ACTA N° 002

FECHA: Bogotá, febrero 20 de 2023.

HORA: 3:00 p.m. – 4:00 pm.

LUGAR: Comedor Comunitario – Cocina Popular Semillas de Antaño

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

ASISTENTES: Personal que labora en el CC-CP Semillas de antaño

ORDEN DEL DÍA: Socialización de la Actividad a desarrollar, Presentación del Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA y presentación de la diapositiva de clasificación de la fuente.

DESARROLLO: Se lleva a cabo socialización, presentación y explicación de los temas a desarrollar por parte de la coordinadora del CC-CP Semillas de antaño:

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

- Programa Ahorro y uso eficiente del agua
- Programa Ahorro y uso eficiente de energía
- Programa de Consumo sostenible
- Programa de Gestión integral de residuos
  Programa de implementación de prácticas sostenibles

2. **Mapa de Procesos:** Se explica al personal que labora en el CC-CP Semillas de antaño que la SDIS cuenta con un mapa de procesos en donde se pueden descargar los distintos documentos asociados al área ambiental, en dicho mapa se puede encontrar el objetivo, caracterización del proceso, procedimientos, documentos asociados, indicadores y riesgos del componente ambiental.

3. **Política Ambiental:** Se socializa al personal que la SDIS cuenta con una política ambiental que busca el compromiso de implementar herramientas estratégicas de planeación ambiental a partir de la formulación, elaboración, adopción, implementación, seguimiento y control de planes, programas y estrategias que lleven a la prevención,

Powered by CamScanner

mitigación, valoración y control de los riesgos ambientales para la entidad; se explica que el comedor al ser una entidad tercerizada de la SDIS se debe comprometer a cumplir las acciones y directrices que promuevan buenas prácticas ambientales.

4. **Normograma:** Se informa que la SDIS cuenta con una normatividad vigente la cual es aplicable desde el componente ambiental, se socializa al personal del comedor el normograma vigente.

5. **Plan de Movilidad Sostenible:** Se socializa con el talento humano la importancia de buscar nuevas formas de transporte que sean amigables con el ambiente, y crear estrategias para la adaptación al cambio climático que se está presentando, dichas estrategias pueden ser: Uso de transporte masivo de forma biosegura, uso de la bicicleta, llegar caminando al comedor y compartir el carro para movilizarse.

6. **Aspectos e Impactos Ambientales:** Se explica al personal la diferencia entre aspectos e impactos ambientales, en donde se ponen ejemplos de la vida cotidiana y del trabajo diario en la unidad operativa con el fin de identificar actividades, aspectos, impactos y controles.

7. **Riesgos Ambientales:** Se estudian los posibles riesgos ambientales que se pueden generar en el Comedor comunitario-Cocina popular Semillas de antaño y cuál sería su posible mitigación.

8. **Campañas Ambientales 2022:** Se socializa al personal sobre las distintas campañas del año vigente, se les explica que dichas campañas se colocan en la cartelera informativa ambiental del comedor.

9. **Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de Residuos Sólidos – PAIPAERS:** En este punto se realizó retroalimentación sobre el tema de separación de residuos, se realiza explicación sobre la implementación del nuevo código de colores en el comedor según la resolución 2184/2019, el cual establece el nuevo código de colores del punto ecológico.

10. **Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos – PGIRP:** Se realiza explicación sobre qué son los residuos peligrosos y el daño que estos ocasionan a la salud y al medio ambiente, acciones de minimización y prevención, embalaje de los residuos peligrosos,

Powered by CamScanner

rotulo de residuos peligrosos, plan de transporte de los residuos peligrosos y disposición de residuos peligrosos.

11. **Cuatro políticas cero:** Se socializan las Políticas Cero desperdicios de energía, Cero desperdicios de Agua, Cero papel y Cero Residuos, las cuales promueven la cultura Cero si se puede.

12. **Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas:** Se socializa el uso que se le debe dar al AVU en el comedor, se recuerda la manera de encapsularlo y el uso que la SDIS da al mismo una vez es entregado a entidades que se encargan de procesarlo y producir bio combustibles de segunda generación.

13. **Instructivo de vertimientos:** Se socializa el personal del comedor sobre las medidas de controles operacionales: uso de rejillas, productos pre lavados, encapsulamiento de AVU y trampas de grasa.

14. **Instructivo de RCD:** Se explica al personal del comedor Prados de Alameda sobre que es un RCD (Residuo de construcción o Demolición) y la forma de gestionar su recolección.

15. **Instructivo de colchones y colchonetas:** En cuanto a la recolección de colchones y colchonetas se explica que ésta se debe gestionar con ante la Empresa se Aseo.

16. **Protocolo PTC-GA-001 (COVID-19):** Se expone el protocolo, en donde se explica y se hace énfasis de las condiciones que se deben tener al momento de realizar entrega de los residuos de EPP, evitando cualquier factor y riesgo de contagio.

