ACTA N°

FECHA: 10 de noviembre de 2023

HORA: 5:00 p.m. a 6:00 p.m.

LUGAR: Jardín Infantil San Pablo Manitos Unidas

TEMA: Socialización con el talento humano acerca del instructivo de vertimientos, plan AVU y grasas, vertimientos, huella de carbono , cero emisiones y Normograma Ambiental y Ruta en el mapa de procesos SDIS

ASISTENTES: Talento Humano

ORDEN DEL DÍA: Bienvenida

Socialización con el talento humano acerca del instructivo de vertimientos, plan AVU y grasas, vertimientos, Plan de gestión integral de residuos peligrosos PGIRP

Cierre del acta.

DESARROLLO:

Siendo las 7:00 a.m. se da la bienvenida al talento humano por parte de la responsable ambiental Ana Yuri, quien da a conocer el objetivo de este encuentro el cual es brindar una información clara y precisa del instructivo de vertimientos, plan AVU y grasas, vertimientos, huella de carbono , cero emisiones y Normograma Ambiental y Ruta en el mapa de procesos SDIS , los cuales son temas importantes para conocer y colocar en práctica para la mitigación de la contaminación ambiental.

A continuación, se brinda la siguiente información:

ACEITE VEGETAL USADO: se entiende por Aceite Vegetal Usado aquel producto lípido desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman.

A.V.U: aceite vegetal usado

ALMACENAMIENTO: depósito temporal del Aceite Vegetal Usado, que no supone ninguna forma de

Powered by CamScanner

eliminación o aprovechamiento del mismo.
En la unidad operativa Jardín Infantil San Pablo Manitos Unidas, tenemos un lugar especial para almacenar el AVU (aceite vegetal usado), después de haber tenido una cocción de los alimentos, se dejará enfriar y posterior a ello se trasvasará el AVU a través de un embudo el cual cuenta con una malla especial que recoge los residuos de los alimentos cocinados, posterior a ello el encapsulamiento de A.V.U, consiste en utilizar un recipiente para envasar el aceite resultante como residuo luego de haber realizado la fritura de alimentos, esta actividad se debe ejecutar única y exclusivamente por el personal de manipulación de alimentos.

Elementos para el encapsulamiento de aceite vegetal usado

Para la implementación del presente Plan, se establecen a continuación los elementos básicos para el proceso de encapsulamiento del A.V.U, los cuales son requeridos para el manejo integral del mismo.

Recipiente

Para realizar el encapsulamiento de los Aceites Vegetales Usados, las unidades operativas deben contar con un recipiente que cumpla con las siguientes características:

- Material plástico resistente.
- Color traslúcido (que permita verificar el nivel del A.V.U)
- Agarraderas para su manipulación y transporte.
- Sistema de cierre hermético (tapa o tapón).
- Rótulos visibles y legibles.
- Capacidad recipiente: de 3 a 10 gal (galones)

A continuación, se muestran ejemplos de los recipientes que se pueden usar para realizar el encapsulamiento de aceite vegetal usado.

Las unidades operativas, deberán garantizar que el recipiente siempre cuente con el rótulo, el cual debe ser adhesivo, lavable y ajustado al tamaño del recipiente. Cada recipiente deberá contar con un embudo con filtro. Luego de realizar el trasvase, se debe limpiar con papel absorbente los sobrantes de material orgánico (comida) y A.V.U, que quedan en el filtro del embudo y en el elemento que se utilizó para realizar la fritura, depositando estos residuos en la caneca verde de cocina. Para evitar contaminación cruzada cuando el embudo no se esté utilizando para filtrar el A.V.U.

APROVECHAMIENTO: procesos de trasformación que permiten devolver un subproducto o residuo a la cadena productiva, obteniendo un valor comercial.

DERRAME: evento anómalo a causa del manejo de A.V.U, que por accidente o descuido en la manipulación y utilización de los diferentes instrumentos (u otras razones), causa un vertimiento.

DISPOSICIÓN FINAL: uso o aprovechamiento del A.V.U en procesos de sinergia de subproductos tales como producción de biocombustibles y jabones que cumplan con las normatividades y especificaciones técnicas, ambientales y de seguridad que existan o se impongan.

Powered by CamScanner

ENCAPSULAMIENTO: acción de trasvasar Aceites Vegetales Usados en un recipiente con cierre hermético, llámese bidón, recipiente plástico y/o botella plástica o cualquier otro recipiente que presente esta característica.
¿Qué significa la palabra vertimientos?

Según la Secretaría Distrital de Ambiente, un vertimiento es la descarga final de elementos, sustancias o compuestos contenidos en un medio líquido a un cuerpo de agua, alcantarillado o al suelo
Sabías que disminuir el desperdicio de alimentos también reduce la generación de residuos sólidos vestimentos y de huella de carbono sigue estas recomendaciones para contribuir a la disminución de desperdicios y la contaminación del agua. 1. utiliza el contenedor de residuos de descomide (no aprovechables) de tu fase correspondiente para depositar residuos de alimentos sobrantes o no consumidos antes del lado de menaje (platos, ollas, entre otras) fase III PAIPAERS contenedor negro, bolsa negra fase I PAIPAERS contenedor verde, bolsa negra.
2. Recuerda que residuos líquidos como restos de sopas y jugos deben ser filtrados por un colador en el desagüe de la poceta y depositar los residuos sólidos resultantes en la bolsa negra del contenedor del descomide.
3. COMPOST no olvides incentivar procesos de aprovechamiento en la unidad operativa para residuos pre-alistamiento de alimentos para compostaje y lombricultura

POLÍTICA CERO EMISIONES: los principios que rigen esta política se basan en principios de carácter nacional y distrital, que buscan fomentar la prevención y mitigación del deterioro ambiental dando cumplimiento a la normatividad vigente del marco de calidad del aire y emisiones atmosféricas mediante la ejecución de buenas prácticas ambientales además adopta los principios de plan estratégico para la gestión integral de calidad del aire Bogotá definidos y sentados en la a la realidad institucional como 1. principio territorial: para conocer la calidad del aire como un elemento prioritario para la conversación y el reconocimiento del territorio 2.principio de salud pública: debido al enfoque social de la entidad de contaminación 3.principio de cambio climático: institucionalmente se consideran aportes a corto y mediano plazo mediano y largo plazo principios de crecimiento verde y eficiencia energética para avanzar instituto institucionalmente hacia la sustentabilidad ambiental involucrando en los diferentes procesos misionales

¿Qué es un normograma ambiental?

Es una herramienta que permite tener en cuenta la normatividad a nivel institucional distrital y nacional con el que se da cumplimiento al plan institucional de gestión ambiental PIGA

Mapa de procesos: es un diagrama de valor que representa, a manera de inventario gráfico, los procesos recogen la interrelación de todos los procesos que realiza una organización

Powered by CamScanner

RUTA EN EL MAPA DE PROCESOS SDIS:
La ruta en el mapa de procesos de SDIS se usa para demostrar visualmente todos los pasos y las decisiones de un proceso concreto. Un mapa de procesos describe la información, presenta las tareas asociadas a un proceso, muestra las decisiones que deben tomarse a lo largo de la cadena e indica cuáles son las relaciones fundamentales entre los pasos del proceso.

Finalmente, se aclaran dudas e inquietudes al talento humano

Siendo las 6:00 p.m. se da el cierre al acta.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Powered by CamScanner

A continuación, se brinda la siguiente información:

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeimmy Torres	Prof. Atencion PI	JI San Pablo M	
Patricia Diaz	Prof. cultural PI	JI San Pablo M	
Giovanna Parra	Responsable	JI San Pablo M	
Ana Pulicam	Para alc PIF	JI San Pablo M	
Mitzi Damaris Moreno	P. Aseo e Higiene	J.I San Pablo M.V	Mitzi Moreno
Leidy Gamez	P. Ate Pr. Inf	J.I San Pablo	
Sandra Roa	P. Aseo e higiene	J. I San Pablo	Sandra Roa
Alexandra Samacá	p.s. Alimentos	JI San Pablo	Alexsmk
Nemesia Gaona	p.s. Alimentos	J.I san pablo	Nemes
Sandra Argoti	vigilante	J.I. San Pablo	Margori
Jeanfer Lopez Valuela	Aux. en atencion PI	J.I San Pablo	
	PAI PV Inf	JI San Pablo	

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS DE LA PARTICIPACIÓN DE LOS PADRES DE FAMILIA Y CUIDADORES



Powered by CamScanner