



Guía de PRÁCTICAS AMBIENTALES



Índice

1 Introducción

2 Estrategía de reducción de las 4R

3 Separación de residuos

Papel
Cartón
Plástico - Eco Botellas
Colillas de cigarrillos
Orgánicos
Aceites Vegetales

4 Gestión de los residuos

4.1 Capacitación del Personal
4.2 Infraestructura
4.3 Disposición de reciclables, basura y orgánicos
4.4 Coordinación para Retiro - Seguimiento Control y Monitoreo

5 Buenas prácticas de Consumo

Buenas prácticas para la Gestión del Agua
Buenas prácticas para la Gestión de la Energía





Introducción

Con esta guía buscamos concientizar, capacitar y acompañar a dueños y empleados de bares para la resolución de problemáticas ambientales del sector y que impactan en la calidad de vida de los vecinos y vecinas de la ciudad.

Sabemos que destinar tiempo para desarrollar estos cambios es una tarea compleja, por eso, en esta guía ofrecemos acciones ágiles y de concreta aplicación.

Cada estrategia y práctica de prevención y reducción del impacto ambiental generará un valor social trascendente y promoverá la transformación hacia un modelo productivo sostenible.

Estrategia de reducción de las 4R

Es importante entender que la separación de residuos en bares y pubs es imprescindible para el cuidado del ambiente.

Estos son los pasos a seguir para realizar una correcta gestión de los materiales: **Reciclar, Reutilizar, Reducir y Repensar.**

Separar los materiales para que puedan ser reciclados es indispensable pero también es importante tener en cuenta que el mejor residuo es el que no se genera

RECICLAR

¿Qué es? Es transformar los residuos en nuevos productos. Para ello es necesario separar y recolectar de forma diferenciada.

Para reciclar podemos: Separar los materiales reciclables en contenedores señalizados y con bolsas verdes para el correcto tratamiento en la Planta de Reciclaje. Siempre tienen que estar limpios y secos.

REUTILIZAR

¿Qué es? Es volver a usar aquellos productos descartados o partes que aún están en buenas condiciones y darles un uso similar o distinto.

Para reutilizar necesitamos: Ser creativos para pensar en otra función. Por ejemplo: recargar los envases de productos de limpieza, usar envases reutilizables, especialmente en las bebidas o reciclables (preferentemente cartón y vidrio).

REDUCIR

¿Qué es? Es la parte más importante de la gestión, el desafío de usar y consumir menos.

Para reducir podemos: Disponer servilleteros solamente en caso de servir comidas.

Elegir materias primas con menos packaging o a granel. Por ejemplo: papas peladas y cortadas, huevo líquido pasteurizado o deshidratado, verduras seleccionadas, bolsas con mayor cantidad de azúcar, harinas, leche en polvo, etc.

Para evitar la dispersión de las servilletas de papel en la vía pública, en las mesas se pueden colocar recipientes para disponer las servilletas usadas.

Reparar con un trapo las mesas cuando se retiran los vasos.

Comunicar a los clientes la importancia del uso racional de servilletas.

REPENSAR

¿Qué es repensar los insumos? Es el proceso que permite considerar nuevamente si las adquisiciones que se realizan realmente valen la pena, poner por delante al medio ambiente en cada opción de compra. También implica buscar alternativas a procesos ya existentes.

Podemos repensar nuestras inversiones: Buscar alternativas para reemplazar envases descartables por reutilizables. Por ejemplo: bidones de aceite.

Capacitar al personal

Realizar el seguimiento de la cantidad y tipo de materiales generados.

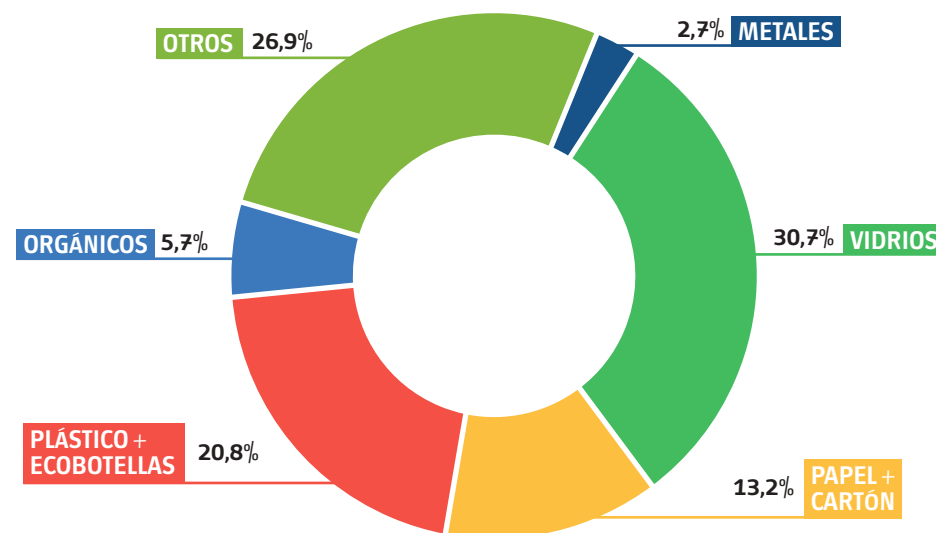
Considerar alternativas para el tratamiento de residuos orgánicos.

Cambiar servilletas descartables por servilletas reutilizables.

Ofrecer sorbetes compostables o biodegradables con las bebidas o suprimirlos.

Separación de residuos

Aquí podemos ver la composición física promedio de los Residuos Sólidos Urbanos en la Ciudad de Venado Tuerto.



Separando reciclables (limpios y secos) de basura y orgánicos, es posible luego en la Planta de Tratamiento de Residuos hacerlo en fracciones (orgánicos, plásticos y eco botellas, metales, vidrios, papeles y cartones) y así recuperar y reducir hasta un 80% de los residuos generados. Es importante entender esta proporción para entender en qué poner el foco para lograr una correcta separación.

Actualmente, en el mes de noviembre de 2021, en Venado Tuerto, 571 tn de residuos fueron recuperadas, ya que dejaron de ir al basural gracias a la campaña de Reciclar Venado, la cual consiste en fomentar la educación y la conciencia ambiental de la mano de vecinos y vecinas voluntarias y de la instalación de campanas de reciclaje.

El primer mes de Reciclar logramos recuperar solamente 40 tn, en febrero de 2021, pasado un año, la cifra mensual se dobló septuplicó y estamos avanzando en la puesta en marcha del esquema de recolección diferenciada de residuos ¡¡Por eso necesitamos que todos nos sumemos!!

¡Todos somos parte de un cambio cultural, que se inicia en nuestras propias acciones. ¡La separación correcta de los residuos es nuestra primera tarea!

Te invitamos a formar parte de un nuevo paradigma: “La propuesta de una economía circular se basa en optimizar el uso de los recursos y reducir la generación de residuos.

El principal objetivo de este modelo es que el valor de un producto se mantenga en la economía durante el mayor tiempo posible. Al disponer los materiales reciclables en el mismo contenedor que el resto de los residuos, terminan todos enterrados en el relleno sanitario”.



Optimización del espacio para reciclar

Antes de comenzar con algunas recomendaciones es preciso aclarar que solamente efectuando la separación en dos tachos limpio y seco (todo mezclado como lo hacemos en nuestros hogares para luego llevar a las campanas naranjas) y húmedo y sucio es suficiente. Sin embargo, les dejamos algunos tips para optimizar el espacio de acopio:

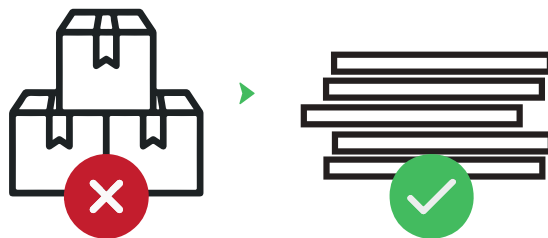
PAPEL

Es conveniente disponer los papeles sin abollar, para que entre una mayor cantidad de materiales por bolsa. De esta manera obtendremos beneficios logísticos y, por lo tanto, en toda la cadena de valor.