17. **Programa Ahorro y Uso Eficiente Agua:** Se recuerda nuevamente al personal las buenas prácticas y estrategias para el ahorro y uso eficiente del agua que se deben emplear en el comedor.

18. **Programa Ahorro y Uso Eficiente Energía:** Se socializa al personal las buenas prácticas y estrategias para el ahorro y uso eficiente de la energía que se deben emplear en el comedor, así mismo se recuerda que se deben dejar desconectados el mayor número de aparatos electrónicos.

Powered by CamScanner

19. **Formatos:** Se realiza explicación de los formatos ambientales que se diligencian en la unidad operativa.

20. **Programa de Desechos Sólidos PSB:** Se explica el programa de desechos sólidos y la implementación de diferentes programas, procedimientos, planes, instructivos, guías, manuales y formatos que se deben emplear por el personal del comedor.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Socializar y compartir la información enviada desde el área de Gestión ambiental de la SDIS al personal del comedor.	Juana María Sandoval Zea	Permanente
Leer y consultar el material suministrado por la responsable del servicio para ser implementadas las buenas prácticas ambientales en el comedor.	Personal que labora en el comedor	Permanente

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juana María Sandoval Zea	Responsable del servicio	Comedor comunitario-Cocina Popular Semillas de antaño	
Jennifer Delgadillo	Profesional social	Comedor comunitario-Cocina Popular Semillas de antaño	
Janeiry Niyireth Ortiz Tafur	Auxiliar Administrativa	Comedor comunitario-Cocina Popular Semillas de antaño	

Powered by CamScanner

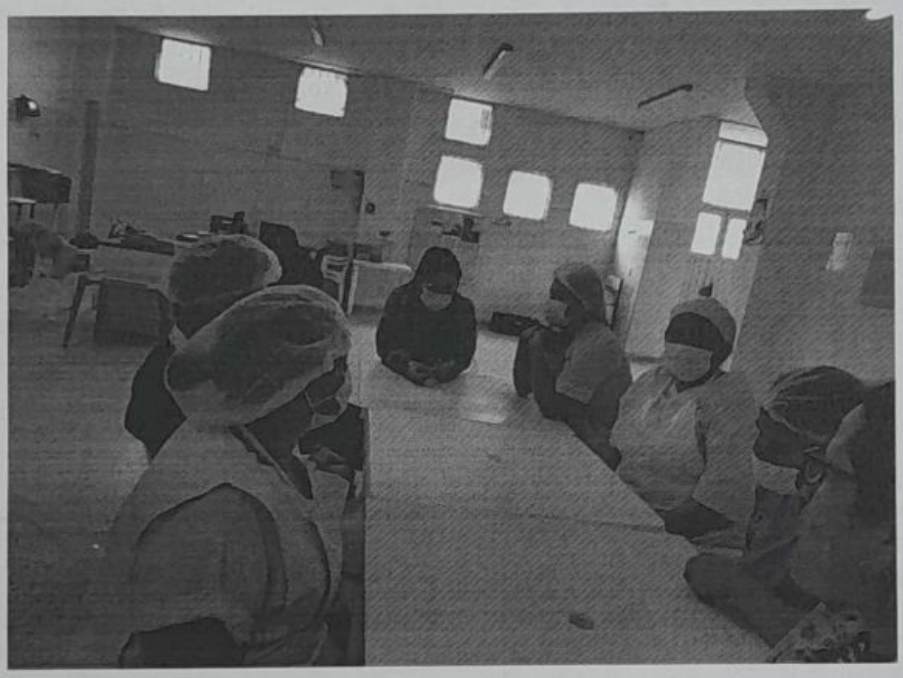
Gloria Stefanny Hernández Vidal	Manipuladora de alimentos	Comedor comunitario-Cocina Popular Semillas de antaño	Gloria hernandez
Manuel David Diaz Medina	Manipuladora de alimentos	Comedor comunitario-Cocina Popular Semillas de antaño	MANUEL DAVID DIAZ MEDINA
Maria del Carmen Sisa Cristancho	Manipuladora de alimentos	Comedor comunitario-Cocina Popular Semillas de antaño	
Sandra Liliana Molano	Manipuladora de alimentos	Comedor comunitario-Cocina Popular Semillas de antaño	Sandra M
Clara Eugenia Ramírez Vargas	Manipuladora de alimentos	Comedor comunitario-Cocina Popular Semillas de antaño	Clara Ramirez V.
John Brandon Ortegón Castañeda	Manipuladora de alimentos	Comedor comunitario-Cocina Popular Semillas de antaño	

Anexos: Registro fotográfico

Elaboró: Juana María Sandoval Zea

Powered by CamScanner

Registro fotográfico



Powered by CamScanner