



H. Senador Julio Miguel Guerra Sotto

PROYECTO DE LEY No. SENADO

"Por la cual se establecen mecanismos y condiciones técnicas para lograr un adecuado desempeño de los actores que se involucran en la cadena de generación de aceites de fritura usados con el fin de prevenir la contaminación ambiental e hídrica y riesgos para la salud humana en desarrollo, entre otros, del Artículo 13 de la Carta"

EL CONGRESO DE COLOMBIA DECRETA,

Artículo 1°.- OBJETO. La presente Ley tiene por objeto la regulación, control y gestión de aceites vegetales de fritura usados, que comprende la generación, manipulación, recolección, almacenamiento, transporte, tratamiento y disposición final en el territorio perteneciente a aquellas ciudades a que se hace mención en el artículo 4° de la presente Ley.

Artículo 2°.- OBJETIVO. El objetivo de esta Ley es darle un mejor manejo al medio ambiente trayendo como consecuencia unos beneficios para la salud de dichas ciudades y sus habitantes previniendo y evitando la contaminación hídrica, la afectación del suelo y de sus sistemas de alcantarillado al igual que riesgos para la salud humana, a través de la promoción de un esquema integral organizado con altos estándares ambientales y económicamente autosostenible que incorpore población vulnerable.

Artículo 3°.- DEFINICIONES:

ACEITE VEGETAL DE FRITURA USADO: Se entiende por aceite vegetal de fritura usado aquel producto lípido desnaturalizado por su utilización con altas temperaturas, generado en los establecimientos indicados en la presente Ley, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo modificaciones en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman.

ACOPIADOR: Persona natural o jurídica que cuenta con los permisos requeridos por la autoridad competente y que en desarrollo de su actividad acopia y almacena temporalmente aceites vegetales de fritura usados provenientes de uno o varios establecimientos Generadores.

ALMACENAMIENTO: Depósito temporal de aceites vegetales de fritura usados que no supone ninguna forma de eliminación o aprovechamiento de los mismos.



DISPOSICION FINAL: Utilización o aprovechamiento del aceite vegetal de fritura usado en procesos de sinergia de subproductos tales como producción de biocombustibles y jabones que cumplan con las normatividades y especificaciones técnicas, ambientales y de seguridad que existan o se impongan.

ESTABLECIMIENTO GENERADOR: es el lugar donde se realiza una actividad comercial, industrial o especial, generadora de residuos de aceite vegetal de fritura en el cual se evacúan continua o discontinuamente vertidos. Los mismos deben estar registrados como generadores ante la autoridad competente.

GESTOR DE RESIDUOS a la persona natural o jurídica que presta los servicios de recolección, transporte, tratamiento, aprovechamiento o disposición final de residuos de aceites vegetales de fritura usados dentro del marco de la gestión integral y cumpliendo con los requerimientos de la normatividad vigente.

PROCESADOR FINAL: Persona natural o jurídica que debidamente autorizada por la autoridad ambiental competente recibe y trata aceites vegetales de fritura usados para transformarlos de residuos a productos para su adecuado aprovechamiento.

RECOLECCION: toda operación consistente en clasificar, agrupar o preparar residuos de aceites vegetales de fritura para su transporte, tratamiento y debida disposición final.

TRANSPORTADOR: Persona natural o jurídica titular de la industria y/o actividad que debidamente registrada ante la autoridad ambiental competente, es titular de la actividad de recibir, movilizar y entregar cualquier cantidad de aceites vegetales de fritura usados.

TRATAMIENTO: resultado de la transformación de los residuos de aceites vegetales de fritura generados, dentro de un proceso de producción para la obtención de otro producto de composición diferente al anterior que no produzca contaminación en el medio ambiente y que se desarrolle con la debida licencia ambiental generada por la autoridad competente.

Artículo 4°.- APLICACIÓN Y AUTORIDAD. La presente Ley es de aplicación en el territorio de la Ciudad de Bogotá Distrito Capital y en aquellas ciudades que tengan más de trescientos mil (300.000) habitantes, de acuerdo con el último censo publicado por el **DANE**. Será autoridad para su aplicación las autoridades distritales y municipales ambientales respectivas.

Artículo 5°.- GENERADORES. Serán los restaurantes, hoteles, industrias, colegios, universidades, fábricas de fritos y centros comerciales que produzcan residuos de aceites vegetales de fritura usados.

Parágrafo: Ningún generador podrá verter este residuo (aceite vegetal de fritura usado), con destino directo o indirecto a colectores, redes de alcantarillado, conductos pluviales, sumideros, cursos de agua o el suelo, ya sea mediante evacuación, depósito o cualquier otra forma. Dichos residuos deberán ser recolectados, transportados, tratados y dispuestos fuera de sus establecimientos, por Gestores de Residuos.

Artículo 6°.- RESPONSABILIDADES Y OBLIGACIONES. El Establecimiento Generador será responsable de los residuos de aceites vegetales de fritura que genere y además tendrá la obligación que dichos residuos sean dispuestos de manera adecuada con el objetivo que cumplan con las normas ambientales y sanitarias.



La responsabilidad se extiende a todos los efectos ocasionados a la salud y al medio ambiente hasta que el residuo sea aprovechado como insumo o dispuesto finalmente en depósitos o sistemas técnicamente diseñados por un gestor de residuos.

El Gestor de Residuos asumirá la responsabilidad integral del generador una vez lo reciba y haya efectuado o comprobado el aprovechamiento o disposición final del mismo.

PARÁGRAFO 1º. Mientras no se haya efectuado y comprobado el aprovechamiento o disposición final de los residuos de aceites vegetales de fritura por parte de la autoridad ambiental competente o quien haga sus veces, el receptor y el gestor de residuos es solidariamente responsable con el generador.

PARÁGRAFO 2º. Son obligaciones del Generador:

1) Registrarse ante la autoridad ambiental competente y actualizar sus datos en caso de generar otro tipo de residuos diferentes a los reportados inicialmente. 2) Poseer y actualizar las respectivas hojas de control. 3) Conocer la destinación última que se le dé a los aceites vegetales de fritura usados generados por él. 4) Entregar los residuos de aceites vegetales de fritura a gestores de residuos que cumplan con los requerimientos de la autoridad. 5) Garantizar que la gestión externa de los residuos de aceites vegetales de fritura que genera se realice conforme a lo establecido por la normatividad vigente. 6) Informar trimestralmente a la respectiva autoridad ambiental el volumen de sus movimientos de aceites vegetales de fritura usados. 7) Las demás que imponga la normatividad ambiental colombiana y local.

Artículo 7º. PROHIBICIONES. Queda prohibido en cualquier caso:

7.1. Todo vertimiento de aceite vegetal de fritura usado en aguas superficiales, subterráneas y en los sistemas de alcantarillado.

7.2. Todo depósito o vertimiento de aceite vegetal de fritura usado sobre el suelo, así como todo vertimiento incontrolado de residuos derivados del tratamiento del aceite vegetal de fritura usado.

7.3. Acumular residuos de aceites vegetales de fritura mezclados con otras sustancias, cualquiera sea la naturaleza y lugar en que se depositen, que constituyan o puedan constituir un peligro de contaminación del suelo, de las aguas superficiales y subterráneas o pueda causar daño a los conductos subterráneos o al ambiente de las ciudades objeto de la presente Ley.

7.4. El uso de aceites vegetales de fritura usados para la fabricación de concentrados para la alimentación de animales.

Artículo 8º. GESTORES DE RESIDUOS: Es considerado gestor de residuo, toda persona natural o jurídica, pública o privada, que utilice métodos, técnicas, tecnología, sistemas o procesos que cumplan lo exigido por las



autoridades competentes. Los gestores de residuos debidamente habilitados serán los encargados de las recolección, transporte y/o almacenamiento periódico de los residuos de aceites vegetales de frituras usados, estos serán almacenados en unidades diferentes a las de producción, se mantendrán en espacios condicionados para tal efecto, debidamente identificados y no podrán ser reutilizados sin previo tratamiento, esto hasta su posterior traslado que se realizará en recipientes o contenedores que cumplan la normatividad respectiva, para proceder con el tratamiento y la disposición final. .

PARÁGRAFO. El tratamiento, proceso y disposición final de los residuos de aceites vegetales de fritura, estarán a cargo de un gestor de residuos que sólo podrá tratar estos residuos como actividad principal o complementaria, debiendo contar con la identificación que por vía reglamentaria se determine, previa evaluación de impacto ambiental.

Artículo 9°. ACCIONES A FAVOR DE GRUPOS QUE REQUIEREN ESPECIAL PROTECCIÓN. En cuanto se trate de contratación con una entidad en la cual tengan participación el Distrito o Municipios se permitirá que Gestores de Residuos habilitados y capacitados para el efecto participen en los procesos licitatorios, así no reúnan las condiciones que se exijan en los respectivos pliegos privilegiando (frente a los demás oferentes) la adjudicación de los ITEMS relacionados con el manejo, transporte, tratamiento y disposición final de los residuos de que trata la presente Ley.

PARÁGRAFO. La entidad encargada en el Distrito ó en el Municipio respectivo de la Generación de Empleo e Ingresos y Oportunidades Económicas coordinará la ejecución de las políticas y estrategias de generación de empleo e ingresos, de estímulo y apoyo al emprendimiento económico y al desarrollo de competencias para la generación de ingresos; de acceso a los servicios de bancarización y de constitución de incentivos para propiciar y consolidar la asociación productiva y solidaria de los grupos económicamente excluidos en todo lo que tiene que ver con la manipulación, recolección, almacenamiento, transporte, tratamiento y adecuada y responsable disposición final de los aceites vegetales de fritura usados en los territorios objeto de la presente Ley.

Artículo 10°.- USO DE MÉTODOS Y TRATAMIENTO. A los efectos del tratamiento de los residuos de aceites vegetales de fritura se deben utilizar métodos fisicoquímicos que aseguren la total pérdida de su condición y genere el menor impacto ambiental. Se prohíbe en el ámbito territorial de que trata la presente Ley el uso de métodos o sistemas de tratamiento que generen contaminaciones por encima de los niveles que exige la autoridad respectiva, según la reglamentación vigente. Los residuos de aceites vegetales de fritura una vez tratados se transforman en productos utilizables en el mercado.

Artículo 11°.- REGISTRO DEL ESTABLECIMIENTO GENERADOR DE ACEITES USADOS. Todo generador de aceite vegetal de fritura usado, debe llevar un registro de los aceites vegetales de fritura usados entregados por él. Este registro debe llevar un número consecutivo preimpreso en original y una copia, y debe ir debidamente firmado por el representante legal de la persona jurídica, por quien éste haya delegado formalmente o por la persona natural, si ella es titular del establecimiento que genera el aceite vegetal de fritura usado.

