Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL – SDIS

COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL

TABLA DE CONTENIDO

1. ALCANCE 5
2. OBJETIVOS 5
2.1. Objetivo general 5
2.2. Objetivos específicos 5
3. NORMOGRAMA 6
4. GLOSARIO 7
5. IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN 9
6. COMPONENTE I. MANEJO INTERNO DEL ACEITE VEGETAL USADO – A.V.U 9
6.1. Categorización de los Servicios Sociales Generadores de Aceite Vegetal Usado 9
6.2. Generación de Aceite Vegetal Usado 10
6.3. Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado 12
6.3.1. Elementos para el encapsulamiento de aceite vegetal usado…. 13
6.3.2. Condiciones para el encapsulamiento de A.V.U 17
6.4. Recepción, recolección y transporte del Aceite Vegetal Usado 18
6.5. Seguimiento y control del A.V.U 20
6.6. Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U 21
6.7. Recolección y entrega de A.V.U de la Comunidad. 22
7. COMPONENTE II. MANEJO EXTERNO DEL ACEITE VEGETAL USADO – A.V.U 25
7.2.1 Acuerdo de corresponsabilidad para la recolección de Aceite Vegetal Usado (A.V.U) 28
7.2.1.2 Consideraciones 28
7.2.1.3 Selección de empresas u organizaciones 29
8. COMPONENTE III. RECOLECCIÓN DE GRASAS 32
9. DIVULGACIÓN DEL PLAN 33
10. INDICADOR DE SEGUIMIENTO 35
11. PLAN DE CONTINGENCIA 36
11.1.1 Condiciones generales 36
11.1.2. Medidas en caso de ocurrir un derrame 36
11.1.3 Controlar y contener el derrame 37
11.1.4 Limpiar la zona contaminada 37
11.1.5 Después de la Emergencia 37
11.1.6 Administración 37
11.2.1 Condiciones generales 38
11.2.2 Medidas en caso de ocurrir un incendio 38
11.2.3 Medidas después del incendio: 38
11.2.4 Administración 38
12. DOCUMENTOS ASOCIADOS 39

LISTADO DE TABLAS

Tabla 1. Normograma 6
Tabla 2. Servicios sociales generadores de Aceite Vegetal Usado según el tipo de administración. 10
Tabla 3. Elementos de Protección Personal (EPP) 16
Tabla 4. Condiciones para la ubicación del recipiente 18
Tabla 5. Fechas entrega documentación jardines sociales 20
Tabla 6 Condiciones técnicas para el área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U 21
Tabla 7 Pasos gestión interna de A.V.U 21
Tabla 8. Cronograma de actividades 34

LISTADO DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Proceso de transformación del aceite vegetal 11
Ilustración 2. Obstrucción de tuberías por residuos de grasas 12
Ilustración 3. Ejemplos recipientes para el encapsulamiento de A.V.U 13
Ilustración 4. Rótulo recipiente 14
Ilustración 5. Embudo Ilustración 6. Filtro 14
Ilustración 7. Detalle del Filtro 15
Ilustración 8. Ubicación del embudo sobre el recipiente 15
Ilustración 9. Señalización del espacio para ubicación del recipiente. 18
Ilustración 10. Uso de recipientes para el encapsulamiento del AVU en la comunidad. 23
Ilustración 11. Área de Almacenamiento Punto RESPEL 24

INTRODUCCIÓN

La Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), en el marco de la implementación del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), ha realizado acciones de identificación y elaboración de propuestas de gestión integral para el manejo de sus aspectos e impactos ambientales más significativos. Desde esta perspectiva y con el objeto de cumplir con los lineamientos de la Secretaría Distrital de Ambiente (SDA), expuestos en el artículo 23 de la resolución 3957 de 2009, donde se menciona que “los usuarios que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberán instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico”. Igualmente, este lineamiento propende por el cumplimiento de lo establecido en la normatividad ambiental vigente que le aplique y en el acuerdo 634 de 2015 por el cual se regula “la gestión del Aceite Vegetal Usado (A.V.U), que comprende las etapas de generación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento o aprovechamiento en el Distrito Capital”.

Por lo anterior, la Secretaría Distrital de Integración Social, desde el Programa de Gestión Integral de Residuos del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA, propone el manejo ambientalmente seguro para la disposición de grasas y el encapsulamiento de Aceites Vegetales Usados - A.V.U los cuales, son generados en las unidades operativas que contemplan dentro de la prestación de sus servicios la preparación y cocción de alimentos.

La SDIS en el marco de la implementación del manejo adecuado de los aceites de cocina usados - ACU, contempla dentro de la normatividad aplicable la resolución 316 de 2018 “por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones”, para efectos de este documento se manejará la sigla AVU – Aceite Vegetal Usado, de la cual se hace referencia en el acuerdo 634 de 2015, lo anterior teniendo en cuenta los procesos pedagógicos adelantados en la Entidad desde el año 2011 con funcionarios, contratistas y comunidad.

1. ALCANCE

El presente documento, establece los lineamientos para la gestión integral del Aceite Vegetal Usado (A.V.U) y Grasas, desde la generación hasta su tratamiento, aprovechamiento y/o disposición final, controlando su vertimiento en todas las unidades operativas que contemplan dentro de la prestación de sus servicios, la preparación y cocción de alimentos, ya sean de administración propia o tercerizada, minimizando el riesgo que se pueda causar al ambiente y a la salud humana, por la reutilización directa o indirecta en cualquier tipo de industria de alimentos para consumo humano.

Nota: teniendo en cuenta las directrices administrativas de los jardines infantiles sociales, se determinó en común acuerdo con los representantes de las cajas de compensación y referentes técnicos de la Subdirección para la Infancia, que estas unidades operativas asumirán la responsabilidad directa del manejo integral del aceite vegetal usado, atendiendo la normatividad ambiental aplicable y lo especifico en este documento, realizando los debidos reportes al Componente de Gestión Ambiental.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Garantizar la gestión integral del Aceite Vegetal Usado y grasas, resultantes del proceso de preparación y cocción de alimentos, en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social, que lleven a cabo esta actividad, para prevenir el daño a la salud humana y minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente aplicable.

2.2. Objetivos específicos

- Establecer las directrices necesarias para el manejo integral de A.V.U y grasas generados en la SDIS.

- Promover y fortalecer la adecuada gestión y manejo del A.V.U y grasas generados en la Entidad, mediante jornadas de sensibilización.

- Dar cumplimiento a lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, por medio del cual “se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".

- Coordinar acciones que busquen prevenir y mitigar la contaminación de fuentes hídricas disminuyendo el contenido de A.V.U y grasas vertidos por las unidades operativas al sistema de alcantarillado.

3. NORMOGRAMA

Es importante aclarar que los A.V.U no son catalogados como residuos peligrosos y tienen una normatividad aplicable que establece la adecuada disposición de estos, determinando deberes y prohibiciones por parte de generadores, transportadores y gestores. Las normas en mención se presentan en la tabla 1.

Tabla 1. Normograma

NIVEL	EXPEDIDA POR	LEGISLACIÓN	TÍTULO
Distrital	Secretaría Distrital de Ambiente	Resolución 3957 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el distrito capital. Artículo 14º. Vertimientos permitidos. Se permitirá el vertimiento al alcantarillado destinado al transporte de aguas residuales o de aguas combinadas que cumpla las siguientes condiciones: a) Aguas residuales domésticas. b) Aguas residuales no domésticas que hayan registrado sus vertimientos y que la Secretaria Distrital de Ambiente - SDA haya determinado que no requieren permiso de vertimientos. c) Aguas residuales de Usuarios sujetos al trámite del permiso de vertimientos, con permiso de vertimientos vigente. Artículo 23: Los usuarios que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberán instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico.
Distrital	Secretaría Distrital de Ambiente	Resolución 242 de 2014	Por la cual se adoptan los lineamientos para la formulación, concertación, implementación, evaluación, control y seguimiento del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA). Artículo 13: Programas de Gestión Ambiental.
Distrital	Secretaría Distrital de Ambiente	Acuerdo 634 de 2015	"Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones".
Nacional	Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.	Resolución 316 de 2018	Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones.

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Nota: cabe señalar que la normatividad anteriormente mencionada, puede ser modificada, derogada o ser expedida una nueva, durante la vigencia de este documento. Por lo tanto, se invita a funcionarios, contratistas y partes interesadas a revisar el normograma de la Entidad.

4. GLOSARIO

ACEITE VEGETAL USADO[1]: 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 eliminación o aprovechamiento del mismo.

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

DESCOMIDE: operación que consiste en recolectar y depositar en las canecas verdes los residuos orgánicos resultantes de los servicios alimentarios ofrecidos, que no fueron consumidos por los participantes de la SDIS en las diferentes unidades operativas, de acuerdo con las diferentes modalidades en las cuales se lleva a cabo la preparación de alimentos, tales como: comedores comunitarios, jardines infantiles, centros crecer, centros amar, centros integrales de protección, entre otros.

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.

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.

GENERADOR: persona natural o jurídica que realiza una actividad comercial, industrial o de servicios, responsable de la generación del Aceite Vegetal Usado. Serán los restaurantes, hoteles, industrias, colegios, universidades, hospitales, fábricas de alimentos y centros comerciales que generen este residuo en desarrollo de sus operaciones.

[1] Acuerdo 634 de 2015 por el cual se regula “la gestión del Aceite Vegetal Usado (A.V.U), que comprende las etapas de generación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento o aprovechamiento en el Distrito Capital”.

GESTOR DE ACEITE VEGETAL USADO: persona natural o jurídica que, cumpliendo con la normatividad ambiental aplicable, realiza una o varias de las actividades del ciclo de gestión, como la recolección, transporte, almacenamiento o aprovechamiento del Aceite Vegetal Usado.

GRASAS: se entiende por grasas, aquella sustancia orgánica untuosa, sólida o semisólida, de origen animal o vegetal, que se genera después que los aceites pasan por un proceso de preparación y cocción de alimentos y estos toman temperatura ambiente.

JARDINES SOCIALES[2]: son jardines de la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) administrados por la Cajas de Subsidio Familiar, en el marco de las funciones de las cajas de compensación familiar, contempladas en la Ley 789 de 2002, la cual estableció en su numeral 1 del artículo 16, ejecutar actividades relacionadas con sus servicios, la protección y seguridad social directamente o mediante alianzas estratégicas o a través de entidades especializadas públicas o privadas. Procedimiento asignación del servicio social de jardines infantiles.

PLAN DE CONTINGENCIAS: protocolo de manejo de accidentes, emergencias o situaciones eventualmente peligrosas tanto para las personas como para la infraestructura y el ambiente de la Entidad, derivadas de la manipulación inadecuada de los elementos descritos en el presente plan. Su objetivo fundamental es prevenir, predecir y reaccionar ante una situación de emergencia, reduciendo al máximo las consecuencias negativas que se puedan presentar en el desarrollo e implementación de las actividades descritas.

PUNTO RESPEL: conjunto de cinco (5) contendores ubicados en una estructura metálica diseñados para disponer tubos fluorescentes de 60cm y 120cm, bombillos ahorradores e incandescentes, pilas y A.V.U encapsulado en recipiente plástico y/o botella plástica de diferentes capacidades; ubicados en las Subdirecciones Locales y en algunos Centros de Desarrollo Comunitario (CDC).

RECOLECCIÓN: toda operación consistente en el recaudo y transporte del Aceite Vegetal Usado, desde los establecimientos generadores de este residuo.

REGISTRO AMBIENTAL PARA EL MANEJO DE ACEITE VEGETAL USADO: instrumento de control mediante el cual la autoridad ambiental competente registra las actividades de manejo del Aceite Vegetal Usado, mediante la asignación de un código que identifica a los actores que hacen parte de la cadena de gestión del A.V.U

RESIDUO O DESECHO[3]: es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentre en estado sólido o semisólido o, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normatividad vigente así lo estipula.

[2] Procedimiento asignación del servicio social de jardines infantiles. Subdirección para la infancia, SDIS, año 2018.
[3] Decreto 4741 de 2005: “Por el cual se reglamente parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.”

TRATAMIENTO[4]: resultado de la transformación de los residuos de A.V.U, dentro de un proceso de producción para la obtención de otro producto de composición diferente al anterior, que no produzca contaminación al ambiente.

ACEITE DE COCINA USADO - ACU[5]: producto de origen vegetal constituido básicamente por glicéridos de ácidos grasos principalmente triglicéridos, cuyas características físico químicas han sido modificadas al ser sometido a cocción de alimentos en los ámbitos doméstico, industrial, comercial y de servicios.

5. IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN

La Secretaría Distrital de Integración Social, consciente de la necesidad de establecer una gestión integral, del Aceite Vegetal Usado y Grasas, generados en las unidades operativas que llevan a cabo la actividad de preparación y cocción de alimentos durante la prestación de los servicios sociales, consolida bajo el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, los lineamientos para el manejo de estos residuos teniendo en cuenta las etapas y los actores que intervienen en la generación, recolección, transporte, aprovechamiento y/o disposición final, por lo anterior el presente plan se estructura bajo los siguientes componentes:

- Manejo interno del Aceite Vegetal Usado – A.V.U
- Manejo externo del Aceite Vegetal Usado – A.V.U
- Manejo de Grasas

6. COMPONENTE I. MANEJO INTERNO DEL ACEITE VEGETAL USADO – A.V.U

En este componente se fijan las pautas que se deben tener en cuenta para el manejo integral de los aceites vegetales usados generados en las diferentes unidades operativas de la Entidad que realicen la actividad de preparación y cocción de alimentos, ya sean estas con administración propia o tercerizada; lo anterior con el fin de garantizar un manejo integral a estos residuos, desde su generación hasta el almacenamiento temporal.

Por lo anterior, se establecen los lineamientos que se deben seguir para el manejo de los A.V.U en cada una de las etapas que se dan a nivel interno, contemplando los tiempos, momentos y responsables de cada actividad.

6.1. Categorización de los Servicios Sociales Generadores de Aceite Vegetal Usado

[4] Ibíd
[5] Resolución 316 de 2018: “Por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones.”

Toda unidad operativa propia o tercerizada de la Secretaría Distrital de Integración Social, que realice labores de preparación y cocción de alimentos dentro de las actividades que desarrolla en cumplimiento de su objetivo misional, es catalogada como generadora de Aceite Vegetal Usado y está en la obligación de implementar el presente Plan.

A continuación, en la tabla 2 se muestran los servicios sociales de la Entidad generadores de Aceite Vegetal Usado, clasificándolos según el tipo de administración.

Tabla 2. Servicios sociales generadores de Aceite Vegetal Usado según el tipo de administración.

TIPO DE ADMINISTRACIÓN	*NOMBRE DEL SERVICIO SOCIAL*
Propia	*Centro de Atención Transitoria*
	Hogar de Paso Día y Noche
	Comunidad de vida
	Centros Día y Noche
	Centros de Protección Social
	Centro Abrazar
	Jardín Infantil SDIS Diurno - Nocturno
	Casas de Pensamiento Intercultural
	Centros Amar de Integración
	Centros Crecer
	Centros Proteger
	Creciendo en Familia en la Ruralidad
	Centro Renacer
Tercerizada	*Jardines Infantiles Cofinanciados*
	Jardines Infantiles Sociales
	Comedores
	Centros de Protección Social
	Centros Día y Noche
	Hogar de Paso Día y Noche
	Centros Integrarte – atención externa
	Centros Integrarte – atención interna
	Centros Avanzar

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Nota: por la dinámica de la SDIS, se realiza cierre y apertura de la prestación de los servicios sociales o varían su tipo de administración, para verificar la actualización de los servicios de la entidad, se puede remitir al portafolio de servicios de la Entidad.

6.2. Generación de Aceite Vegetal Usado

El aceite vegetal es un producto orgánico, y como tal, después de su utilización a altas temperaturas en la preparación y cocción de alimentos sufre un proceso de degradación experimentando cambios en las características físico químicas iníciales del producto, generando como residuo el Aceite Vegetal Usado – A.V.U–, que a pesar de no tener características de peligrosidad si ocasiona problemas nocivos a la salud humana y al ambiente.

Cuando los aceites vegetales usados se eliminan por los desagües, forman gruesas capas dentro de las líneas de alcantarillado que causan obstrucciones en las redes y ello trae como consecuencia desbordamientos de las aguas negras, malos olores y atracción a roedores y bacterias y contaminación de las aguas de los Ríos Bogotá y Magdalena.

A pesar de que los A.V.U no son considerados residuos peligrosos cuando están degradados por su uso, son residuos líquidos que no deben verterse por los desagües y que deben tratarse de forma adecuada para evitar cualquier problema sanitario o medioambiental bajo el entendido de que estos son residuos líquidos que requieren de un manejo diferente al que se proporciona al resto de residuos urbanos.

Según la Organización Mundial de la Salud – OMS, un litro de residuos de aceites usados de cocina (que son aceites de origen vegetal) contamina el consumo de agua de una persona durante 1,5 años.[6]

La manipulación del aceite vegetal usado en cualquiera de las etapas de generación, almacenamiento, transporte y recepción deberá hacerse de manera controlada para evitar daños a la salud humana y al ambiente.

La SDIS como líder del sector social, ha puesto a disposición de la Ciudad, espacios de atención dirigidos a población vulnerable en las 20 localidades del Distrito; ofreciendo el servicio de apoyo alimentario, mediante la preparación y cocción de alimentos, actividad en la que se genera el aceite vegetal usado como residuo.

Teniendo en cuenta lo anterior, en la ilustración 1, se muestra el cambio que presenta el aceite vegetal después de ser expuesto a altas temperaturas para la fritura de alimentos, ya que por el cambio fisicoquímico que sufre, este toma un color oscuro y presencia de trazas de alimentos.

Ilustración 1. Proceso de transformación del aceite vegetal

[6] Proyecto de acuerdo 329 de 2009: “Por el cual se establecen las condiciones técnicas para el manejo, almacenamiento, transporte, utilización y la disposición de aceites vegetales de fritura usados, se crea el programa intersectorial de prevención de la contaminación y Gestión Ambiental de residuos de aceites vegetales de fritura usados y control de la contaminación hídrica en la ciudad de Bogotá y se dictan otras disposiciones"



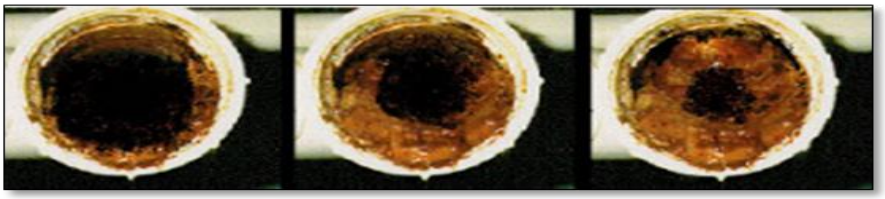
Fuente: Componente de Gestión Ambiental

De conformidad a las prohibiciones del generador estipuladas en el artículo 6 del Acuerdo 634 de 2015, la SDIS establece que en ninguna circunstancia los A.V.U generados en las unidades operativas, deben ser reusados en la preparación de nuevos alimentos, así como en la utilización directa o indirecta en cualquier tipo de industria alimentaria. En general, no pueden usarse en actividades que incumplan la normatividad aplicable vigente, de tal forma que, para las unidades operativas de la SDIS, generadoras de A.V.U, queda expresamente prohibida su comercialización y/o entrega a personas naturales y jurídicas diferentes a las avaladas por el ente de control ambiental, mediante la articulación y directrices de la Secretaría Distrital de Integración Social.

6.3. Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado

Verter el aceite vegetal usado a la red de alcantarillado, causa un impacto representativo en la contaminación de fuentes hídricas dada su capacidad para formar películas de grasa sobre el agua, impidiendo el ciclo normal de oxigenación, afectando la fauna y la flora de ríos y quebradas, así como la obstrucción y taponamiento en las tuberías, como se puede observar en la ilustración 2, creando un ambiente propicio para la proliferación de vectores como ratas y cucarachas.

Ilustración 2. Obstrucción de tuberías por residuos de grasas



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Con el fin de establecer un manejo adecuado del A.V.U generado en las actividades de preparación y cocción de alimentos de las unidades operativas de la SDIS, el Componente de Gestión Ambiental establece el encapsulamiento, como una acción preventiva para minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico debido al vertimiento de este tipo de residuo al sistema de alcantarillado de la ciudad.

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.

6.3.1. 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)

Nota 4: las unidades operativas propias, harán uso del recipiente que la SDIS desde el Componente de Gestión Ambiental les suministre previa solicitud de contenedores enviada al gestor ambiental local y/o referente ambiental local o técnico; y este a su vez al líder del programa de AVU.

A continuación, en la ilustración 3, se muestran ejemplos de los recipientes que se pueden usar para realizar el encapsulamiento de aceite vegetal usado.

Ilustración 3. Ejemplos recipientes para el encapsulamiento de A.V.U



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Las unidades operativas, deberán garantizar que el recipiente siempre cuente con el rótulo que se muestra en la ilustración 4, el cual debe ser adhesivo, lavable y ajustado al tamaño del recipiente.

Ilustración 4. Rótulo recipiente



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

- Embudo con filtro

Cada recipiente deberá contar con un embudo con filtro, como se muestra en la ilustración 5, 6 y 7, que sirve para realizar el trasvase del A.V.U, garantizando la separación de los residuos de comida que quedan en el Aceite Vegetal Usado.

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.

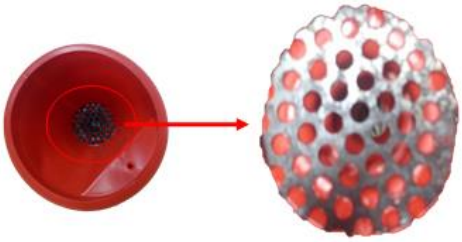
Ilustración 5. Embudo



Ilustración 6. Filtro



Ilustración 7. Detalle del Filtro



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Para evitar contaminación cruzada cuando el embudo no se esté utilizando para filtrar el A.V.U, se recomienda que este se mantenga sobre el bidón como se observa en la ilustración 8, ya que este elemento solo se debe utilizar para el proceso de encapsulamiento del aceite vegetal usado.

Ilustración 8. Ubicación del embudo sobre el recipiente



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

- Elementos de protección personal (EPP)

Los elementos de protección personal tienen como función principal proteger diferentes partes del cuerpo, para evitar que una persona tenga contacto directo con factores de riesgo que le puedan ocasionar una lesión o enfermedad.

Toda persona que realice el manejo integral del A.V.U, desde su generación hasta el almacenamiento temporal, está en la obligación de hacer uso de los EPP, los cuales deben estar en óptimas condiciones. En la tabla 3, se relacionan los elementos requeridos.

Tabla 3. Elementos de Protección Personal (EPP)

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	ILUSTRACIÓN
OJOS	Gafas de seguridad	Elemento para evitar la entrada de objetos, agua o productos químicos en los ojos.	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social.	 Fuente: Easy; Recuperado de: https://www.easy.com.co/p/gafa-seguridad-ns2100722-lente-claro-sin-antiempanante/
PECHO	Delantal plástico	Delantal plástico para proteger la parte frontal del cuerpo de posibles salpicaduras del residuo.	Personal de manipulación de alimentos. Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social.	 Fuente: Seguridad industrial LLAQUINA S.A. (2016). Ilustración delantal de PVC verde [Figura]. Recuperado de: http://www.llaquina.com.ar
MANOS	Guantes de caucho	Guantes de caucho que protegen las manos de salpicaduras de aceite y permiten un mejor agarre del bidón. Se deben usar durante el proceso de encapsulamiento, recolección y transporte interno del A.V.U	Personal de manipulación de alimentos. Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social. Otro personal que manipule el contenedor para su traslado.	 Fuente: PRENTEX (2016). Ilustración guante neopropeno [Figura]. Recuperado de: http://prentex.us/
PIES	Botas de caucho con suela antideslizante	Botas altas elaboradas en material de caucho que evitan el deslizamiento en el caso que se presente un derrame.	Personal de manipulación de alimentos.	 Fuente: AYTEX dotaciones limitada (2016). Ilustración botas en caucho para el trabajo [Figura]. Recuperado de: http://www.aytexdotaciones.com/

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	ILUSTRACIÓN
PIES	Botas antideslizantes con punta de acero.	Calzado de seguridad que se utiliza para proteger el pie contra superficies ásperas, pisadas sobre objetos filosos y contra caída de objetos y derrames.	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social.	 Fuente: Uso y cuidado correcto de los elementos de protección personal; Recuperado de: http://en.calameo.com/books/0026906890800666 3f915
CUERPO	Overol	Prenda de vestir de una pieza, confeccionada con tela rústica y resistente, que se usa para cubrir el cuerpo de posibles salpicaduras y derrames del A.V.U	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social.	 Fuente: IPO Industrial Protection Online (2016). Ilustración overol [Figura]. Recuperado de: http://proveedorindustrialonline.com/

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

6.3.2. Condiciones para el encapsulamiento de A.V.U

Para garantizar el cumplimiento del presente plan, se establecen condiciones seguras para llevar a cabo la actividad de encapsulamiento de A.V.U, a continuación, se informan las acciones que deben contemplar las unidades operativas para tal fin.

- Ubicación del recipiente

El espacio donde se ubica el recipiente para encapsular el A.V.U, debe estar señalizado con un aviso rectangular, letra color verde sobre fondo blanco, ser legible y claro cómo se puede apreciar en la ilustración 9.

Ilustración 9. Señalización del espacio para ubicación del recipiente.



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

En la tabla 4, se describen las condiciones que se deben tener en cuenta para la ubicación del recipiente en el cual se realiza el encapsulamiento del A.V.U.

Tabla 4. Condiciones para la ubicación del recipiente

Ubicar alejado de estufas, hornos y demás fuentes de calor
Ubicar donde no haya riesgo de derrames
Ubicar donde no obstaculice el desarrollo de las labores cotidianas del personal
No ubicar en área de almacenamiento de alimentos e insumos de la unidad operativa
No ubicar en cuarto de almacenamiento de residuos sólidos
No ubicar en zonas de salida de emergencia
No ubicar en zonas donde se pueda presentar contaminación cruzada
No ubicar en zonas en las cuales se pueda tener contacto con los participantes de los servicios
No ubicar en zonas donde los rayos del sol sean directos al recipiente

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

6.4. Recepción, recolección y transporte del Aceite Vegetal Usado

El A.V.U generado en las unidades operativas, debe ser entregado mínimo una vez por trimestre, para lo cual, el coordinador de la unidad operativa o el delegado ambiental de la misma debe garantizar el traslado del recipiente a los puntos de recepción transitoria de A.V.U.

Para las unidades operativas que por dos (2) periodos consecutivos no realicen la entrega de A.V.U según los tiempos establecidos, se adelantará un plan de mejora con la Oficina Asesora de Control Interno.

Los puntos de recepción transitoria de A.V.U, serán establecidos por los referentes ambientales locales, los cuales deben contar con el área suficiente para el acopio temporal de los recipientes;

serán espacios abiertos y no debe haber flujo continuo de personas, a fin de garantizar la seguridad de las mismas; este lugar, podrá estar ubicado al interior de las Subdirecciones Locales o en la Unidad Operativa que el referente ambiental local considere cumpla con las condiciones mencionadas anteriormente.

Estará a cargo del referente ambiental local, comunicar con antelación y por medio de correo electrónico al Componente de Gestión Ambiental de la Entidad, el lugar seleccionado como punto de recepción transitoria de A.V.U.

Para realizar la recolección de los recipientes en los puntos de la recepción transitoria de A.V.U, el Componente de Gestión Ambiental establecerá un cronograma anual en el cual se fijarán las fechas para cada jornada de recolección trimestral, garantizando el transporte para el traslado de los recipientes al Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la SDIS.

Teniendo en cuenta el cronograma establecido, las unidades operativas ubicadas fuera de Bogotá, realizarán la entrega del residuo directamente en el Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social o en el punto de recepción transitoria más cercano.

Previo a las jornadas de recepción y recolección de A.V.U, se debe adelantar una articulación de preparación, seguimiento y control, por parte de los responsables de cada unidad operativa, delegados ambientales, referentes ambientales técnicos y locales, gestores ambientales locales y coordinación del Componente de Gestión Ambiental; lo anterior con el fin de prevenir cualquier tipo de inconveniente o riesgo en el desarrollo de la actividad, y así lograr que la totalidad de unidades operativas generadoras de este tipo de residuo, realicen la entrega oportuna y en las condiciones adecuadas.

Nota: en los casos que el recipiente para encapsular el A.V.U alcance las ¾ partes de su capacidad total, antes de la fecha estipulada para la entrega en los puntos de recepción transitoria, el delegado ambiental de la unidad operativa deberá informar la novedad por medio de correo electrónico al Componente de Gestión Ambiental, para programar la entrega directa al Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la SDIS.

Las unidades operativas deben garantizar las siguientes condiciones para el traslado del recipiente a los puntos de recepción transitoria de A.V.U:

- El recipiente se debe encontrar cerrado herméticamente, de tal forma que el residuo no se derrame, utilizando las tapas originales de cada elemento.

- El recipiente debe estar identificado con el nombre de la localidad y la unidad operativa, para asegurar la trazabilidad en la gestión integral del residuo, es importante tener en cuenta, que esta actividad no se debe realizar con marcador directamente sobre el recipiente plástico, se puede utilizar un corte de cinta de enmascarar registrando la información solicitada o con un corte de papel pegado con cinta transparente al recipiente.

6.5. Seguimiento y control del A.V.U

Para el proceso de seguimiento y control de los aceites vegetales usados, generados en las unidades operativas, y que posteriormente ingresan al área de almacenamiento temporal principal de A.V.U de la Entidad, se estandariza el Formato Medición, Registro y Reporte de Aceites Vegetales Usados (FOR-GA-030).

Este formato debe ser descargado trimestralmente del mapa de procesos, por cada referente ambiental local y diligenciarlo en conjunto con las unidades operativas en la sección (I) uno el día que las unidades realicen la entrega de A.V.U en los puntos de recepción transitoria.

Posteriormente, el Componente de Gestión Ambiental y el referente ambiental local deberán diligenciar la sección (II) dos el día que se adelante la recolección de los recipientes en los puntos de recepción transitoria para llevarlos al área de almacenamiento temporal principal de A.V.U de la Entidad.

Una vez estos residuos vayan a ser entregados al gestor autorizado por la Entidad, el Componente de Gestión Ambiental y la empresa gestora de A.V.U diligenciarán la sección (III) tres.

A más tardar a los 8 días hábiles de culminada la jornada trimestral de recolección de A.V.U, el Componente de Gestión Ambiental, enviará una copia del formato vía correo electrónico, a cada referente ambiental técnico y local, el cual deberá remitir este formato a cada unidad operativa que realizó la entrega del residuo, este formato deberá reposar de forma magnética en cada unidad operativa.

Teniendo en cuenta las fechas de la tabla 5, los jardines sociales deberán enviar trimestralmente vía correo electrónico al Referente Ambiental Técnico de la Subdirección para la Infancia una copia del Formato Medición, Registro y Reporte de Aceites Vegetales Usados (FOR-GA-030); una vez se cuente con el formato, este deberá ser remitido al Componente de Gestión Ambiental.

Tabla 5. Fechas entrega documentación jardines sociales

TRIMESTRE	FECHA MÁXIMA DE ENVÍO	MESES DEL TRIMESTRE
PRIMERO	Quinceavo día calendario de abril.	Enero, febrero, marzo.
SEGUNDO	Quinceavo día calendario de julio.	Abril, mayo, junio.
TERCERO	Quinceavo día calendario de octubre.	Julio, agosto, septiembre
CUARTO	Quinceavo día calendario de enero.	Octubre, noviembre, diciembre

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

6.6. Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U

Se define área de almacenamiento temporal, aquel espacio físico que no supone ninguna forma de eliminación o aprovechamiento del mismo, de tal forma, se determina el Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social, donde serán almacenados temporalmente los A.V.U generados por las unidades operativas, después de su recolección en los puntos de recepción transitoria de A.V.U.

Para garantizar de manera óptima y responsable el manejo del A.V.U en esta área, y reducir los posibles riesgos a la salud y el ambiente, se requiere que la zona cuente con las condiciones técnicas presentadas en la tabla 6.

Tabla 6 Condiciones técnicas para el área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U

CONDICIONES TÉCNICAS DEL ÁREA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL PRINCIPAL DE A.V.U
Piso no permeable de fácil limpieza.
Cubierta del techo que protege el residuo de las condiciones del ambiente.
Demarcación del piso
Aislamiento de los contenedores del piso.
Ubicación de kit de emergencias y derrame.
Balanza de piso
Identificación de salidas de emergencia (señalización), con la ruta de evacuación, restricción de acceso a personal no autorizado.
Permitir la correcta circulación de operarios.
Contar con un elemento transportador para fácil movilización del residuo.
De fácil acceso peatonal y en lo posible vehicular.
Contar con sistemas de control de fuego adecuado al tipo de residuos que se manejan.
Contar con botiquines de primeros auxilios.
Los operarios contarán con los equipos de protección personal que sean necesarios para garantizar su seguridad.

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Con el fin de consolidar el proceso de gestión interna del manejo de los A.V.U, a continuación, se presentan los pasos para el desarrollo de este componente, los cuales se deben tener en cuenta e implementar por cada unidad operativa, referente ambiental local y Componente de Gestión Ambiental , según corresponda, tabla 7.

Tabla 7 Pasos gestión interna de A.V.U

PASOS GESTIÓN INTERNA DEL A.V.U
1. Usar los elementos de protección personal.
2. Establecer y señalizar la zona de ubicación del recipiente para el proceso de encapsulamiento de A.V.U

PASOS GESTIÓN INTERNA DEL A.V.U
3. Contar con el recipiente, embudo con filtro y la tapa o tapón para el proceso de encapsulamiento.
4. Dejar enfriar el A.V.U hasta que alcance una temperatura ambiente.
5. Verter el aceite en el recipiente utilizando el embudo con filtro.
6. Cerrar el recipiente de tal manera que no se presenten derrames.
7. Limpiar con papel absorbente los sobrantes de material orgánico y A.V.U, que quedan en el filtro del embudo y en el elemento que se utilizó para realizar la fritura.
8. Depositar el papel absorbente con los residuos en la caneca de cocina de residuos no aprovechables.
9. Realizar para cada entrega trimestral de A.V.U la marcación del recipiente con el nombre de la unidad operativa y localidad.
10. Trasladar trimestralmente el recipiente con A.V.U a los puntos de la recepción de cada localidad de conformidad a los cronogramas establecidos.
11. Diligenciar en los puntos de la recepción el Formato FOR-GA-030 Medición, Registro y Reporte de A.V.U.
12. El Componente de Gestión Ambiental trasladará los recipientes al cuarto de almacenamiento temporal principal de A.V.U y diligenciará también el Formato FOR-GA-030 Medición, Registro y Reporte de A.V.U

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

6.7. Recolección y entrega de A.V.U de la Comunidad.

La Secretaria Distrital de Integración Social, consciente de la necesidad de que la Gestión Ambiental, debe sobrepasar la línea Institucional y acoger a la comunidad cercana a la prestación de los servicios sociales, hace partícipe a los funcionarios, contratistas y ciudadanos, para que implementen buenas prácticas ambientales, en el manejo integral de los aceites vegetales usados, para lo cual pone a disposición de la comunidad en el Nivel Central, Subdirección Local o Centros de Desarrollo Comunitario (CDC) de cada Localidad, los contenedores de recepción de A.V.U domiciliario.

