APROBACIÓN:

Elaboró:	División de Gastronomía	Firma
Autorizó:	Dirección General	Firma

OBJETIVO:		**ALCANCE:**	
Implementar el control operacional de aceites vegetales de manejo especial quemados y lodos de trampa de grasa y residuos sólidos generados en los Laboratorios de Gastronomía.		Aplicable a todo tipo de desechos de aceites, residuos sólidos y grasos generados en las actividades realizadas en por Laboratorios de Gastronomía como consecuencia de un proceso de elaboración de alimentos.	
FUENTES DE ENTRADAS	**ENTRADAS**	**SALIDAS**	**CLIENTES**
Laboratorios de gastronomía Docentes Clientes (alumnos)	Prácticas normales y simuladores	Bitácora de Control de aceite. Bitácora de Control de trampas de grasa	Estudiantes Partes interesadas

INDICADOR DEL PROCEDIMIENTO

NOMBRE	FORMA DE CALCULO	UNIDADES	DESCRIPCIÓN
Residuos Peligrosos Generados en los laboratorios de Gastronomía	$\frac{\text{Residuos P. Entregados para su disposición final kg}}{\text{Residuos P. Generados A disposición final kg}} \times 100$	%	Este indicador mide la tasa porcentual de residuos peligrosos generados mensualmente en los laboratorios de Gastronomía

POLÍTICAS:

1. La aplicación de la normativa legal será supervisado y controlado, conforme a lo dispuesto en el Sistema de Gestión Integral por el Responsable de Laboratorio de Gastronomía.
2. Es Responsabilidad del Encargado de Laboratorio establecer un Cronograma de mantenimiento de equipos e instalaciones; así como de las trampas de lodos y grasa y aceites vegetales de manejo especial quemados para cada uno de los Laboratorios de Gastronomía y notificará al Responsable de Recursos Materiales y Servicios Generales para su ejecución. Así como la aplicación de la técnica de Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) en beneficio del ambiente.
3. Es responsabilidad de la encargada (o) de los laboratorios de Gastronomía supervisar que los estudiantes y docentes realicen un uso adecuado de las instalaciones. Así mismo deberán garantizar que los aceites vegetales usados se depositen en el contenedor designado para residuos peligrosos, siguiendo las normas de etiquetado y pesaje establecidas. Las indicaciones del manejo de estos residuos deberán ser visibles en todo momento.
4. La encargada (o) de los laboratorios de Gastronomía solicita al coordinador de seguridad y protección civil, que gestione la recolección de los lodos de trampas de grasa una vez por mes, donde el registro se colocara en la bitácora que se realiza mensualmente

DOCUMENTO CONTROLADO

5. Solicitar al Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales, la Copia de la orden de mantenimiento realizada de las trampas de lodos y contenedores de residuos sólidos en los Laboratorios de Gastronomía.
6. El personal de almacén elaborará las bitácoras correspondientes, indicadores ambientales y los documentos inherentes al CTRL-001. Notificará a la Coordinación Ambiental, al responsable del SGI y a la Jefatura de División de Gastronomía
7. El personal de almacén que esté facultado como responsable del aspecto ambiental CTRL-001, elaborará y firmará la documentación inherente al CTRL-001 y atenderá las auditorías internas y externas en materia ambiental.

SECUENCIA DEL PROCEDIMIENTO

Punto	Responsable	Actividad
1	Docentes y alumnos	Separar y depositar aceites vegetales quemados generados en los laboratorios de Gastronomía en contenedores adecuados.
2	Encargada (o) de Laboratorio de Gastronomía	Verificar mediante el formato FOR-CTRL-001-02 Formato de verificación operativa en talleres; la separación de aceite vegetal quemado de otros residuos generados, grasas producidas en el Laboratorio de Gastronomía.
3	Encargada (o) de Laboratorio de Gastronomía	Registrar en la bitácora de Residuos Peligrosos, los aceites vegetales de manejo especial y los lodos de trampas de grasa, mensualmente.
4	Encargada (o) de Laboratorio de Gastronomía y Coordinador Ambiental	Trasladar cada que el bidón o contenedor este lleno de aceite vegetal quemado al almacén temporal de residuos peligrosos del TESChi. Que será recibido por el Coordinador Ambiental. Etiquetando y Anotando el número de kilogramos de aceite vegetal quemado y los kilogramos de lodos de trampas de grasa entregados al Coordinador Ambiental, para después firmar y sellar la Bitácora de Residuos Peligrosos mensualmente.
5	Encargada (o) de Laboratorio de Gastronomía	Notificar previamente al Responsable de Recursos Materiales y Servicios Generales del Cronograma de mantenimiento de trampas de lodos y grasa para cada uno de los Laboratorios de Gastronomía como medida preventiva y correctiva para su ejecución.
6	Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales	Contactar al personal de mantenimiento, o proveedor para Efectuar los mantenimientos programados para los laboratorios de gastronomía preventivos y correctivos solicitados por la Jefatura de la Licenciatura en Gastronomía.
7	Encargado de laboratorio de gastronomía y Coordinador Ambiental	Realizan el traslado correspondiente el aceite vegetal quemado y lodos de trampas de grasa producidas en los laboratorios de Gastronomía al almacén de residuos temporales del TESChi. Posteriormente, el coordinador ambiental entrega el manifiesto correspondiente a la División de Gastronomía para su registro.
8	Encargada (o) de Laboratorio de Gastronomía	Elabora y entrega mensualmente al Responsable del SGI los indicadores registrados para su valoración y seguimiento.

