



Universidad Tecnológica de Pereira

Vicerrectoría de Investigaciones, Innovación y Extensión



Centro de Gestión Ambiental



Informes.

Centro de Gestión Ambiental

Universidad Tecnológica de Pereira

Cra 27 N° 10 - 02 Los Álamos - Pereira - Risaralda - Colombia

Tel: 3137245

Correo: gestionambiental@utp.edu.co

Universidad Tecnológica de Pereira

Reacreditada como Institución de Alta Calidad por el MEN 2013-2021

Certificada en Gestión de Calidad ISO 9001:2008

Gestión Pública NTC GP 1000:2009

www.utp.edu.co

Síguenos en UTPereira:



El Centro de Gestión Ambiental tiene como objetivo posicionar y fortalecer los procesos de gestión ambiental de la Universidad Tecnológica de Pereira y de la región, a través de estrategias de educación continuada, investigación y extensión solidaria que favorezcan un desarrollo sustentable en el campus y en el territorio.



Las líneas de acción del Centro de Gestión Ambiental son:

- **Gestión Ambiental del Campus:** a través de la dinamización de la Política Ambiental, seguimiento al Plan de Manejo, gestión de los residuos sólidos, sistema de información ambiental entre otros.
- **Gestión Ambiental Territorial:** esta línea se desarrolla con procesos de educación ambiental en instituciones educativas, participación en procesos de política pública y consultoría.

Tips ambientales

1.



Si eres un consumidor consciente reutilizas antes de comprar, te detienes a analizar el origen de los productos y evitar los empaques excesivos.

2.



Por cada tonelada de papel reciclado evitamos el consumo de 18 árboles adultos como los que puedes apreciar en el Jardín Botánico UTP.

3.



Compra alimentos frescos y locales son más sanos y deliciosos. Los alimentos procesados impactan el ambiente por su transformación y transporte.

4.



Recarga tu botella de agua, así evitas el exceso de botellas de plástico, ahorras dinero y reivindicas el agua como un recurso colectivo.

5.



En la UTP generamos diariamente 5000 vasos desechables. Su vida útil es de 10 minutos aproximadamente, pero su tiempo de degradación es de entre 1.000 y 1.500 años.

Por eso trae tu vaso, uno menos hace la diferencia.