Para llevar a cabo el proceso mencionado anteriormente, la Entidad realizará anualmente procesos de socialización masiva a la comunidad, funcionarios y contratistas para que participen en la entrega del aceite vegetal usado generado en las actividades de preparación y cocción de alimentos desde sus hogares, para esto, la comunidad, funcionarios y contratistas de la entidad deberán realizar el encapsulamiento de sus A.V.U mediante el uso de recipientes plásticos o botellas plásticas, como se muestra en la ilustración 10.

Ilustración 10. Uso de recipientes para el encapsulamiento del AVU en la comunidad.



Fuente: https://www.muyinteresante.es/innovacion/fotos

A continuación, se describen las características y condiciones de uso del recipiente plástico o botella plástica:

- Color traslúcido (que permita verificar el nivel del A.V.U).
- Su capacidad o tamaño debe ajustarse al volumen de generación de A.V.U en su hogar y tener un diámetro máximo de 22 cm.
- No debe usarse un recipiente plástico o botella plástica que haya sido utilizado para la conservación de productos químicos de limpieza y aseo.
- No debe tener la etiqueta original del envase.
- El recipiente plástico o botella plástica debe estar cerrado herméticamente, al momento de depositarlo en los contenedores de recepción de A.V.U domiciliario.
- No se debe verter el residuo en los contenedores de recepción de A.V.U domiciliario, se debe ingresar la botella por la ranura.

Los recipientes plásticos o botellas plásticas que contienen los A.V.U encapsulados por la comunidad, deben ser depositados en el contenedor número 5 identificado con la etiqueta “ACEITES VEGETALES USADOS – A.V.U S.D.I.S.” del Área de Almacenamiento PUNTO RESPEL ubicado en el Nivel Central, Subdirección Local o Centros de Desarrollo Comunitario (CDC) de cada Localidad, ver ilustración 11.

Ilustración 11. Área de Almacenamiento Punto RESPEL



Fuente: Componente de Gestión Ambiental

Nota: aunque el aceite vegetal usado A.V.U no se cataloga como residuo peligroso, se incluye dentro de las Áreas de Almacenamiento Temporal Punto RESPEL, debido a la facilidad de poder concentrar los A.V.U generados por la comunidad en un solo punto.

Es importante resaltar que los A.V.U generados en las unidades operativas propias y tercerizadas no podrán ser dispuestos en este tipo de contenedores, no obstante, el A.V.U generado en los hogares de los funcionarios y contratistas si podrán ser dispuestos en este.

Para el correcto uso del contenedor de A.V.U ubicados en las Áreas de Almacenamiento Temporal PUNTO RESPEL, el referente ambiental local y el delegado ambiental de la unidad operativa, donde estos se encuentren, serán los encargados de mantenerlos en óptimas condiciones, estableciendo estrategias internas enfocadas a la limpieza y adecuada presentación del mismo, igualmente serán los responsables de informar la necesidad de recolección, en el caso que el contenedor de A.V.U haya alcanzado las ¾ partes de su capacidad antes de la fecha establecida en el cronograma para tal fin.

Para mantener la trazabilidad de los aceites vegetales usados generados por la comunidad, será diligenciado el Formato Medición, Registro y Reporte de A.V.U (FOR-GA-030) por parte del referente ambiental local y el Componente de Gestión Ambiental, estos residuos no se tendrán en cuenta como residuos generados por la Entidad, más sin embargo serán informados al ente de control ambiental.

La Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, comprometida en reducir la problemática ambiental que se genera por la inadecuada gestión de los aceites vegetales usados, sustentada especialmente por el desconocimiento de la población en los impactos negativos causados principalmente en el agua y en el suelo y a su vez, en las acciones que se pueden desarrollar

para abordar esta situación de forma positiva, establece como estrategia de sensibilización el desarrollo de campañas de buenas prácticas para el manejo adecuado del aceite vegetal usado a nivel local, abordando la comunidad (hogares) cercana a la prestación de los servicios sociales de la SDIS, a los participantes de las unidades operativas, funcionarios y contratistas, con el fin de generar un cambio en los hábitos inadecuados en el manejo del AVU, concientizando a la población sobre los daños ocasionados al ambiente y a la salud humana por la incorrecta disposición del residuo.

En ese contexto, y con el fin fortalecer en la población, el manejo adecuado del aceite vegetal usado y mejorar los hábitos en el desarrollo de ésta actividad, anualmente se deberá ejecutar a nivel local la campaña, de acuerdo con la metodología establecida desde el Componente de Gestión Ambiental.

7. COMPONENTE II. MANEJO EXTERNO DEL ACEITE VEGETAL USADO – A.V.U

Con el fin de realizar uso y aprovechamiento del A.V.U en otros procesos productivos que cumplan con la normatividad y las especificaciones técnicas, ambientales y de seguridad existentes, se debe cumplir con las regulaciones para la recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado.

En este sentido, la Entidad debe realizar la entrega de los A.V.U generados en la prestación de sus servicios sociales, a transportadores y gestores especializados en el manejo de este tipo de residuos, registrados y autorizados por la Secretaría Distrital de Ambiente. Para el desarrollo de esta actividad, la Entidad constituye el Formato Acuerdo de Corresponsabilidad para la Recolección, y Tratamiento o Aprovechamiento de Aceite Vegetal Usado (FOR-GA-027), el cual formaliza y establece las responsabilidades de las partes para el manejo integral de este residuo.

Con la firma de este documento, se establece la entrega exclusiva para todas las unidades operativas propias y tercerizadas de los A.V.U, al gestor autorizado por el ente de control elegido por la Entidad.

7.1 Registro como generador de A.V.U

De conformidad a lo establecido en el acuerdo 634 de 2015, el registro ambiental para el manejo de aceite vegetal usado es un “Instrumento de control mediante el cual la autoridad ambiental competente registra las actividades de manejo del Aceite Vegetal Usado, mediante la asignación de un código que identifica a los actores que hacen parte de la cadena de gestión del A.V.U”, por lo anterior, las unidades operativas de la Secretaria Distrital de Integración Social catalogadas como generadoras de A.V.U, deben contar con el registro ante la Secretaria Distrital de Ambiente – SDA como generador, de tal forma que se dé cumplimiento a lo establecido por la norma.

Para las unidades operativas propias, el registro como generador ante la SDA y la actualización de los datos de éste estarán a cargo del Componente de Gestión Ambiental. Las unidades operativas con administración tercerizada deben realizar directamente la solicitud de registro

como generador ante la Secretaría Distrital de Ambiente, teniendo en cuenta el transportador y gestor establecido por la Entidad para la gestión de los A.V.U.

No obstante, la Entidad se encuentra en un proceso de transición para establecer un registro único bajo el cual queden cubiertas todas unidades operativas con administración propia y tercerizada que realizan preparación y cocción de alimentos, para dar cierre a este proceso de transición se establece como mínimo un tiempo de 6 meses en el cual las unidades operativas con administración tercerizada deberán coordinar con el Componente de Gestión Ambiental la documentación que para este fin se encuentre pendiente.

El registro como generador se realizará bajo el instructivo de registro de aceite vegetal usado en línea, que se encuentra disponible en la página WEB de la Secretaria Distrital de Ambiente www.ambientebogota.gov.co en el siguiente link http://www.ambientebogota.gov.co/c/document_library/get_file?uuid=e56407cb-f163-4493-889f-4761e722a895&groupId=2888592

Una vez unificado el registro, todas las unidades operativas propias y tercerizadas (excepto jardines sociales) que hagan entrega del AVU al Componente de Gestión Ambiental, quedarán cubiertas bajo el registro a nombre de la SDIS.

7.2 Recolección Externa de A.V.U

Después de realizar la recolección interna del A.V.U, y para garantizar la gestión integral del residuo generado en las unidades operativas propias y tercerizadas, este deberá entregarse a la empresa gestora autorizada por la Secretaría Distrital de Ambiente establecida por la SDIS mediante proceso de selección abierto para realizar el transporte, tratamiento o aprovechamiento del A.V.U

El gestor de aceite vegetal usado realizará la recolección del A.V.U, de manera trimestral o cada vez que la Entidad así lo requiera en los lugares que la misma establezca.

Por cada recolección se realizará el proceso de pesaje por las dos partes y se deberá diligenciar y firmar el Formato Medición, Registro y Reporte de A.V.U (FOR-GA-030), sección III.

La empresa gestora realizará la limpieza y posterior devolución en buenas condiciones de los recipientes de las unidades operativas propias (reutilizables) y accesorios de propiedad de la Entidad, en los lugares que la Entidad determine.

Así mismo, la empresa gestora deberá entregar por cada recolección de A.V.U que se realice, un manifiesto al momento de la entrega in situ de los A.V.U, y asimismo un certificado de recolección y transporte donde se evidencie como mínimo:

- Fecha recolección
- Volumen de residuo recolectado.

- Nombre, nit y dirección de la Entidad.
- Nombre y firmas de quien entrega y quien recibe.
- Cantidad y tipo de recipientes (reutilizables) y accesorios de propiedad de la Entidad entregados.

A su vez, posterior a la recolección deberá emitir un certificado de tratamiento y/o aprovechamiento, el cual debe contener:

- Fecha recolección
- Volumen del residuo gestionado
- Proceso que se utilizó para el tratamiento o aprovechamiento del aceite vegetal usado.
- Beneficios ambientales obtenidos.

Una vez sean expedidos por parte de la empresa gestora de A.V.U los certificados de recolección y transporte, tratamiento y/o aprovechamiento, el Componente de Gestión Ambiental, enviará una copia de estos certificados vía correo electrónico, a cada unidad operativa que realizó la entrega del residuo, este formato deberá reposar de forma magnética en cada unidad operativa.

Teniendo en cuenta las fechas de la tabla 5, los jardines sociales deberán enviar trimestralmente vía correo electrónico al Referente Ambiental Técnico de la Subdirección para la Infancia una copia de los certificados de recolección y transporte, tratamiento y/o aprovechamiento expedidos por la empresa gestora.

Posterior de haber firmado el certificado de recolección y transporte, el Componente de Gestión Ambiental adelantará el proceso de verificación de las condiciones óptimas para el transporte de A.V.U al vehículo de la empresa gestora.

Dicha verificación, se llevará a cabo por parte del Líder del Plan de AVU, mediante el Formato Verificación Empresa Transportadora de Aceites (FOR-GA-028) cada vez que se realice una entrega de aceite vegetal usado; y una vez al año o cada vez que el Componente de Gestión Ambiental de la Entidad así lo requiera, se adelantará el proceso de verificación a la empresa gestora, por parte del Líder del Plan de AVU mediante el formato Verificación Empresa Gestora de Aceite Vegetal Usado (FOR-GA-029).

Teniendo en cuenta los tiempos establecidos anteriormente, los jardines sociales, una vez diligencien los formatos FOR-GA-028 y FOR-GA-029 deberán enviar una copia de estos vía correo electrónico al Referente Ambiental Técnico de la Subdirección para la Infancia.

El gestor inscrito ante la Secretaría Distrital de Ambiente para el tratamiento o aprovechamiento de A.V.U, deberá garantizar que la recepción, transporte, tratamiento y/o aprovechamiento de estos residuos se haga bajo los estándares normativos establecidos por la Secretaría Distrital de Ambiente y la normatividad legal vigentes aplicable.

7.2.1 Acuerdo de corresponsabilidad para la recolección de Aceite Vegetal Usado (A.V.U)

Dado que, para la Secretaría Distrital de Integración Social, es necesario la recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del Aceite Vegetal Usado (A.V.U.), generado en la prestación de los servicios sociales a la comunidad, en unidades operativas propias y tercerizadas que realizan preparación y cocción de alimentos; se requiere realizar un convenio de selección abierta en la que una empresa preste los servicios de recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del Aceite Vegetal Usado (A.V.U.), para ello debe contar con los registros de generador y transportador ante la Secretaria Distrital de Ambiente y mantener actualizados sus datos ante esa entidad de conformidad con los artículos 7 y 9 del Acuerdo 634 del 2015 emitido por el Concejo de Bogotá D.C.

7.2.1.1 Antecedentes

1) Que el proceso de selección para la recolección del AVU se ha adelantado en las vigencias recientes 2018 y 2019 se ha adelantado por un proceso de SELECCIÓN DIRECTA del operador, fijando como objeto del Acuerdo de Corresponsabilidad "REALIZAR LA RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y/O DISPOSICIÓN FINAL del AVU generado por la entidad en la prestación del servicio."

2) Que el acuerdo 634 de 2015 establece obligaciones especiales para la persona que quiera operar como recolector del aceite, las cuales deberá cumplir quien pretenda operar el convenio de la referencia.

3) Que el Acuerdo 333 de 2008 desarrolla la política de reducción de costos ambientales en las entidades del distrito capital.

4) Que el Decreto 165 de 2015 reglamenta el acuerdo 333 de 2008 y crea la figura del Gestor Ambiental de las Entidades Territoriales Distritales.

5) Que el artículo 1 de la Resolución 1038 de 2015 designa al Director(a) de Gestión Corporativa la figura de Gestor Ambiental de la SDIS.

6) Que la resolución 051 de 2014 que crea la figura de acuerdo de corresponsabilidad que está orientado a la realización de convenios de reutilización de residuos.

7) Que el Decreto 456 de 2008 reforma el Plan de Gestión Ambiental del Distrito Capital.

7.2.1.2 Consideraciones

En consideración de los antecedentes referidos, especialmente los relacionados con el marco normativo en el que nos encontramos, lo primero que cabe resaltar es que este concepto está orientado a señalar el procedimiento legal por el que se debe adelantar el Acuerdo de Corresponsabilidad para la recolección del AVU, sin abordar aspectos técnicos del operador y del servicio que ya están bastante claros por el normograma señalado.

Así las cosas, en primera instancia se debe señalar en referencia a la competencia del proceso que, de acuerdo con la resolución 1038 de 2015, existe una designación de carácter legal al competente de los procesos de la Gestión Ambiental de la entidad, es decir, a la Dirección Corporativa y sus dependencias competentes como lo es la Subdirección de Contratación para tal fin.

Por lo anterior, el proceso debe adelantarse por medio de una convocatoria de selección objetiva que evalúe la factibilidad técnica de la operación entre otros criterios.

7.2.1.3 Selección de empresas u organizaciones

Para la gestión de recolección, transporte y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado (A.V.U), la entidad ha desarrollado procesos de selección realizados por libre escogencia. A partir de la vigencia 2020, la Secretaria Distrital de Integración Social SDIS, abrirá procesos de convocatoria abierta, donde este proceso debe ser comunicado de manera abierta atendiendo a los criterios de igualdad de oportunidad, haciendo necesario el reconocimiento de la cobertura territorial, por otra parte, y con el fin de definir y formalizar cuál de las asociación y/o empresa será la beneficiaria del proceso, las asociaciones y/o empresas realizarán la inscripción al proceso establecido por las herramientas que establezca la entidad garantizando los procesos de transparencia y deberán cumplir con los requerimientos mencionados a continuación:

- RUT
- Cámara de Comercio
- Registro como gestor autorizado
- Registro como transportador
- Presentar un documento en el que referirá el tiempo de experiencia de servicios que posee (mínimo 5 años), características y ubicación de sede operativa, y el detalle de los equipamientos de operación que dispone.
- Contar con planta de almacenamiento propia para la gestión, aprovechamiento o disposición final de los A.V.U
- En el caso de registrar vehículos propios debe contar con la tarjeta de propiedad de cada uno de ellos.
- En el caso de registrar vehículos por contrato debe contar con contrato donde conste la actividad de transporte del residuo.
- Deberá tener a la mano información de los trámites efectuados ante la Secretaría Distrital de Ambiente según corresponda (Números de Radicados, Resoluciones, Nos de Registros. entre otros.)
- En el caso de que su actividad de gestión sea la producción de biodiesel deberá contar con documentos que certifiquen cumplimiento de la Resolución 898 de 1995.
- Cumplir con cada una de las clausulas establecidas por la entidad para “REALIZAR LA RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y/O DISPOSICIÓN FINAL del AVU generado por la entidad en la prestación del servicio.”

7.2.1.3.1 Supervisión del acuerdo y persona garante del proceso

La supervisión del acuerdo estará a cargo de la Dirección de Gestión Corporativa de la entidad o a quien esta delegue para la verificación de cláusulas y compromisos correspondientes; de igual manera la responsabilidad de la transparencia en el proceso estará a cargo de la Dirección de Gestión Corporativa o a quien esta delegue. Asimismo la persona garante del proceso deberá contar con los antecedentes documentales almacenados en medio físico y/o digital.

7.2.1.3.2 Invitación de inscripción a participación en el proceso

Para que los oferentes, realicen una correcta inscripción de participación al proceso, se enviará un correo masivo de invitación a los gestores autorizados por la Secretaria Distrital de Ambiente para la recolección, transporte, almacenamiento y disposición final de del AVU, cargando en el link establecido por la entidad, la información inicial y básica para seguir con el proceso, durante un periodo de 10 días calendario a partir de la emisión del correo.

