







fundación social
castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

**ACTA**

**FECHA:** Bogota, 13 De Agosto del 2024

**HORA:** 4: 30 pm

**LUGAR:** Jardín Cofinanciado AVESOL.

**TEMA:** Socialización plan A.V.U y grasas e instructivo mejora calidad de vertimientos.

**ASISTENTES:** Talento humano del Jardín Cofinanciado Avesol

**OBJETIVO:** Socializar con el talento humano el plan de aceite vegetal usado y el instructivo de mejorar calidad de vertimientos, con el fin de disminuir los impactos negativos en el medio ambiente.

**DESARROLLO:**

Siendo las 4:30 de la tarde se da inicio a la socialización de plan A.V.U y grasas e instructivo mejorar calidad de vertimientos.

1. Como primer momento se forman dos grupos con el talento humano, seguido se le pasa a cada grupo dos hojas para que respondan los dos pre- test de cada una de las socializaciones.
2. En un segundo momento se explica que es el A.V.U (aceite vegetal usado) seguido de estos las etapas de manipulación las cuales son:
   - Generación.
   - Almacenamiento.
   - Transporte.
   - Recepción.



Debido a la preparación y cocción de alimentos dentro de la unidad operativa, con el fin de minimizar el riesgo que causa al ambiente y a la salud humana.
Teniendo en cuenta que el aceite después de su uso, es un producto orgánico que sufre un proceso de degradación y por lo tanto se deben llevar a cabo un proceso de encapsulamiento, estos es



Calle 36 i Sur #4-69 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

fundación social
castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0



- Contar con un recipiente plástico resistente.
- Debe ser de color traslucido.
- Tener agarraderas para su manipulación y transporte.
- Sistema de cierre hermético (tapa o tapón)
- Debe contar con rotulo visibles y legibles.
- Su capacidad debe ser de 3 a 10 galones.
- Contar con embudo con filtro para trasvasar el A.V.U.
- Cuando se enfriar el aceite usado se encapsula en el recipiente plástico.
- No mezclar el aceite usado con el nuevo.





Este proceso de encapsulamiento lo debe realizar solamente el personal de manipulación de alimentos haciendo uso de elementos de protección EPP tales como:

- Delantal plástico.
- Guantes de caucho.
- Botas de caucho con suela antideslizante.

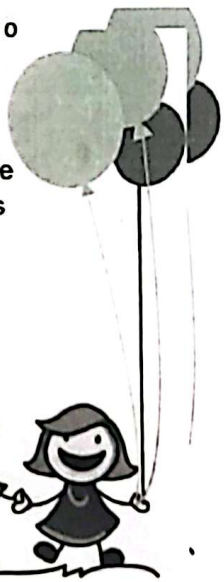


Las condiciones para encapsular deben ser:

- Ubicación del recipiente debe estar siempre señalizado con un aviso rectangular.
- Lejos de la estufa, alimentos, cuarto de almacenamiento y de la salida de emergencia.

El A.V.U debe ser entregado mínimo una vez por trimestre al delegado ambiental, llevando a cabo un proceso:

- Estar cerrado herméticamente para su entrega.
- Estar identificado con nombre de la localidad, nombre de la unidad operativa, esto se puede hacer con marcador y cinta de enmascarar o papel y pegarla con cinta transparente.



Además, se explica que el aceite del atún se debe guardar en una bolsa, cerrarla muy bien y depositarla a la caneca negra, contar con una caneca de descomide y allí colocar los residuos que quedan en los platos, los residuos que caen al piso se deben recoger con un paño húmedo, mas no haciendo uso de escoba y recogedor.

Seguido de esto se socializa el instructivo para mejorar calidad de vertimientos, donde establece mejorar la calidad de aguas vertidas al alcantarillado.

Se le explica al talento humano que los vertimientos son las descargas líquidas hechas a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.



Calle 36 i
TEL 3143
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

Para mejorar la calidad de estas aguas vertida es importante implementar el uso de:

- Rejillas.
- Preferir para la preparación de los alimentos los productos prelavados tales como: papa, fruta, verdura y tubérculos.
- El descomide depositar en su caneca correspondiente.
- Disposición aceites y grasas de origen animal.
- Contar con trampa de grasas y así mismo hacerle limpieza y desinfección.
- Utilizar detergentes, jabones y limpiadores biodegradables.

ANEXO FOTOS



ANEXO 3: FIRMAS TALENTO HUMANO:

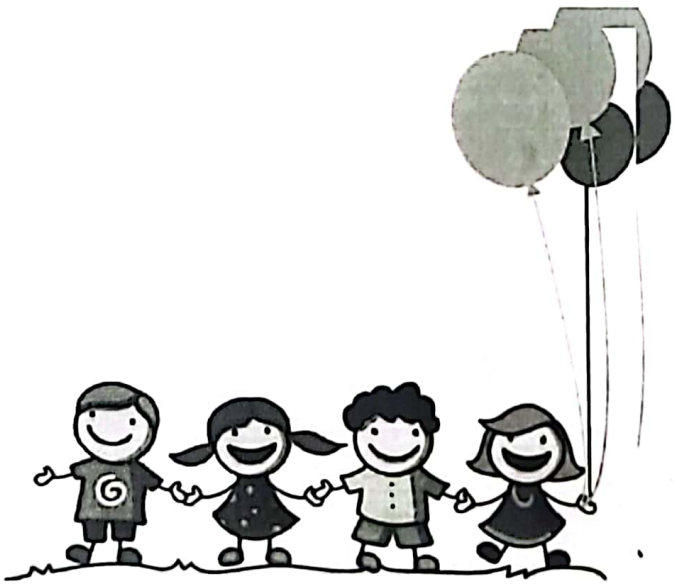
| NOMBRE Y APELLIDO | CEDULA/PPT | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|---|
| VERUZKCA ALEJANDRA RUBIO | 52277843 | Responsable del servicio | |
| ELENA CACERES PEREZ | 24037974 | Profesional en atención a la primera infancia | |
| DIANA MILENA BORRAY VELOZA | 1016027372 | Profesional en atención a la primera infancia | |
| DIANA ELIZABETH DUQUE | 1031153425 | Profesional en atención a la primera infancia | |
| STEFFANY CARDONA MOLINA | 1023934480 | Profesional en atención a la primera infancia | |
| SONIA STEFANIA PEREZ MONTAÑA | 1023926454 | Profesional en atención a la primera infancia | |

Calle 36 I Sur # 1-49 / Bogotá
TEL 3143052214 / 3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

fundación social
castilla san luis

| | | | |
|---|---|---|---|
| DIANA CAROLINA DIAZ BARBOSA | 1023891608 | Profesional en atención a la primera infancia | Diana Avesol 7 |
| ANA KARINA HUERTAS PEREZ | 1102846923 | Auxiliar pedagógica | |
| NUBIA ESPERANZA PEREZ | 51799302 | Auxiliar de servicios generales | |
| JONATHAN LEON RUIZ | 1012447755 | Auxiliar de servicios generales | |
| SARA MATILDE MELO | 52064721 | Auxiliar de nutrición | Sara Melo |
| SINTIA DEL CARMEN MEJIA MARTINEZ | 114316889 | Auxiliar de nutrición | |
| GUILLERMO DIAZ MORALES | 2265256 | Auxiliar administrativo | |



Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner