

Sé un Guardián de Turismo Circular: Reduce Plásticos de Un Solo Uso y Transforma tu Negocio

Guía elaborada en el marco del piloto de prevención de basura marina de Go Circular en Colombia



Como empresa federal, la GIZ asiste al Gobierno de la República Federal de Alemania en su labor para alcanzar sus objetivos en el ámbito de la cooperación internacional para el desarrollo sostenible.

Publicado por:

Deutsche Gesellschaft für
Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Domicilios de la Sociedad
Bonn y Eschborn, Alemania

Dirección de Agencia Bogotá
Calle 125 No.19-24, piso 7, Bogotá – Colombia
T +57 1 4325350

E info@giz.de

I <https://www.giz.de/en/worldwide/132404.html>

Programa/Descripción del proyecto:

Proyecto global Go Circular

Autores:

Lena Fuerst, Responsable de la implementación Proyecto Go Circular en Colombia, GIZ Colombia
Natalia Andrea Angel Cruz, Asesora Proyecto Go Circular, GIZ Colombia
Daniela Nossa Díaz, Asesora Proyecto ProUSAR, GIZ Colombia

Responsables:

Lena Fuerst, Responsable de la implementación Proyecto Go Circular en Colombia, GIZ Colombia
Natalia Andrea Angel Cruz, Asesora Proyecto Go Circular, GIZ Colombia
Daniela Nossa Díaz, Asesora Proyecto ProUSAR, GIZ Colombia

Revisión Editorial:

Daniela Nossa Díaz, Asesora Proyecto ProUSAR, GIZ Colombia

Diseño/diagramación:

Fundación AICA colectivo

Cita:

GIZ (2025). Sé un Guardián de Turismo Circular: Reduce Plásticos de Un Solo Uso y Transforma tu negocio

Por encargo del Ministerio Federal de Cooperación Económica y Desarrollo de Alemania (BMZ)

Las ideas vertidas en el texto son responsabilidad exclusiva de los autores y no comprometen la línea institucional de la GIZ. Se autoriza la reproducción total del presente documento, sin fines comerciales, citando adecuadamente la fuente.

Versión digital

Bogotá, Colombia (2025)

Tabla de contenido

1. Introducción	4
1.1. ¿Para quién es esta guía y qué ofrece?.....	5
2. Conceptos clave antes de empezar	6
3. ¿Qué son los PUSU y por qué representan un problema?	8
4. Beneficios de reducir los PUSU en establecimientos turísticos	12
5. Pasos clave para reducir los PUSU en establecimientos turísticos	14
5.1. Hacer un diagnóstico inicial en cocina y comedor.....	14
5.2. Establecer metas realistas.....	15
5.3. Identificar acciones para reducir los PUSU.....	15
5.4. Planear e implementar las medidas seleccionadas.....	16
5.5. Revisar y adaptar el proceso de compras (<i>si aplica</i>).....	19
5.6. Fortalecer la relación con proveedores (<i>si aplica</i>).....	20
5.7. Capacitar a tu personal.....	21
5.8. Comunicar los cambios al cliente.....	22
5.9. Hacer seguimiento al proceso.....	24
7. Tabla de medidas para la reducción de los PUSU	26
8. Bibliografía	34
9. Anexos	35
Anexo 1. Panorama normativo sobre los PUSU en Colombia.....	35
Anexo 2. Herramienta práctica Excel.....	37
Anexo 3. Herramientas para la gestión integral de residuos sólidos en el contexto del sector restaurador.....	37

Índice de Tablas

Tabla 1. Fechas de Prohibición Progresiva para PUSU.....	8
Tabla 2. Recomendaciones para Comunicar la Eliminación de PUSU.....	23
Tabla 3. Ideas para Comunicar con Impacto el Compromiso Ambiental.....	23
Tabla 4. Medidas para Reducir PUSU en el Servicio a la Mesa.....	26
Tabla 5. Medidas para Reducir PUSU en el Servicio a Domicilio y Para Llevar.....	29
Tabla 6. Medidas para Reducir PUSU en la Preparación de Alimentos.....	31
Tabla 7. Medidas para Reducir PUSU en Eventos.....	31

1. Introducción

Los establecimientos del sector turístico y gastronómico tienen un papel clave en la construcción de un futuro más sostenible. **Reducir el uso de los Plásticos de Un Solo Uso (PUSU)** no solo ayuda a proteger los ecosistemas, sino que también mejora la experiencia de los visitantes, promoviendo una conexión más auténtica con la naturaleza y la cultura local. Adoptar estas buenas prácticas refuerza la reputación del territorio como un destino limpio, genuino y comprometido con el cuidado ambiental, posicionando al establecimiento como un referente de cambio positivo en la región.



¡Tú puedes ser parte del cambio!

Con el propósito de apoyar este proceso, la Cooperación Alemana para el Desarrollo en Colombia (GIZ), en el marco del proyecto Go Circular, ha desarrollado la guía **“Sé un Guardián del Turismo Circular: Reduce Plásticos de Un Solo Uso y Transforma tu Negocio”**, dirigida específicamente al sector turístico. En ella se presenta un paso a paso con **medidas concretas para reducir el uso de estos plásticos en las áreas de cocina y comedor**, y evitar que lleguen a nuestros ecosistemas.

Esta guía forma parte de la campaña de educación ambiental **“Guardianes de Nuestra Costa”**, que invita a proteger juntos el entorno: las playas, el mar, los ríos y los barrios costeros. Inspirada en los principios de la economía circular, la guía ofrece herramientas prácticas para repensar el uso de materiales, planificar la reducción progresiva de Plásticos de Un Solo Uso (PUSU), tomar decisiones informadas, involucrar al equipo de trabajo y fortalecer la experiencia sostenible que se brinda a los clientes. Juntos es posible avanzar hacia un turismo circular, donde el cuidado del medio ambiente sea parte integral del servicio y la identidad del negocio. Cada acción cuenta, y el cambio empieza desde lo local.

¿Qué es la campaña “Guardianes de Nuestra Costa”?

Esta guía forma parte de la campaña de educación y sensibilización “Guardianes de Nuestra Costa”, desarrollada en el marco de los proyectos piloto de prevención de basura marina en Puerto Colombia (Atlántico) y Tumaco (Nariño), liderados por la Cooperación Alemana para el Desarrollo.

La campaña busca inspirar y movilizar a toda la comunidad —establecimientos turísticos, habitantes, visitantes y demás actores locales— a reducir el uso de PUSU y proteger los ecosistemas marino-costeros del territorio.

Promueve el sentido de corresponsabilidad y destaca que todos podemos ser guardianes, cada uno desde su rol en la comunidad. A través de mensajes positivos, material educativo y acciones concretas, la campaña fortalece una identidad colectiva orientada al cuidado del entorno, construyendo un territorio más limpio, consciente y resiliente.

Escanea el código QR e infórmate sobre cómo todos podemos ser Guardianes de Nuestra Costa.



¡Tu compromiso hace la diferencia!

¿Para quién es esta guía y qué ofrece?

Esta guía está dirigida a establecimientos del sector turístico que ofrecen servicios de alojamiento y/o gastronomía y que quieren operar de forma más sostenible, poniendo especial atención en la reducción del uso de PUSU en las zonas de cocina y comedor.

Está pensada para negocios que:

- 1 **Quieren destacarse en el mercado** por su compromiso con el cuidado del ambiente.
- 2 **Buscan disminuir su impacto ambiental**, reduciendo el uso de productos PUSU en sus actividades diarias.
- 3 **Desean aportar al turismo sostenible**, implementando prácticas responsables que protejan el entorno natural y cultural donde operan.

Para apoyar esta ruta de transición, esta guía ofrece:

- ✓ Información clave para entender **qué son los PUSU** y **por qué es urgente reducir su uso**.
- ✓ Los **beneficios ambientales, económicos, reputacionales y sociales** que implica su reducción para los establecimientos.
- ✓ **Un paso a paso práctico** para diagnosticar, seleccionar e implementar medidas que reduzcan los PUSU de forma estructurada y efectiva.
- ✓ **Un conjunto de medidas prácticas** para disminuir los PUSU en cocina y comedor.
- ✓ **Material complementario en los anexos**: Contexto normativo detallado y una herramienta práctica Excel de apoyo para planear e implementar las medidas.

