

 Dirección de Sustentabilidad Ambiental Sistema de Gestión Ambiental	Instructivo Tratamiento de Aceites Comestibles Usados	Código	1-IAP-SA002
		Edición N°	03
		Fecha	27 02 2018
Página 1 de 5			

1. Objetivo y alcance

El objeto del presente instructivo es establecer la metodología para el tratamiento ambiental de los aceites comestibles usados en los establecimientos de comida de la Universidad Católica Andrés Bello (UCAB) en Caracas y Guayana a fin de minimizar o mantener controlado el impacto ambiental que los mismos generan.

Lo establecido en este documento abarca desde el descarte, recolección hasta la disposición final del aceite comestible usado en los establecimientos de comida adyacentes a los servicios de los estudios postgrado.

2. Consideraciones y normativas

- 2.1. Este instructivo da cumplimiento a lo establecido en la Ley de sustancias, materiales y desechos peligrosos y al Decreto 2635 "Normas para el control de la recuperación de materiales peligrosos y el manejo de los desechos peligrosos".
- 2.2. El aceite comestible usado no podrá, bajo ningún concepto, ser desechado en los conductos de agua, contenedores de basura u otros.
- 2.3. La trampa de grasas general del área de feria de comida deberá ser limpiada semestralmente por el servicio correspondiente a través de un camión de aguas especial para esta limpieza.
- 2.4. El aceite comestible usado debe ser recolectado en contenedores de plásticos destinados para tal fin y sellados correctamente para evitar su derrame.

 Dirección de Sustentabilidad Ambiental Sistema de Gestión Ambiental	Instructivo Tratamiento de Aceites Comestibles Usados	Código	1-IAP-SA002
		Edición N°	03
		Fecha	27 02 2018
Página 2 de 5			

- 2.5. Todos los contenedores de aceites comestibles usados listos para ser recolectados deben ser almacenados en el cuarto de basura, en el espacio especificado para tal fin y garantizar el retiro por la empresa recolectora especializada.
- 2.6. El formulario de inspección de establecimientos de comida debe contener los siguientes elementos:
- Uso de los contenedores de plásticos para el almacenamiento de los aceites usados.
 - Limpieza e identificación del almacén de aceites usados y residuos sólidos.
 - Control de registros de recolección/disposición de aceites usados.
 - Limpieza de trampa de grasas.
 - Separación de residuos orgánicos de las aguas que corren por los drenajes.
- 2.7. El informe de resultado de inspección informará el nivel de cumplimiento de los ítems evaluados en el formulario junto con recomendaciones en pro de mejorar el desempeño y realizar el cumplimiento de procedimientos y asegurar el control de los aspectos ambientales.

3. Actividades

Disposición y limpieza de trampas para grasas:

1. Los establecimientos de comida que utilicen aceites comestibles para la preparación de sus productos garantizan la disposición y uso de una trampa de grasas, a fin de evitar la contaminación del ambiente.
2. Los establecimientos de comida limpian las trampas de grasas semanalmente, separando los residuos de grasa solidificados del agua.

 Dirección de Sustentabilidad Ambiental Sistema de Gestión Ambiental	Instructivo Tratamiento de Aceites Comestibles Usados	Código	1-IAP-SA002
		Edición N°	03
		Fecha	27 02 2018
Página 3 de 5			

3. Los residuos de grasas solidificados se desechan en una bolsa cerrada herméticamente la cual es depositada en los contenedores de residuos sólidos y el agua es desechada en el desagüe que le corresponda.

4. Responsabilidades

La **Administración de la Feria y la Fundación Andrés Bello** deberán:

- Coordinar y garantizar la limpieza semestral de la trampa de grasas general de la feria de comida.
- Garantizar el resguardo y disponibilidad del registro de entrega de recolección de aceites comestibles usados.
- Garantizar la disponibilidad e identificación adecuada de espacio físico en los cuartos de basura para la disposición de contenedores de aceite comestible usado recolectado por los concesionarios; así como la limpieza permanente del área.
- Coordinar, junto a los establecimientos de comida, la autorización del acceso a la UCAB de las empresas especializadas en recolección de aceites comestibles usados con la dirección general de servicios.
- Desarrollar un formulario de inspección común, a fin de garantizar el control y cumplimiento de los tratamientos de los aspectos ambientales por parte de los concesionarios y franquicias de comida.
- Entregar a cada uno de los responsables/gerentes de los mismos, un informe de resultado de inspección, una vez aplicado el formulario de inspección a los establecimientos de comida.

El **responsable del establecimiento de comida** deberá:

- Recibir, archivar y mantener organizados y disponibles los certificados de recolección de aceite comestible usado entregados por la empresa recolectora.

 Dirección de Sustentabilidad Ambiental Sistema de Gestión Ambiental	Instructivo Tratamiento de Aceites Comestibles Usados	Código	1-IAP-SA002
		Edición N°	03
Fecha		27 02 2018	
Página 4 de 5			

La **empresa especializada para el tratamiento de aceites comestibles** deberá:

- Recolectar los contenedores de aceite usado y entregar certificado de recolección al responsable del establecimiento de comida.

La **Dirección de Sustentabilidad Ambiental**, deberá:

- Establecer y mantener vigente el tratamiento adecuado para el control de aspectos ambientales correspondiente a los establecimientos de comida e informar oportunamente cualquier cambio a los mismos.

5. Registros

Identificación	Archivo	Acceso recuperación	Acceso custodio	Tiempo retención activo	Tiempo retención inactivo	Disposición
Certificado de recolección de aceites comestibles usados.	Físico / Electrónico	Establecimientos de comida UCAB/ Fundación Andrés Bello	Gerente del local/ Especialista en gestión administrativa de la Fundación Andrés Bello	1 período académico	1 período académico	Archivo electrónico Fundación Andrés Bello.
Formulario de inspección a establecimientos de comida	Físico / Electrónico	Fundación Andrés Bello	Especialista en gestión administrativa de la Fundación Andrés Bello	1 período académico	1 período académico	Entrega a Archivo General UCAB como documentación inactiva.
Certificado disposición final aceite comestible usado	Físico	Fundación Andrés Bello	Especialista en gestión administrativa de la Fundación Andrés Bello	1 período académico	1 período académico	Entrega a Archivo General UCAB como documentación inactiva
Informe de resultado de inspección a establecimientos de comida	Físico	Fundación Andrés Bello	Especialista de gestión administrativa de la Fundación Andrés Bello	1 período académico	1 período académico	Entrega a Archivo General UCAB como documentación inactiva.

La información aquí contenida es estrictamente CONFIDENCIAL y propiedad exclusiva de la Universidad Católica Andrés Bello; no puede ser copiada, divulgada o transmitida a terceras personas sin la previa aprobación de la institución.

 Dirección de Sustentabilidad Ambiental Sistema de Gestión Ambiental	Instructivo <i>Tratamiento de Aceites</i> <i>Comestibles Usados</i>	Código	1-IAP-SA002
		Edición N°	03
Fecha		27 02 2018	
Página 5 de 5			

6. Relación con disposiciones legales, pautas reglamentarias y normativas externas

- Norma Internacional ISO 14001:2015.
- Decreto 2635 "Normas para el control de la recuperación de materiales peligrosos y el manejo de los desechos peligrosos".