Artículo 12°.- CONSTANCIAS. Los Gestores de Residuos están obligados a entregar al Generador constancia de la recolección del aceite vegetal de fritura usado y de su disposición final. El generador debe exigir que el registro recibido de la recolección y de la disposición final estén debidamente firmados por personas formalmente autorizadas.



Artículo 13°.- REGISTRO DEL GESTOR DE RESIDUOS. Todo Gestor de Residuos debe llevar un registro escrito de los aceites vegetales de fritura usados recogidos a cada generador y de su disposición final, acorde la normatividad. Este registro debe llevar un número consecutivo preimpreso en original y una copia.

Artículo 14°.- REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO GENERADOR Y DE GESTORES DE RESIDUOS. Se crea el "*Registro de Establecimiento Generador y de Gestores de Residuos*", que será reglamentado por las autoridades distritales y municipales ambientales respectivas. El Establecimiento Generador y los Gestores de Residuos, para poder desarrollar sus actividades, deben inscribirse en el Registro con el fin de obtener el Certificado de Aptitud Ambiental pertinente. El mismo tendrá una validez máxima de un (1) año, debiendo ser renovado a su vencimiento.

Artículo 15°.- CERTIFICADO DE APTITUD AMBIENTAL. El Certificado de Aptitud Ambiental es el instrumento que emite el Registro mencionado en el artículo 14 y acredita, en forma exclusiva, la aprobación del sistema de generación, almacenamiento, transporte y tratamiento de residuos de aceites vegetales de fritura para disposición final.

Artículo 16°.- LOS PROGRAMAS INTERSECTORIALES DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN Y GESTIÓN AMBIENTAL DE RESIDUOS DE ACEITES VEGETALES DE FRITURA USADOS Y CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN HÍDRICA. Teniendo en cuenta que en el artículo 79 de la Constitución Política reza que "*Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano y es deber del Estado proteger la diversidad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines*", se crean los "*Programas Intersectoriales de prevención de la contaminación y gestión ambiental de residuos de aceites vegetales de fritura usados y control de la contaminación hídrica*" como mecanismo de coordinación y desarrollo del principio de política pública y acción estatal que establece que los recursos hídricos, bien mayor en el marco de la protección y garantía de la vida y el desarrollo económico y social, serán protegidos, garantizados y preservados. Este programa tendrá por objeto:

- a) Promover y coordinar la realización de estudios en materia de generación, manejo y disposición final de los residuos de aceites vegetales de fritura usados, para garantizar un diagnóstico real de la situación de Bogotá Distrito Capital y de los Municipios a que se hace mención en la presente Ley.
- b) Fomentar métodos de recogida eficientes de acuerdo con las características y posibilidades de cada territorio ó ciudad, para facilitar el cumplimiento de los objetivos de preparación para la reutilización, reciclado y valorización de los aceites vegetales usados de fritura. Cuando no se lleve a cabo la valorización aquí dispuesta y los residuos se sometan a operaciones de eliminación seguras se deberán adoptar medidas que garanticen la protección de la salud humana y el medio ambiente.
- c) Coordinar y articular, a través de personas responsables, las políticas y las estrategias de los distintos sectores, públicos y privados, al igual que la realización del seguimiento a la ejecución de las mismas.
- d) Velar por la acción integrada de las entidades y por la cabal ejecución del programa en su conjunto a través de la promoción de un esquema integral organizado y autosostenible con altos estándares ambientales y que incorpore población vulnerable.
- e) Difundir, capacitar y promover en la población prácticas que fomenten el uso correcto y la adecuada prevención de la contaminación generada por el vertimiento de aceites vegetales de fritura usados en el suelo, los recursos y conductos hídricos superficiales y subterráneos de las ciudades, de manera tal que



todos los ciudadanos se comprometan de lleno con una cultura ciudadana de corresponsabilidad con la respectiva ciudad y sus habitantes.

- f) Capacitar y emitir la calificación necesaria para obtener los Certificados de Aptitud Ambiental. que todos los ciudadanos se comprometan de lleno con una cultura ciudadana de la corresponsabilidad con la ciudad, ejerciendo sus derechos, pero respetando los de los demás.
- g) Proveer información legal y técnica, nacional e internacional, a los establecimientos Generadores y Gestores de Residuos, para mejorar su aptitud ambiental hacia prácticas de sostenibilidad urbana.
- h) Emitir indicadores de sostenibilidad de calidad de efluentes en conductos pluviales, sumideros, colectores, conductos cloacales y cursos de agua dentro del territorio de las ciudades objeto de la presente Ley.
- i) Realizar controles de calidad de los métodos y sistemas de almacenamiento, tratamiento y gestión integral de los gestores de residuos definidos en la presente Ley.
- j) Incorporar nuevas políticas, programas, proyectos y prácticas destinadas a la generación de ingresos y oportunidades de empleo con base en la adecuada recolección y disposición de aceites vegetales de fritura usados, mediante el compromiso de agentes privados con entidades distritales ó municipales buscando con ello generar justicia social, inclusión y mejor calidad de vida a los ciudadanos.
- k) Coordinar las campañas de cultura ciudadana de los Programas aquí creados con el fin de concientizar a la ciudadanía sobre la importancia de la prevención de la contaminación y gestión ambiental de residuos de aceites vegetales de fritura usados y control de la contaminación hídrica, promoviendo una cultura de corresponsabilidad frente a la generación, manipulación, recolección, almacenamiento, transporte, tratamiento y disposición final de estos residuos en el respectivo territorio.