2. Conceptos clave antes de empezar

Aprovechamiento de residuos plásticos:

Procesos mediante los cuales los residuos de material plástico se recuperan, en su orden por medio de la reutilización, el reciclaje, la valorización energética, y/o el procesamiento, o mediante cualquier otra tecnología que permita su reincorporación al ciclo productivo y/o generando beneficios sanitarios, ambientales, sociales o económicos.

(Ley 2232 de 2022).

Alternativas sostenibles:

Materiales no plásticos reutilizables o biodegradables o plásticos biodegradables en condiciones ambientales naturales, reglamentados para el reemplazo progresivo de Plásticos de Un Solo Uso.

(Ley 2232 de 2022).

Basura marina plástica:

Cualquier material de base polimérica, descartado, desechado o abandonado que se encuentre en el ambiente marino y/o costero.

(Ley 2232 de 2022).

Biodegradabilidad:

Propiedad medible de la biodegradación, entendida como el proceso químico durante el cual los microorganismos presentes en el ambiente degradan (desintegran) y convierten los materiales en sustancias naturales simples como dióxido de carbono (CO₂), agua, sales minerales y biomasa (mineralización).

Este proceso, puede ocurrir en diferentes entornos como el suelo, el agua o instalaciones de compostaje industrial o casero, y depende tanto de las propiedades del material como de las condiciones del entorno.

(European - Bioplastics, 2025).

Economía Circular:

Es un sistema de producción y consumo en el que los materiales nunca se convierten en residuos y se regenera la naturaleza. En ella, los productos y materiales permanecen en circulación mediante procesos como reutilización, reacondicionamiento, remanufactura, reciclaje y compostaje. Este modelo busca abordar desafíos globales como el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, la gestión de residuos y la contaminación, al desacoplar la actividad económica del consumo de recursos finitos. Se basa en tres principios impulsados por el diseño: Eliminar residuos y contaminación; circular los productos y materiales (manteniendo su máximo valor posible); y regenerar la naturaleza. (Ellen MacArthur Foundation, 2023).

Microplásticos:

Partículas pequeñas o fragmentos de plásticos que miden menos de 5 milímetros (mm) de diámetro, que derivan de la fragmentación de bienes de plásticos de mayor tamaño, que pueden persistir en el ambiente en altas concentraciones, particularmente en ecosistemas acuáticos y marinos, y ser ingeridos y acumulados en los tejidos de los seres vivos. (Ley 2232 de 2022).

Plástico:

Polímero sintético hecho por el hombre dotado de plasticidad en al menos, alguna fase de su proceso de fabricación y que incluye aditivos químicos en su composición, los cuales son agregados para brindar características particulares al material. (Ley 2232 de 2022).

Plásticos de Un Solo Uso:

Productos de plásticos que no han sido concebidos, diseñados o introducidos en el mercado para realizar múltiples circuitos, rotaciones o usos a lo largo de su ciclo de vida, independientemente del uso repetido que le otorgue el consumidor. Son diseñados para ser usado una sola vez y con corto tiempo de vida útil, entendiendo la vida útil como el tiempo promedio en que el producto ejerce su función. (Ley 2232 de 2022).

Productos plásticos reutilizables:

Productos hechos total o parcialmente de plásticos, que han sido concebidos, diseñados e introducidos en el mercado para completar, múltiples viajes o rotaciones con el mismo propósito con el que fueron concebidos, con o sin ayuda de productos auxiliares presentes en el mercado que permitan su reutilización. Se consideran residuos cuando ya no se reutilice. (Ley 2232 de 2022).

Reciclaje:

Aquellos procesos mediante los cuales se transforman los materiales o residuos plásticos o en cualquier caso aprovechables, para devolverles su potencial de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos. (Ley 2232 de 2022).

Sostenibilidad:

Es aquella que permite satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la habilidad de las futuras generaciones de satisfacer sus necesidades propias. (Naciones Unidas, s.f.).



3.

¿Qué son los PUSU y por qué representan un problema?

Los PUSU, conocidos comúnmente como plásticos desechables, son aquellos diseñados para ser utilizados una sola vez y durante un corto periodo, correspondiente al tiempo promedio requerido para cumplir su función original (Ley 2232 de 2022). En el sector de alojamiento y gastronomía, su uso ha sido frecuente por su bajo costo y practicidad, aunque hoy se reconoce la necesidad de transitar hacia alternativas más sostenibles.

En el marco de la regulación colombiana, se distingue entre los PUSU en general y aquellos que están sujetos a prohibición. La **Ley 2232 de 2022** establece una restricción progresiva para varios productos PUSU, definiendo claramente las categorías sujetas a eliminación según plazos específicos.



Tabla 1. Fechas de Prohibición Progresiva para PUSU

Tipo de PUSU prohibido	
» Prohibidos a partir de 2024 «	
	Bolsas de punto de pago utilizadas para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías, excepto aquellas reutilizables o de uso industrial.
	Bolsas utilizadas para embalar periódicos, revistas, publicidad y facturas, así como las utilizadas en las lavanderías para empacar la ropa lavada.
	Rollos de bolsas vacías en superficies comerciales para embalar, cargar o transportar paquetes y mercancías o llevar alimentos a granel, excepto para los productos de origen animal crudos.
	Mezcladores y pitillos para bebidas.
	Soportes plásticos para las bombas de inflar.



Soportes plásticos de los copitos de algodón o hisopos flexibles con puntas de algodón.

» Prohibidos a partir de 2030 «



Envases o empaques, recipientes y bolsas para contener líquidos no preenvasados, para consumo inmediato, para llevar o para entregas a domicilio.



Platos, bandejas, cuchillos, tenedores, cucharas, vasos y guantes para comer.



Confeti, manteles y serpentinas.



Envases o empaques y recipientes para contener o llevar comidas o alimentos no preenvasados, utilizados para consumo inmediato, para llevar o para entregas a domicilio.



Láminas para servir, empacar, envolver o separar alimentos de consumo inmediato, utilizados para llevar o para entrega a domicilio.



Manguitos para hilo dental o porta hilos dentales de uso único.



Empaques, envases o cualquier recipiente empleado para la comercialización al consumidor final de frutas, verduras y tubérculos frescos que en su estado natural cuenten con cáscaras; hierbas aromáticas, frescas, hortalizas frescas y hongos frescos.



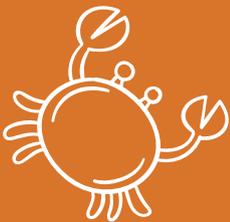
Adhesivos, etiquetas o cualquier distintivo que se fije a los vegetales.

Más allá de los productos expresamente prohibidos por la normativa, la mayoría de los PUSU presentes en establecimientos turísticos, como alojamientos y restaurantes, corresponden a envases y empaques plásticos utilizados tanto en la experiencia del cliente o en sus actividades operativas.



El consumo excesivo de PUSU, la falta de conciencia sobre su manejo y disposición adecuada, así como la limitada infraestructura para la separación en la fuente, son factores clave que contribuyen a la generación de **basura marina**. Esta problemática se origina cuando los residuos plásticos no son gestionados correctamente y terminan escapando hacia los ecosistemas marino-costeros, generando diversos impactos, entre ellos:

Daño a los ecosistemas:



La acumulación de plásticos en ríos, mares, costas y suelos contamina el entorno y pone en riesgo a muchas especies. Los animales pueden quedar atrapados en los residuos o ingerirlos al confundirlos con alimento, lo que compromete su salud y supervivencia. Además, con el tiempo, estos plásticos se descomponen en microplásticos, pequeñas partículas que ingresan a las cadenas alimenticias y pueden tener efectos negativos en el ambiente.

Impacto en el turismo y la economía local:

La presencia de residuos plásticos en playas, ríos y zonas turísticas afecta la imagen del lugar, haciéndolo ver sucio o descuidado. Esto puede hacer que menos personas quieran visitar la zona, lo que reduce los ingresos de negocios como hoteles, restaurantes, transportes y tiendas. A largo plazo, esta situación puede afectar la economía de las familias que dependen del turismo para su sustento.



Riesgos para la salud:



Cuando los plásticos se quedan mucho tiempo en el ambiente o se queman de forma inadecuada (por ejemplo, al aire libre), pueden liberar sustancias dañinas para la salud. Estas sustancias pueden afectar los pulmones, la piel o incluso el funcionamiento del cuerpo con el paso del tiempo. También, los plásticos más pequeños, conocidos como microplásticos, pueden entrar al agua, los alimentos y el aire que respiramos, lo que puede generar problemas en la salud si se acumulan en el cuerpo.

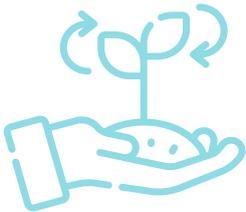


El plástico mal gestionado no solo contamina ecosistemas: también pone en riesgo nuestra salud y economía. Cambiar este rumbo está en nuestras manos.

4. Beneficios de reducir los PUSU en establecimientos turísticos

Aplicar estrategias de disminución de PUSU no solo contribuye a la protección del medio ambiente, sino que también genera beneficios tangibles para tu establecimiento. Entre ellos se destacan el ahorro de costos, el cumplimiento de la normativa, una mejor reputación y posicionamiento, así como una mayor preferencia por parte de clientes cada vez más conscientes. A continuación, te contamos más en detalle:

Beneficios ambientales



- **Un entorno más limpio para todos:** Al reducir el uso de PUSU, se evita la acumulación de residuos en ecosistemas terrestres y acuáticos, lo que contribuye a proteger la biodiversidad, conservar los recursos naturales y cuidar la salud de las comunidades costeras. Cuidar el ambiente es una responsabilidad compartida que beneficia a todas y todos.
- **Menor impacto en el cambio climático:** Al usar menos plásticos, se reduce la contaminación que contribuye al calentamiento del planeta. Esto ayuda a cuidar el clima, prevenir cambios meteorológicos extremos y proteger los ecosistemas costeros que dependen de un equilibrio natural.

Beneficios económicos



- **Más visitantes satisfechos:** Reducir la contaminación plástica ayuda a conservar paisajes limpios y atractivos, lo que mejora la experiencia turística y fortalece la imagen del destino.
- **Ahorro en costos operativos:** Evitar PUSU y optar por alternativas reutilizables o sostenibles reduce la necesidad de compras frecuentes y genera ahorros a mediano y largo plazo.
- **Nuevas oportunidades comerciales:** Las prácticas responsables fortalecen la reputación del establecimiento y abren puertas a nuevos mercados y clientes conscientes.

Beneficios reputacionales y de cumplimiento



Mayor reconocimiento y posicionamiento: Implementar prácticas sostenibles fortalece la reputación del establecimiento, lo diferencia frente a la competencia y lo destaca en el territorio por su compromiso con el turismo responsable.



Puedes fortalecer aún más el reconocimiento de tu establecimiento sumándote a iniciativas como la campaña Guardianes de Nuestra Costa, que visibiliza a los actores comprometidos con la reducción de los Plásticos de Un Solo Uso y la protección del entorno marino-costero. Participar en campañas de sensibilización puede ayudarte a conectar con clientes conscientes y posicionarte como parte activa del cambio



Cumplimiento normativo y prevención de sanciones: Cumplir con la Ley 2232 de 2022 evita sanciones o multas por parte de las autoridades encargadas de la protección del medio ambiente, asegurando una operación responsable y tranquila.



*Para conocer en detalle las regulaciones vigentes consulta el **Anexo 1**.*

Beneficios Sociales



Protege la salud: Evitar los PUSU disminuye riesgos de salud que pueden afectar a los clientes y la comunidad.



Mejora las relaciones locales: Fortalecer los lazos con vecinos, proveedores, clientes y recicladores de oficio, entre otros, permite generar confianza y colaboración.



5. Pasos clave para reducir los PUSU en establecimientos turísticos

Ahora que aprendimos qué son los PUSU, los problemas asociados a su consumo excesivo y mala gestión, y los beneficios que trae reducirlos en tu establecimiento turístico, te invitamos a seguir un paso a paso con medidas prácticas para avanzar hacia operaciones más sostenibles. A continuación, se presenta una ruta de nueve pasos sencillos para tu establecimiento:



1.

Hacer un diagnóstico inicial en cocina y comedor



Objetivo:

Entender cuántos y cuáles PUSU se están utilizando actualmente en la cocina y comedor.



Acciones:

- ✓ Hacer un inventario de todos los productos de PUSU utilizados en cocina y comedor.
- ✓ Identificar en qué procesos o momentos del servicio se generan más residuos plásticos.
- ✓ Priorizar los ítems más usados o contaminantes (por volumen o frecuencia).



Involucra al personal del establecimiento en esta revisión. Su experiencia diaria puede aportar ideas valiosas para identificar oportunidades de mejora y soluciones prácticas.



Preguntas orientadoras:

- ¿Cuántos PUSU utilizo en el área de cocina y comedor?
- ¿Qué productos PUSU se usan más y cuáles generan más residuos?
- ¿Cuáles PUSU ya se encuentran prohibidos y debo eliminarlos/sustituirlos?
- ¿En qué actividades, alimentos y objetos se está usando?
- ¿Qué necesidades están cubriendo los PUSU en mi operación?
- ¿Son realmente necesarios o puedo eliminar alguno?
- ¿Qué prácticas o procesos puedo implementar para hacer los cambios?



2. Establecer metas realistas



Objetivo:

Definir metas concretas y medibles de reducción de PUSU en cocina y comedor.



Acciones:

- ✓ Establecer metas a corto, mediano y largo plazo. Ejemplo: "Reducir en un 50% el uso de botellas plásticas individuales en los próximos 6 meses."
- ✓ Alinear las metas con los valores del establecimiento y, si aplica, con certificaciones ambientales.
- ✓ Aprender sobre la normativa vigente y las metas que se deben cumplir.



Para conocer en detalle las regulaciones vigentes sobre los PUSU y las metas establecidas para su eliminación progresiva, consulta el **Anexo 1**. Allí encontrarás un resumen práctico del contexto normativo nacional relevante para tu establecimiento.



Preguntas orientadoras:

- ¿Qué queremos lograr?
- ¿En qué porcentaje queremos reducir el consumo de PUSU (por ejemplo, 10%, 25%)?
- ¿En cuánto tiempo queremos alcanzar esta reducción (3 meses, 6 meses, 1 año)?



3. Identificar acciones para reducir los PUSU



Objetivo:

Elegir soluciones viables desde la tabla de medidas.



En el **siguiente capítulo** encontrarás una tabla con medidas concretas para reducir los PUSU en las zonas de cocina y comedor de tu establecimiento. Esta herramienta te ayudará a identificar acciones prácticas según tus necesidades y capacidades.



Acciones:

- ✓ Usar la tabla de medidas (del siguiente capítulo) para identificar acciones de reducción de PUSU según el nivel de ambición (básico, intermedio, avanzado).





- ✓ Priorizar según viabilidad de implementación y en el marco del cumplimiento normativo.
- ✓ Iniciar con cambios básicos (¿Cuáles son mis mangos bajitos?) y progresar hacia medidas más avanzadas para el mediano y largo plazo.
- ✓ Buscar cambiar la forma en la que se vienen haciendo las cosas, cuestionando y repensando si realmente es necesario el uso de todos esos productos o es posible eliminar o disminuir su consumo en cocina y comedores.



Preguntas orientadoras:

- ¿Qué recursos (tiempo, personal, presupuesto) tengo disponibles para implementar cambios?
- ¿Qué nivel de ambición (básico, intermedio, avanzado) es realista para mi contexto actual?
- ¿Cuáles medidas generan mayor impacto con menor esfuerzo o inversión inicial?
- ¿Qué medidas son compatibles con la operación diaria y no afectan la experiencia del cliente?
- ¿Qué cambios cuentan con apoyo y compromiso del equipo responsable?
- ¿Cuáles son los riesgos o barreras principales para implementar cada medida?



Para facilitar la planificación, puedes apoyarte en la herramienta práctica en Excel (**Anexo 2** de esta guía). En la pestaña "Plan" encontrarás una tabla editable con las medidas sugeridas en esta guía, organizadas por nivel de ambición y horizonte de implementación (corto, mediano y largo plazo). Puedes utilizarla para seleccionar las que se ajusten mejor a tu establecimiento y adaptar su aplicación según tu realidad.



4.

Planear e implementar las medidas seleccionadas



Objetivo:

Organizar y ejecutar los cambios de forma ordenada, práctica y efectiva.



