca de las diferentes alternativas	$1.400.000	$19.000	$1.419.000

	existentes en la compra de aparatos eléctricos y electrónicos que sean de materiales reciclados y/o de bajo consumo de energía para así disminuir el impacto que estos generan.			
Programa de control de vertimientos.	• Mantener en contacto a las empresas destinadas a realizar la limpieza y mantenimiento de la trampa de grasa. • Designar al personar encargado de realizar la veeduría del proceso.	$300.000	$0	$300.000

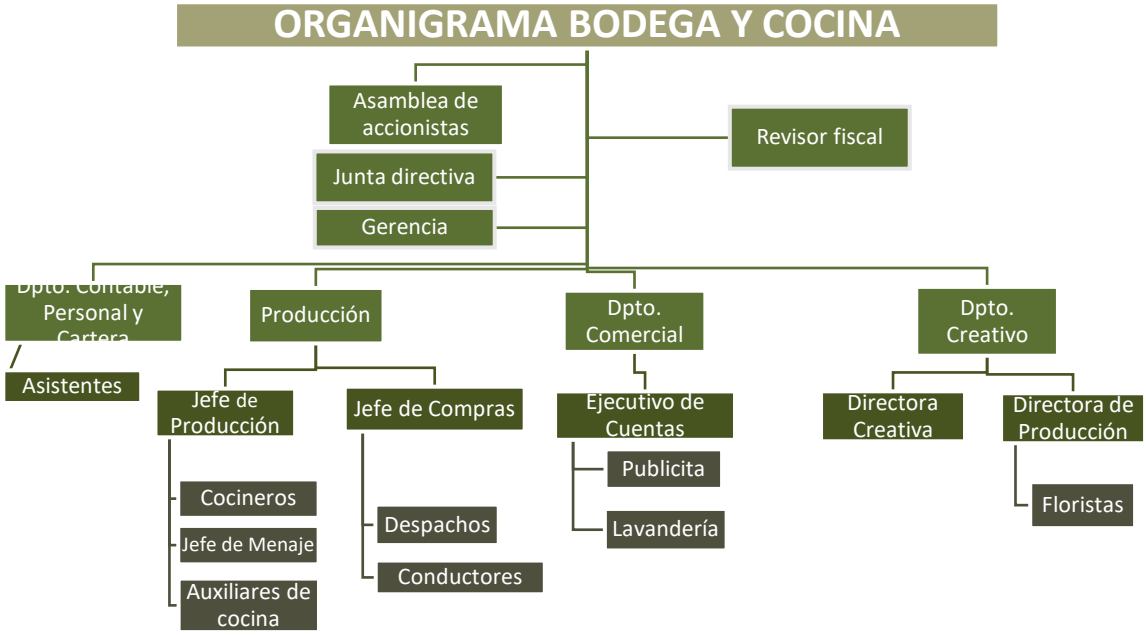
1.7.2. Comunicación e Información Documentada

La eficacia del Sistema de Gestión Ambiental se verá comprometida con la comunicación y la cantidad de información suministrada, es por esto por lo que se considera importante mantener una comunicación interactiva entre la alta gerencia y el personal, con el fin de mejorar el desempeño ambiental y de garantizar que las buenas prácticas ambientales sean aplicadas correctamente dentro de la organización. Es debido a esto que se establecen procesos de comunicación, con enfoques internos y externos de la organización, así las partes interesadas podrán solicitar información relevante al Sistema de Gestión Ambiental de manera clara y oportuna.

Teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente, se realiza un esquema de la estructura organizacional de la entidad con el fin de aclarar los procesos de comunicación oportuna.

Figura 4

Organigrama actual



Fuente: Elaboración propia, basado en el organigrama original de Bodega y Cocina.

Figura 5

Organigrama planteado



Fuente: Elaboración propia, basado en el organigrama original de Bodega y Cocina.

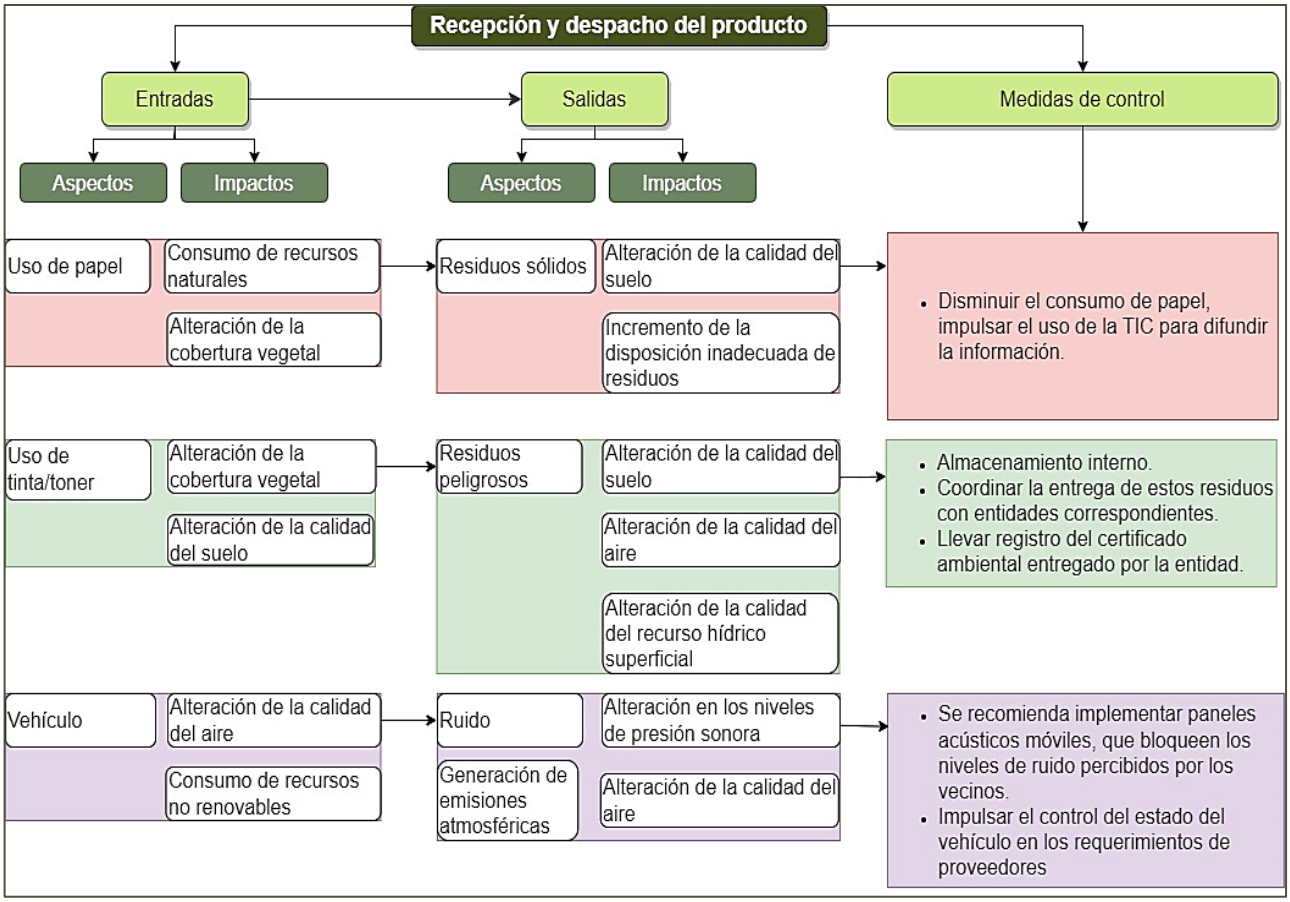
La organización mantendrá la información documentada necesaria para la verificación, control y seguimiento de los programas planteados en el Sistema de Gestión Ambiental, esta información será transparente, veraz, exacta y confiable, permitiendo la integración con otros sistemas de gestión, como la ISO 22000:2018 (Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria) o la ISO 90001:2015 (Sistemas de Gestión de Calidad).

1.8. Operación

1.8.1. Planificación y Control Operacional

Figura 6

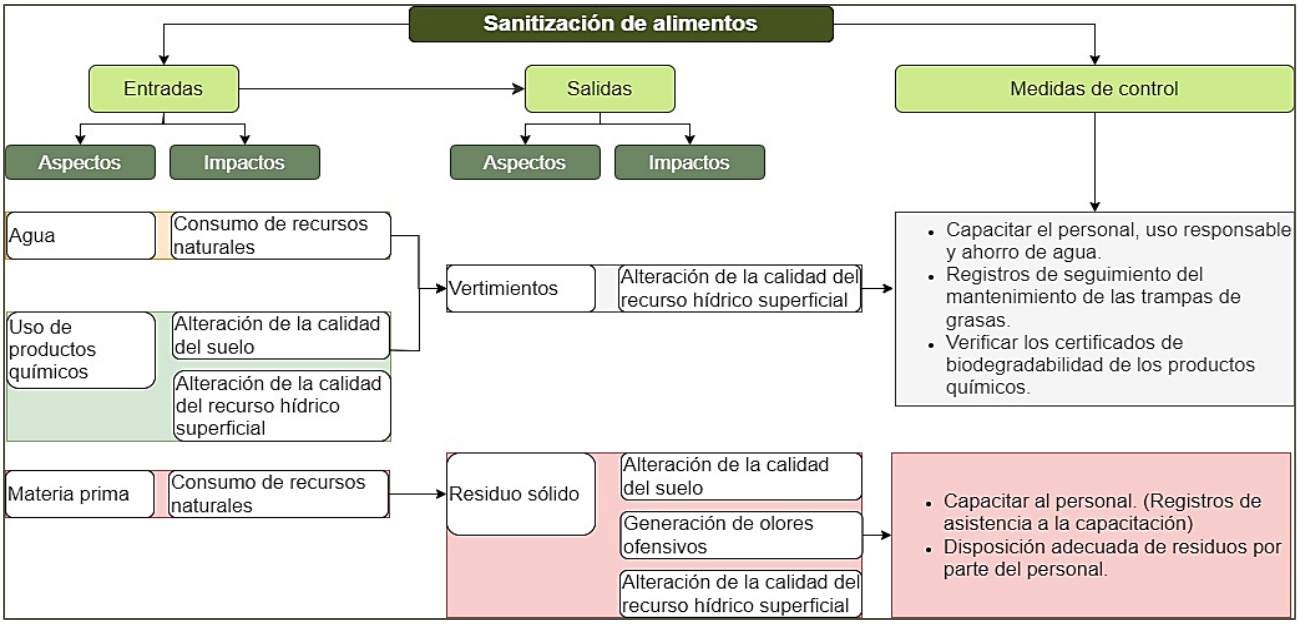
Esquema de entradas, salidas y medidas de control para la recepción y despacho del producto.



Fuente: Elaboración propia

Figura 7

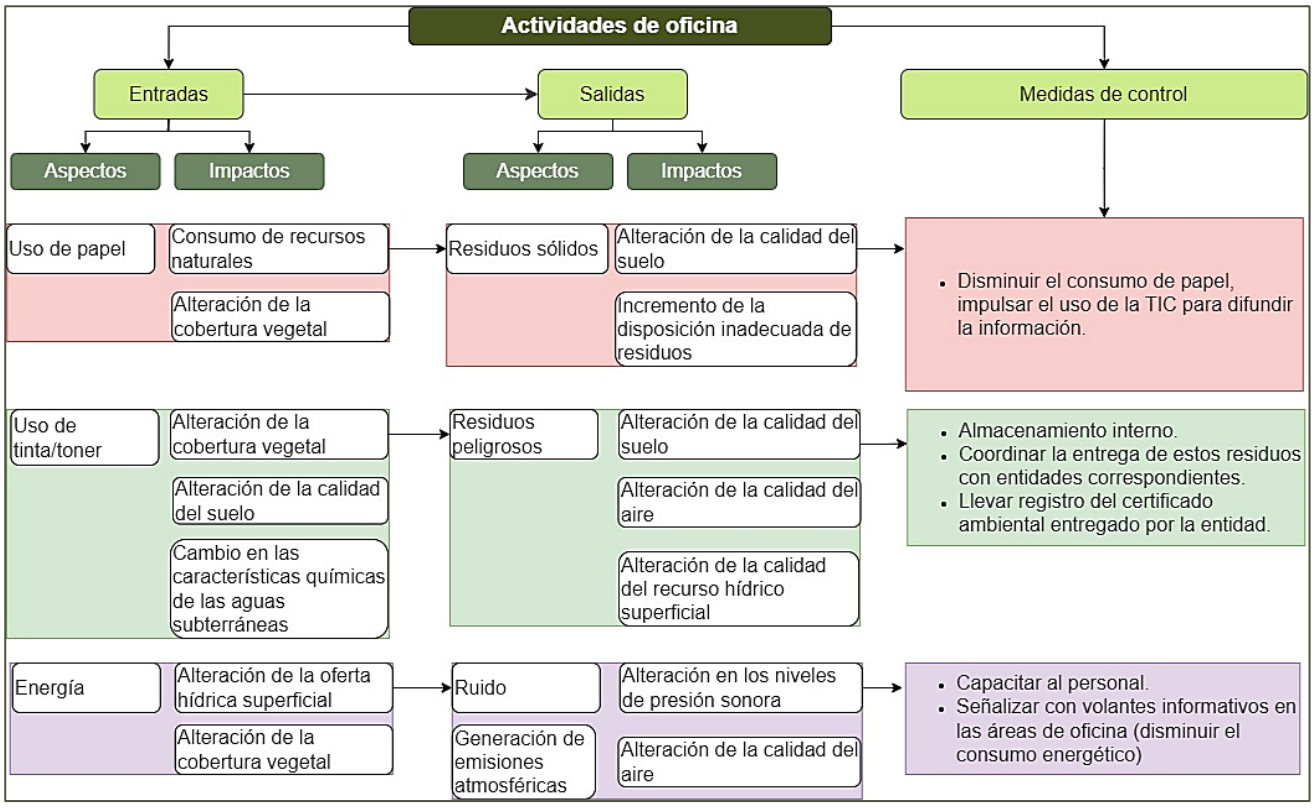
Esquema de entradas, salidas y medidas de control para la sanitización del producto.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 8

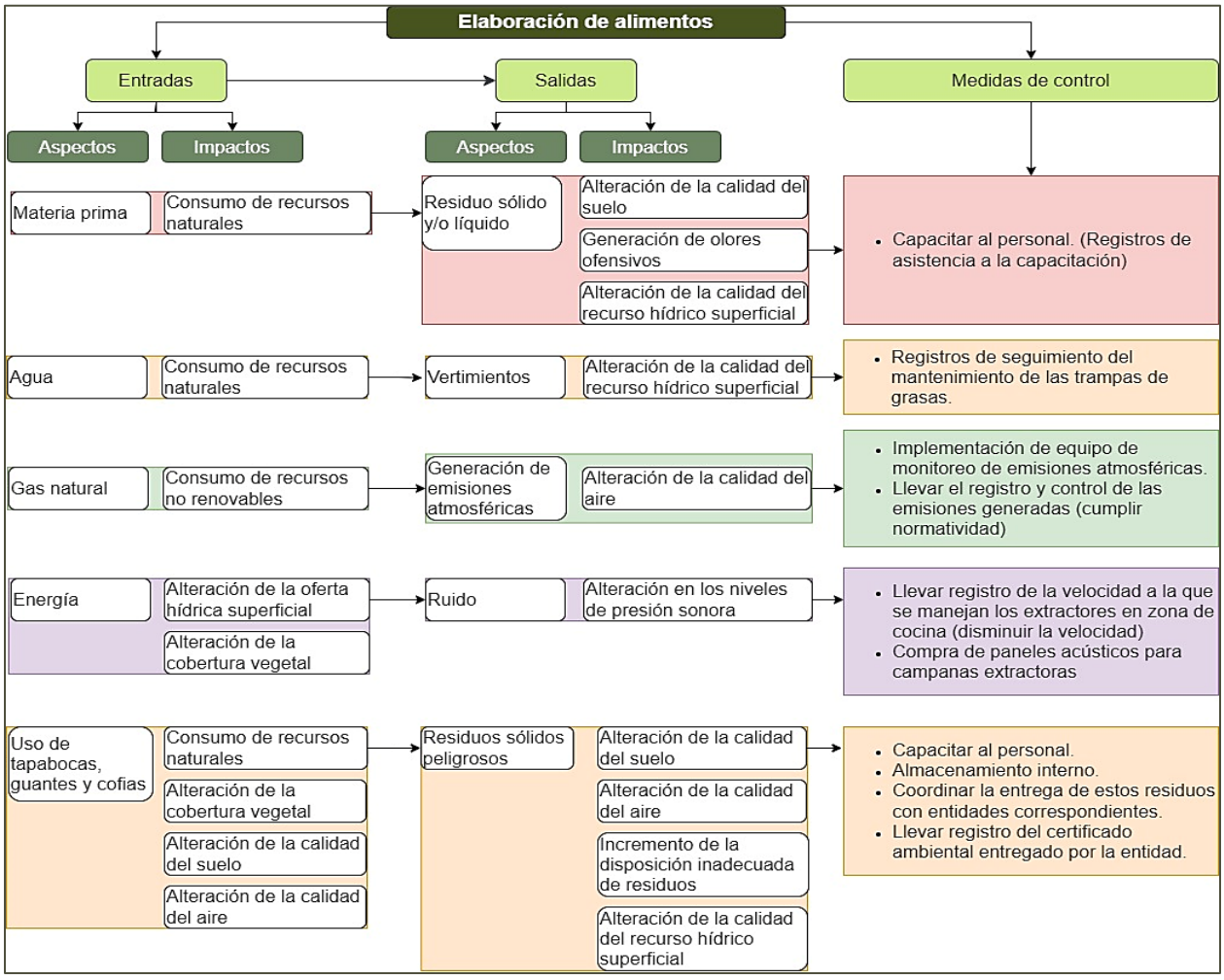
Esquema de entradas, salidas y medidas de control para las actividades de oficina.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 9

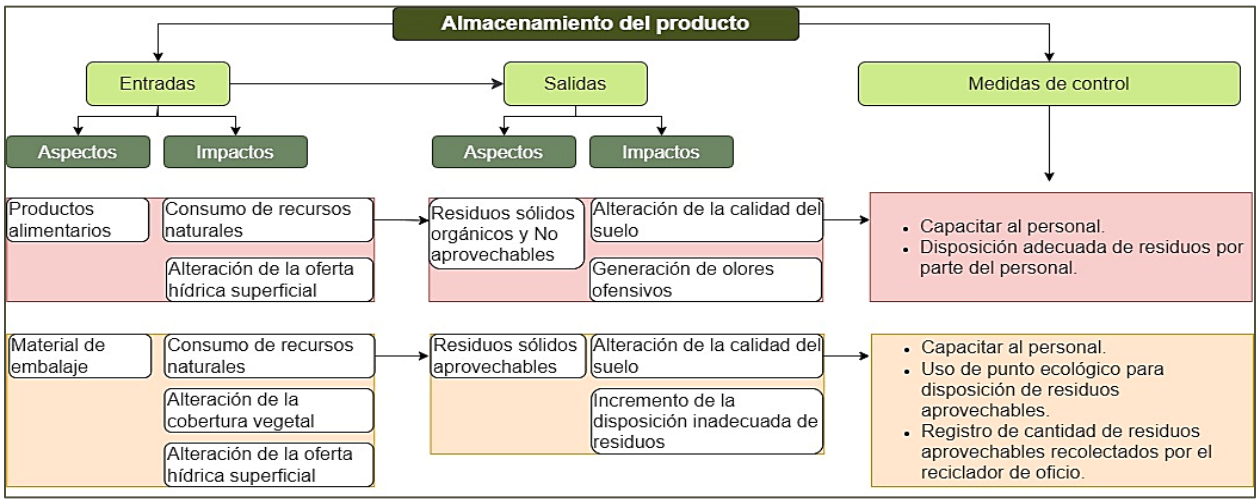
Esquema de entradas, salidas y medidas de control para la elaboración de alimentos.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 10

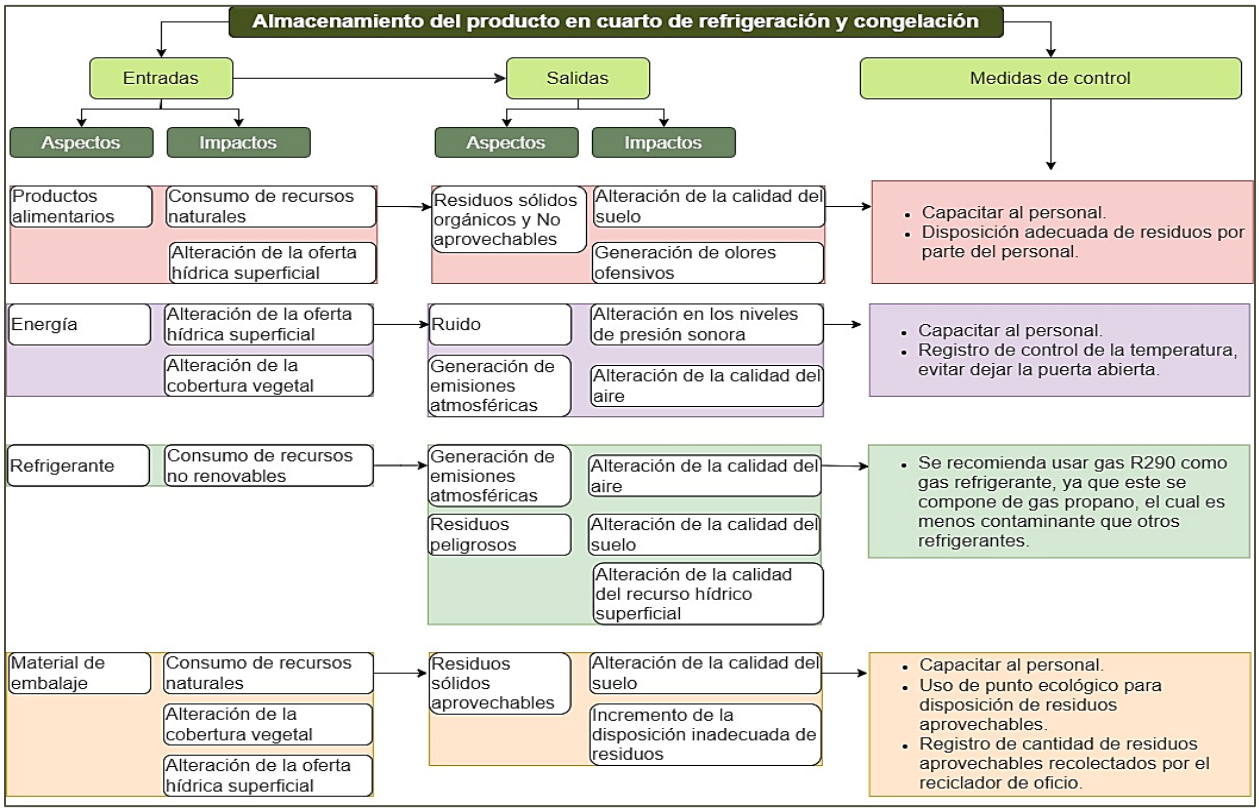
Esquema de entradas, salidas y medidas de control para el almacenamiento del producto.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 11

Esquema de entradas, salidas y medidas de control para el almacenamiento en cuarto frio



Fuente: Elaboración propia.

1.8.2. Evaluación y Monitoreo.

1.8.2.1. **Evaluación de Desempeño.** Con el fin de garantizar el cumplimiento y actualización del Sistema de Gestión Ambiental establecido en Bodega y Cocina, se aplicarán evaluaciones de conformidad de manera periódica, garantizando así que las condiciones operacionales cumplen con las medidas de control establecidas, además del cumplimiento oportuno de los requisitos legales, con esto se busca involucrar metodologías que amplíen, condicionen y mejoren el Sistema de Gestión Ambiental en tanto sea necesario.

Tabla 17

Periodicidad evaluación de desempeño del Sistema de Gestión Ambiental

Evaluación de desempeño	Mes
1	Febrero
2	Agosto

Fuente: Elaboración propia.

1.8.3. Auditoría Interna.

Para determinar la conformidad del Sistema de Gestión Ambiental de la entidad, evaluar la eficacia, compromisos ambientales y la capacidad de lograrlos, se establece la periodicidad en la cual se deberá auditar el sistema, con el fin de garantizar el cumplimiento normativo y la eficacia de las medidas de control, para así establecer su adecuado funcionamiento.

Los auditores deberán de actuar de manera libre, sin ningún tipo de conflicto de intereses que obstruya el adecuado funcionamiento de la auditoría.

Tabla 18

Periodicidad auditoria del Sistema de Gestión Ambiental

Auditoria	Mes
1	Febrero
2	Agosto

Fuente: Elaboración propia.

Si los resultados de las auditorias ya sean internas o externas, generan no conformidades las cuales involucran mejoras al Sistema de Gestión Ambiental, se realizarán las correcciones necesarias de manera pertinente.

En caso de evidenciarse no conformidades identificadas previamente, se revisará la eficacia de las acciones tomadas.

1.8.4. Revisión por alta gerencia

La revisión ejecutada por la alta gerencia será oportuna y verificará que los cambios planteados en el Sistema de Gestión Ambiental sean convenientes, adecuados y eficaces. Además, será labor de la alta gerencia la revisión y seguimiento de las quejas pertinentes recibidas por las partes interesadas del Sistema de Gestión Ambiental.

1.8.5. Mejora continua

Para dar conformidad a los compromisos planteados en el Sistema de Gestión Ambiental, se estable el principio de mejora continua, mediante el cual se busca mejorar el desempeño ambiental de las actividades productivas realizadas por Bodega y Cocina.

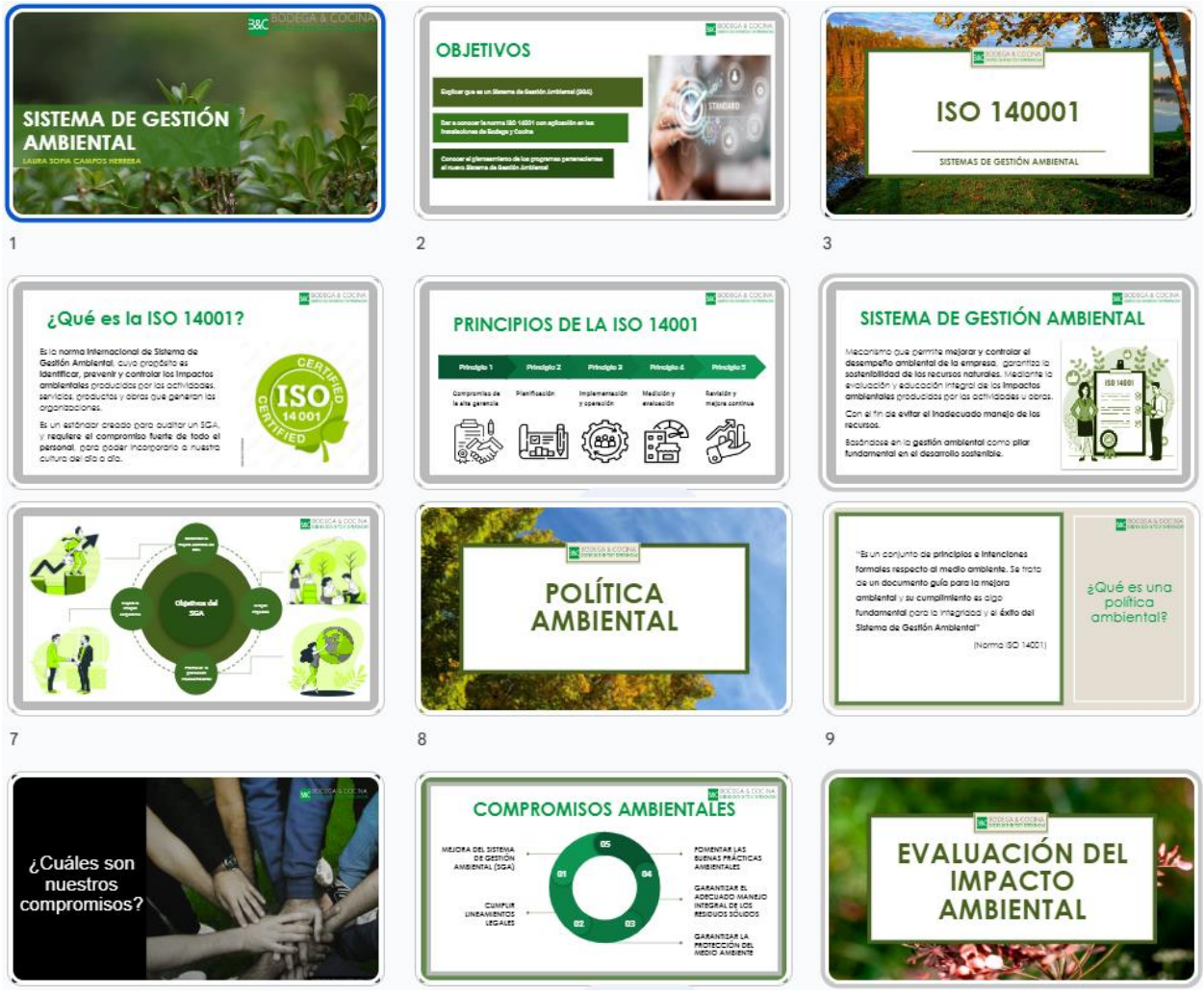
Con el fin de asegurar el cumplimiento de este principio, la entidad realizará las acciones correctivas, reorganización de responsabilidades y cambios que vea pertinentes para garantizar la mejora continua del Sistema de Gestión Ambiental.