CARTÓN

Con el mismo fundamento se recomienda plegar las cajas de cartón para lograr eficiencia de espacio y facilidad para su manejo.



COLILLAS DE CIGARRILLOS

Las colillas de cigarrillo pueden ser guardadas en los porta colilleros que entregue el equipo de 5 Lillas en bares, y desde los bares facilitarles a quienes soliciten un cenicero.

Es importante que expliquen que pueden vaciar su porta colillero en los colilleros que se encuentran instalados en la ciudad o acopiar más cantidad de colillas en botellitas de plástico y acercarlas al Municipio (San Martín 899) 7 a 7 hs. o al Comité Radical (9 de Julio y Castelli) o contactar a los teléfonos del final del documento.



Una colilla de cigarrillo contamina entre 50 y 100 lts de agua y tarda más de 10 años en biodegradarse

PLÁSTICO

Es importante compactar los plásticos para que ocupen menor espacio en las bolsas y en la logística. No descartar botellas con líquido debido a que generan mayor peso en las bolsas y podrían arruinar el material limpio y seco.



Vaciarla ► Taparla ► Compactarla

ECO BOTELLAS

Una buena opción para reciclar los plásticos de un solo uso, en su mayoría envoltorios y plásticos de tamaño pequeño es adoptar una eco botella, ya que de otra manera esos plásticos suelen volarse, contaminar y volverse difíciles de recuperar en los procesos industriales.



¡Con las eco botellas ya logramos instalar un juego de madera plástica reciclada en la Plaza del Vecino!

Residuos orgánicos

La mitad de los residuos que producimos a diario son orgánicos. Si los disponemos en el contenedor de basura terminan en el relleno sanitario en donde, a medida que se descomponen, producen olores y líquidos lixiviados además emiten metano, uno de los gases que interviene en el efecto invernadero y es 23 veces más contaminante que el dióxido de carbono.

Si, por el contrario, los recuperamos, podemos convertirlos en "compost". De este modo, evitamos la contaminación y obtenemos abono para la tierra.

QUÉ COMPOSTAR

Yerba
Café
Cáscaras de frutas y verduras
Cáscaras de huevos y frutos secos
Saquitos de té
Hojas secas
Fósforos usados
Filtros secos

QUÉ NO COMPOSTAR

Carnes - Huesos
Lácteos
Aceites
Excrementos de animales carnívoros
Colillas de cigarrillos
Materiales inorgánicos (vidrios, plásticos, metales, etc)
Productos químicos

ACEITES VEGETALES USADOS

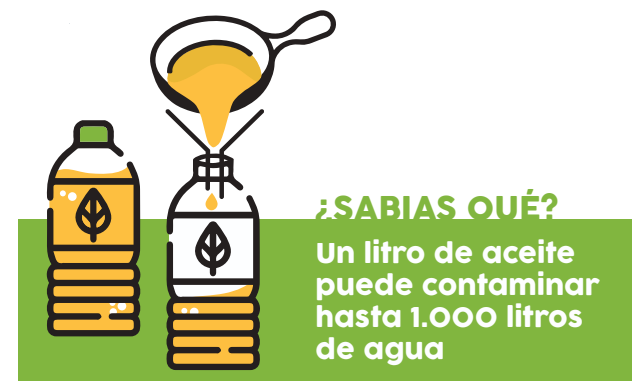
Los Aceites Vegetales y Grasas de Fritura Usados (AVUs) son aquellos que provienen o se producen, a partir de su utilización en las actividades de cocción o preparación mediante fritura total o parcial de alimentos. Dentro del alcance de esta definición se incluyen los aceites hidrogenados, las grasas animales puras o mezcladas utilizadas para fritura y los residuos que estos generan.

Los AVUs requieren al momento del descarte de un tratamiento específico, deben ser desechados de manera apropiada para evitar la contaminación hídrica, del suelo y de los conductos subterráneos de la Ciudad.

Como alternativa para su tratamiento, los AVUs se pueden convertir en biodiesel. El aceite recolectado es transformado en este biocombustible, que es un recurso energético renovable y genera menos emisiones de CO2 que el gasoil mineral.

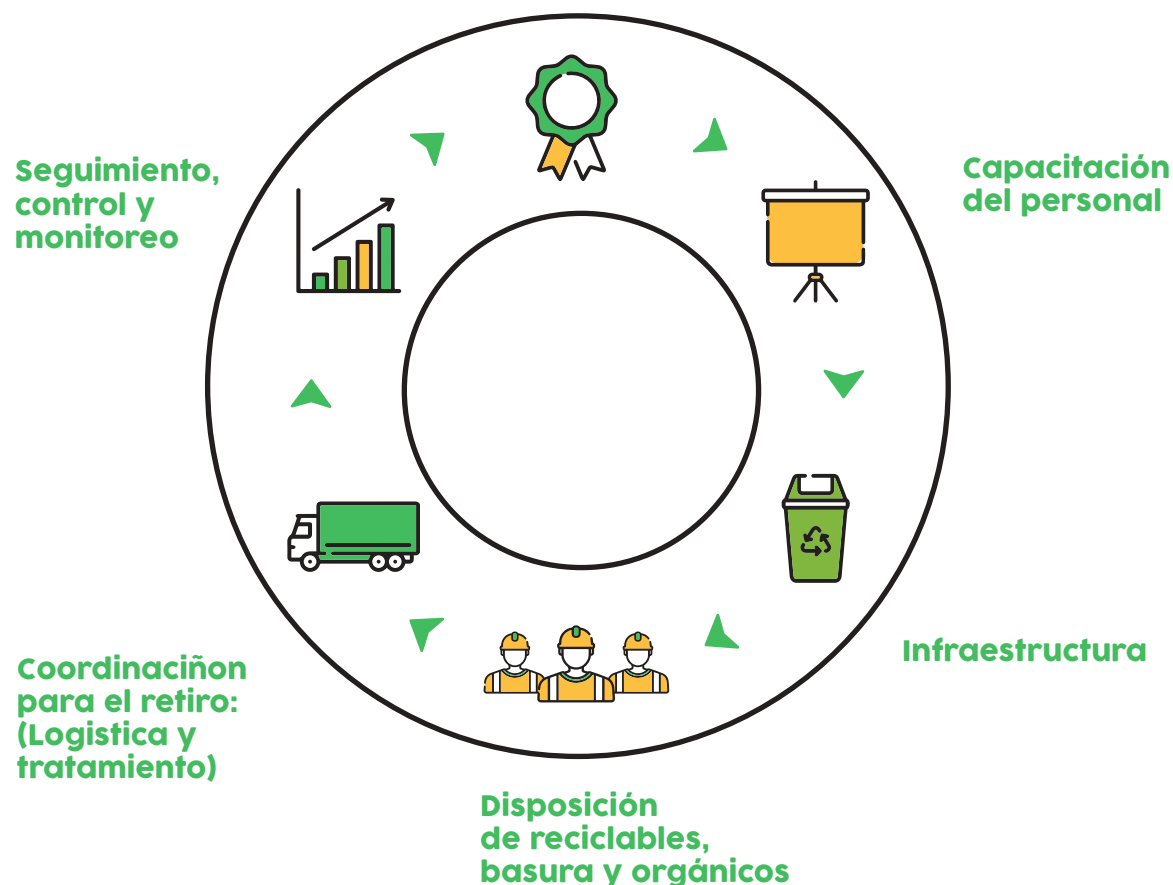


En Venado Tuerto las empresas habilitadas para reciclar el aceite de tu bar son: Pro Gre Co o DH SH, para contactarlas, te recomendamos comunicarte con la Dirección de Ambiente (3462 - 400230)