Acciones:

Una vez definidas las medidas a adoptar, el siguiente paso es planificar cómo ponerlas en marcha.

- ✓ Designar quién se encargará de implementar cada medida (ej. jefe de cocina, administrador, personal de compras).
- ✓ Definir tiempos e hitos en un cronograma claro.





- ✓ Verificar si se requiere comprar nuevos productos o modificar rutinas de trabajo.
- ✓ Gestionar compras y alianzas buscando proveedores confiables para los nuevos productos o servicios. Evaluar acuerdos con aliados que puedan facilitar la transición (ej. empresas de recolección, distribuidores sostenibles).
- ✓ Informar y capacitar al personal involucrado para asegurar una implementación fluida. Resolver dudas y aclarar nuevas responsabilidades.
- ✓ Definir indicadores mínimos para medir el impacto de los cambios.



Preguntas orientadoras:

- ¿Quién será el responsable de implementar cuál medida?
- ¿Qué medidas se aplicarán primero?
- ¿En qué fechas se revisarán avances?
- ¿Tengo los recursos necesarios para iniciar la implementación?
- ¿Todo el personal comprende la importancia de reducir los PUSU?
- ¿El personal está capacitado para la implementación de las medidas?



Puedes usar la pestaña “Cronograma” del archivo Excel (**Anexo 2**) para planear la implementación de tus medidas seleccionadas. Allí encontrarás una tabla editable donde puedes registrar actividades clave, responsables y el tiempo estimado de ejecución. Esta herramienta te ayudará a organizar y hacer seguimiento de manera más clara y estructurada.

¿Por dónde empezar? Aplica la jerarquía de gestión de residuos para PUSU en tu establecimiento.

Antes de tomar decisiones sobre cómo reducir los PUSU en tu establecimiento, es útil conocer la **jerarquía de gestión de residuos**. Este modelo te ayuda a priorizar las acciones según su impacto ambiental, empezando por evitar los residuos desde el origen y terminando con su disposición final.

Aplicar esta lógica en tu establecimiento puede ayudarte a tomar decisiones más efectivas a la hora de reducir los PUSU. A continuación, te explicamos cada nivel con ejemplos prácticos para tu operación:





Jerarquía en la gestión de los residuos

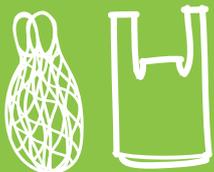


PREVENIR

¿Qué significa?

Evitar que se genere el residuo desde el inicio.

Ejemplo: Prioriza productos del menú que no usen PUSU. Un ejemplo es ofrecer preparaciones propias con ingredientes frescos y sin empaques.



REDUCIR

¿Qué significa?

Disminuir la cantidad de residuos o su frecuencia de uso.

Ejemplo: Compra ingredientes a granel para reducir empaques individuales.



REUTILIZAR

¿Qué significa?

Volver a usar un producto en lugar de desecharlo tras un solo uso.

Ejemplo: Sirve las bebidas en vasos de vidrio o acero en lugar de usar botellas plásticas desechables. Usa recipientes reutilizables para salsas, postres o condimentos en lugar de empaques plásticos individuales.



RECICLAR

¿Qué significa?

Separar y entregar los residuos a los recicladores de oficio para que puedan entrar en cadenas de aprovechamiento, y así se conviertan en nuevos productos.

Ejemplo: Disponer los residuos plásticos y otros aprovechables como cartón, papel, vidrio y metal en la caneca blanca y entregarlos a recicladores de oficio o asociaciones locales.



DISPONER CORRECTAMENTE

¿Qué significa?

Asegurar que los residuos que no se pueden aprovechar, sean entregados al Prestador del Servicio Público de Aseo del municipio, en los horarios adecuados, para evitar que escapen al ambiente.

Ejemplo: Disponer en la caneca negra residuos plásticos muy contaminados con alimentos, junto con los otros no aprovechables, para evitar que contaminen otros materiales.



*Sabemos que los establecimientos turísticos generan más que solo PUSU. Por eso, te invitamos a conocer las herramientas del **Anexo 3**, diseñadas para apoyar una gestión integral de residuos sólidos en el contexto del sector restaurador.*



Recuerda: ¡El mejor residuo es el que no se genera! ¡Siempre piensa si es realmente necesario ese producto o lo puedo eliminar de mi operación!





5. Revisar y adaptar el proceso de compras (si aplica)



Objetivo:

Revisar y ajustar los criterios y prácticas de compra en caso de que una de las medidas seleccionadas requiera adquirir nuevos productos o cambiar insumos actuales. Así, podrás asegurar que estas innovaciones contribuyan de forma efectiva y sostenible a reducir el uso de PUSU.



Acciones:

- ✓ **Definir con claridad qué producto necesitas reemplazar o adquirir.** Parte por precisar cuál es el producto PUSU que vas a eliminar o cambiar, y qué funcionalidad debe cumplir su reemplazo (por ejemplo: servir comida, empaçar, transportar, conservar).
- ✓ **Investigar alternativas disponibles en el mercado.** Busca opciones que cumplan esa misma función sin ser PUSU: reutilizables, compostables, reciclables o con menor impacto ambiental. Puedes hacer una búsqueda por tu cuenta o apoyarte en proveedores conocidos. Solicita fichas técnicas o certificaciones de acuerdo con el tipo de solución y no aceptes términos vagos como “ecológico”.
- ✓ **Solicitar y comparar opciones.** Contacta a varios proveedores para comparar características clave: durabilidad, facilidad de limpieza, resistencia, aceptación por parte del cliente, condiciones de entrega, y garantía. Pide muestras si es posible.
- ✓ **Evaluar el costo-beneficio de la alternativa.** No solo compares precios unitarios: analiza cuánto tiempo dura el producto, cuántas veces se puede usar, cuánto reduce los residuos generados, y si puede representar un ahorro a mediano plazo.
- ✓ **Consultar con el equipo que usará el producto.** Involucra al personal de cocina o servicio para validar si el nuevo producto es funcional, fácil de usar y compatible con las operaciones actuales.
- ✓ **Definir criterios de compra ajustados.** Si el producto es viable, actualiza tus criterios internos para incluir aspectos de sostenibilidad: durabilidad, reutilización, facilidad para su reciclaje, certificaciones, etc.
- ✓ **Hacer una prueba controlada.** Antes de realizar una compra a gran escala, implementa un piloto con una pequeña cantidad para probar el desempeño real del producto en condiciones normales.
- ✓ **Documentar la experiencia.** Registra lo que funcionó, los ajustes que se hicieron y cualquier recomendación para futuras compras. Esto te ayudará a mejorar y replicar el proceso en otras áreas del establecimiento.
- ✓ **Formalizar el cambio.** Si la prueba es exitosa, formaliza la transición en tus procesos: incluye el nuevo producto en tus listas de compra, comunica al equipo el cambio, y ajusta tu presupuesto si es necesario.



Preguntas orientadoras:

- ¿Qué información necesito para comparar opciones y elegir el producto más sostenible y funcional para mi operación?
- ¿He consultado a mis proveedores actuales sobre alternativas más sostenibles al producto que quiero reemplazar?



- ¿Conozco proveedores nuevos que ofrezcan soluciones alineadas con la reducción de PUSU?
- ¿Tengo claridad sobre los costos iniciales, el ahorro a mediano plazo o el posible retorno de inversión?
- ¿Puedo hacer una prueba piloto del nuevo producto antes de adoptarlo permanentemente?



*Puedes usar la pestaña "Inversión" del archivo Excel (**Anexo 2**) para planear los recursos necesarios para implementar las medidas seleccionadas. Allí encontrarás una tabla editable donde puedes estimar la inversión inicial, detallando los insumos, cantidades y costos asociados. Esta herramienta te ayudará a visualizar y organizar el presupuesto de manera clara y anticipada.*



6. Fortalecer la relación con proveedores (si aplica)



Objetivo:

Establecer relaciones más colaborativas con los proveedores actuales o nuevos, que permitan implementar de forma efectiva las medidas seleccionadas para reducir el uso de PUSU.