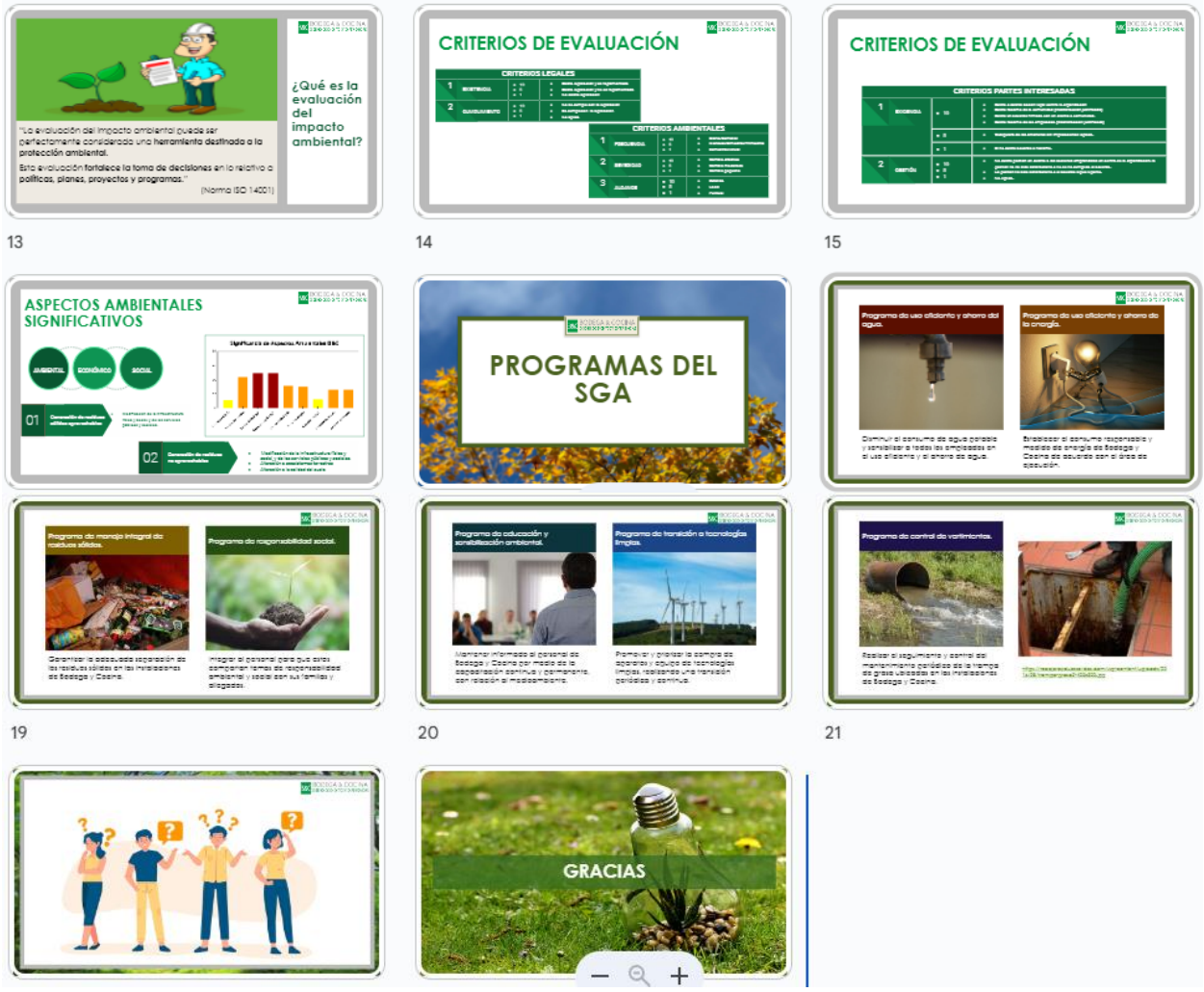
2. Capacitaciones

En el transcurso de las pasantías, se realizó una jornada de capacitación al personal, tomando las áreas de cocina, despachos, decoración y administrativos. La capacitación se realizó el día 10 de julio de 2023 y se abordaron temas como la política ambiental, el Sistema de Gestión Ambiental y evaluación ambiental.

Figura 12

Diapositivas de la capacitación





Fuente: Elaboración propia.

El día 24 de julio se realizó una jornada de capacitación, en la cual se explicaron los temas de buenas prácticas ambientales y se recalcó el ciclo de disposición de los residuos sólidos.

Figura 13

Folleto de capacitación



Fuente: Elaboración propia.

Se envió por medio de WhatsApp un folleto informativo en el cual se recordaron temas como los tipos de residuos sólidos, el apropiado aprovechamiento y clasificación de los residuos sólidos y la importancia de disponerlos adecuadamente.

Figura 14

Folleto informativo sobre residuos sólidos



Fuente: Elaboración propia.

3. Jornada de Recolección de Residuos Sólidos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

Se organizó una jornada de recolección de residuos sólidos de aparatos eléctricos y electrónicos, en la cual se explicó qué tipos de residuos sólidos pertenecen a este grupo, se indicó la fecha de recolección y se invitó al personal a traer de sus viviendas este tipo de residuos. Además de esto, la jornada se planteó debido a la acumulación de estos residuos que presentaba la empresa. La empresa contaba con un punto de acopio de recolección de tapas plásticas, brindado por la fundación SANAR, debido a esto se contactó a la fundación SANAR, la cual fue la encargada de realizar la recolección de estos residuos de manera oportuna.

A consecuencia de esta actividad, se pudo disponer adecuadamente de toners de impresora, electrodomésticos (una nevera pequeña y una licuadora), equipos de cómputo y telecomunicaciones (celulares y teléfonos fijos), además de dos extintores vencidos y material reciclable como cajas de cartón.

Figura 15

Residuos recolectados por el personal



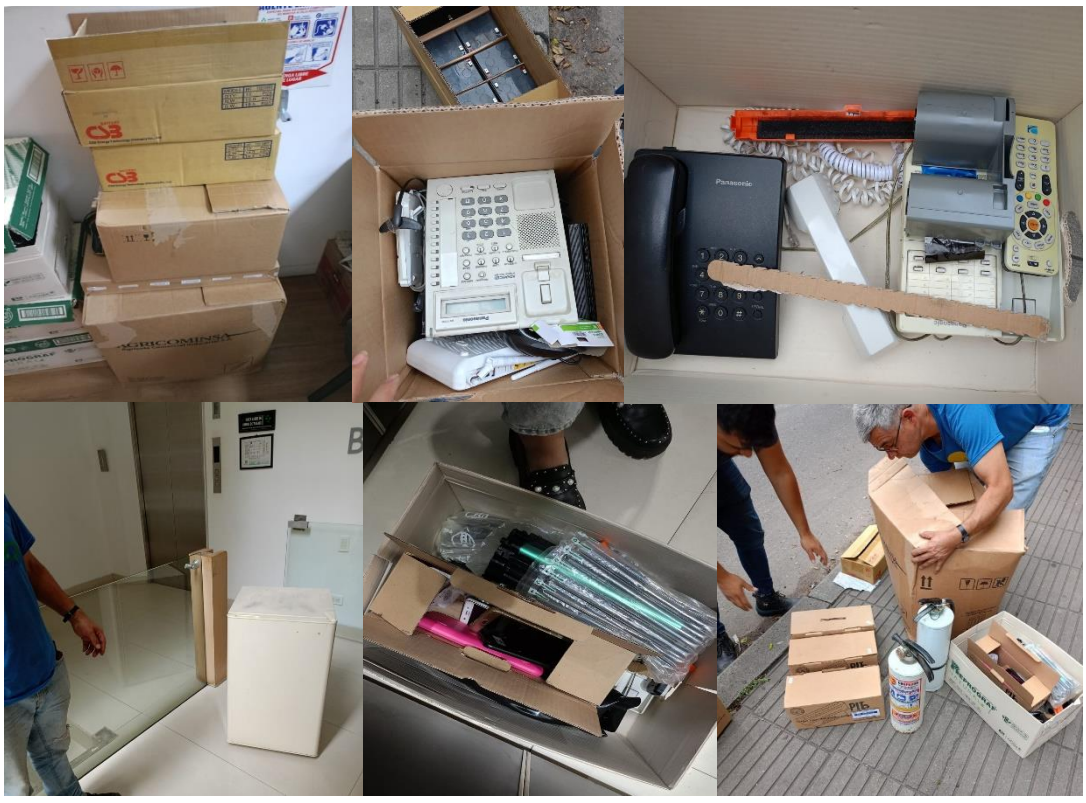
Figura 16

Flyer de recolección de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos



Figura 17

Evidencias fotográficas de la jornada de recolección



Fuente: Elaboración propia.

4. Elaboración punto de acopio de residuos sólidos aprovechables

Debido al método dispuesto de almacenamiento de residuos sólidos dentro de las instalaciones de Bodega y Cocina SAS, se planteó el uso de un punto de almacenamiento de residuos sólidos aprovechables, que se ubicó en la zona del comedor para evitar la contaminación cruzada ya que es una empresa que manipula alimentos. Además de esto, se ubicó cerca de la caja de almacenamiento de tapas para la fundación SANAR, con el objetivo de crear un espacio similar a un punto ecológico.

Figura 18

Punto de almacenamiento de residuos sólidos aprovechables



5. Señalización y Sensibilización en Bodega y Cocina

Con el fin de llevar a cabo las actividades propuestas en los programas de ahorro y uso eficiente de energía y agua, se realizaron unos flyers de señalización para sensibilizar al personal, los cuales se ubicaron en zonas específicas con el fin de lograr la difusión del mensaje.