Gestión de los residuos

Iniciar y mantener buenas prácticas en gestión de residuos



El proceso al que los invitamos involucramos consta de los siguientes componentes:

1. Capacitación del Personal
2. Infraestructura
3. Disposición de reciclables, basura y orgánicos
4. Coordinación para Retiro
5. Seguimiento Control y Monitoreo

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

El entrenamiento deberá girar en torno a la separación de los residuos. La capacitación de todo el personal acerca de la correcta gestión de los residuos es fundamental para lograr el óptimo funcionamiento del sistema.

Es importante entender que no se trata de los residuos en sí sino de la forma en que las personas interactúan con ellos.

La industria gastronómica tiene una alta rotación de empleados. Debido a esto se recomienda capacitar periódicamente al personal para que todos tengan la información referida a la separación y disposición de los residuos.

El horario óptimo se da en los primeros 15 minutos de la jornada laboral y es importante que participen todos los integrantes del equipo. Se recomienda incorporar a las responsabilidades de todo el personal las características necesarias para una correcta separación en origen de los residuos.

INFRAESTRUCTURA

Debemos disponer contenedores para cada una de las fracciones (reciclables, basura y orgánicos opcional) con la señalización y color de bolsa correspondiente considerando los siguientes puntos



RECICLABLES
(color verde)



COMPOSTABLES
(color marrón)



BASURA
(color negro)

1. Mantener contenedores y centro de acopio limpios tanto dentro como fuera del recipiente.
2. Señalizar contenedores de reciclables, basura y orgánicos, aceite vegetal usado (A.V.U.s) y los centros de acopio para que sean visibles.
3. Mantener los contenedores siempre en el mismo lugar para evitar errores de disposición debido al cambio de ubicación. Así generamos el hábito.
4. Utilizar el tamaño adecuado para los contenedores.
5. En caso de que las bolsas sean más pequeñas

que el contenedor existe la posibilidad de disponer materiales entre la bolsa y el contenedor. En caso que la bolsa sea de mayor tamaño no se puede aprovechar toda su capacidad generando ineficiencias.

6. Organizar el espacio para limpieza de los contenedores.
7. Los contenedores de materiales reciclables tienen que contar con bolsas verdes.
8. Los contenedores de basura y sanitarios tienen que contar con bolsas negras.
9. No obstruir las salidas de emergencia con contenedores.

DISPOSICIÓN DE RECICLABLES (LIMPIOS Y SECOS), BASURA Y ORGÁNICOS

Reciclables: limpios y secos

Cartón y papel, plástico, ecobotellas tetrapack, telgopor, vidrios y latas: Todos los que habitualmente depositas en las campanas naranjas.

Es de suma importancia entender que los reciclables tienen que estar limpios y secos, dado que los materiales son separados manualmente a través de una cinta transportadora en la Planta de Tratamiento de Reciclaje; si los materiales no están limpios tienen un menor valor de reventa y debido a que pueden pasar varios días hasta que las bolsas son procesadas

por el personal, pueden generarse olores y atraer insectos. Los materiales limpios no generan olores y se pueden acopiar por varios días.

Consideraciones a tener en cuenta para la disposición de materiales reciclables:

1. Siempre se debe verificar que el líquido que quede en el recipiente no contamine el resto del contenedor. Con enjuagar con agua es suficiente.
2. En caso Contaminados de ser posible, se deberá compactar.
3. No abollar los papeles; dejarlos lisos para usar mejor el espacio disponible
4. En caso de dudas, es preferible disponer un reciclable en el cesto de basura antes que contaminar la bolsa de reciclables.
5. Si no hay contaminación y está lleno el contenedor, retirar lo embolsado.
6. Es fundamental cerrar las bolsas para no mezclar los contenidos.
7. Al colocar en el tacho una bolsa verde nueva, asegurarse de que quede firme para evitar derrames posteriores.
8. Efectuar el traslado al centro de acopio "Estación intermedia de Reciclaje" Ruta 8 y Matassi (Continuación de Gendarmería) de lunes a lunes de 6 a 18 h. o comunicarse al Tel 03462-400230, para que se efectúe el retiro por la mañana.

9. Otra alternativa es contactar alguna de las empresas locales y/o recuperadores urbanos que se dedican a clasificar los materiales separados y a venderlos a distintas empresas que los reciclan y los convierten en nuevos productos.



Reciclables contaminados y basura

- En caso de que los contenedores reciclables se contaminen con residuos húmedos o líquidos, incluirlos en el mismo circuito que a la basura.

- La basura se retirará siempre que se encuentre en los recipientes homologados.

- Siempre que se retira una bolsa, colocar una nueva bolsa verde vacía en reciclables y negras en basura.

- Efectuar el traslado al centro de acopio “Estación intermedia de Reciclaje” Ruta 8 y Matassi (Continuación de Gendarmería) de lunes a lunes de 6 a 18 h. o depositar la basura en los recipientes homologados para que de 20 a 21 hs. los retiren los camiones recolectores municipales.

- En caso de ser considerado un gran generador deberá contratar un servicio privado de recolección o realizar un convenio con el Municipio.



Orgánicos

(No exigido) Preferentemente, deben ser acopiados en la cocina ya que es donde se genera la mayor cantidad de residuos orgánicos. En caso

de disponer de espacio, los residuos orgánicos se pueden tratar en el mismo establecimiento.

De no ser posible, se puede coordinar el traslado hasta la *Estación Intermedia; la Planta de Tratamiento de Residuos o las huertas comunitarias* existentes en la ciudad como el Espacio Comunitario Manos a la Tierra (Pellegrini y Azcuénaga).

SEGUIMIENTO, CONTROL Y MONITOREO

Una vez realizada la instalación de infraestructura y las capacitaciones correspondientes es fundamental realizar el seguimiento por medio de auditorías periódicas para medir los avances de la separación de residuos a cargo de la Dirección de Medio Ambiente.

El objetivo es determinar la efectividad de las capacitaciones y detectar cuáles son los puntos positivos del programa y cuáles quedan pendientes a mejorar.

En resumen, para la correcta implementación del programa de buenas prácticas de Reciclar Venado en los Bares se recomienda:

1. Capacitaciones periódicas a todo el personal
2. Instalar infraestructura adecuada con la respectiva señalización

3. Designación y colaboración voluntaria de al menos un responsable en el bar

4. Realizar auditorías internas y por parte de la Dirección de Ambiente

5. Realizar planes anuales de manejo responsable de residuos que prevean la reducción progresiva en la generación, con objetivos y metas mensurables

6. Generar métricas: cantidad generada de cada material

7. Tasa de separación

8. Grados de contaminación

9. Asegurarse del destino de los materiales

10. Realizar comunicaciones con los avances del programa

11. Evaluar con el objetivo de implementar mejoras

Buenas prácticas de consumo

Nos proponemos concientizar sobre la importancia de conocer el impacto del uso de los recursos energía y agua, para eso te alentamos con recomendaciones para que puedas elaborar tu propio Plan de Mejoras:

Buenas prácticas de consumo

La importancia de las medidas de ahorro y eficiencia de agua y energía se manifiesta en la necesidad de reducir la emisión de Gases de Efecto Invernadero (GEI), pero también en la necesidad de reducir los costos asociados a su consumo.

Plan de mejoras



Planificar



Hacer



Comprobar



Actuar



Buenas prácticas para la gestión del agua



Definir una política institucional de uso racional y eficiente del agua intencivando a los clientes y empleados a que adopten hábitos responsables



Capacitar a los empleados sobre el uso racional del agua



Realizar el mantenimiento periódico de las instalaciones



Adoptar acciones correctivas en las situaciones que generen derroche de agua



Promover buenas prácticas de limpieza



Separar los residuos remanentes previo al lavado de la vajilla y utensilios



Instalar rejillas de contención y trampas de grasa en piletas y desagües de la cocina



Utilizar sistemas duales de descarga en inodoros



Utilizar dispositivos economizadores de agua en la grifería



Optimizar el uso de productos de limpieza. Elegir los de bajo impacto ambiental



En cocinas y cafeterías, la elección de electrodomésticos eficientes puede suponer una importante reducción de consumo



Optimizar el agua en la limpieza de la calle o veredas



Utilizar las dosis recomendadas de detergente, priorizando productos sin fosfatos, blanqueantes químicos, ni ópticos y biodegradables con mayor rapidez.



Evitar o reducir el consumo de los productos de limpieza más agresivos, como limpiahornos, limpiadores de alfombras y tapicerías, abrillantadores y compuestos amoniacales concentrados, o sustituir por otros de bajo impacto ambiental.



Sustituir máquinas de hielo con circuito abierto para la refrigeración por otras refrigeradas por aire



Emplear dosificadores automáticos para lograr una disminución de la cantidad de sustancias que son añadidas al agua



Utilizar lavavajillas a carga completa

























Instalar circuitos cerrados de enfriamiento



Procurar la limpieza óptima de verduras en recipientes y no con agua en continuo



Buenas prácticas para la gestión de la energía

-  Capacitar a los empleados sobre el uso racional de la energía
-  Informar a los clientes sobre el uso racional de la energía en el establecimiento
-  Minimizar consumos por stand-by
-  Evitar abrir y cerrar varias veces las puertas de las cámaras de frío o heladeras. Siempre verificar que estén bien cerradas
-  Estar atentos a la escarcha y formación de hielo en freezers y congeladores. Evitar su acumulación
-  No introducir alimentos calientes en heladeras, esto evitará forzar el sistema
-  Disponer los termostatos de equipos de refrigeración en 24°C. y los de calefacción en 19°C.
-  Incorporar sistemas de iluminación eficientes
-  Promover la buena circulación de calor y frío, según corresponda
-  Instalar un sistema de control de iluminación por presencia y/o sensores de movimiento en sectores de uso poco frecuente.
-  Incorporar artefactos electrónicos eficientes (Clase A). Instalar sistemas de doble vidrio y cristales de baja emisividad.
-  Someter a mantenimiento y limpieza periódica los quemadores y hornallas
-  Adoptar buenas prácticas en el manejo de sistemas de conservación de alimentos
-  Asegurar el correcto funcionamiento de burletes y juntas de goma, para un efectivo cierre de freezers, heladeras y congeladores.
-  Reducir la iluminación decorativa
-  Mejorar el aislamiento térmico de la envolvente y en cañerías de agua caliente
-  Realizar mantenimiento periódico y preventivo de las instalaciones eléctricas y de gas del establecimiento
-  Aprovechar la luz natural para la iluminación
-  Implementar paneles solares para la provisión de energía eléctrica al establecimiento. Y colectores solares para calentar el agua.
-  Implementar un registro de los datos de consumo de energía eléctrica que permita el control y la evaluación para la mejora de la eficiencia
-  Limpiar y mantener limpios hornos, placas de cocina, equipos de baño maría a fin de asegurar una buena transmisión de calor
-  No abrir innecesariamente los hornos para comprobar la cocción; cada vez que se hace se pierde calor acumulado.
-  Cuando se está en el proceso de cocción de un alimento, se deben tapar los recipientes

Más información

Link de consulta

www.venadotuerto.gob.ar/reciclarvenado

Secretaría de Servicios y Obras Públicas. Dirección de Medioambiente

Tel: 03462-400230. **Dirección:** Sarmiento y 3 de Febrero

Subsecretaría de Participación Ciudadana y Cooperación Internacional:

Tel: 421417 (int. 249) **Dirección:** San Martín y Marconi

5 Lillas

Instagram: jr_venado. **Comité Radical:** 9 de julio 623





Gobierno de
**Venado
Tuerto** 