7.2.1.3.3 Vigencia del acuerdo

La vigencia del acuerdo que tiene como objeto “REALIZAR LA RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y/O DISPOSICIÓN FINAL del AVU generado por la entidad en la prestación del servicio”, será en un periodo abierto con una vigencia máxima de 1 a 4 años, lo anterior obedece a que no podrá superar la vigencia del plan de desarrollo establecido por la Alcaldía.

NOTA: Si durante el periodo de ejecución del acuerdo, alguno de los firmantes cambia, el acuerdo deberá renovarse y firmarse nuevamente.

Si durante el periodo de ejecución del acuerdo la asociación o empresa incumple con alguna de las clausulas establecidas, se dará por terminado el mismo y se otorgará el acuerdo al segundo proponente inscrito durante el periodo de “invitación de inscripción a participación del proceso”

7.3 Reporte Externo

Con el fin de dar cumplimiento al literal h, artículo 5, del acuerdo 634 de 2015, en el cual se establece para los generadores *“Entregar los diez (10) primeros días de cada trimestre, un informe a la autoridad ambiental del Distrito Capital, donde se precise la fecha y volumen entregado de Aceite Vegetal Usado, así como la relación de los certificados emitidos por el transportador o gestor contratado para esta actividad”,* por lo anterior desde el Componente de Gestión Ambiental se presentará un único informe de generación al ente de control, bajo el cual queden cubiertas todas unidades operativas con administración propia y tercerizada, lo cual fue avalado por la SDA toda vez que se daría cumplimiento al Acuerdo 634 de 2015.

Acompañado del informe de generación, el Componente de Gestión Ambiental remitirá por medio de memorando al ente de control, un inventario actualizado con las unidades operativas vigentes que realizan preparación y cocción de alimentos, donde se especifique la cantidad de A.V.U entregada por cada unidad operativa.

El informe trimestral de la generación de aceite vegetal usado que se debe remitir a la autoridad ambiental del Distrito Capital, se realizará ingresando a la página WEB de la Secretaría Distrital de Ambiente www.ambientebogota.gov.co bajo el siguiente link: http://www.secretariadeambiente.gov.co/ventanillavirtual/app, así mismo se debe tener en cuenta que la fecha de inicio para presentar el informe trimestral será el mes siguiente a la entrega de los A.V.U contados máximo 10 días calendario, tanto para unidades operativas propias, tercerizadas y jardines sociales.

Para la presentación del reporte en línea se debe tener presente las siguientes indicaciones y contar con la siguiente documentación e información:

- Se debe presentar los diez (10) primeros días calendario de cada trimestre.
- Se debe ingresar a la plataforma con el usuario y contraseña para trámites en línea ante la SDA.
- Registro como generador otorgado por la SDA.
- Certificado de recolección y transporte.
- Certificado de tratamiento y/o aprovechamiento emitido por el gestor.

El responsable de realizar el diligenciamiento del reporte trimestral de generación ante la SDA para unidades operativas propias y tercerizadas será el Componente de Gestión Ambiental; para los jardines sociales, la presentación del informe estará a cargo del delegado ambiental de cada unidad operativa.

Al momento del diligenciamiento, se debe precisar la cantidad de A.V.U generada y la fecha de entrega al transportador, al tiempo que se deben subir en PDF a la plataforma de la SDA el certificado de recolección y transporte, y el certificado de tratamiento y/o aprovechamiento emitido por el gestor.

Al finalizar el diligenciamiento del informe trimestral ante la SDA, se generará un certificado con número de radicado por parte del ente de control, el cual será enviado al siguiente día calendario vía correo electrónico por parte del Componente de Gestión Ambiental a los Gestores Ambientales Locales y Referentes Técnicos Ambientales, para que estos a su vez lo remitan a cada unidad operativa propia y tercerizada que haya realizado la entrega del A.V.U en los tiempos establecidos. Este documento se debe incorporar en la carpeta magnética del Componente de Gestión Ambiental y en el drive del correo ambiental de cada unidad operativa.

Los jardines sociales una vez presenten el reporte de generación ante el ente de control, deberán remitir una copia del certificado vía correo electrónico al Referente Ambiental Técnico de la

Subdirección para la Infancia, y este a su vez deberá remitir este reporte al Componente de Gestión Ambiental.

Nota: es obligatoria la entrega de AVU, así como el reporte del informe en la plataforma establecida por la autoridad ambiental mínimo 1 vez por trimestre.

Nota: si las unidades operativas tanto propias como tercerizadas no generaron AVU durante el periodo de un trimestre establecido (según corresponda), se deberá informar a la autoridad ambiental por qué no se realizó el reporte en dicho trimestre (justificación); y este hará a su vez las veces de certificado al momento de reportar.

8. COMPONENTE III. RECOLECCIÓN DE GRASAS

Se entiende por grasas, aquella sustancia orgánica untuosa, sólida o semisólida, de origen animal o vegetal, que se genera después que los aceites pasan por un proceso de preparación y cocción de alimentos y estos toman temperatura ambiente.

8.1 Manejo de grasas

Al momento de realizar la fritura y cocción de alimentos, quedan capas de grasa sobre los elementos de cocina. Es importante retirar esta clase de residuos del menaje con el fin de evitar la obstrucción de tuberías y contaminación de las fuentes hídricas.

El manejo de las grasas debe dar cumplimiento al Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos (INS-GA-004) y con el fin de garantizar un control y correcto mantenimiento y limpieza a las trampas de grasas que manejan las unidades operativas se deberá utilizar el formato Registro y control limpieza/mantenimiento de trampas de grasa (FOR-GA-031), correspondiente al registro y control limpieza/mantenimiento de trampas de grasa y sistemas de captación de aguas lluvia.

8.2 Recolección de grasas

El Plan en mención, establece que, en el proceso de preparación, cocción y servicio de alimentos, se deben utilizar dos canecas cerradas herméticamente denominadas “Caneca de cocina” y “Caneca de descomide”.

En el manejo de las grasas se debe desarrollar la siguiente acción, que aplica tanto para las unidades operativas propias como para las tercerizadas en cocina:

- Cualquier clase de grasa que quede en los recipientes utilizados para la preparación de alimentos (ollas, sartenes, entre otros), y que presenten características tales como: estado sólido o semisólido, turbiedad y/o presencia de residuos de alimentos, se debe depositar directamente en la caneca de cocina para residuos no aprovechables garantizando retirar la mayor cantidad de residuos.

8.3 Descomide

El descomide como procedimiento estructurado, permite disponer de manera correcta los residuos que se dejan en los platos, mediante el retiro de los restos de comida no consumida, depositándolos en el contenedor “descomide” junto con los residuos no aprovechables.

Para desarrollar este ejercicio, el (la) operario (a) de manipulación de alimentos o el participante debe realizar la actividad retirándolos con un cubierto.

En caso en que los residuos alimenticios se acumulen en el piso, éstos deben ser recogidos con un paño húmedo, más no con escoba y recogedor, con el fin de evitar que las grasas se extiendan y generen vertimientos con grasas y riesgo de caída de las personas.

9. DIVULGACIÓN DEL PLAN

Para efectos de la divulgación de presente plan se toman como base los siguientes parámetros:

- Público objetivo: El público objetivo es el personal encargado de la preparación y cocción de alimentos en cada una de las unidades operativas de la SDIS y en general, funcionarios, contratistas, articulando la participación de usuarios y la comunidad en general.
- Medios de Divulgación de la información: Capacitaciones programadas, correo institucional, apoyados de piezas publicitarias a cargo del Componente de Gestión Ambiental y la Oficina Asesora de Comunicaciones.

En este proceso, se debe dar a conocer la totalidad del contenido del Plan a la población objetivo, dejando el respectivo soporte mediante un acta de asistencia.

Esta divulgación se llevará a cabo en el marco del ciclo de capacitaciones que el Componente de Gestión Ambiental desarrolle en cada una de las unidades operativas, o por iniciativa propia de los responsables de unidades operativas, delegados ambientales, referentes técnicos y/o locales.

Es deber de cada unidad operativa implementar y apoyar el cumplimiento de este plan, socializando al personal que manipule los A.V.U (personal de cocina) mínimo una vez al año, con el fin de reducir al máximo los vertimientos de grasas y A.V.U a la red pública de alcantarillado.

Se debe tener en cuenta que la responsabilidad directa de la implementación y divulgación del presente plan en la unidad operativa está a cargo del (la) Coordinador (a) o delegado(a) Ambiental de la misma.