INFORMACIÓN DOCUMENTADA	CÓDIGO Y TITULO DEL DOCUMENTO
DOCUMENTOS DE REFERENCIA	• Ley general de equilibrio ecológico y protección al medio ambiente LGEEPA. • Ley general para la prevención y gestión integral de los residuos LGPGR.

DOCUMENTO SIN CONTROLADO

	• Reglamento de la ley general para la prevención y gestión integral de los residuos (RLGPGIR). • Norma ISO 14001:2015 Sistemas de Gestión Ambiental –Requisitos con orientación para su uso. • NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-004-SEMARNAT-2002, Protección ambiental. - lodos y biosólidos. -especificaciones y límites máximos permisibles de contaminantes para su aprovechamiento y disposición final. • Normas que le competen en la normateca ambiental del TESCHI https://www.teschi.edu.mx/acerca_del_tecnologico/normateca_ambiental_interna/
REGISTRO	FOR-CTRL-001-01 Bitácora de entrada y salida de residuos peligrosos FOR-CTRL-001-02 Formato de verificación operativa en talleres FOR-CTRL-001-03 Cronograma de Mantenimiento de Trampas de Grasa

GLOSARIO:
Trampas de grasa: También llamadas interceptoras que tienen la finalidad de retener la mayor cantidad de grasas y aceites antes de que se pasen directo al sistema de la red del drenaje municipal o a algún cuerpo de agua sea un río o en su defecto a un pozo de absorción o resumidero. Lodos de trampas de grasa: Son sólidos grasos con un contenido variable de humedad, provenientes del desazolve de los sistemas de las trampas de grasa de los laboratorios de Gastronomía, que no han sido sometidos a un proceso de estabilización. Aceites vegetales quemado: Son medios grasos que han sufrido un tratamiento térmico y por consiguiente se hayan vuelto inadecuados para el uso alimentario que se les hubiera asignado inicialmente. Clientes: Son los alumnos y docentes

CONTROL DE CAMBIOS

NO. DE REVISIÓN	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
01	23/07/2018	Integrar al CTRL-01 una nueva política, y cambio en el indicador.
02	31/05/2019	Modificaciones derivadas de la segunda Auditoria Interna para mejora continua.
03	08/10/2019	Modificaciones en cumplimiento de la mejora continua.
04	19/05/201	Las modificaciones se presentaron derivado de la Auditoria Externa, en relación a la no conformidad menor "NC-m-04"
05	15/08/2022	Por mejora continua
06	29/05/2023	Por mejora continua: Se incluyó un formato nuevo (FOR-CTRL-001-02 Formato de verificación operativa en talleres) Adecuación de la redacción de la política número 2 y 6 Eliminación de política número 5 Adecuación de la relación en la secuencia del procedimiento en los puntos 4 y 5 Eliminación en la secuencia del procedimiento en el punto 7 Cambio de responsable en el punto 8 de la secuencia del procedimiento.
07	11/03/2024	Cambios en: Indicador del control operacional

DOCUMENTO CONTROLADO

08	16/05/2024	Cambios en: Se adecuo la formula (invirtieron las posiciones de entregados entre generados) En la secuencia del procedimiento en el punto 4 se agregó la participación del Coordinador Ambiental; se incluyó una norma de referencia y la liga de la Normateca Ambiental del TESCHI.
09	29/10/2024	Cambios en: Redacción de las políticas 3 y 4 del control operacional.
10	21/08/2026	Las modificaciones se presentaron derivado de la Décimo Cuarta Auditoría Interna en atención a la NC-05/26 y a la OM-07/26 en los apartados: Las políticas 6 y 7, La modificación en redacción del procedimiento Se agrega el FOR-CTRL-001-03 Cronograma de Mantenimiento de Trampas de Grasa

DOCUMENTO CONTROLADO