ACTA N° 01

FECHA: Bogotá, Octubre 25 de 2022.

HORA: 2:30 p.m. - 5:00 p.m.

LUGAR: Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias

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

ORDEN DEL DÍA:

- Divulgación Lineamientos del Plan Integral de Gestión Ambiental – PIGA
- Divulgación Política Ambiental
- Divulgación Implementación de Prácticas Sostenibles
- Divulgación Programa Gestión Integral de Residuos Ordinario y Especiales
- Divulgación Plan de Gestión Integral de Residuos – Residuos Peligrosos
- Divulgación Plan de Gestión Integral de Residuos – Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos
- Divulgación Plan de Gestión Integral de Residuos – Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas
- Divulgación Programa Ahorro y Uso Eficiente del Agua
- Divulgación Programa Ahorro y Uso Eficiente de la Energía
- Divulgación Programa Consumo Sostenible
- Divulgación Plan de Saneamiento Básico – Programa de Desechos Sólidos

DESARROLLO:

Siendo las 2:30 p.m se cita al personal administrativo y operativo del Comedor Comunitario 113943 – CC CP 10-003 LAS FERIAS para iniciar con el proceso de divulgación del PLAN INSTITUCIONAL DE GESTIÓN AMBIENTAL – PIGA realizando el Pre Test verbal al personal, con el fin de evidenciar sus conocimientos de acuerdo al tema que se va a tratar.

Se inicia con la divulgación del PIGA dando a conocer la justificación de dicho Plan, en la cual se deben adoptar los lineamientos ambientales de la entidad y la normatividad vigente.

1. Estructura del PIGA (5 programas)



Programa uso eficiente del agua: Es el conjunto de proyectos y acciones que el comedor debe elaborar y adoptar con el fin de promover el **uso eficiente del agua** en todas las actividades asociadas a la prestación de los servicios.

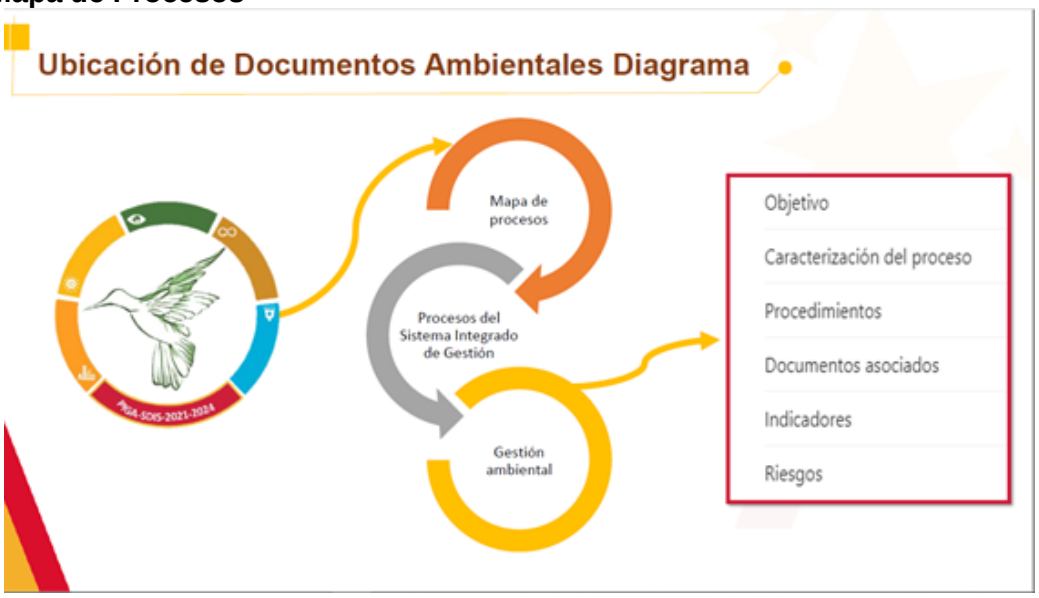
Programa uso eficiente de la energía: El propósito del programa es generar conciencia al equipo de trabajo acerca de la importancia que tiene el ahorro y uso eficiente de la energía para alcanzar el cumplimiento de las metas y objetivos del sistema de Gestión Ambiental para la SDIS.

Programa de consumo sostenible: Se refiere a los modos de consumo de bienes y servicios que no dañan al medio ambiente ni a la sociedad.

Programa de implementación de prácticas sostenibles: El Programa de implementación de Prácticas Sostenibles, es el conjunto de actividades y proyectos enfocados a la consolidación de una estrategia de mitigación frente a los efectos del cambio climático, para ello el comedor realizar los siguientes pasos: reducir, reciclar y reutilizar.

Programa de gestión integral de residuos: Manejo integral es la adopción de todas las medidas necesarias en las actividades de prevención, reducción y separación en la fuente, acopio, almacenamiento, transporte, aprovechamiento y/o valorización, tratamiento y/o disposición final, importación y exportación de residuos o desechos peligrosos, individualmente.

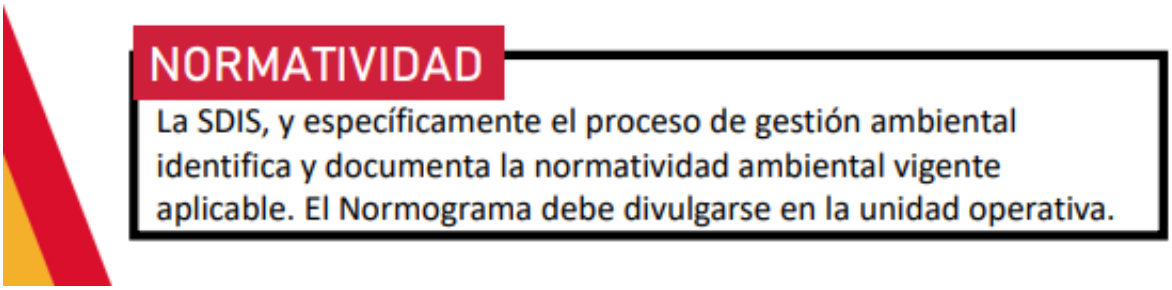
2. Mapa de Procesos



3. Política Ambiental: Se divulga la política a través de lectura con el personal que labora en el Comedor Comunitario - Cocina Popular y se informa a los participantes durante la entrega del apoyo alimentario. Se comparte link para el diligenciamiento del formulario de conocimiento y comprensión de la Política ambiental a todo el personal que labora en el comedor comunitario - Cocina Popular para solución individual.



4. Normograma: Es una herramienta que permite a las entidades públicas y privadas delimitar las normas que regulan sus actuaciones en desarrollo con su objeto misional.



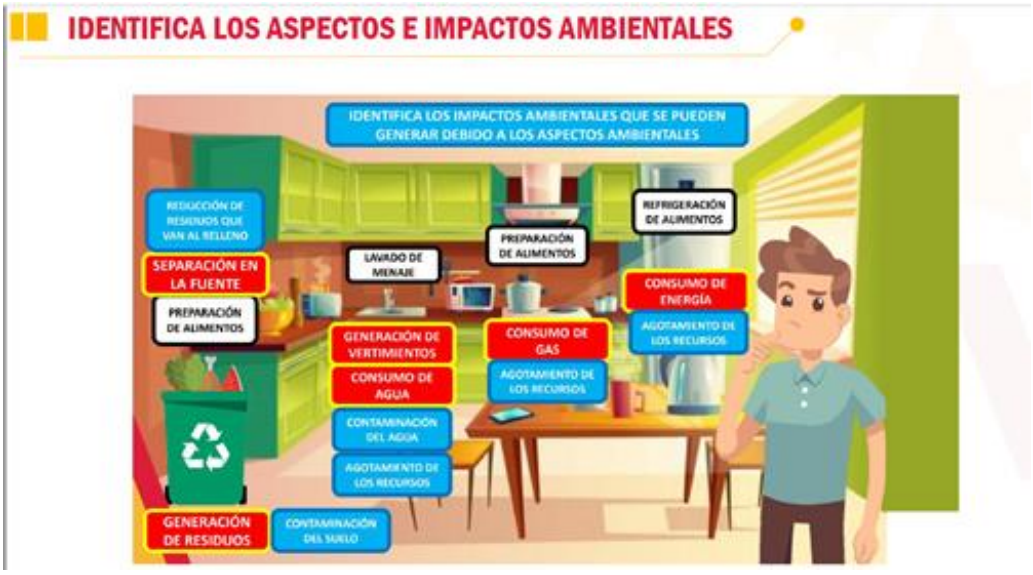
5. Plan de Movilidad Sostenible: Se informa que el primer jueves de cada mes se debe hacer el reporte de la llegada del personal a las instalaciones del comedor cocina popular el cual se debe realizar antes de las 9:30 a.m. en el enlace correspondiente y además que cada persona que llegue al comedor en bicicleta, caminando o compartiendo su medio de transporte debe realizar dicho reporte. Además, que debemos participar en las campañas sobre movilidad sostenible, en la semana de la bicicleta, en el día mundial del peatón y en general en todas las actividades propuestas y establecidas por la SDIS



6. Aspectos e Impactos Ambientales: Elemento de las actividades, productos o servicios de una organización que puede interactuar con el medio ambiente. **Impacto Ambiental**: Cualquier cambio en el medio ambiente, ya sea adverso o beneficioso, como resultado total o parcial de los **aspectos ambientales** de una organización.



7. Riesgos Ambientales: Son el resultado de la identificación, evaluación, de cada uno de los aspectos ambientales relacionados con las actividades realizadas en el comedor.



8. **Campañas Ambientales 2022:** Es el conjunto de actividades desarrolladas con los participantes y talento humano del comedor con el fin de promover acciones que mitiguen el impacto ambiental adverso ocasionado en la comunidad.







9. **Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de Residuos Sólidos – PAIPAERS:** Se dio a conocer los subprogramas establecidos por la SDIS en cuanto a residuos sólidos generados en las unidades operativas:

- **RESIDUOS SOLIDOS ORDINARIOS**

Se dio a conocer los lineamientos directrices para una adecuada gestión de residuos y el plan de acción para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos: Es el plan que define las acciones para realizar los procesos de:
•Separación en la fuente
•Recolección
•Almacenamiento temporal
•Disposición final de residuos



FASE III: Los envases deberán ser escurridos antes de la disposición y libres de cualquier elemento susceptible a descomposición

Todos los residuos a disponer, no deben estar impregnados o contener residuos de comida u orgánicos.

Todos los elementos que no sean aprovechados por la organización recuperadora o el reciclador de oficio serán depositados en la caneca negra





APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ORGANICOS



ELEMENTO ORGANIZADOR DE PAPEL



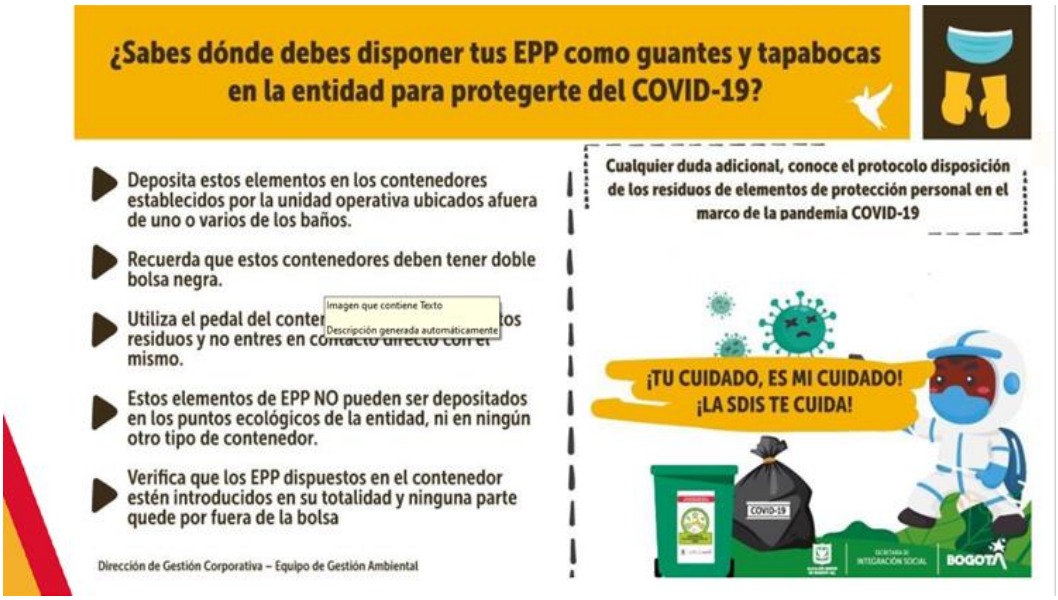
PUNTO ECOLÓGICO



BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C

10. Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos – PGIRP: Se da a conocer las características que tiene estos residuos, las acciones para minimizar estos residuos y la forma adecuada de disponerlos. También se habló de los residuos de los EPP para protegernos del COVID-19.