Acciones:

- ✓ **Comunicar tu compromiso:** Explica a tus proveedores que estás implementando medidas para reducir el uso de PUSU como parte de una estrategia de sostenibilidad y mejora del servicio. Esto genera alineación y abre puertas para propuestas innovadoras.
- ✓ **Negociar adaptaciones a tus necesidades:** Explora si el proveedor puede modificar cantidades mínimas, presentaciones, empaques o condiciones logísticas para facilitar la adopción del nuevo producto.
- ✓ **Priorizar proveedores locales y responsables:** Da preferencia a quienes demuestran buenas prácticas sociales y ambientales, lo que también fortalece la economía local.
- ✓ **Compartir logros con tus proveedores:** Comunica los avances y beneficios logrados gracias a los cambios. Esto refuerza la relación comercial y puede incentivar mejoras continuas por parte del proveedor.



Preguntas orientadoras:

- ¿El proveedor ofrece evidencia concreta de sostenibilidad, como certificaciones, fichas técnicas o trazabilidad de materiales?
- ¿Existe apertura del proveedor para construir una relación de largo plazo basada en objetivos ambientales comunes?

- ¿Es un proveedor local o regional que pueda contribuir también a la reducción de la huella de transporte?



Puedes usar la pestaña “Proveedores” del archivo Excel (**Anexo 2**) para facilitar la gestión de tus proveedores. Allí encontrarás una lista de verificación con criterios para evaluar a tus proveedores actuales o potenciales —la cual puedes adaptar agregando o eliminando criterios según las características de tu establecimiento—, así como una tabla editable para registrar a quienes apoyarán la implementación de las medidas.



7. Capacitar a tu personal



Objetivo:

Sensibilizar y capacitar al personal de cocina, servicio, aseo, administración y otras áreas clave, para que comprendan la importancia ambiental de reducir el uso de PUSU, se identifiquen con los objetivos del establecimiento y cuenten con las herramientas y conocimientos necesarios para implementar correctamente las medidas seleccionadas.



Acciones:

a) Sensibilización ambiental y cultural

- ✓ Identificar los temas clave a tratar en las capacitaciones iniciales, adaptados a cada rol dentro del establecimiento.
- ✓ Incluir contenidos breves y prácticos sobre:
 - Sostenibilidad:** Qué es, por qué es importante, cómo se relaciona con el turismo y el rol de cada colaborador.
 - Sobre los PUSU:** Qué son, qué impacto tienen y por qué es importante su uso eficiente.
 - Separación en la fuente y disposición adecuada:** Qué residuos van en cada contenedor y por qué es importante.
- ✓ Usar materiales visuales (infografías, afiches, videos cortos) instalados en puntos estratégicos del establecimiento.
- ✓ Realizar espacios de diálogo o dinámicas que permitan que el equipo exprese dudas o ideas para contribuir.

b) Capacitación operativa para implementar los cambios

- ✓ Explicar claramente **qué medida se está adoptando y qué se espera de cada persona** en su área (por ejemplo: dejar de entregar pitillos, usar vajilla reutilizable, cambiar forma de servir alimentos, mejorar la separación de residuos, etc.).
- ✓ Hacer simulacros o demostraciones prácticas si el cambio implica nuevas rutinas o el uso de insumos diferentes.
- ✓ Establecer protocolos internos para los nuevos procedimientos, visibles o de fácil acceso (por ejemplo, al lado de estaciones de servicio o aseo).





- ✓ Establecer un cronograma de seguimiento para reforzar los aprendizajes y resolver dificultades.
- ✓ Reconocer públicamente a los equipos o colaboradores que lideran con el ejemplo o aportan soluciones.
- ✓ Medir avances: por ejemplo, mediante observaciones, revisión de residuos o retroalimentación de clientes.



Preguntas orientadoras:

- ¿Todo el personal entiende por qué estamos adoptando medidas para reducir el uso de PUSU?
- ¿Cómo podemos explicar de forma clara y motivadora los impactos ambientales del PUSU?
- ¿Qué ejemplos prácticos y cercanos podemos usar para conectar al equipo con esta causa?
- ¿Qué conocimientos necesita cada grupo (cocina, servicio, aseo, administración) para aplicar correctamente las nuevas prácticas?
- ¿Qué formato de capacitación es más efectivo para nuestro equipo (talleres, charlas breves, carteles, materiales impresos, videos)?
- ¿Quién se encargará de liderar o facilitar estas capacitaciones y con qué frecuencia se realizarán?
- ¿Qué barreras o resistencias podrían tener los equipos y cómo podemos abordarlas?
- ¿Cómo podemos reconocer o celebrar a quienes se destaquen en la adopción de buenas prácticas?
- ¿Qué mensajes clave queremos que todos conozcan y repitan como parte de la cultura ambiental del establecimiento?



8. Comunicar los cambios al cliente



Objetivo:

Lograr comunicar efectivamente los cambios realizados a los clientes para que los comprendan y valoren, acepten nuevas prácticas, perciban una mejora en el servicio y reconozcan el compromiso ambiental del establecimiento.



Acciones:

- ✓ Informar al equipo sobre los cambios antes de comunicarlos al cliente, asegurándote de que todos puedan explicarlos con claridad y convicción.
- ✓ Utilizar mensajes claros y positivos en los puntos de contacto con el cliente: recepción, menú, mesas, baños, redes sociales o página web.
- ✓ Mostrar de forma visible el compromiso del establecimiento con la sostenibilidad (por ejemplo, carteles o adhesivos con mensajes clave).
- ✓ Capacitar al personal para que pueda responder preguntas de los clientes y reforzar el mensaje de forma coherente y amable.
- ✓ Agradecer a los clientes por apoyar prácticas sostenibles.



Tabla 2. Recomendaciones para Comunicar la Reducción de Plásticos de Un Solo Uso

Acción	Recomendación práctica
Informar de manera clara y positiva	Usa frases breves y amigables para explicar las medidas. Ej: "Somos guardianes de la belleza de [Municipio], por eso estamos eliminando el Plástico de Un Solo Uso en [hotel/restaurante]."
Enfocar los beneficios	Refuerza la comunicación de los aspectos positivos de las medidas implementadas. Ej: "Sabías que con cada botella plástica evitada logramos/generamos..."
Usar múltiples canales	Informa a través de menús, señalización en mesas, etiquetas en empaques, redes sociales, sitio web, etc.
Formar al personal para explicar los cambios	El equipo debe saber cómo responder preguntas y comunicar los beneficios con entusiasmo y coherencia.
Reconocer la participación del cliente	Revisa la generación de algún tipo de incentivo hacia el cliente por su compromiso. Ej: descuento del X% por no solicitar algún PUSU
Compartir avances y resultados	Muestra datos, historias o fotos. Ej: "Este mes evitamos la generación de XXX vasos plásticos. Gracias por hacerlo posible."
Integrar las medidas a tu marca	Utiliza estas medidas como una estrategia para posicionarte como líder y referente en prácticas sostenibles en el sector.

Tabla 3. Ideas para Comunicar con Impacto el Compromiso Ambiental

Medio	Ejemplo de mensaje
Menú/Carta	<ul style="list-style-type: none"> "Somos Guardianes de Nuestra Costa. Aquí usamos utensilios reutilizables o compostables para proteger el mar y reducir residuos." "Ya no usamos pitillos ni vasos desechables. Ser Guardianes significa cuidar nuestra costa en cada detalle."
Empaque para llevar	<ul style="list-style-type: none"> "Este empaque está hecho 100% de materiales naturales. Llévalo con orgullo, como buen Guardián de Nuestra Costa." "Este empaque es 100% reciclable. Ayúdanos a proteger el océano cerrando el ciclo correctamente."
Cartel	<ul style="list-style-type: none"> "Aquí somos Guardianes de Nuestra Costa. Combatimos la contaminación plástica. ¿Te unes?" "Gracias a ti, hemos reducido un X% de PUSU. Ser Guardián es elegir mejor." "Desde la cocina hasta tu mesa, cada acción cuenta para cuidar lo que amamos."
Redes Sociales	<ul style="list-style-type: none"> "¿Sabías que evitamos 3.000 botellas plásticas al año? Así actuamos como Guardianes de Nuestra Costa." "Este nuevo envase compostable protege tu comida... y también el océano que compartimos. #GuardianesDeNuestraCosta #SinPlásticoEsMejor"
Comunicación verbal	<ul style="list-style-type: none"> Al tomar la orden: "¿Desea su bebida sin pitillo? Somos Guardianes de Nuestra Costa y evitamos generar residuos innecesarios." "Este envase es compostable, puede desecharlo con sus residuos orgánicos. Gracias por ser un Guardián más."
Factura o recibo	<ul style="list-style-type: none"> "Gracias por ser parte de Guardianes de Nuestra Costa. Con tu visita, ayudamos a reducir residuos plásticos." "Elegir opciones sostenibles protege el mar. ¡Gracias por actuar como un verdadero Guardián!"
Correos electrónicos	<ul style="list-style-type: none"> "Gracias por visitar nuestro establecimiento y sumarte a Guardianes de Nuestra Costa. Con cada elección sostenible, cuidamos juntos el entorno que compartimos." "¡Nos alegra tenerte como cliente! Tus decisiones apoyan un turismo responsable y libre de PUSU. Sé parte del cambio [Insertar enlace a más información o redes sociales]"



