

■ El plazo para reportar vence el 20 de febrero

Sector gastronómico en Cali debe actualizar su informe de residuos sólidos para evitar multas



Foto: Alcaldía de Cali

CALI

Jueves 20 de Febrero, 2025

La Alcaldía de Cali, en colaboración con la Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, Acodres, capacitó a más de 50 colaboradores del sector gastronómico con el fin de mejorar el manejo de residuos sólidos.

A través de la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos, Uaesp, la alcaldía busca garantizar el cumplimiento del Sistema de Gestión Integral de Residuos Sólidos, SGIRS, y fomentar prácticas responsables en los establecimientos comerciales.

Nicolás Canamejoy, director de proyectos de Acodres, resaltó la importancia de estas capacitaciones.

“Venimos desarrollando con nuestros asociados el programa ‘Pilas que no se te queme la olla’. En ese sentido, el acompañamiento de la Uaesp fue clave para los emprendedores y empresarios gastronómicos. Nos han enseñado la



DESTACADO

LO MÁS VISTO

LO MÁS RECIENTE



[Aves Cali: conozca la finca adaptada para avistar pájaros](#)



[Prohíben parrillero hombre en Cali, vea por cuánto y a partir de qué edad](#)



[El inquietante fenómeno de los niños que afirman recordar sus vidas pasadas](#)



[¿Busca empleo en Cali? Esta es su oportunidad con más de 600 vacantes disponibles](#)



[‘Epa Colombia’ se reencontró con su hija tras más de 15 días en la cárcel](#)

normatividad vigente y la correcta disposición de los residuos para evitar sanciones”, afirmó.

Los grandes generadores de residuos, como restaurantes, hoteles con servicio de alimentación, plazas de mercado e instituciones educativas, tienen plazo hasta el 20 de febrero de 2025 para realizar el reporte del SGIRS.

Para el segundo semestre del año, deberán presentar un nuevo informe a través de la plataforma reportesgirs Cali.com.

Camilo Murcia, director técnico de la Uaesp, explicó que el objetivo es fortalecer la economía circular en la ciudad.

“Brindamos asistencia técnica a los sectores que tienen la obligación de implementar y reportar el SGIRS”, señaló.

Hacia una Cali más sostenible

La implementación de buenas prácticas en la disposición de residuos sólidos es fundamental para evitar sanciones y contribuir a una Cali más sostenible.

Con estas capacitaciones, la Alcaldía sensibiliza a los empresarios del sector gastronómico sobre la importancia del cumplimiento de la normatividad y su impacto en el medio ambiente.

El incumplimiento en la gestión de residuos puede generar multas.

Hasta la fecha, 17 establecimientos comerciales y personas naturales han sido sancionados por manejo inadecuado de residuos en espacios públicos.

El llamado de la Alcaldía de Cali es a realizar los reportes dentro de los plazos establecidos y a adoptar prácticas responsables en la disposición de residuos.

Recibe las últimas noticias y contenidos en tu teléfono

Únete a nuestro Canal de 

PRESIONA AQUÍ

→

Comparte esta noticia...



Cargando Artículo siguiente ...

Fin de los artículos

OTRAS NOTICIAS