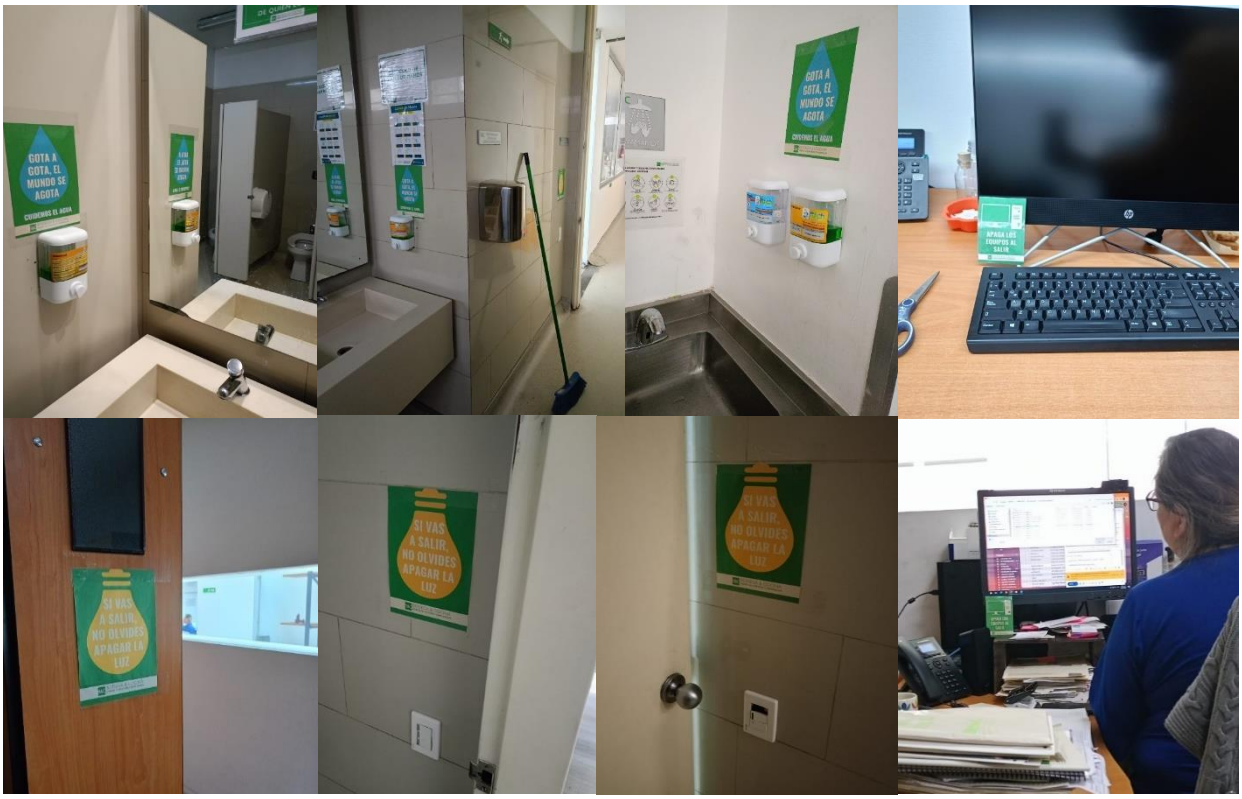
Figura 19

Modelos de señalización ambiental



Figura 20

Evidencias fotográficas de los flyers de señalización y sensibilización ambiental



Fuente: Elaboración propia.

6. Difusión de la política ambiental

A fin de difundir la política ambiental de la empresa, se puso un flyer informativo en la cartelera de la empresa, además se platicaron los compromisos a los cuales se responsabiliza la empresa en ámbitos medio ambientales.

Figura 21

Flyer de difusión de la política ambiental de Bodega y Cocina SAS



Fuente: Elaboración propia.

Figura 22

Evidencias fotográficas de la difusión de la política ambiental de Bodega y Cocina SAS



Fuente: Elaboración propia.

III. RESULTADOS

Mediante la realización de la Política Ambiental se implementó actividades como la capacitación de ámbito ambiental en el personal.

En la capacitación dictada el día 10 de julio del 2023, asistieron un total de 26 personas, entre las cuales, se identificó personal de las áreas de administración, cocina, compras, ventas, despachos, mantenimiento, logística, decoración, floristería, Stewart, recursos humanos y servicios generales.

Para fines estadísticos, se evaluó la capacitación. A través de esta evaluación podemos observar los siguientes resultados:

Tabla 19

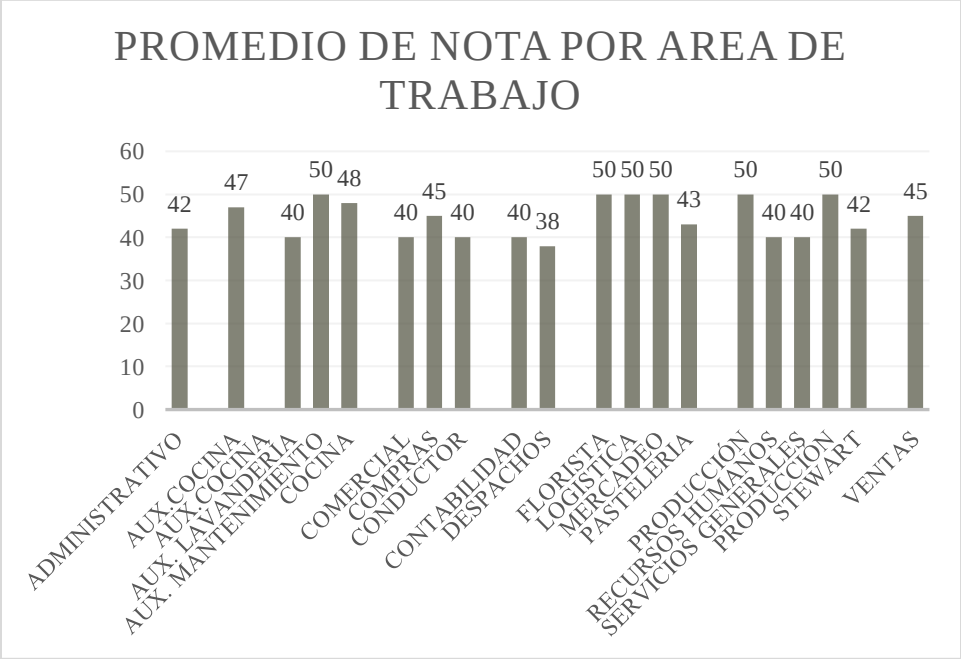
Resultados de la evaluación de la capacitación

NOMBRE	AREA	NOTA
LUZ BETTY GIRONZA	ADMINISTRATIVO	45
LISETH HERNANDEZ	ADMINISTRATIVO	40
RICARDO CEBALLOS QUINTERO	AUX.COCINA	45
ADOLFREDO DIAZ MARTINEZ	AUX.COCINA	48
INGRI LORENA CRISTANCHO	AUX. LAVANDERÍA	40
LUIS HERNANDEZ	AUX. MANTENIMIENTO	50
MIREYA MENDIETA MARTINEZ	COCINA	50
JHON HENRY CORREA	COCINA	45
ANGELA MENDEZ	COMERCIAL	40
DORIEN GUERRERO	COMPRAS	45
HERNANDO RAMIREZ	CONDUCTOR	40
PEDRO HERNANDEZ	CONDUCTOR	40
GERMAN GOMEZ	CONTABILIDAD	40
JUAN ERICK CARDOZA	DESPACHOS	35
WILMAR AYALA	DESPACHOS	40
RAFAEL ACEBEDO	FLORISTA	50
CARLOS GIOVANNI TRUJILLO	LOGISTICA	50
LUISA FERNANDA CARDONA	MERCADEO	50
JUAN DIEGO NAVARRO	PASTELERIA	35
DANIEL RINCON	PASTELERÍA	50
VIDAL PANCHEZ JIMENEZ	PRODUCCIÓN	50
MARIELA TENZA	RECURSOS HUMANOS	40
ANGELA CHISNES	SERVICIOS GENERALES	40
VIDAL PANCHEZ JIMENEZ	PRODUCCIÓN	50
WILMAR AVILA	STEWART	35
MARTINA LESARMA	STEWART	48
JERLY RODRIGUEZ	VENTAS	45

Fuente: Elaboración propia.

Figura 23

Gráfico de la nota promedio obtenida por área de trabajo



Fuente: Elaboración propia.

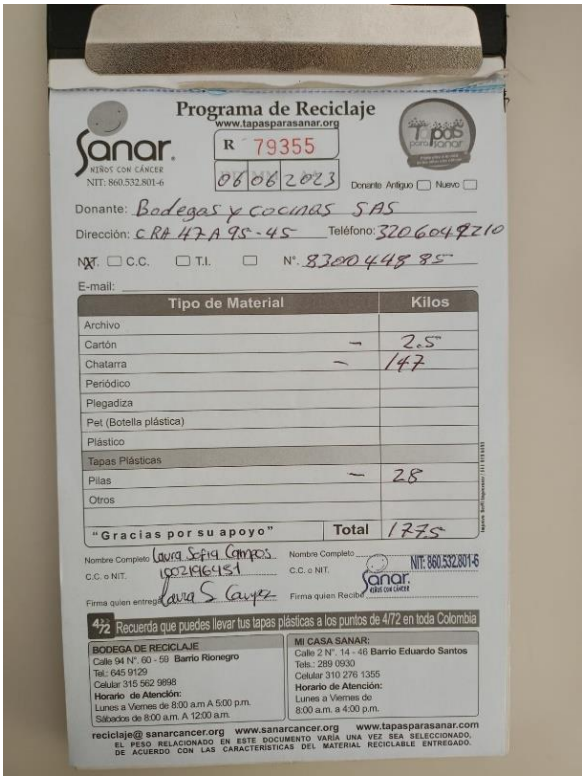
Teniendo en cuenta el anterior gráfico, se evidencia que el área con menor nota es despachos, así mismo, se puede observar que el personal obtuvo los conocimientos expresados en la capacitación ambiental ya que las 19 áreas evaluadas, solo una obtuvo una baja nota, además de esto, las áreas de mantenimiento, floristería, logística, producción y pastelería obtuvieron una nota de 50/50, dando a entender que captaron plenamente la información.

Por otro lado, los resultados obtenidos por la jornada de recolección de residuos sólidos de aparatos eléctricos y electrónicos fueron los siguientes:

- Se evidenció la participación del personal en este tipo de iniciativas, ya que a lo largo de la jornada los empleados llevaban sus residuos al punto de acopio establecido para la gestión,
- Se dispuso apropiadamente los residuos, ya que de no haberse hecho adecuadamente estos residuos hubiesen generado un gran impacto para el medio ambiente, la biodiversidad y la salud pública.