PARÁGRAFO: En el caso de Bogotá D.C. además de lo establecido en la presente Ley, se deberá tener en cuenta, entre otras, normas tales como el Acuerdo 9 de 1990 y el Decreto 061 de 2003 en aquello que tenga que ver o sea complementario a lo establecido en la presente Ley.

Artículo 17°.- VISITAS DE LAS AUTORIDADES. Los Generadores y Gestores de residuos serán visitados en cualquier momento por las autoridades, con el objeto de comprobar el cumplimiento de lo establecido en la presente Ley y en las disposiciones pertinentes.

Artículo 18°. **VIGILANCIA Y CONTROL.** La autoridad ambiental de la respectiva jurisdicción, en funciones propias de vigilancia y control en concordancia con lo establecido en la presente ley.

Artículo 19°.- CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES. El transporte de aceites vegetales de fritura usados en cualquier forma tipo o cantidad, dentro del perímetro de Bogotá y los Municipios objeto de la presente Ley, solo podrá ser efectuado de conformidad con las normas vigentes.

PARÁGRAFO. El cumplimiento de esta Ley no libera de la obligación de contar con las licencias, permisos, concesiones o autorizaciones, en concordancia con las normas vigentes. Cuando los Generadores y Gestores de residuos ya cuenten con una Licencia Ambiental para la ejecución de sus actividades, estos deberán solicitar la modificación respectiva a su Licencia para cumplir con las obligaciones de la presente Ley.

Artículo 20°.- SANCIONES. El incumplimiento de cualquiera de las disposiciones de la presente Ley, como la desactualización o imprecisión del registro exigidos por la presente norma acarreará, según la gravedad de la



H. Senador Julio Miguel Guerra Sotto

infracción, las sanciones y medidas preventivas que sean aplicables de conformidad con la Ley 99 de 1993 y demás disposiciones pertinentes y concordantes, sin perjuicio de la sanción penal respectiva.

Artículo 21º.- Transitorio: Todos los generadores, transportadores, transformadores y dispositivos finales de residuos de aceites vegetales de fritura tendrán seis (6) meses para adecuarse a las especificaciones de esta norma en materia de registro, y hasta seis (6) meses más para ser responsables de su generación, manipulación, recolección, almacenamiento, transporte, tratamiento y disposición final, a partir de la fecha de publicación de la presente Ley. Las Administraciones Distritales y Municipales, a través de las autoridades distritales y municipales ambientales respectivas, reglamentará y apoyará la implementación de la presente Ley.

Artículo 22º.- Vigencia: La presente Ley rige a partir de su publicación.

PUBLIQUESE Y CUMPLASE

JULIO MIGUEL GUERRA SOTTO
H. Senador de la Republica



EXPOSICION DE MOTIVOS

I. JUSTIFICACIÓN

Todo residuo o desecho que pueda causar daño a la salud o al medio ambiente es considerado como un residuo peligroso; fundamento por el cual los gobiernos tienen la responsabilidad de promover la adopción de medidas para reducir al máximo la generación de estos desechos, así como establecer políticas y estrategias para que su manejo y eliminación se ejecuten sin menoscabo del medio ambiente y la salud.

Como se sabe, el aceite vegetal de fritura usado se puede reciclar y es una acción sencilla que favorece al medio ambiente, evitando con ello que, en caso de ser vertidos, se contaminen las fuentes hídricas y afecte los sistemas de alcantarillado, conductos pluviales, sumideros, colectores, mientras que si dichos aceites usados se utilizan para la fabricación de concentrados para la alimentación de animales se corre el riesgo inherente a estar alimentándolos con un elemento cancerígeno. En cambio, como se sabe, el aceite de fritura usado ser utilizado, entre otros, como insumo ó materia prima para la elaboración de biodiesel; jabones de tocador, de lavar y de uso industrial; alcoholes polihídricos; resinas poliacrílicas; lodos de perforación; tintas para artes gráficas; espumas de poliuretano; aceites epoxidizados.

Por ello, con el fin de evitar los problemas ambientales y de salud derivados de **UNA INCORRECTA GESTIÓN** en la cadena de generación de aceites de fritura usados, se propone **establecer las condiciones técnicas para su manejo, almacenamiento, transporte, utilización y disposición adecuada** debido a:

- ⇒ Que **los aceites vegetales cuando están degradados por su uso** (frituras), son residuos que aunque **no reciben la calificación de peligrosos, no deben verterse por los desagües** dada su capacidad para formar películas sobre el agua que impiden su oxigenación y dificultan la correcta depuración de las aguas a donde ellos se vierten.
- ⇒ Que cuando los aceites de fritura usados se eliminan por los desagües forman gruesas capas dentro de las líneas de alcantarillado (ver fotos a continuación) que causan obstrucciones en las redes y ello trae como consecuencia desbordamientos de las aguas negras, malos olores, atracción a roedores y bacterias y contaminación de las aguas.

A título de ejemplo, la ciudad de San Francisco (California) gasta \$ 3,5 millones cada año en la limpieza de estas grasas acumuladas en su sistema de alcantarillado debiendo anotar que cuando dichas grasas no se vierten los resultados son realmente impresionantes, tal y como se muestra en las siguientes fotografías tomadas de <http://www.sfgreasecycle.org> y sus links, fotografías que fueron presentadas en Colombia por el Ingeniero Jairo Londoño Arango ¹ el 24 de marzo en la “**Tertulia Palmera**” del mes de Marzo de 2009 debiendo tener en cuenta que una parte importante de los textos allí presentados fueron tomados, anteriormente y en dos (2) oportunidades y en diferentes períodos ², por algunos Honorables Concejales de la capital de la República.