Preguntas orientadoras:

- ¿Qué queremos que los clientes sepan, entiendan y valoren sobre los cambios que hicimos?
- ¿Cuál es el mensaje principal que queremos transmitir sobre nuestro compromiso ambiental?
- ¿Cómo podemos comunicar estos cambios de forma positiva, clara y cercana?
- ¿Estamos hablando desde el impacto positivo («ayudas al planeta al no usar pitillo») en lugar de solo informar una prohibición?
- ¿Por cuáles medios vamos a comunicar estos cambios (menús, carteles, redes sociales, sitio web, personal de servicio)?
- ¿Hemos entrenado al personal para explicar con claridad y amabilidad los cambios a los clientes?
- ¿Hemos comprobado si los clientes entienden el porqué de los cambios?
- ¿Qué dudas o rechazos han surgido, y cómo podríamos anticiparlos o responderlos?
- ¿Cómo podemos mostrar que estos cambios mejoran la experiencia del cliente (por ejemplo, un empaque más práctico)?
- ¿Cómo podemos involucrar emocionalmente a los clientes para que se sientan parte de la solución?
- ¿Hemos compartido historias reales o cifras que evidencien el cambio logrado (ej. “Hemos evitado 1.000 vasos plásticos en un mes”)?
- ¿Cómo podemos hacer de esta comunicación una ventaja competitiva que nuestros clientes valoren y comenten?



9.

Hacer seguimiento al proceso



Objetivo:

Asegurar que las medidas elegidas se implementen correctamente, verificar que estén generando resultados positivos y hacer ajustes cuando sea necesario.



Acciones:

- ✓ Realizar seguimiento a los responsables de cada una de las actividades, y llevar un registro de su ejecución para confirmar que las tareas se están cumpliendo según lo planeado.
- ✓ Identificar barreras u oportunidades de mejora; medir el impacto ambiental, operativo o económico de las acciones.
- ✓ Tomar decisiones informadas para ajustar o escalar los cambios.

El seguimiento se puede hacer mediante:

- ✓ **Auditorías internas:** revisa periódicamente el cumplimiento de la implementación de las medidas adoptadas. Para esto, te puedes apoyar de verificaciones visuales en las áreas (por ejemplo, ¿se separan





los residuos correctamente en la cocina?), y revisar las facturas de compras de envases y empaques (por ejemplo, validar que la compra de PUSU se esté reduciendo).

- ✓ **Observación en campo:** realiza acompañamiento a la prestación del servicio (por ejemplo, para validar si el colaborador desincentiva el uso de desechables como pitillos y mezcladores).
- ✓ **Registro fotográfico o listado de validación:** documenta los cambios implementados (antes/después) y emplea una lista chequeo para supervisar las actividades de cada área.
- ✓ **Retroalimentación:** crea espacios que involucren al equipo de colaboradores para recibir su retroalimentación y escuchar propuestas.
- ✓ **Evaluación y mejora:** periódicamente revisa si se están logrando los objetivos planteados, si las medidas están siendo efectivas o si hay algo que deba ajustarse.



Preguntas orientadoras:

- ¿Cómo estamos midiendo el impacto de las medidas (reducción de residuos, ahorro económico, satisfacción del cliente)?
- ¿Con qué frecuencia estamos recolectando datos o haciendo observaciones?
- ¿Qué indicadores específicos estamos usando para evaluar si la medida funciona?
- ¿Tenemos mecanismos para recoger retroalimentación del personal y de los clientes sobre las nuevas prácticas?
- ¿Qué resultados positivos hemos observado desde que se implementaron las medidas?
- ¿Hay áreas donde los cambios no están generando el efecto esperado?
¿Por qué?
- ¿Qué ajustes o correcciones podríamos hacer para mejorar la implementación?
- ¿Estamos documentando los aprendizajes para no repetir errores o para replicar lo que sí funciona?
- ¿Hay nuevas oportunidades de mejora que hemos identificado a partir de la experiencia?
- ¿Estamos comunicando al equipo los avances y logros para mantener la motivación?
- ¿Cómo aseguramos que estas prácticas se mantengan en el tiempo y no se abandonen?

6. Tabla de medidas para la reducción de los PUSU

Las siguientes medidas te permitirán avanzar en tu estrategia.



Revisa el **paso 3** del capítulo anterior para ver las instrucciones, selecciona las medidas y continúa en el **paso 4** para avanzar en la implementación.



Tabla 4. Medidas para Reducir PUSU en el Servicio a la Mesa

Nivel	Medida	Imagen de referencia
<p>Eliminación o sustitución inmediata de productos PUSU prohibidos por la Ley 2232 de 2022 a partir de julio de 2024.</p>		
Básico	El establecimiento puede hacer la sustitución de los mezcladores plásticos desechables por aquellos fabricados de madera. Además, para prevenir la generación del residuo, el colaborador puede consultar previamente al comensal/huésped si lo requiere.	
Avanzado	El establecimiento puede hacer la sustitución de mezcladores plásticos desechables por cucharitas reutilizables, que prevengan la generación del residuo.	
Básico	El establecimiento puede hacer la sustitución de los pitillos plásticos desechables por aquellos fabricados de fibras naturales y/o plásticos con contenido 100% reciclado certificado. Además, para prevenir la generación del residuo, el colaborador puede consultar previamente al comensal/huésped si lo requiere.	
Avanzado	El establecimiento puede hacer la sustitución de pitillos plásticos desechables por cucharas mango largo reutilizables o incentivar el uso de los pitillos personales reutilizables, que prevengan la generación del residuo.	

Nivel	Medida	Imagen de referencia
-------	--------	----------------------



Eliminación o sustitución progresiva de productos PUSU prohibidos por la Ley 2232 de 2022 a partir de julio de 2030.



Básico	El establecimiento puede hacer la sustitución de cubiertos plásticos desechables por aquellos fabricados con fibras naturales y/o plásticos con contenido 100% reciclado certificado.	
Avanzado	El establecimiento puede hacer la sustitución de cubiertos plásticos desechables por cubertería reutilizable, que prevenga la generación del residuo.	
Básico	El establecimiento puede hacer la sustitución de platos plásticos desechables por aquellos fabricados con fibras naturales y/o plásticos con contenido 100% reciclado certificado.	
Avanzado	El establecimiento puede hacer la sustitución de platos plásticos desechables por platos reutilizables, que prevengan la generación del residuo.	
Básico	El establecimiento puede hacer la sustitución de vasos de poliestireno expandido (Icopor) desechables por aquellos fabricados con fibras naturales y/o plásticos con contenido 100% reciclado certificado.	
Avanzado	El establecimiento puede hacer la sustitución de vasos de poliestireno expandido (Icopor) desechables por vasos reutilizables, que prevengan la generación del residuo.	
Básico	El establecimiento puede hacer la sustitución de los envases individuales plásticos desechables por aquellos fabricados con fibras naturales y/o plásticos con contenido 100% reciclado certificado. Además, para prevenir la generación del residuo y desperdicio de comida, el colaborador puede consultar previamente al cliente si lo requiere.	
Avanzado	El establecimiento puede hacer la sustitución de envases individuales plásticos desechables por envases reutilizables, que prevengan la generación del residuo.	

