

Resumen

Se analizaron los residuos orgánicos de la cocina y comedor de la ESSUNA, determinándose su tasa de producción per cápita (0,34 kg/día persona) mediante un proceso de muestreo aleatorio, llevándose a cabo proyecciones para calcular la cantidad en peso y volumen de residuos que se generarían en una semana, en un mes y un año, respectivamente con lo cual, se planteó producir compost para su gestión integral. Con el análisis de las condiciones climatológicas de la zona, la caracterización de los residuos, las facilidades físicas y los recursos humanos disponibles; y, apoyados en la revisión bibliográfica de tratados de compostaje, se determinó que el proceso se realizará de forma cerrada, ya que es el más adecuado para la ESSUNA. Los cálculos se orientaron al análisis de variables: costo y tiempo; se analizó la disponibilidad de mano de obra, para elaborar el “Manejo de los Residuos Orgánicos de la Escuela Superior Naval CMDTE. RAFAEL MORÁN VALVERDE”. De la investigación se determinó que en la ESSUNA se hace un correcto manejo de los productos de consumo, ya que en la generación per cápita de residuos de su personal, es inferior a la tasa per cápita nacional, (0,38 kg/día persona – calculada en base a proyecciones de los datos de OPS/2005, PNGDIS/2014 y AME-INEC/2016). Por lo tanto, se recomienda mantener estas prácticas, con la finalidad de mantener a corto, mediano y largo plazo criterios de sostenibilidad en el manejo ambiental, posicionando a la ESSUNA como una institución socialmente responsable.

Palabras Clave:

- **Compost**
- **Proceso cerrado**
- **Clasificación en la fuente**
- **Manejo seguro de residuos**
- **Diseño de instalaciones**

Abstract

The investigation analyzes organic waste in the kitchen and dining room at Naval Higher School, helping determine the residue production rate per capita (0,34 kg/day person). To obtain given information a random selection was put in place (over the length of a week). This data generated specific projection calculations applied to determine the quantity in weight and volume of residue produced in a year's length, with which, a waste management plan was created to process and utilize the organic material. After analyzing a series of processes, the conclusion focused on the implementation of a convenient and safe closed process. Therefore, the calculations obtained concentrated on outlining the space and infrastructure for a proper waste management area. This included cost and time; information that was used to develop the "Waste Management for Organic Residue at the Naval Higher School CMDTE. RAFAEL MORÁN VALVERDE" This investigation validated a well-managed food system at the Naval Higher School given, the production of solid organic residue per capita of its personnel is inferior to the rate per capita at a national level (0,38 kg/day person – calculated through data projections published by OPS / 2005, PNGDIS / 2014 y AME-INEC / 2016). Furthermore, it is worth highlighting the recognition that Naval Higher School would obtain for its commitment to caring for the environment at short, medium and long time; as well as the strengthening in the formation of the socio - environmental awareness of the Midshipmen.

Key Words:

- **Compost**
- **Closed process**
- **Classification at source**
- **Safe handling of waste**
- **Facility Desing**