



































MÓDULO 2.

GUIA PARA EL USO DE LA HERRAMIENTA DE CICLO DE VIDA

CÁMARA DE COMERCIO DE MANIZALES

2025















A continuación, se presenta un ejemplo sencillo de cocción o preparación de un huevo frito para el entendimiento en el uso de la herramienta de ciclo de vida de un producto, de un proceso productivo o de un servicio.

En el eje de entradas, se incluyen todos los elementos necesarios para el desarrollo del producto o la prestación del servicio, para el caso de la elaboración del huevo frito se tiene como materia prima el huevo y como insumos el aceite, el gas o la energía necesaria para la fritura y el sartén. Se deben incluir las unidades, cantidades y costos unitarios. La herramienta de manera automática calcula el costo total del uso de materias primas e insumos requeridos para la fritura del huevo.

	Balance Genera	n produ	producto			
		IIMOE)		
	Entrada de Materias Primas o	MATERIAS PRIMAS/INS		Costo U.	Costo Total	
Ē	HUEVO	Un	2	\$450.00	\$900.00	
					\$0.00	
					\$0.00	
					\$0.00	
					\$0.00	
					\$0.00	
primas					\$0.00	
s pri					\$0.00	
materias					\$0.00	
-					\$0.00	
					\$0.00	
					\$0.00	
					\$0.00	
					\$0.00	
					\$0.00	
	ACEITE	ml	25	\$10.00	\$250.00	
	SARTEN	Un	1	\$1,000.00	\$1,000.00	
	GAS NATURAL (ENERGÍA)	m3	0.3	\$70.00	\$21.00	
					\$0.00	
					\$0.00	
nsumos					\$0.00	
Ē					\$0.00	

En la zona central de la herramienta, se deberá incluir el nombre de la empresa y en la casilla el nombre del proceso o servicio sobre el cual se esta desarrollando el flujo de ciclo de vida

















Al lado denominado SALIDAS, se ubican todos aquellos residuos y efluentes líquidos generados durante el proceso de fritura del huevo. Por ejemplo: aguas residuales producto del lavado del sartén, la cáscara del huevo, el aceite de cocina usado, las emisiones de vapor de agua producción de la deshidratación del huevo durante la cocción. Se deberá indicar la unidad, la cantidad, el costo unitario, el costo de manejo por ejemplo el costo de recolección de servicio de disposición al relleno sanitario, filtros de mangas o sistemas de control de emisiones, entre otros.

Alaborative Colonial	Ne	uroCity	MIESĢŖÇ	UP.							
SALIDAS RESIDUOS											
Pérdidas de Materias primas o insumos	Unidad	Cantidad	Costo U.	Costo Manejo	Costo Total						
CÁSCARA	mg	100	\$0.50	\$10.00	\$60.00	5					
ACEITE USADO DE COCINA	ml	10	\$10.00	\$1.00	\$101.00						
					\$0.00						
					\$0.00						
					\$0.00						
					\$0.00						
					\$0.00	so					
					\$0.00	Residuos					
					\$0.00	Re					
					\$0.00						
					\$0.00						
					\$0.00						
					\$0.00						
					\$0.00						
					\$0.00						
AGUA RESIDUAL LAVADO SARTEN	ml	100	\$10.00	\$1.00	\$1,001.00						
VAPOR DE AGUA - COCCIÓN HUEVO - EMISIONES	m3	0.01	\$10.00	\$1.00	\$1.10						
					\$0.00	Efluentes					
					\$0.00	luei					
					\$0.00						
					\$0.00						
					\$0.00						

Al finalizar el desarrollo del ejercicio en la herramienta, de manera automática se genera la sumatoria de costos de uso de materias primas e insumos necesarios para la fritura del huevo, así como los costos asociados a la gestión de residuos, efluentes, emisiones; lo que permite determinar si se esta trabajando a pérdida en algún punto del proceso y si se cuenta con alguna alternativa de mejora para minimizar los costos de ineficiencia y el proceso productivo o prestación de servicio, en este ejemplo la fritura del huevo.















_							=
	Total	\$2,171.00	NOMBRE PRODUCTO FINAL HUEVO FRITO		Total	\$1,163.10	