Tabla 8. Cronograma de actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
GESTION INTEGRAL DE ACEITES VEGETALES USADOS Y GRASAS DE LA ENTIDAD	**META**	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA DE EJECUCIÓN**	**REPORTE AL EQUIPO DE GESTION AMBIENTAL**
	Cumplimiento al programa de gestión integral de aceites vegetales usados y grasas	Socializar el plan de gestión integral de aceite vegetal usado y grasas	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Mínimo una vez al año.	Anual
		Firma del acuerdo de corresponsabilidad	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Cada vez que se requiera firmar por las partes	Anual
		Entregar el bidón o pimpina correctamente marcado a los puntos de recepción transitoria de A.V.U.	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Coordinador de la unidad operativa	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual
		Diligenciar el formato Medición, Registro y Reporte de AVU (FOR-GA-030) en la sección (I) y (II) uno y dos el día que realice la recepción de A.V.U. por parte del equipo de gestión ambiental	Delegada ambiental - Referente ambiental local – Líder del plan	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
		Diligenciar el formato Medición, Registro y Reporte de AVU (FOR-GA-030) en la sección (III) tres, el día que se realice la entrega del AVU a la empresa gestora.	Líder del plan	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual	Trimestral o cada vez que se realice una entrega eventual
		Realizar el diligenciamiento y reporte del informe trimestral de generación de AVU bajo la página web de la SDA	Líder del plan	Trimestral – 10 días calendario una vez finalizado cada trimestre	N/A
		Ejecución de la campaña referente al manejo integral de los aceites vegetales usados	Coordinador de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental	Anual	N/A

Fuente: Componente de Gestión Ambiental

10. INDICADOR DE SEGUIMIENTO

El tipo de indicador a utilizar para la actividad de encapsulamiento de aceite vegetal usado es de eficiencia, lo cual permite medir objetivamente el grado de cumplimiento en la implementación del presente Plan y conocer la ejecución y resultados de un trabajo o una tarea con el mínimo de recursos.

Unidades del indicador: porcentaje de aprovechamiento de Aceite Vegetal Comprado.

Periodicidad de la medición: trimestral.

$$\%AAVUE = ((AVUE * 100) / AVPCA)$$

%AAVUC: Porcentaje de Aprovechamiento de Aceite Vegetal Comprado
AVUE: Aceite Vegetal Usado Encapsulado
AVPCA: Aceite Vegetal para preparación y cocción de alimentos

11. PLAN DE CONTINGENCIA

El plan de contingencia propone una serie de procedimientos alternativos al funcionamiento normal del plan cuando alguna de las actividades se vea perjudicada por contingencias internas o externas. Se proponen 2 protocolos de manejo así:

11.1 Protocolo de Derrame

- Objetivo del protocolo

Asegurar que no se presenten fugas de Aceites Vegetales Usados en toda la cadena de manejo, desde su generación hasta su entrega al gestor ambiental autorizado, y si se presentan fugas o derrame, realizar un manejo seguro.

11.1.1 Condiciones generales

Las operaciones de trasvase de los recipientes de cocina a los recipientes donde se encapsula el A.V.U, deben realizarse asegurando que en ningún momento el Aceite Vegetal Usado tenga contacto con el agua o el sistema de tuberías de la unidad operativa, evitando su derrame y vertimiento por accidente, o cualquier otra eventualidad no contemplada.

11.1.2. Medidas en caso de ocurrir un derrame

- ✓ *Evaluar el incidente:*

- Evaluar el área y localice el derrame o fuga.
- Intentar detener el derrame o fuga al nivel de su origen, sólo si lo puede hacer en forma segura y está autorizado, con materiales absorbentes. Si lo va a hacer en esta etapa, utilice elementos de protección personal.
- Notificar al coordinador o delegado ambiental de la unidad operativa.

- ✓ *Asegurar el área*

- Alertar a sus compañeros sobre el derrame.
- Demarcar la zona del derrame, mediante barreras y elementos de señalización para el aislamiento del área afectada.
- Ventilar el área si se requiere.
- Rodear con materiales absorbentes.
- Apagar toda fuente de ignición.
- Disponer de un extintor para prevenir una posible inflamación.

11.1.3 Controlar y contener el derrame

- Antes de comenzar con el control o contención del derrame, debe colocarse los elementos de protección personal necesarios.
- Localizar el origen del derrame y controle el problema a este nivel.
- Contener con barreras, diques y/o materiales absorbentes. Si el derrame es sobre superficie impermeable: (cemento, lata, pisos) contener rápidamente formando un dique con el producto absorbente, comenzando sobre la menor cota de suelo en caso de pendiente, evitando que llegue a fuentes de agua o infiltre al suelo.

11.1.4 Limpiar la zona contaminada

- Intentar recuperar el producto si es posible en un contenedor vacío.
- Lavar la zona contaminada con agua, en caso de que no exista contraindicación. Si parte del suelo se contaminó extraer el mismo y llevar a contenedores adecuados.
- Rotular adecuadamente todos los contenedores donde se van depositando los residuos.

11.1.5 Después de la Emergencia

- Verificar que se detuvo el derrame.
- Verificar la cantidad de producto derramado
- El encargado de la unidad operativa debe asegurarse de coordinar el retiro del producto derramado con la empresa gestora autorizada por la Entidad para el manejo de los A.V.U.

11.1.6 Administración

La administración del protocolo debe ser realizada por una persona del equipo que realiza preparación de alimentos en la unidad operativa designada por el coordinador(a) o delegado(a) Ambiental de la misma.

Al maniobrar el A.V.U se debe cumplir con todas las medidas de seguridad relacionadas con las condiciones para la ubicación del recipiente y pasos para la gestión interna de A.V.U especificas en la tabla 4 y 7 de este documento, de la misma manera el uso de elementos de protección personal de la tabla 3. Es importante revisar los recipientes al momento de manipular o transportar los mismos con el fin de detectar filtraciones o roturas.

Disponer de material absorbente para el control de goteos, fugas y derrames del A.V.U.

11.2 Protocolo de Incendios

- Objetivo del protocolo

Asegurar que no se presenten incendios debido a los Aceites Vegetales Usados en toda la cadena de manejo, desde su generación hasta su entrega al gestor ambiental autorizado.

11.2.1 Condiciones generales

Las operaciones de trasvase de los recipientes de cocina a los recipientes deben realizarse asegurando que en ningún momento el Aceite Vegetal Usado tenga contacto con una fuente de ignición o calor en la unidad operativa, evitando incendios, o cualquier otra eventualidad no contemplada.

11.2.2 Medidas en caso de ocurrir un incendio

- Dar aviso al personal y accionar las alarmas disponibles en el caso de almacenamiento en bodega o apagar el vehículo en el caso de transporte.
- Identifica las salidas de emergencia, así como los teléfonos de servicios médicos y bomberos más cercanos. Evacuar al personal que se encuentre en el área de influencia a un lugar distante y seguro.
- Suspender el suministro de energía en el tablero de control (solamente para el caso de almacenamiento).
- Notificar al coordinador o delegado ambiental de la unidad operativa.
- Llamar a las entidades de emergencia en caso de no poder controlar el fuego. Los números de contacto de las entidades deben estar ubicados en un lugar visible cerca del teléfono.
- Proteger ojos y piel.

11.2.3 Medidas después del incendio:

- Alejarse del lugar del área afectada para no entorpecer las labores de los grupos especializados en atención de emergencias.
- No regresar al inmueble, hasta recibir indicaciones.

11.2.4 Administración

La administración del protocolo es realizada por una persona del equipo que realiza preparación de alimentos en la unidad operativa designada por el coordinador(a) o delegado(a) Ambiental de la misma.

Una vez se haya utilizado el aceite vegetal en la preparación de alimentos, el residuo resultante debe dejarse enfriar alejado de posibles fuentes ígneas. Cuando el aceite se encuentre frío se procede a realizar el encapsulamiento (vertimiento de los aceites en los bidones o recipientes definidos para tal fin) cuidando también que esta acción se ejecute en lugares seguros para la manipulación del residuo. Una vez encapsulado el A.V.U, el recipiente plástico debe permanecer en el lugar previamente establecido siguiendo las prohibiciones ya dadas en cuanto a cercanía con fuentes de calor.

Es obligatorio ubicar los recipientes destinados para encapsular los aceites vegetales usados lejos de las estufas, cerillas, instalaciones eléctricas y/o demás posibles fuentes de calor. De la misma manera la operación de trasvase de aceites debe realizarse en un lugar seguro que garantice buenas condiciones de ventilación.

12. DOCUMENTOS ASOCIADOS

- FOR-GA-030 Formato Medición, Registro y Reporte de A.V.U
- FOR-GA-027 Formato Acuerdo de Corresponsabilidad para la Recolección y Tratamiento o Aprovechamiento de Aceite Vegetal Usado
- FOR-GA-028 Formato Verificación Empresa Transportadora de Aceite Vegetal Usado
- FOR-GA-029 Formato Verificación Empresa Gestora de Aceite Vegetal Usado
- PCD-GA-006 Procedimiento Gestión integral de Aceite Vegetal Usado y grasas

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Juan Pablo Merchan Ballesteros María Fernanda Ramírez López	Luis Gabriel Camacho Moscoso Cristiam Rodolfo Patarroyo Lopez Néstor Raúl Garcés Martínez	Carolina Wilches Cortes
Cargo/Rol	Contratista Gestión Ambiental Contratista Gestión Ambiental	Asesor Ambiental Dirección Corporativa Coordinador Gestión Ambiental Gestor del proceso Gestión Ambiental	Directora de Gestión Corporativa