Figura 24

Recibo de recolección por parte de la fundación SANAR



Fuente: Elaboración propia.

Teniendo lo anterior en cuenta, se adjunta la evidencia donde se observa que, la fundación SANAR recolectó: 2.5 kilos de cartón, 147 kilos de chatarra y 28 kilos de pilas, en total se recolectó 177,5 kilos de residuos sólidos.

Teniendo en cuenta la elaboración del punto de almacenamiento de residuos sólidos aprovechables, se evidenció en su momento, que los residuos sólidos aprovechables de la instalación eran depositados allí adecuadamente. En términos generales, la implementación de este punto permitió salvaguardar los residuos aprovechables de vectores como la humedad, contaminación y plagas, debido al uso del ducto de basuras, al elaborar este punto de almacenamiento, no solo se salvaguardaron las características intrínsecas de los residuos, sino que también se destinó un lugar óptimo para su almacenamiento, evitando el uso de grandes bolsas de basura que anteriormente se dejaban en los baños por su tamaño.

Por medio del uso de flyers para sensibilizar al personal acerca del uso adecuado de los residuos, estos fueron puestos en zonas relevantes de la instalación. Al realizar el procedimiento de montaje de estos, en más de una ocasión el personal se acercó para leerlos y dar su opinión al respecto. Primordialmente, la señalización realizada para ahorrar energía en los equipos de cómputo fue muy bien recibida ya que en Bodega y Cocina habituaban a dejar encendido el computador después de la jornada laboral. Con esta medida se espera que el personal tome conciencia acerca de los impactos que estas actividades generan.

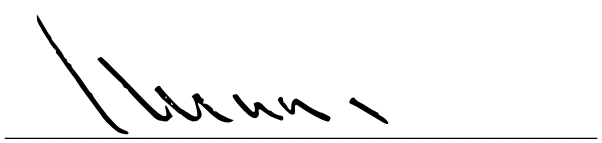
En términos de los posibles resultados de la aplicación de la política ambiental en la empresa Bodega y Cocina SAS, esta depende en gran medida de los aportes humanos, técnicos y económicos que destine la alta gerencia, además del cumplimento del mismo por parte del personal. Teniendo esto en cuenta, se elaboró satisfactoriamente un documento guía en el cual se establecen los compromisos ambientales de la empresa Bodega y Cocina SAS, los programas para llevarlos a cabalidad y los recursos necesarios para implementarlos. Lo anterior cumpliendo con los parámetros normativos vigentes y la norma internacional ISO 14:001-2015.

IV. CONCLUSIONES

- Al realizar el análisis y la obtención de la información, se identificaron diversas problemáticas acerca de la disposición de los residuos sólidos aprovechables mediante el uso del ducto de basuras, lo que llevaba a una mezcla de estos residuos dentro del shut de basuras, afectando así su aprovechamiento y, por ende, ocasionando un impacto negativo al ambiente.
- Se identificó que las áreas de cocina y panadería eran las principales generadoras de residuos sólidos mal gestionados. Debido a esto, se planteó llevar a cabo acciones de sensibilización ambiental entre el personal, fomentando la adopción de prácticas responsables con el medioambiente, mediante boletines informativos y capacitaciones.
- La empresa Bodega y Cocina SAS no contaba con un equipo interdisciplinar encargado de las funciones ambientales. Además, sus clientes solicitaban una Política Ambiental de la empresa, debido a esto se formuló una Política Ambiental congruente con sus actividades productivas, además de esto, se formuló un Sistema de Gestión Ambiental.
- Se identificó que tanto el personal como la alta gerencia de Bodega y Cocina SAS, están dispuestos a generar cambios significativos en favor del mejoramiento ambiental. Lo anterior se pudo evidenciar a través de jornadas de recolección de residuos aprovechables previamente realizadas por la empresa.
- Adicionalmente, durante el desarrollo de este proyecto, se manifestó la importancia de la participación de las partes interesadas en la actualización y el mantenimiento del Sistema de Gestión Ambiental, con el fin de fortalecer el compromiso con el medioambiente.

V. RECOMENDACIONES

- Establecer un equipo interdisciplinar encargado del mantenimiento y aplicación del Sistema de Gestión Ambiental para garantizar el debido cumplimiento de este.
- Realizar la limpieza y mantenimiento continuo de las trampas de grasa, con el objetivo de evitar la acumulación de grasa o daños estructurales del mecanismo, lo cual puede comprometer el adecuado funcionamiento de las trampas de grasas.
- Se recomienda la implementación de un sistema de segregación de residuos sólidos adecuado para maximizar la recuperación y reutilización de estos.
- Adecuar el shut de basuras, con el objetivo de que este cumpla con los códigos de colores nacional (Blanco para residuos aprovechables, negro para residuos no aprovechables y verde para residuos orgánicos), además de implementar tapas para las canecas, en especial aquellas utilizadas para la disposición de residuos orgánicos, para así evitar la proliferación de plagas y malos olores.
- Mantener capacitado el personal mediante capacitaciones continuas y permanentes referentes a temas ambientales, primordialmente en temas de clasificación de residuos sólidos y uso eficiente y ahorro de recursos naturales.
- Priorizar la compra de equipos de alta eficiencia energética y de menores emisiones atmosférica. Además, se recomienda la compra de químicos biodegradables.



FERNANDO MONTES VICARIA
Representante Legal.

VI. ANEXOS

6.1.1. ***Matriz de aspectos e impactos ambientales de Bodega y Cocina.***

6.1.2. ***Formato de evaluación de la capacitación.***

6.1.3. ***Registros de control.***

ITEM	PROCESO	ÁREA	ASPECTOS AMBIENTALES	DESCRIPCIÓN	POSIBLES IMPACTOS AMBIENTALES	RECURSO AFECTADO	CRITERIOS										TOTAL	IMPORTANCIA Alta = 61-100 puntos Media =31-60 puntos Baja =0-30 puntos	NORMATIVIDAD	MEDIDAS DE CONTROL ACTUAL	MEDIDAS DE CONTROL *PROPUESTAS*
							TIPO DE IMPACTO	CRITERIOS AMBIENTALES				CRITERIOS LEGALES			PARTES INTERESADAS						
								FRECUENCIA	SEVERIDAD	ALCANCE	SUBTOTAL	LEGISLACIÓN APLICABLE	CUMPLIMIENTO	SUBTOTAL	EXIGENCIA	GESTIÓN	SUBTOTAL				
1	**Preparación de alimentos**	Cocina/ Panadería	**Generación de emisiones atmosféricas**	Generación de emisiones producidas a partir del uso de estufas dentro de la cocina.	**-Alteración a la calidad del aire** -Incremento o disminución de la concentración de dióxido de carbono (CO_2) **-Alteración a las propiedades físicas del aire** -Incremento o disminución de la temperatura	Aire	-	10	5	5	**20**	10	1	**10**	1	1	**1**	14	**14**	-Resolución 909 de 2008 -Decreto 948 DE 1995	Nunguno	Implementación de un equipo de medición de la calidad del aire, con el objetivo de monitorear las emisiones generadas por las actiidades de elaboración de alimentos en la cocina de Bodega y Cocina.
2	**Recepción del producto a Bodega y Cocina** **Preparación de alimentos**	Despachos Cocina/ Panadería	**Generación de ruido**	Generación de ruido por parte de los camiones transportadores de alimentos, además del ruido producido en la cocina por la elaboración de alimentos.	**-Alteración en los niveles de presión sonora** -Cambio en los niveles de ruido	Aire	-	10	5	1	**8**	10	10	**100**	5	10	**50**	54	**54**	-R. 627 de 2006	Ninguno	Disminuir la velocidad en la que se manejan las campanas extractoras para disminuir los niveles de ruido. Impulsar la compra de páneles acústicos para adecuar las campanas extractoras y así minimizar los niveles de ruido que escapan al exterior de las instalaciones.
3	**Actividades de oficina** **Almacenamiento del producto**	Gerencia / Administración, Compras Almacen	**Generación de residuos sólidos aprovechables**	Residuos aprovechables provenientes de: -Papel impreso -Clips y grapas -Plásico -Cartón Uso de materiales de embalaje -Cartón -Plástico -Papel encerado -Papel flim	**-Modificación de la infraestructura física y social, y de los servicios públicos y sociales.** -Cambio en la cobertura, calidad y/o disponibilidad de la gestión de residuos líquidos y sólidos -Incremento o disminución de la disposición inadecuada de residuos		-	10	10	10	**37**	10	10	**100**	5	1	**5**	62	**62**	-Documento CONPES 3874	Recolección de estos residuos por parte de un reciclador de oficio.	-Crear un punto ecológico donde se puedan disponer estos residuos sin que pierdan sus caracteristicas fisicoquímicas, y asi garantizar que puedan ser aprovechados posteriormente. -Realizar capacitaciones con el objetivo de sensibilizar al personal a cerca de la adecuada separación en la fuente. -Campañas de recolección de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE

ITEM	PROCESO	ÁREA	ASPECTOS AMBIENTALES	DESCRIPCIÓN	POSIBLES IMPACTOS AMBIENTALES	RECURSO AFECTADO	CRITERIOS										TOTAL	IMPORTANCIA Alta = 61-100 puntos Media =31-60 puntos Baja =0-30 puntos	NORMATIVIDAD	MEDIDAS DE CONTROL ACTUAL	MEDIDAS DE CONTROL *PROPUESTAS*
							TIPO DE IMPACTO	CRITERIOS AMBIENTALES				CRITERIOS LEGALES			PARTES INTERESADAS						
								FRECUENCIA	SEVERIDAD	ALCANCE	SUBTOTAL	LEGISLACIÓN APLICABLE	CUMPLIMIENTO	SUBTOTAL	EXIGENCIA	GESTIÓN	SUBTOTAL				
4	**Preparación de alimentos**	Cocina/Panadería	**Generación de residuos sólidos no aprovechables**	Falta de adecuada separación en la fuente. (Mezcla de residuos sólidos)	**-Modificación de la infraestructura física y social, y de los servicios públicos y sociales.** -Cambio en la cobertura, calidad y/o disponibilidad de la gestión de residuos líquidos y sólidos. -Incremento o disminución de la disposición inadecuada de residuos. **-Alteración a ecosistemas terrestres** -Cambio en el hábitat de las especies de flora y fauna **-Alteración a la calidad del suelo** -Cambio en las características físicas del suelo -Cambio en las características químicas del suelo -Cambio en las características microbiológicas del suelo	Aire, suelo, Agua, Fauna y Flora	-	10	10	10	**37**	10	10	**100**	1	1	**1**	62	**62**	-Resolución 2184 de 2019 -Documento CONPES 3874	Implementación del shut de basura dentro de las instalaciones.	Uno de los programas a desarrollar en el SGA es el programa de manejo adecuado de residuos sólidos, mediante el cual se espera disminuir la cantidad de residuos no aprovechables generados, esto mediante buenas prácticas de clasificación, campañas de recolección y educación ambiental.
5	**Preparación de alimentos**	Cocina/Panadería	**Generación de residuos sólidos orgánicos**	Generación de residuos orgánicos probenientes de la elaboración diaria de alimentos.	**-Generación de olores ofensivos** -Incremento o disminución de olores ofensivos o desagradables	Aire	-	10	10	10	**37**	10	5	**50**	1	1	**1**	39	**39**	-Decreto 1140 de 2003	Recolección frecuente de residuos orgánicos con el fin de evitar la proliferación de microorganismos y plagas.	
6	**Sanitización de los alimentos** **Limpieza y desinfección, área de cocina y panadería** **Limpieza en otras áreas**	Cocina/Panadería Instalación de Bodega y Cocina	**Consumo de agua**	Uso de agua potable para la sanitización de los alimentos Uso de agua para la limpieza y desinfección de superficies y suelos Limpieza de utencilios Uso de agua para la limpieza y desinfección de superficies y suelos	**-Alteración en la oferta y disponibilidad del recurso hídrico superficial** -Incremento o disminución de la oferta hídrica para usos industriales -Incremento o disminución del consumo de agua **-Alteración en la calidad del recurso hídrico superficial** -Incremento o disminución de la concentración de tensoactivos. **-Modificación de la infraestructura física y social, y de los servicios públicos y sociales** -Incremento o disminución de la demanda del servicio de tratamiento de aguas residuales	Aire y agua	-	10	10	5	**22**	10	5	**50**	10	5	**50**	37	**37**	-Decreto 3930 de 2010	Ninguno	Uso de señalizacion para sensibilizar al personal a cerca del ahorro y el uso eficiente del agua en zonas de baños, duchas y cocina.

ITEM	PROCESO	ÁREA	ASPECTOS AMBIENTALES	DESCRIPCIÓN	POSIBLES IMPACTOS AMBIENTALES	RECURSO AFECTADO	CRITERIOS										TOTAL	IMPORTANCIA Alta = 61-100 puntos Media =31-60 puntos Baja =0-30 puntos	NORMATIVIDAD	MEDIDAS DE CONTROL ACTUAL	MEDIDAS DE CONTROL *PROPUESTAS*
								CRITERIOS AMBIENTALES				CRITERIOS LEGALES			PARTES INTERESADAS						
							TIPO DE IMPACTO	FRECUENCIA	SEVERIDAD	ALCANCE	SUBTOTAL	LEGISLACIÓN APLICABLE	CUMPLIMIENTO	SUBTOTAL	EXIGENCIA	GESTIÓN	SUBTOTAL					
7	**Uso constante de impresoras para copias e impresiones**	Gerencia / Administración, Compras	**Consumo de papel**	Consumo de papel para impresiones	**-Alteración a la cobertura vegetal** -Incremento o disminución de la producción primaria -Incremento o disminución de la abundancia de las especies de flora **-Alteración a comunidades de fauna terrestre** -Incremento o disminución de la diversidad de fauna **-Alteración a ecosistemas terrestres** - Cambio en el hábitat de las especies de flora y fauna **-Alteración en la oferta y disponibilidad del recurso hídrico superficial** -Incremento o disminución de la oferta hídrica para usos industriales	Aire, suelo, Agua, Fauna y Flora	-	10	10	5	**22**	10	1	**10**	1	1	**1**	15	**15**	---	Uso de papael reciclado.	Impulsar el uso de las TIC para difundir la información hacia todas las áreas de Bodega y Cocina, disminuyendo asi el consumo de papel.
	Actividades de verificación y control de la calidad del producto	Almacen y despachos																			
8	**Almacenamiento de los productos**	Almacen y despachos	**Consumo de energía**	Uso de aparatos eléctricos y electrónicos	**-Alteración en la oferta y disponibilidad del recurso hídrico superficial** -Incremento o disminución de la oferta hídrica para usos industriales -Incremento o disminución de la demanda de energía eléctrica **-Alteración en los niveles de presión sonora** -Cambio en los niveles de ruido ambiental	Aire y agua	-	10	10	5	**22**	10	5	**50**	1	1	**1**	33	**33**	-Ley 697 de 2001	Ninguna	Uso de señalizacion para sensibilizar al personal a cerca del ahorro y el uso eficiente de la energía, enfatizando el apagadod e equipos de computo y lumunarias. Impulsar la transición energética a tecnologías más limpias.
	Preparación de alimentos	Cocina/Panadería																			
	Actividades de gerencia, administración, compras	Gerencia / Administración, Compras																			
	Iluminación de la instalación	Instalación de Bodega y Cocina		Uso de bombillas y luminarias																	
	Distribución del producto dentro de B&C	Ascensor		Uso del ascensor																	
	Movilización de invitados y personal en general																				
	Almacenamiento del producto en area de refrigeración (Cuarto de refrigeración)	Cocina		Uso de venitladores																	
	Almacenamiento del producto en area de congelación (Cuarto de congelación)																				

ITEM	PROCESO	ÁREA	ASPECTOS AMBIENTALES	DESCRIPCIÓN	POSIBLES IMPACTOS AMBIENTALES	RECURSO AFECTADO	CRITERIOS										TOTAL	IMPORTANCIA Alta = 61-100 puntos Media =31-60 puntos Baja =0-30 puntos	NORMATIVIDAD	MEDIDAS DE CONTROL ACTUAL	MEDIDAS DE CONTROL *PROPUESTAS*
							TIPO DE IMPACTO	CRITERIOS AMBIENTALES				CRITERIOS LEGALES			PARTES INTERESADAS							
								FRECUENCIA	SEVERIDAD	ALCANCE	SUBTOTAL	LEGISLACIÓN APLICABLE	CUMPLIMIENTO	SUBTOTAL	EXIGENCIA	GESTIÓN	SUBTOTAL					
10	**Almacenamiento del producto en area de refrigeración (Cuarto de refrigeración)**	Cocina	**Consumo de insumos especiales (productos químicos)**	Uso de productos químicos para mantener frio el cuarto de refrigeración	**- Alteración en la calidad del recurso hídrico superficial** -Cambios en las características físicas de las aguas superficiales -Cambios en las características químicas de las aguas superficiales -Incremento o disminución de la concentración de grasas y aceites -Incremento o disminución del pH (alcalinización - acidificación)	Agua	-	10	5	5	**20**	10	5	**50**	1	1	**1**	32	**32**	-Resolución 631 de 2015	Requiriento del certificado de biodegrabilidad de productos químicos a proveedores.	Mantenimiento periodico de las trampas de grasas, para garantizar el cumplimiento normativo. Continuar con el requerimiento del certificado de biodegradabilidad de los productos químicos, no solo aquelos utilizados para la sanitización en areas de producción, tambien para las demás áres.
	Almacenamiento del producto en area de congelación (Cuarto de congelación)																				
	Sanitización de los alimentos	Cocina/Panadería		Uso de agentes químicos para la sanitización de los alimentos																	
	Limpieza y desinfección, área de cocina y panadería																				
	Limpieza y desinfección de utencilios	Cocina/Comedor		Uso de agentes químicos para la limpieza de suelos y suérficies																	
	Limpieza en áreas comúnes y oficinas	Instalación de Bodega y Cocina																			

BODEGA & COCINA
DISEÑO DE EVENTOS Y EXPERIENCIAS

EVALUACIÓN DE CAPACITACIÓN

DATOS GENERALES A DILIGENCIAR POR EL PARTICIPANTE

Fecha:	**DIA:**	**MES:**	**AÑO:**	Diligencie aquí la calificación obtenida por el participante
Nombre del asistente:				
Cédula:				
Área a la que pertenece:				
Cargo:				
Nombre del capacitador				
Tema de la capacitación:				

PREGUNTAS A RESOLVER POR EL PARTICIPANTE

Por favor, marque con una X la respuesta correcta, seleccione solamente una opción. Si tiene inquietudes, consulte al capacitador.

1) ¿Qué es la norma ISO 14001?

a.	Una norma que establece requisitos para la gestión de la calidad
b.	Una norma que regula la seguridad en el lugar de trabajo
c.	Una norma que define los estándares de seguridad alimentaria
d.	Una norma que establece requisitos para la gestión ambiental

2) ¿El Sistema de Gestión Ambiental?

a.	Evita el inadecuado manejo de los recursos naturales
b.	Evalua los impactos ambientales producidos por la empresa
c.	Es un mecanismo que permite mejorar y controlar el desempeño ambiental de la empresa
d.	Todas las anteriores

3) ¿Cuál de las siguiente afirmaciones es un objetivo del Sistema de Gestión Ambiental?

a.	Controlar las actividades productivas de la empresa
b.	Garantizar la valoración económica ambiental
c.	Mitigar los impactos ambientales
d.	Condiciones y actividades básicas necesarias para mantener la inocuidad

4) La norma ISO 14001 contempla los principios de:

a.	Compromiso de la alta gerencia
b.	Medición y evaluación del sistema de gestión ambiental
c.	Revisión y mejora continua
d.	Todas las anteriores

5) ¿Qué es la política ambiental?

a.	Un conjunto de reglamentos internos que limitan las actividades de los empleados en el lugar de trabajo
b.	Un documento guia que describe las metas y objetivos de una empresa en relación con el medio ambiente
c.	Un informe anual que detalla los impactos ambientales de una empresa
d.	Un acuerdo entre diferentes empresas para colaborar en proyectos de conservación ambiental.

6) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es un compromiso ambiental de la empresa?

a.	Mantener la limpieza
b.	Garantizar el adecuado manejo integral de los residuos sólidos
c.	No cumplir con los lineamientos legales
d.	Gestionar la evaluación ambiental

7) A qué hace referencia la evaluación ambiental?

a.	Un estudio de los efectos económicos de un proyecto
b.	Un análisis de los riesgos laborales en una empresa
c.	Herramienta de protección ambiental, evalua los posibles impactos ambientales de un proyecto, obra o actividad
d.	Un proceso para obtener permisos de construcción.

8) ¿Qué aspectos se evalúan durante una Evaluación del Impacto Ambiental?

a.	Solo los impactos sobre la fauna y flora locales.
b.	Únicamente los impactos económicos del proyecto.
c.	Los impactos sobre el medio ambiente, la sociedad y la economía.
d.	Los impactos políticos y legales del proyecto.

9) Seleccione 2 de los programas del Sistema de Gestión Ambiental:

a.	Programa de gestión de alérgenos
b.	Programa de control de plagas
c.	Programa de transición a tecnologías limpias
d.	Programa de uso eficiente y ahorro de la energía

10) ¿Cuál es el propósito principal de un programa del Sistema de Gestión Ambiental?

a.	Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios ambientales
b.	Maximizar los beneficios económicos de la empresa
c.	Reducir los costos operativos sin tener en cuenta el impacto ambiental
d.	Promover la responsabilidad social de la empresa hacia la comunidad

Recuerde firmar el registro para validar su efectiva participación en la capacitación

FIRMA DEL PARTICIPANTE **FIRMA DEL CAPACITADOR**

Planilla de registro de capacitación elaborada por Bodega y Cocina SAS, utilizadas como soporte de asistencia a las capacitaciones dictadas.

BODEGA & COCINA DISEÑO DE EVENTOS Y EXPERIENCIAS	BODEGA Y COCINA SAS	Registro de capacitación y entrenamiento	Versión 1 Fecha: Código: CA-SG SST-001
Empresa que realiza la capacitacion	Lugar, Fecha y Hora de Ejecución de la Capacitación:		
Hora de capacitacion	Intensidad de la Capacitación y/o Entrenamiento:		
	Tema de la Capacitación y/o Entrenamiento:		

N.	Nombre del participante	No. de identificación	Cargo	Firma
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

BODEGA & COCINA
DISEÑO DE EVENTOS Y EXPERIENCIAS

PLANILLA DE SEGUIMIENTO CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

BODEGA & COCINA

ITEM	FECHA	HORA	TIPO DE RESIDUO RECOLECTADO			CANTIDAD	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
			APROVECHABLE	NO APROVECHABLE	ORGÁNICO			
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								

VII. BIBLIOGRAFÍA

¿Qué es un sistema de gestión medioambiental?| NQA. (s. f.-b). NQA Certification Body. https://www.nqa.com/es-co/certification/systems/environmental-management-systems

Acuña, I. T. (2006). La política ambiental en los planes de desarrollo en Colombia 1990-2006. Una visión crítica. *Revista Luna Azul*, (22), 8-19.

Administrador. (2021). BODEGA y COCINA SAS. *Las Empresas*. https://www.lasempresas.com.co/bogota/bodega-y-cocina-sas/

Alonso, C. (2020, junio 19). *ISO 14001: Claves y principios de la norma*. GlobalSuite Solutions. https://www.globalsuitesolutions.com/es/requisitos-iso-14001/

Arriols, E. (2019, febrero 11). RESIDUOS PELIGROSOS: clasificación, ejemplos y manejo. *ecologiaverde.com*. https://www.ecologiaverde.com/residuos-peligrosos-clasificacion-ejemplos-y-manejo-1782.html

Cabrera, I. (s. f.). *Sistema de Gestión Ambiental*. SIGE. https://sige.org.mx/servicios-iso-14001-gestion-ambiental/

Cárdenas, S. C. E. (2009). Realidad de los sistemas de gestión ambiental. *Sotavento MBA*, (13), 68-79.

Colombia Verde. (2023, marzo 14). *Residuos no aprovechables*. Colombia Verde; Experto Laboral. https://colombiaverde.com.co/ecologia/residuos/residuos-no-aprovechables/

Cubana, N. (2004). Sistemas de Gestión Ambiental-Requisitos con Orientación para su Uso.

Decreto 1076 de 2015 [Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible]. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible. 26 de mayo de 2015.

Decreto 1140 de 2003 [El presidente de la República de Colombia]. Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1713 de 2002, en relación con el tema de las unidades de almacenamiento, y se dictan otras disposiciones. 9 de mayo de 2003.

Decreto 3930 de 2010 [El presidente de la República de Colombia]. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9ª de 1979, así como el Capítulo II del Título VI -Parte III- Libro II del Decreto-ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos y se dictan otras disposiciones. 25 de octubre de 2010.

Decreto 948 de 1995 [El presidente de la República de Colombia]. Por el cual se reglamentan, parcialmente, la Ley 23 de 1973, los artículos 33, 73, 74, 75 y 76 del Decreto - Ley 2811 de 1974; los artículos 41, 42, 43, 44, 45, 48 y 49 de la Ley 9 de 1979; y la Ley 99 de 1993, en relación con la prevención y control de la contaminación atmosférica y la protección de la calidad del aire. 5 de junio de 1995.

Departamento Nacional de Planeación. (1994, 21 de diciembre). *Política Nacional Ambiental Salto Social Hacia el Desarrollo Humano Sostenible.* (Documento CONPES 2750). Bogotá D.C., Colombia: DNP-UPA.

Departamento Nacional de Planeación. (2016, 21 de noviembre). *Política Nacional para la Gestión Integral de Residuos Sólidos.* (Documento CONPES 3874). Bogotá D.C., Colombia: DNP.

Equipo editorial, Etecé. (2021, agosto 5). *Contaminación*. Concepto. https://concepto.de/contaminacion/

INCONTEC, Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. (2015). NTC ISO 140001. Sistemas de Gestión Ambiental. Requisitos con orientación para su uso. Recuperado de: NTCISO 14001:2015 (forpo.gov.co)

Ley 1252 de 2008. Por la cual se dictan normas prohibidas en materia ambiental, referentes a los residuos y desechos peligros y se dictan otras disposiciones. 27 de noviembre de 2008. D.O. No. 47186.

Ley 373 de 1997. Por la cual se establece el programa para el uso eficiente y ahorro del agua. 6 de junio de 1997. D.O. No. 43058.

Ley 697 de 2001. Mediante la cual se fomenta el uso racional y eficiente de la energía, se promueve la utilización de energías alternativas y se dictan otras disposiciones. 5 de octubre de 2001. D.O. No. 44573.

Ley 99 de 1993. Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA y se dictan otras disposiciones. 22 de diciembre de 1993. D.O. No. 41146.

Lucio, X. M. P. (2005). *ISO 14001: un sistema de gestión medioambiental*. Ideaspropias Editorial SL.

Orgaz-Agüera, F. (2018). Educación ambiental: concepto, origen e importancia: el caso de República Dominicana.

Producción y Consumo Sostenible - Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2022, 29 marzo). Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. https://www.minambiente.gov.co/asuntos-ambientales-sectorial-y-urbana/produccion-y-consumo-sostenible/

Resolución 1407 de 2018 [Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible]. Por la cual se reglamenta la gestión ambiental de los residuos de envases y empaques de papel, cartón, plástico, vidrio, metal y se toman otras determinaciones. 26 de julio de 2018.

Resolución 2184 de 2019 [Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y La Secretaria General del Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio Encargada de las Funciones del Despacho del Ministro de Vivienda, Ciudad y Territorio]. Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones. 27 de diciembre de 2019.

Resolución 3957 de 2009 [Secretaría Distrital de Ambiente]. Por la cual se establece la norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital. 19 de junio de 2009.

Resolución 627 de 2006. [La Ministra de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial]. Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental, en ejercicio de sus facultades legales, en especial de las contenidas en el artículo 33 del Decreto-ley 2811 de 1974, el artículo 5° de la Ley 99 de 1993, y el artículo 14 del Decreto 948 de 1995. 12 de abril de 2006.

Resolución 631 de 2015 [Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible]. Por la cual se establecen los parámetros y los valores límites máximos permisibles en los vertimientos

puntuales a cuerpos de aguas superficiales y a los sistemas de alcantarillado público y se dictan otras disposiciones. 18 de abril de 2015.

Resolución 754 de 2014 [Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio]. Por la cual se adopta la metodología para la formulación, implementación, evaluación, seguimiento, control y actualización de los Planes de Gestión Integral de Residuos Sólidos. 25 de noviembre de 2014.

Resolución 909 de 2008 [Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio]. Por la cual se establecen las normas y estándares de emisión admisibles de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas y se dictan otras disposiciones. 5 de junio de 2008.

Rodríguez Becerra, M y Espinoza, G. (2002). *Gestión ambiental en América Latina y el Caribe : evolución, tendencias y principales prácticas.* Banco Interamericano de Desarrollo.

Sánchez, J. (2018, agosto 17). Qué son los RESIDUOS SÓLIDOS y cómo se clasifican - Con VÍDEO. *ecologiaverde.com*. https://www.ecologiaverde.com/que-son-los-residuos-solidos-y-como-se-clasifican-1537.html

Toro, R. (2016, 23 junio). *Los factores de éxito y los objetivos de la norma ISO 14001 2015*. Nueva ISO 14001. https://www.nueva-iso-14001.com/2016/06/los-factores-exito-los-objetivos-la-norma-iso-14001-2015/#:~:text=En%20el%20caso%20de%20la%20aplicaci%C3%B3n%20de%20la,tratamiento%20eficiente%20de%20riesgos%20y%20oportunidades.%20M%C3%A1s%20elementos

Tratamiento y disposición final. (s/f). Gov.co. Recuperado el 30 de mayo de 2023, de https://www.minvivienda.gov.co/viceministerio-de-agua-y-saneamiento-basico/gestion-institucional/gestion-de-residuos-solidos/tratamiento-y-disposicion-final