Nivel	Medida	Imagen de referencia
<p>» Eliminación o sustitución de los otros PUSU no expresamente prohibidos en la Ley 2232 de 2022. «</p>		
Básico	<p>El establecimiento puede hacer la sustitución de los empaques individuales plásticos por aquellos hechos de fibras naturales y/o plásticos con contenido 100% reciclado certificado. Además, para prevenir la generación del residuo y desperdicio de comida, el colaborador puede consultar previamente al comensal/huésped si lo requiere.</p>	
Avanzado	<p>El establecimiento puede hacer la sustitución de los empaques individuales plásticos por aquellos productos envasados en mayor cantidad y reenvasar en recipientes reutilizables para el uso del comensal/huésped.</p>	
Básico	<p>El establecimiento puede reducir la generación de residuos de botellas plásticas individuales de agua, instalando un dispensador con botellón de plástico, en los que los comensales/huéspedes se sirvan en sus propias botellas reutilizables o en vasos plásticos, para quienes no lleven sus botellas. Se recomienda entregar vasos plásticos solo a solicitud del cliente para fomentar el uso de botellas reutilizables propias. Si bien esta medida no elimina del todo la cantidad de plástico generado, al emplear envases plásticos (botellones y vasos), en alianza con una asociación de recicladores, se puede garantizar el aprovechamiento del material.</p>	
Avanzado	<p>El establecimiento puede prevenir la generación de residuos de botellas plásticas individuales de agua a través de la instalación de un dispensador con tanque reutilizable, donde los comensales/huéspedes empleen elementos reutilizables como vasos o termos para servir el agua.</p>	
Básico	<p>El establecimiento puede reducir la generación de residuos de botellas plásticas individuales de bebidas adquiriendo botellas de mayor volumen. Si bien esta medida no tiene un gran impacto en la cantidad de plástico generado, al trabajar en alianza con una asociación de recicladores se puede garantizar que el PET será aprovechado.</p>	
Avanzado	<p>El establecimiento puede prevenir la generación de residuos de botellas plásticas individuales de bebidas, ya sea a través de su sustitución por botellas de vidrio retornables, o con la instalación de un dispensador con tanque reutilizable, donde los comensales/huéspedes empleen vasos de vidrio, o en su defecto, vasos desechables o de fibras naturales para servirse.</p>	



Tabla 5. Medidas para Reducir PUSU en el Servicio a Domicilio y Para Llevar

Nivel	Medida	Imagen de referencia
<p>» Eliminación o sustitución inmediata de productos PUSU prohibidos por la Ley 2232 de 2022 a partir de julio de 2024. «</p>		
Básico	<p>El establecimiento puede hacer la sustitución de los pitillos plásticos desechables por aquellos fabricados de fibras naturales y/o plásticos con contenido 100% reciclado certificado. Además, para prevenir la generación del residuo y desperdicio de comida, el colaborador puede consultar previamente al cliente si lo requiere.</p>	
Básico	<p>El establecimiento puede hacer la sustitución de bolsas plásticas desechables por aquellas fabricadas con plástico 100% reciclado certificado o fibras naturales. Además, para prevenir la generación del residuo y desperdicio de comida, el colaborador puede consultar previamente al cliente si lo requiere.</p>	
<p>» Eliminación o sustitución progresiva de productos PUSU prohibidos por la Ley 2232 de 2022 a partir de julio de 2030. «</p>		
Básico	<p>El establecimiento puede hacer la sustitución de cubiertos plásticos desechables por aquellos fabricados con fibras naturales y/o plásticos con contenido 100% reciclado certificado. Además, para prevenir la generación del residuo, el colaborador puede consultar previamente al cliente si lo requiere.</p>	
Básico	<p>El establecimiento puede hacer la sustitución de vasos desechables en poliestireno por aquellos fabricados con fibras naturales y/o plástico 100% reciclado certificado.</p>	
Básico	<p>El establecimiento puede hacer la sustitución de portacomidas desechables en poliestireno (Icopor) expandido por aquellos fabricados con fibras naturales y/o plástico 100% reciclado certificado.</p>	

Nivel	Medida	Imagen de referencia
Intermedio	<p>El establecimiento puede hacer la sustitución de portacomidas, vasos y cubiertos plásticos desechables incentivando a clientes / huéspedes frecuentes a llevar sus propios recipientes reutilizables para transportar los alimentos y bebidas.</p> <p>Se puede considerar un descuento por el ahorro de los empaques desechables y para motivar al cliente.</p>	
Avanzado	<p>El establecimiento puede hacer la sustitución de portacomidas, vasos y cubiertos plásticos desechables identificando un sistema de reúso para portacomidas y envases retornables mediante proveedores especializados que ya están en el mercado. Estos sistemas incluyen la logística para la entrega, recolección, lavado y almacenamiento de los recipientes reutilizables.</p> <p>Se puede ofrecer como un servicio adicional para clientes frecuentes o empleados, con beneficios como descuentos, membresías o bonificaciones por cada uso.</p> <p>Este enfoque contribuye significativamente a la reducción de residuos y posiciona al establecimiento como líder en innovación sostenible.</p>	
<p>» Eliminación o sustitución de los otros PUSU no expresamente prohibidos en la Ley 2232 de 2022. «</p>		
Básico	<p>El establecimiento puede reducir la generación de residuos de botellas plásticas individuales de bebidas adquiriendo botellas de mayor volumen.</p>	



Tabla 6. Medidas para Reducir PUSU en la Preparación de Alimentos

Nivel	Medida	Imagen referencia
<p>» Eliminación o sustitución de los otros PUSU no expresamente prohibidos en la Ley 2232 de 2022. «</p>		
Básico	El establecimiento puede reducir la generación de bolsas plásticas o papel film , usado para la conservación de alimentos, adquiriendo envases reutilizables (por ejemplo, en policarbonato o acero inoxidable), siempre y cuando se garantice la adecuada limpieza y desinfección de estos.	
Básico	El establecimiento puede reducir la generación de residuos de botellas plásticas individuales de insumos empleados en la preparación de alimentos, adquiriendo botellas de mayor volumen.	



Tabla 7: Medidas para Reducir PUSU en Eventos

Nivel	Medida	Imagen referencia
<p>» Eliminación o sustitución inmediata de productos PUSU prohibidos por la Ley 2232 de 2022 a partir de julio de 2024. «</p>		
Básico	El establecimiento puede hacer la sustitución de los mezcladores plásticos desechables por aquellos fabricados de madera. Además, para prevenir la generación del residuo, el colaborador puede consultar previamente al comensal/huésped si lo requiere.	
Avanzado	El establecimiento puede hacer la sustitución de mezcladores plásticos desechables por cucharitas reutilizables, que prevengan la generación del residuo.	
Básico	El establecimiento puede hacer la sustitución de los pitillos plásticos desechables por aquellos fabricados de fibras naturales y/o plásticos con contenido 100% reciclado certificado. Además, para prevenir la generación del residuo, el colaborador puede consultar previamente al comensal/huésped si lo requiere.	

Nivel	Medida	Imagen referencia
Avanzado	El establecimiento puede hacer la sustitución de pitillos plásticos desechables por cucharas mango largo reutilizables o incentivar el uso de los pitillos personales reutilizables, que prevengan la generación del residuo.	

Eliminación o sustitución progresiva de productos PUSU prohibidos por la Ley 2232 de 2022 a partir de julio de 2030.

Básico	El establecimiento puede hacer la sustitución de platos plásticos desechables por aquellos fabricados con fibras naturales y/o plásticos con contenido 100% reciclado certificado, pero igualmente desechables.	
Avanzado	El establecimiento puede hacer la sustitución de platos plásticos desechables por platos reutilizables, que prevengan la generación del residuo.	
Básico	El establecimiento puede reducir la generación de papel film usado para la conservación de alimentos durante los eventos, adquiriendo tapas de policarbonato reutilizables.	
Avanzado	El establecimiento puede reducir la generación de papel film usado para la conservación de alimentos durante los eventos, adquiriendo tapas de acero inoxidable reutilizables.	
Básico	El establecimiento puede hacer la sustitución de cubiertos plásticos desechables por aquellos fabricados con fibras naturales y/o plásticos con contenido 100% reciclado certificado, pero igualmente desechables.	
Avanzado	El establecimiento puede hacer la sustitución de cubiertos plásticos desechables por cubertería reutilizable, que prevenga la generación del residuo.	
Básico	El establecimiento puede hacer la sustitución de vasos desechables en poliestireno por aquellos fabricados con fibras naturales y/o plástico 100% reciclado certificado. A través del servicio de catering, se puede implementar la marcación de vasos para café o agua con el nombre de la persona, para facilitar su reuso seguro y evitar el consumo innecesario.	
Avanzado	El establecimiento puede hacer la sustitución de vasos desechables en poliestireno por vasos reutilizables, que prevengan la generación del residuo.	

Nivel	Medida	Imagen referencia
Básico	El establecimiento puede sustituir los plásticos en la decoración de eventos por aquellos fabricados en fibras naturales desechables.	
Avanzado	El establecimiento puede sustituir los plásticos en la decoración de eventos optando por la adquisición de productos reutilizables para la decoración, como guirnaldas de tela, manteles decorativos, centros de mesa hechos con materiales duraderos (vidrio, madera, cerámica), luces LED reutilizables, pizarras para mensajes o señalización y adornos modulares que puedan guardarse y adaptarse para distintos eventos. Además, se pueden crear kits de decoración temáticos reutilizables que el establecimiento gestione y ofrezca como parte de su servicio, evitando así el uso de adornos plásticos desechables en cada evento.	



Recuerda: Si optas por alternativas elaboradas con fibras naturales, es fundamental consultar con el proveedor sobre la certificación de biodegradabilidad y/o compostabilidad. Esto te permitirá asegurarte de que realmente se trata de una opción más sostenible que el plástico



Incluye dentro de la revisión a todos los colaboradores de tu establecimiento que puedan aportar ideas.



Únete al cambio y haz de tu establecimiento un ejemplo de turismo sostenible. Al reducir el uso de PUSU, no solo contribuyes al cuidado del ambiente y de la comunidad, sino que también fortaleces la imagen de tu negocio ante clientes que valoran el compromiso con la naturaleza.



7. Bibliografía

- » Congreso de Colombia. (2022). *Ley 2232 de 2022*. Obtenido de <https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2024/07/LEY-2232-DE-07-DE-JULIO-DE-2022.pdf>
- » GIZ - INVEMAR. (2024). *Diagnóstico del estado actual de contaminación por plásticos y sus impactos socioambientales en el municipio*. Puerto Colombia, Atlántico.
- » INVEMAR. (2024). Obtenido de https://portal.invemar.org.co/documents/71846/0/Ficha_Base_Go_Circular_ESP/1b4d7b3e-b9d3-4b3d-8624-5c296cb7a2b7
- » MINAMBIENTE . (25 de JULIO de 2022). AMBIENTE.GOV.CO. Obtenido de <https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2024/07/LEY-2232-DE-07-DE-JULIO-DE-2022.pdf>
- » Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2023). *Plan Estratégico Sectorial 2023 - 2026*. Obtenido de <https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2024/11/Plan-Estrategico-Sectorial-2023-2026-VF.pdf>
- » Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. (2024). *MinAmbiente*. Obtenido de Resolución 0803 del 24 de junio de 2024: <https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2024/06/RES-0803-DE-24-JUN-2024-REDUCCION-GRADUAL-DE-PRODUCCION-Y-CONSUMO-CIERTOS-PRODUCTOS-PLASTICOS-4.pdf>
- » Ministerio de la Protección Social. (29 de Diciembre de 2005). *Resolución 5109 de 2005*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Resolucion%205109%20de%202005.pdf>
- » Ministerio de Salud y Protección Social. (22 de Julio de 2013). *Resolución 2674 de 2013*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>
- » Ministro de Comercio, Industria y Turismo. (2023). *Plan Sectorial de Turismo 2022 - 2026*. Obtenido de <https://fontur.com.co/sites/default/files/2024-02/PLAN%20SECTORIAL%20DE%20TURISMO%202022-2026.pdf>
- » European Bioplastics (12 de Junio de 2025). Obtenido de <https://www.european-bioplastics.org/bioplastics/>

Anexo 1. Panorama normativo sobre los PUSU en Colombia

En los últimos años, Colombia ha venido desarrollando un marco normativo y de política pública orientado a fomentar un turismo sostenible, responsable con el ambiente y coherente con los retos del cambio climático y la economía circular. A continuación, se presenta este contexto normativo con mayor detalle.



Políticas Nacionales que Integran el Turismo con la Protección Ambiental

El **Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT)**, a través del **Plan Sectorial de Turismo 2022–2026**, ha propuesto promover la *justicia ambiental* en el sector turístico mediante estrategias que buscan proteger la naturaleza, adaptarse al cambio climático y fomentar el uso responsable de los recursos. El objetivo central es que el turismo no solo genere beneficios económicos para las comunidades, sino que también cause el menor impacto posible en los ecosistemas. De este modo, se impulsa un turismo que contribuya a mejorar la calidad de vida y a preservar los destinos visitados. (Ministro de Comercio, Industria y Turismo, 2023)

Paralelamente, el **Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (MinAmbiente)**, en el marco del **Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026**, impulsa dos iniciativas clave para transformar la economía del país con enfoque ambiental:

- **Bioeconomía basada en el conocimiento y la innovación**, que promueve el uso responsable de recursos renovables y la reincorporación de materiales en nuevas cadenas de valor, con énfasis en la reducción de Plásticos de Un Solo Uso.
- **Turismo en armonía con la vida**, que aplica principios de economía circular, promoviendo actividades turísticas sostenibles que sustituyan prácticas perjudiciales como la minería ilegal y ofrezcan alternativas económicas respetuosas con el ambiente. (Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, 2023)



Normativa sobre Plásticos de un Solo Uso y su Aplicación al Turismo

En línea con estos objetivos, el **Congreso de la República de Colombia** promulgó la [Ley 2232 de 2022](#), que establece medidas para reducir la producción y consumo de **productos plásticos de un solo uso (PUSU)**. La norma contempla una **prohibición gradual** de 21 productos plásticos, entre ellos:

- **Desde el 7 de julio de 2024:** bolsas de punto de pago, mezcladores, pitillos, soportes plásticos para bombas de inflar, entre otros.
- **Para 2030:** envases y empaques de alimentos y bebidas, platos, cubiertos, vasos, guantes para comer, láminas para envolver alimentos, etc. (Congreso de Colombia, 2022)

Para asegurar su cumplimiento, el MinAmbiente expidió la [Resolución 0803 de 2024](#), que reglamenta las medidas administrativas asociadas a esta ley. Establece que la entrega o venta de productos plásticos prohibidos puede generar sanciones que van desde **100 hasta 50.000 salarios mínimos legales vigentes**. (Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, 2024). Este tipo de normativas impacta directamente al sector turístico, especialmente en lo relacionado con restaurantes, hoteles, operadores turísticos y demás establecimientos que ofrecen servicios al consumidor y deben adaptar sus prácticas al marco legal vigente.



Normas Sanitarias y de Etiquetado Relacionadas con la Gestión de Envases en Turismo

El cumplimiento de la normativa ambiental también requiere coherencia con la regulación sanitaria vigente, especialmente en actividades del sector turístico relacionadas con la preparación y comercialización de alimentos.

[La Resolución 2674 de 2013](#) del Ministerio de Salud establece los requisitos sanitarios que deben cumplir quienes fabrican, procesan, envasan, almacenan y comercializan alimentos. Entre sus disposiciones clave:

- **Artículo 9:** Los equipos y utensilios deben estar fabricados con materiales resistentes, no porosos y fáciles de limpiar, para evitar la acumulación de residuos plásticos o microorganismos.
- **Artículo 17:** Los envases y embalajes deben garantizar la protección del alimento, no haber sido usados previamente para fines incompatibles, y mantenerse en condiciones higiénicas. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013)

Complementariamente, la [Resolución 5109 de 2005](#) establece los **requisitos para el etiquetado de alimentos**, de modo que los consumidores tengan acceso a información clara y no engañosa, permitiéndoles tomar decisiones informadas sobre su consumo. Esta medida es especialmente relevante en contextos turísticos, donde la seguridad alimentaria y la transparencia son fundamentales para generar confianza. (Ministerio de la Protección Social, 2005)

Anexo 2.



Herramienta práctica Excel

Anexo 3. Herramientas para la gestión integral de residuos sólidos en el contexto del sector restaurador



Guía de gestión integral de residuos sólidos y economía circular.
Enfoque en el sector restaurador.



Metodología para el levantamiento de información para la adecuada gestión de residuos sólidos.
Enfoque en el sector restaurador.



Guía de gestión integral de residuos sólidos para el sector restaurador.
Resumen ejecutivo.