¹ Ingeniero de Petróleos y Geólogo egresado de la Facultad de Minas de Medellín, con curso de postgrado en Administración de empresas en la Universidad de Harvard.

² Léase, inicialmente, **en el año 2009**, por el actual Senador Carlos Fernando Galán quien presentó el **Proyecto de Acuerdo N°. 329 "por el cual se establecen las condiciones técnicas para el manejo, almacenamiento, transporte, utilización y la disposición de aceites vegetales de fritura usados, se crea el programa intersectorial de prevención de la contaminación y gestión ambiental de residuos de aceites vegetales de fritura usados y**



- ⇒ Que de acuerdo con estudios de la Comunidad de Madrid, España, cada litro de aceite usado vertido contamina 1.000 litros de agua limpia ³.
- ⇒ Que de acuerdo con cifras de la OMS, un litro de residuos de aceites usados de fritura (que son aceites de origen vegetal) contamina el consumo de agua de una persona durante 1,5 años ⁴.
- ⇒ Que al utilizar en forma reiterada los aceites vegetales de fritura, se desarrollan radicales libres y arcilamidas que son elementos cancerígenos ⁵.
- ⇒ Que "Según Nielsen, una empresa multinacional de estudios económicos, la ilegalidad pasó de representar el 6 por ciento del mercado en el 2005, al 12 por ciento en el 2008, aumentó un 16 por ciento en el primer semestre del 2009 y **hoy en día el mercado negro alcanza el 30 por ciento del consumo en algunas zonas del país, como sucede en varios sectores populares de Bogotá...** de acuerdo con el Distrito el aceite de fabricación ilegal es tratado en empresas de garaje rudimentarias y distribuido en barrios, sobre todo, de las localidades de Ciudad Bolívar, San Cristóbal y Engativá, en donde las familias se arriesgan con tal de comprar un producto más económico. "Esto no solo afecta la industria nacional, sino que se convierte en un riesgo para la salud de los ciudadanos que compran aceites usados ... Eso es consecuencia de un inapropiado manejo del producto, al ofrecer aceite usado que recogen de restaurantes y utilizar procesos del filtro y manipulación inapropiados", dijo Ángela María Orozco,

control de la contaminación hídrica en la ciudad de Bogotá y se dictan otras disposiciones" y, en el año 2012, por los Concejales Alvaro Argote, Orlando Santiesteban, Cielo Nieves y Venus Albeiro Silva del Polo Democrático por medio del Proyecto de Acuerdo No. 292 "Por el cual se establecen mecanismos para la recolección de aceites vegetales usados para prevenir la contaminación ambiental e hídrica en Bogotá D.C."

³ Ambientum.com.

⁴ Bajo el entendido de que como regla general puede decirse que la necesidad media de agua para un individuo adulto, en condiciones meteorológicas templadas es de 1ml de agua por cada kcal de la alimentación. Esto significa que si se ingiere una dieta de 2.000 kcal, se tienen que ingerir 2.000 ml de agua, procedente del agua de bebida y la proporcionada por los alimentos.

⁵ En el año 2003, el Laboratorio de Alimentos de la Unicit comprobó que la reutilización de los aceites vegetales de fritura (debido a las altas temperaturas a que debe ser sometido para freír alimentos) genera la liberación de agentes cancerígenos como el benzopireno (un elemento cancerígeno que también está presente en el tabaco).

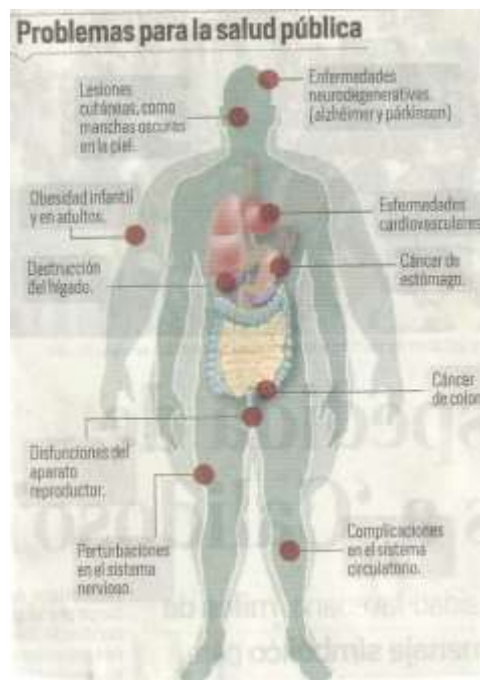


H. Senador Julio Miguel Guerra Sotto

presidente de Asograsas” de acuerdo con artículo titulado **“Hasta con cloro revuelven aceites para venta ilegal”** publicado por el Diario **EL TIEMPO** en la página 8 de la Sección **“Debes Saber”** del pasado 15 de mayo de 2014 el cual se puede encontrar a través del link:

<http://www.eltiempo.com/bogota/venta-ilegal-de-aceites-usados/13989999>

- ⇒ Que, de acuerdo con el gráfico que acompañó a dicho artículo **los siguientes son los problemas de salud que el reprocesamiento y venta de estos aceites de fritura** está causándole a aquella población atraída por *“el gancho consistente en que los precios promedio de venta de los aceites adulterados y comercializados informalmente son un 10 por ciento menores que los que comercializan en forma legal”*:



- ⇒ Que los aceites de fritura usados son unos residuos líquidos **que requieren de un manejo diferente al que se proporciona al resto de residuos urbanos.**
- ⇒ Que en muchas regiones y ciudades del orbe (casos, por ejemplo, de Buenos Aires y Madrid) **se han dictado normas** e instalado una infraestructura específica para la gestión de dichos aceites.
- ⇒ Que actualmente no existe en Colombia ningún sistema **NI REGULACION** para lo que, hoy por hoy, **es el desecho doméstico más contaminante: EL ACEITE DE FRITURA USADO** debido a que son los generadores de los mismos quienes disponen de ellos a su criterio.
- ⇒ Que en el año 2003, a través de la Resolución 1188 se establecieron unas normas y procedimientos para la gestión en el Distrito Capital de **aceites lubricantes usados** (incluidos como residuos peligrosos en la



lista del Convenio de Basilea ⁶) medida que se tradujo, al año siguiente (2004), en la recuperación del 32% del aceite lubricante usado generado en la capital de la república, cuando el DAMA inició el control respectivo ⁷ habiéndose multiplicado por casi dos (2) veces dicha recolección en escasos 4 años (de 2004 a 2007) al pasar de un promedio de 120.608 galones mensuales a 225.576, de acuerdo con información de la Secretaría Distrital de Ambiente.

- ⇒ Que en el caso de la Unión Europea, los aceites vegetales al convertirse (a través de la fritura) en RESIDUOS ⁸ se les ha asignado un Código (LER 20 01 25 U.E.) estableciendo que estos residuos (que no hacen parte de la lista de residuos que se consideran peligrosos ⁹) deben tratarse de forma adecuada con el fin de evitar los problemas sanitarios y medioambientales y de salud antes citados aprovechando la oportunidad para conseguir unos muy importantes beneficios para la población, tales como la generación de empleo y su utilización o aprovechamiento del aceite vegetal de fritura usado en procesos de producción de biocombustibles, jabones y otros productos **CONVIERTIENDO LO QUE HOY ES UN RESIDUO EN UN PRODUCTO GENERADOR DE EMPLEO, RIQUEZA Y SALUD** ¹⁰.
- ⇒ Que acorde con lo establecido en el segundo inciso del Artículo 13 de la Carta que estipula que **“el Estado promoverá las condiciones para que la igualdad sea real y efectiva y adoptará medidas en favor de grupos discriminados o marginados”**, se considera esta una oportunidad para el Congreso de la República, mediante Ley, incluya acciones afirmativas en los procesos de contratación administrativa, a favor de aquellos grupos que por sus condiciones de marginamiento y discriminación requieran de una especial protección por parte del Estado (Sentencia T 204/03).

Por último y como es bien sabido, para los colombianos es tema prioritario la preservación del medio ambiente y por ello nada mejor que emprender una labor de reciclaje de los aceites vegetales usados con su respectivo tratamiento, reciclaje y valorización.

Así las cosas, el suscrito considera que se requiere establecer, por parte del Congreso, unas condiciones técnicas para el manejo, almacenamiento, transporte, utilización y la disposición de los aceites vegetales de fritura usados

⁶ Ley 253 de 1996 sobre el control de movimiento de desechos peligrosos y su eliminación, en la que se consagra el principio del manejo ambiental racional de los desechos peligrosos debidamente clasificados en el anexo 1 de la misma, dentro de los cuales se incluyen los aceites lubricantes usados, NO LOS ACEITES VEGETALES DE FRITURA USADOS que no son residuos o desechos peligrosos.

⁷ Cuando se recuperaron 1'447.300 galones de los 4,5 millones del aceite usado reportado por la UPME.

⁸ Cabe hacer notar que desde 1991 la Comunidad (a través de la Directiva Comunitaria 91/156/CEE) asumió una moderna concepción de la política de residuos, consistente en abandonar la clasificación en dos únicas modalidades (general y peligrosos) y establecer una norma común para todos ellos, que podrá ser completada con una regulación específica para determinadas categorías de residuos como, por ejemplo, los radioactivos o los aceites de fritura usados, debiendo tener en cuenta que, a título de ejemplo, eso fue lo que, en su momento, hizo la Comunidad de Madrid, España.

⁹ Incluida en el Convenio de Basilea que el Congreso de Colombia aprobó mediante la Ley 253 de 1996.

¹⁰ Tomado de la presentación Jairo Londoño Arango, Ingeniero de Petróleos y Geólogo egresado de la Facultad de Minas de Medellín, con curso de postgrado en Administración de empresas en la Universidad de Harvard, durante la Tertulia Palmera del mes de Marzo de 2009.



que se generan en la capital de la república y en aquellos Municipios de más de trescientos mil (300.000) habitantes, debido a que, según la legislación vigente en materia de residuos no peligrosos, las Entidades Locales son competentes para la gestión de los residuos urbanos, que es como quedan clasificados los residuos de aceites vegetales de fritura usados.

Finalmente, si se entiende la ciudad no solamente como un hecho físico sino también como un hecho social, como escenario de convivencia y de construcción de lo colectivo, como un bien público, se comprende también la necesidad de la administración de avanzar en la promoción de una cultura ciudadana en cuanto al futuro manejo y disposición final de los aceites vegetales de fritura usados mediante la debida coordinación de campañas de cultura ciudadana a través del **“Programa intersectorial”** que con el presente Proyecto de Ley se propone crear, con el fin de concientizar a la ciudadanía sobre la importancia de la prevención de la contaminación y gestión ambiental de estos residuos como una manera de ejercer un control en la fuente de la contaminación hídrica de la capital de la República y los Municipios en mención, que mejoren su calidad de vida de manera tal que las ciudades sean en realidad un lugar común de convivencia y construcción colectiva, máxime cuando se sabe que con la reutilización de dichos residuos se pueden generar empresas económica, ambiental y socialmente sostenibles, construyendo así una ciudad donde no todos son derechos sino también deberes y, sobre todo, manteniendo un gran respeto por lo público y lo vital: el recurso hídrico, el aire y la salud de los habitantes de la capital de la República y los Municipios objeto del presente Proyecto de Ley.

II. OBJETO Y OBJETIVOS DEL PROYECTO

El presente Proyecto de Ley tiene por objeto la regulación, control y gestión de aceites vegetales de fritura usados, que comprende la generación, manipulación, recolección, almacenamiento, transporte, tratamiento y disposición final en el territorio de la Ciudad de Bogotá D.C. y de aquellos Municipios con más de trescientos mil (300.000) habitantes.

También tendrá como objeto el Proyecto de Ley, el establecimiento de una cultura ciudadana y la creación de un esquema organizado con altos estándares ambientales y económicamente autosostenible que incorpore población vulnerable buscando, a través de unas acciones, la conformación de un nuevo clúster de desarrollo económico de reutilización de los residuos líquidos de aceites vegetales de fritura usados mediante prácticas de responsabilidad social empresarial.

El objetivo general y específico del Proyecto es la prevención de la contaminación, y mejoramiento del ambiente, para favorecer el uso correcto de los recursos naturales, evitar la contaminación hídrica, la afectación del suelo y los conductos subterráneos, estableciendo los procedimientos, mecanismos y estrategias necesarias para lograr una gestión integral de los aceites vegetales de fritura usados generados por hoteles, restaurantes, centros comerciales, fábricas de productos fritos, comedores industriales, educativos, hospitales, residencias, etc. Esta gestión integral incluye el manejo de estos aceites desde la generación hasta su disposición final ó eliminación, cumpliendo criterios que se ajustan a la legislación vigente y a buenas prácticas de tipo ambiental, debido a que cuando se disponen o eliminan estos aceites de manera incorrecta, constituyen una amenaza para la salud de personas y para el medio ambiente.

Adicionalmente el Proyecto tiene como objetivo adicional aprovechar la oportunidad para incluir acciones afirmativas a favor de aquellos grupos que por sus condiciones de marginamiento y discriminación requieran de una especial protección por parte del Estado, vinculándolos a la cadena de reutilización de estos residuos líquidos creando la figura de Gestor de Residuos Distrital ó Municipal.



Parte fundamental del Proyecto es utilizar laboralmente en las actividades aquí citadas a una fuerza de trabajo compuesta por personas vulnerables capacitadas y rehabilitadas para el efecto, con lo cual se generarían unos ingresos sostenibles para una población que hoy en día no los tiene.

Todo lo anterior constituiría, sin duda, una manera de alcanzar objetivos de ecoeficiencia y mejoramiento de la gestión ambiental de las ciudades en mención y en últimas de su calidad ambiental aprovechando la oportunidad para generar unas empresas socio ambientales sostenibles, al poderse utilizar los aceites vegetales de fritura usados como materia prima para la producción de los siguientes productos:

Jabones de tocador y de lavar	Espumas de poliuretano
Jabones de uso industrial	Alcoholes polihídricos
Combustible para motores diesel	Resinas poliacrílicas
Lodos de perforación	Tintas para artes gráficas
Aceites epoxidizados	Aceites para procesos siderúrgicos

Debe tenerse finalmente en cuenta que dichos residuos líquidos, junto con la torta del palmiste, están siendo usados actualmente **para la fabricación de concentrados para la alimentación de animales**, lo cual puede causar serios problemas a la población, como se detallará más adelante.

III. ANTECEDENTES Y ASPECTOS GENERALES

Realizar una buena gestión de TODOS los residuos que generamos es no solo una obligación legal que todos debemos cumplir, sino un gesto de compromiso a favor de nuestro entorno para que nosotros y nuestros hijos podamos disfrutar de un Medio Ambiente saludable.

Se sabe que los aceites vegetales cuando están degradados por su uso (frituras), son residuos que no deben verterse por los desagües y que **deben tratarse de forma adecuada** para evitar cualquier problema sanitario o medioambiental bajo el entendido de que estos son unos residuos líquidos **que requieren de un manejo diferente al que se proporciona al resto de residuos urbanos** y, de paso, se tiene conocimiento de que si se dispone bien de estos residuos **se conseguirán unos muy importantes beneficios para la población que habita en la capital de la república y en los municipios objeto del presente Proyecto de Ley.**

Debido a que los Planes de Gestión Ambiental tienen como una de sus metas prioritarias el control en la fuente para reducir la generación de vertimientos que al igual que la conservación y protección del agua requieren de un compromiso de todos, se considera necesario regular dentro del marco de una gestión integral (velando por la protección de la salud humana y el ambiente) todo lo relacionado con las condiciones técnicas para el manejo, almacenamiento, transporte, utilización y la disposición de aceites vegetales de fritura usados asumiendo la responsabilidad de minimizar la generación de residuos en la fuente, optando por políticas de producción más limpia dentro de los límites de las ciudades de más de trescientos mil (300.000) habitantes, teniendo como propósito:

Darle un mejor manejo al medio ambiente trayendo como consecuencia unos beneficios para la salud de la ciudad y sus habitantes previniendo y evitando la contaminación hídrica, la afectación del suelo y los conductos



subterráneos de la Ciudad a través de la promoción de un esquema integral organizado con altos estándares ambientales y económicamente autosostenible **que incorpore población vulnerable.**

Tomando como ejemplo a repetir (con las modificaciones pertinentes), lo que ha venido sucediendo con los **ACEITES LUBRICANTES** ¹¹ **USADOS**, con la diferencia de que los aceites vegetales de fritura usados son residuos que no reciben la calificación de peligrosos, como si ocurre con los aceites lubricantes provenientes de hidrocarburos.

