ACTA N° 01

FECHA: Bogotá, 23 de diciembre de 2022

HORA: 3:00 p.m. - 4:00 pm.

LUGAR: Comedor Comunitario – Cocina Popular COMEDOR SAN CARLOS

TEMA: Divulgación lineamientos Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA, cartilla ABC de la Gestión Ambiental y cartilla ABC residuos COVID – 19.

ASISTENTES: Talento humano del comedor

ORDEN DEL DÍA: Se da inicio a la capacitación tres de la tarde, se diligencia un pres test al inicio, se hace presentación del ABC residuos elementos de protección COVID-19 Y el ABC de la gestión ambiental.

DESARROLLO:

1. **Estructura del PIGA (5 programas)**

   - Practicas sostenibles
   - Gestión integral de residuos
   - Uso eficiente de agua
   - Uso eficiente de energía
   - Consumo sostenibles

2. **Normograma:** Saber y conocer cuales son los decretos y normas y como esta compuesto el normograma

3 **Matriz de Riesgos ambientales:** Conocer que se compone la matriz de riegos ambientales

4 **Instructivo de Aspectos e impactos ambientales:** Debemos tener claridad de que es un impacto y un aspecto ambiental

5 **Campañas Ambientales:** Saber cuáles y de que se compone cada campaña que compone el componente ambiental

6 **PAIPAERS:** conocer sobre el plan interno del aprovechamiento eficiente de los residuos solidos

7 **Cuatro políticas cero:** saber que las cuatro políticas son, cero energías, cero desperdicios de agua, cero papeles y cero residuos

8 **Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas:** Saber como deben ser las condiciones de almacenamiento del VU

9 **Instructivo de vertimientos:** Conocer la importancia que se debe tener en cada una de las unidades operativas, que de debe contar con ahorradores de agua en todas áreas del comedor (lavamanos y sanitarios) contamos con rejillas en todas las áreas de lavado.

10 **Instructivo de RCD:** saber que hacer con los residuos de construcción y demolición al momento de ser generados por la unidad operativa.

11 **Instructivo de colchones y colchoneta: NA**

12 **Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos:** Conocer cual es la ruta y el manejo que se le dan a los residuos que son generados en el comedor

13 **Protocolo PTC-GA-001 (COVID-19):**Conocer cuales son los protocolos que se deben tomar ante la pandemia del COVID-19 en el comedor contamos con una caneca negra para la disposición de los tapaboca y guantes y toallas

14 **Plan Movilidad sostenible:** Saber que el primer jueves de cada mes se debe diligencia el formulario de movilidad sostenibles.

15 **Formatos:** Saber que todos los formatos son actualizados cada día en la unidad operativa.

CONVOCATORIA. Verbal

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luis Costa	Aux administrativo		
Claudia Acevedo C	operaria	C. San Carlos	
Lady Cardina Porras	Operaria	C. San Carlos	
Beatriz Martinez	Operaria	C san carlos	
Gloria Castro M	operaria	ccsc	
Milena Agudelo P.	PROF. SOCIAL.	CCCP SAN CARLOS.	
Aurora Aldo Pinzon	Resp Servicio	cccpsancarlos.	

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FORMATO REPORTE DIVULGACIÓN PLAN INSTITUCIONAL DE GESTIÓN AMBIENTAL – PIGA SDIS 2022					
Localidad	**TUNJUELITO**	**Tipo de servicio**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR		
Nombre de la unidad operativa		**CC CP SAN CARLOS**			
Fecha diligenciamiento	**23/12/2022**	**Nombre completo de quien realiza la divulgación**	AURORA AVILA PINZON	**Total personas asistentes**	7

ACTIVIDADES QUE SE REALIZARON PARA DIVULGAR EL PIGA

Registro fotográfico No. 1



Registro fotográfico No. 2



Recuerde que el registro fotográfico debe contener la fecha de ejecución y demostrar la actividad descrita