11. Cuatro políticas cero:

Cero desperdicios de energía: En el comedor se implementa el uso responsable de la energía a través de la utilización de luz natural en la mayoría de espacios y desconectar los equipos que no se requieren al salir del mismo.

Cero desperdicios de agua: En el comedor se implementa el uso responsable del agua a través de la utilización de mecanismos alternos para su ahorro botellas en los sanitarios, reutilización de agua para el lavado de pisos y llaves ahorradoras en los puntos hídricos.

Cero papel: En el comedor se implementa el uso responsable del papel a través de su ahorro, reutilizando el papel por el otro lado, imprimir a doble cara y dejando información en archivos digitales.

Cero Residuos: Basura cero, cero basura o residuo cero es un concepto de vida sostenible, basado en la reutilización de residuos que de otra manera serían almacenados o incinerados, contribuyendo así a la descontaminación del ambiente.

12. Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas

En el comedor se viene implementando de acuerdo con los lineamientos de la SDIS, se cuenta con un bidón para su encapsulamiento y la entrega trimestralmente. Se socializa con la población del servicio para que ellos también hagan una disposición adecuada.



PLAN DE ACEITE VEGETAL USADO

Usar elementos de protección personal (Operarios de cocina)



Señalizar zona ubicación recipiente. (Responsable ambiental)

ALMACENAMIENTO DE ACEITE VEGETAL USADO



Contar con recipiente y embudo (Unidad operativa)



Dejar enfriar el A.V.U (Operarios de cocina)





ACEITE VEGETAL USADO | RECOLECCIÓN Y ENTREGA COMUNIDAD

Los recipientes deben ser traslucidos para poder verificar el volumen del AVU.

Comunidad



BOGOTÁ

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

13. Instructivo de vertimientos

Estrategias implementadas en el comedor: utilizar rejillas en puntos de desagüe se compra alimentos prelavados, se realiza proceso de descomide, estrategias lúdicas y disposición adecuada de aceite de origen animal. Se encapsula, se hace entrega trimestralmente al gestor autorizado y reporte a la entidad competente.







14. Instructivo de RCD

Se refiere a los residuos de construcción o demolición que se generan, durante el desarrollo de un proyecto constructivo o de arreglos locativos, cuando esto sucede se debe reportar a la entidad competente para su respectivo acopio.



15. Instructivo de colchones y colchonetas

estos elementos hacen parte de los residuos especiales, pero en el comedor no se utilizan

16. Protocolo PTC-GA-001 (COVID-19)

El equipo de trabajo y los participantes, realizan el siguiente protocolo, toma de temperatura, desinfección de los zapatos antes de ingresar a la unidad, desinfección y lavado de manos, utilización de protección personal y el distanciamiento físico.

17. Programa Ahorro y Uso Eficiente Agua

Se dan a conocer las prácticas que se deben tener para ahorrar y usar de manera eficiente el agua:

- Reportar fugas y goteos de inmediato
- Fomentar el uso del vaso propio para el cepillado de los dientes
- Cerrar la llave cuando me enjabono las manos, el cuerpo y los utensilios de la cocina.

Además, se hablaron de las estrategias para aprovechar el agua como por ejemplo reutilizar el agua con la que se realizó lavado de frutas y verduras, el agua de la lavadora y tener sistemas de captación de aguas de lluvia, también del uso de los sistemas ahorradores de agua.



18. Programa Ahorro y Uso Eficiente Energía

Se dan a conocer las prácticas que se deben tener para ahorrar y usar de manera eficiente la energía:

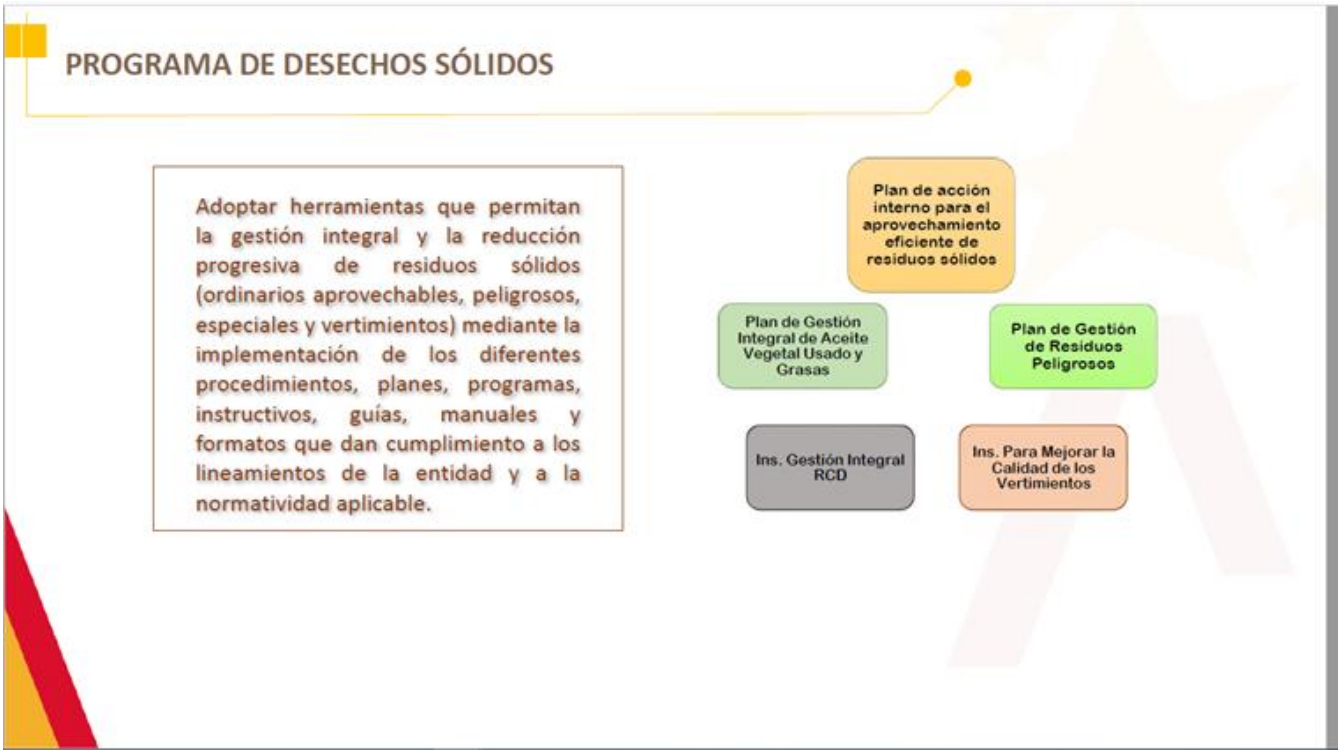
- Participar en el apagón ambiental
- Fomentar el apagado de luminarias y aparatos electrónicos que no se estén utilizando.
- Fomentar el aprovechamiento de la luz natural.
- Instalación de sistemas ahorradores de energía (Bombillos LED)



19. Formatos

Se diligencian los formatos de los componentes en general, nutrición, salubridad, social, ambiental y administrativo.

20. Programa de Desechos Sólidos PSB



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar y dar cumplimiento a cada uno de los lineamientos del PIGA dentro del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias	INGRID JULIET OLEJUA LOZADA – responsable Ambiental de la Unidad Operativa	Durante la duración del convenio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yolanda Abella R.	Operaria.	CC- CP Las Ferias	
YEIRA ROCIO SUAREZ	OPERARIA	CC-CP LAS FERIAS	YEIRA SUAREZ
Claudia Galindo	Operaria.	CC-CP Las Ferias	
Blanca Yolanda Valencia.	Operaria.	CC-CP Las Ferias	Yolanda Valencia
Oscar Vega	Aux Administrativo	CC CP Las Ferias	
Wendy Rojas Ortiz	Profesional Social	CC CP las Ferias	
Ingrid J. Olejua Lozada	Responsable del Servic.	CC-CP Las Ferias	Ingrid Olejua.

Elaboró: Ingrid Juliet Olejua Lozada – Responsable Ambiental

FORMATO REPORTE DIVULGACIÓN PLAN INSTITUCIONAL DE GESTIÓN AMBIENTAL – PIGA SDIS 2022					
Localidad	**ENGATIVA**	**Tipo de servicio**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR		
Nombre de la unidad operativa		**Comedor Comunitario 113943 CC CP 10 – 003 LAS FERIAS**			
Fecha diligenciamiento	**25/10/2022**	**Nombre completo de quien realiza la divulgación**	INGRID JULIET OLEJUA LOZADA	**Total personas asistentes**	7

ACTIVIDADES QUE SE REALIZARON PARA DIVULGAR EL PIGA

Registro fotográfico No. 1





Inserte la foto aquí

Registro fotográfico No. 2



Inserte la foto aquí



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

DOCUMENTO NO CONTROLADO