IV. MARCO JURÍDICO

El manejo ambiental del país, conforme a la Constitución, será descentralizado, democrático y participativo y, como se sabe, el Artículo 79 de la Constitución Política de 1991, declara que todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano y es deber del Estado proteger la diversidad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines.

Según lo dispuesto en el artículo 80 de la Carta Política, el Estado planificará el manejo y aprovechamiento de los recursos naturales, para garantizar su desarrollo sostenible, su conservación, restauración o sustitución. Además deberá prevenir y controlar los factores de deterioro ambiental, imponer las sanciones legales y exigir la reparación de los daños causados.

Por otra parte, el artículo 58 constitucional ha previsto que la propiedad es una función social que implica obligaciones y como tal, le es inherente una función ecológica mientras que el artículo 95 numeral 8° de la Constitución Política establece, los deberes de la persona y el ciudadano, dentro de los cuales se encuentra entre otros, el deber de proteger los recursos naturales del país y velar por la conservación de un ambiente sano y el artículo 333 de la Constitución Política señala que la empresa, como base del desarrollo, tiene una función social que implica obligaciones.

Como se sabe, el artículo 67 constitucional en su segundo inciso establece que **“La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia; y en la práctica del trabajo y la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y **para la protección del ambiente**”**. (SFT).

Por último y como se sabe, en materia ambiental, uno de los principios rectores de la Ley 99 de 1993 es el de **“minimizar la generación de residuos peligrosos”**

Finalmente, el soporte constitucional del presente Proyecto de Ley tiene que ver con la **EXORTACION** que la Corte Constitucional le hizo al Concejo de Bogotá (Sentencia T 724/03) en lo que respecta a su territorio, para que incluya acciones afirmativas en el proceso de contratación administrativa, a favor de aquellos grupos que por sus condiciones de marginamiento y discriminación requieran de una especial protección por parte del Estado, con base a lo previsto en el segundo inciso del artículo 13 Superior el Artículo 1° de la Carta establece que *“Colombia es un Estado Social de derecho... fundada en el respeto a la dignidad humana...”* mientras que en el Artículo 13 se establece que *“...El Estado promoverá las condiciones para que la igualdad sea real y efectiva y adoptará medidas a favor de grupos discriminados o marginados. El Estado protegerá especialmente a aquellas que por su condición económica, física o mental, se encuentren en circunstancias de debilidad manifiesta...”* y el Artículo 25 estipula que *“El trabajo es un derecho y una obligación social y goza, en todas sus modalidades, de la especial*

¹¹ Aceites minerales. **NO vegetales** como los aceites de fritura.



H. Senador Julio Miguel Guerra Sotto

protección del Estado. Toda persona tiene derecho a un trabajo en condiciones dignas y justas", entendiéndose por acciones afirmativas todo tipo de medidas o políticas dirigidas a favorecer a determinadas personas o grupos, ya sea con el fin de eliminar o reducir las desigualdades de tipo social, cultural o económico que los afectan ¹², de manera que las diferentes autoridades del Estado están obligadas, cuando se encuentran en presencia de grupos en condiciones de marginalidad y discriminación.

Pasar por alto este clarísimo mandato, no contemplando medidas afirmativas a favor de grupos que pueden verse afectados por las decisiones adoptadas, significa quebrantar el derecho a la igualdad, que impone, precisamente, su adopción, en este caso, a través de una Ley.

V. CONCLUSIONES

Con los anteriores soportes se propone proceder a crear una normatividad única en el país y primera en el mundo que, cuando se trate de contratación con una entidad en la cual tenga participación las ciudades objeto del presente Proyecto de Ley, permita que Gestores de Residuos habilitados y capacitados para el efecto participen en los procesos licitatorios, así no reúnan las condiciones que se exijan en los respectivos pliegos privilegiando (frente a los demás oferentes) la adjudicación de los ITEMS relacionados con el manejo, transporte, tratamiento y disposición final de los residuos de que trata la presente Ley.

En el mismo sentido se propone crear **LOS PROGRAMAS INTERSECTORIALES DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN Y GESTIÓN AMBIENTAL DE RESIDUOS DE ACEITES VEGETALES DE FRITURA USADOS Y CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN HÍDRICA** en aquellas ciudades objeto de la futura Ley programas por medio de los cuales las autoridades locales se encargarán, entre otras funciones, de establecer y promocionar un esquema integral organizado con altos estándares ambientales y económicamente autosostenible que incorpore población vulnerable en el manejo y disposición final de los aceites vegetales de fritura usados en la capital de la república y en los municipios objeto del presente Proyecto de Ley.

Con las anteriores bases estoy sometiendo a la consideración del Honorable Congreso de la República el presente Proyecto de Ley con la acotación de que, en caso de llegar a ser convertido en Ley de República, mucho me gustaría que se conociera como

-LA LEY DE LOS ACEITES DE FRITURA USADOS-

Del Honorable Congreso,

JULIO MIGUEL GUERRA SOTTO
H. Senador de la República

¹² Ver Sentencia C – 371 de 2000, M.P. Dr. Carlos Gaviria Díaz.