ACTA N° 01

FECHA: Bogotá, 22 de octubre del 2022

HORA: 7:00 – 8:00 AM

LUGAR: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LA AGUADITA

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

ASISTENTES: Talento humano Comedor Comunitario Cocina Popular La Aguadita

ORDEN DEL DÍA: Verificación del quorum
Presentación lineamientos PIGA
Aclaración de dudas
Lectura del acta y recolección de firmas

DESARROLLO:

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. **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.

3. **Matriz de Riesgos ambientales:** son el resultado de la identificación, evaluación, registro actualizado de los aspectos ambientales relacionados con las actividades realizadas por el comedor, teniendo en cuenta que esta los pueda controlar y pueda influir dentro del alcance de este Sistema de Gestión.

4. **Instructivo de 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.

5. **Campañas ambientales:** 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.

6. **PAIPERS:** En el comedor se implementan acciones que promueven la correcta clasificación de residuos, creando conciencia a una cultura ecológica.

7. **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 los 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 papeles: En el comedor se implementa el uso responsable del papel a través del 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.

8. **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.

9. **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.

10. **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

11. **Instructivo de colchones y colchoneta:** estos elementos hacen parte de los residuos especiales, pero en el comedor no se utilizan

12. **Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos:** Adoptar las estrategias sugeridas por la SDIS con el fin de mitigar y adaptar al cambio climático y la reducción de sus efectos por medio de nuestras acciones diarias, no solamente en el comedor si no en nuestros hogares.

13. **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.

14. **Plan Movilidad sostenible:** La utilización de medios de transporte amigables con el medio ambiente para llegar al comedor y en nuestros hogares.

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

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de abril del 2023.



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mónica Hernández	Responsable del servicio	C. La Aguadita	
Daniela A Herrera.	Profesional Social	C. La Aguadita	
Juana Bastidas.	Auxiliar administrativo	C. La Aguadita	
Siris Suarez Vasquez	Operaria	C. La Aguadita	
Fernando Castillo Silva	Operario	C. La Aguadita	
Maiter López Ríos	Operaria	C. La Aguadita	

Anexos: Registro Fotográfico

Elaboró: **Mónica Hernández Forero**
Responsable del servicio
Comedor Comunitario Cocina Popular La Aguadita