ACTA N° 02

FECHA: Bogotá, octubre 11 de 2022.

HORA: 3:30 pm. – 4:30 pm.

LUGAR: Comedor Comunitario – Cocina Popular Zona Franca

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

ASISTENTES:

Talento Humano que labora en el CP-CC Zona Franca

ORDEN DEL DÍA:

Presentación del Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA 2022

DESARROLLO:

El día 11 de octubre se reúne al personal del CP-CC Zona Franca para socializar sobre el Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA 2022.

1. **Estructura del PIGA (5 programas)**
2. **Mapa de Procesos**
3. **Política Ambiental**
4. **Normograma**
5. **Plan de Movilidad Sostenible**
6. **Aspectos e Impactos Ambientales**
7. **Riesgos Ambientales**
8. **Campañas Ambientales 2022**
9. **Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de Residuos Sólidos - PAIPAERS**
10. **Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos - PGIRP**
11. **Cuatro políticas cero**
12. **Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas**
13. **Instructivo de vertimientos**

14. Instructivo de RCD
15. Instructivo de colchones y colchonetas
16. Protocolo PTC-GA-001 (COVID-19)
17. Programa Ahorro y Uso Eficiente Agua
18. Programa Ahorro y Uso Eficiente Energía
19. Formatos Programa de Desechos Sólidos PSB

DESARROLLO:

Se da inicio a la capacitación explicando al talento humano presente que la PUIGA se debe implementar en cada uno de los procesos que se llevan a cabo en el Comedor Comunitario – Cocina Popular Zona Franca, se socializa que el día anterior se recibió la capacitación por el equipo de la SDIS y por tanto se tomaron como referencia las imágenes utilizadas para realizar la socialización al interior comunitario, así mismo se organizan canecas y recipientes que deben ser utilizados por cada uno de los colaboradores para lograr la optimización máxima de los desperdicios, así como llevar a cabo el plan de reciclaje y demás procesos que se explicaron, es importante que cada uno de nosotros repliquemos esta información con los participantes que a diario asisten al comedor comunitario, toda vez que se encuentra ubicado un punto ecológico para la recolección de residuos que se desechan en el momento del registro de cada uno de ellos en el aplicativo RAD, así mismo se evidencia la señalización de cada una de las canecas dispuestas para la separación de los residuos, el talento humano hace referencia a cada una de las canecas que se encuentran en las diferentes partes del comedor y los espacios dispuestos por medio de un recorrido y explicación de la ruta para llevar a cabo la PIGA en el Comedor Comunitario, se realiza solución de dudas con respecto al uso de las bolsas plásticas en cada una de las canecas y la forma en la que fueron distribuidas por cada área del comedor ya que se han venido realizando cambios para lograr adaptar de la mejor manera la PIGA y lograr el uso adecuado de las canecas y los residuos.

Se realiza una pequeña lluvia de ideas en la que cada uno de los colaboradores da su opinión de la PIGA y se aclaran dudas a quienes lo solicitan, seguido se da por terminada la socialización.


Estructura Ambiental del PIGA




PIGA
¿Sabías que la SED cuenta con su propia política ambiental?




NORMOGRAMA AMBIENTAL


PROGRÁMATE PARA LA CAMPAÑA AMBIENTAL 2022
Tapatón
Botellas de amor


PROGRAMA GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS
APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ORGANICOS
SEPARACIÓN EN LA FUENTE
RESIDUOS APROVECHABLES
BOLSA BLANCA
BOLSA NEGRA
BOLSA VERDE


CLASIFICACIÓN O SEPARACIÓN EN LA FUENTE



Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos – PGIRP

Se entiende por residuos peligrosos aquellos que son sólidos, pastosos, líquidos o gaseosos resultantes de un proceso de producción, transformación, reciclaje, utilización o consumo, poseen sustancias químicas o características CRTIB y/o radioactivas que pueden ser peligrosas o nocivas para la salud humana y el ambiente.

Como, por ejemplo: en la producción, preparación y utilización de tintas, colorantes, pigmentos, pinturas, lacas o barnices, desechos de aceites minerales no aptos para el uso a que estaban destinados, mezclas y emulsiones **de** desechos de aceite y agua o de hidrocarburos y agua, etc.







Formatos



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar cada uno de los procesos socializados en el Comedor Comunitario Zona Franca	Colaboradores	

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sergio Andrés Molina	Auxiliar bodega	UT	
Heidy A Garzon P	Auxiliar cocina	cocina	
YASMIN PULIDO MORENO	PROFESIONAL SOCIAL	UT. ALIMENTACION COMUNITARIA	
Mayra Avila	Auxiliar archivo	Archivo	Mayra Avila

Anexos:

Elaboró: