

OBJETIVO:

Llevar el control del aceite comestible que se genera en las áreas de cocinas del Taller de Gastronomía y que se dona a un particular con el fin de dar el tratamiento adecuado y minimizar la contaminación a los mantos acuíferos de la zona.

N°	ACTIVIDAD
1	El aceite quemado de uso comestible se genera en cocinas en función de las clases prácticas.
2	El aceite quemado que haya resultado después de las prácticas de cocinas se vierte en un bidón con capacidad de 50 litros.
3	En cada una de las cocinas calientes y frías se cuenta con un bidón debidamente identificado para tal fin.
4	El/los asistente/s y/o el/la coordinador/a que supervisan clases prácticas en las áreas de cocinas verifican el avance en el llenado diario de los contenedores de aceites.
5	En relación con la aproximación en el llenado de los contenedores se procede a contactar al proveedor externo, a quien se le dona el aceite quemado de cocinas.
6	El proveedor externo acude a la Universidad por el aceite de uso que ese encuentra en los bidones dentro de las áreas de cocinas.
7	Dicho proveedor, recoge los bidones, los pesa con apoyo de una báscula y cambia los bidones por unos limpios.
8	Se llevan el aceite quemado y hacen entrega de documento señalando fecha, empresa y persona que recibió el servicio, así como la anotación de la cantidad donada en función de lo que se le haya entregado.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Lic. Gustavo Rosario Sánchez Mendoza Coordinación de Laboratorios de Gastronomía.	Mtro. Manuel Enrique Rivero Rivero Encargado de la Dirección de División Gastronomía.	Dra. Zac Mukuy Aracely Vargas Encargada de Secretaría Académica

N°	ACTIVIDAD
9	Los documentos y/o comprobantes de la donación se archivan en una carpeta especial conjuntamente con el material fotográfico y los reportes mensuales o bimestrales.

HISTORIAL DE CAMBIOS

FECHA	MODIFICACIÓN
17 febrero 2023	Documento nuevo