ACTA N°159

FECHA: Fusagasugá, agosto 26 de 2024

HORA: 03:00 p.m. – 04:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara

TEMA: Aceite vegetal usado, instructivo mejora calidad del vertimiento.

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Socialización aceite vegetal usado.
3. Socialización instructivo mejora calidad del vertimiento
4. Finalización.

DESARROLLO:

Se da inicio siendo las 03:00 p.m.

Utilizando como materiales áreas comunes de la comunidad de Cuidado, computador, listado de asistencia y celular verificado por la coordinación y gestora ambiental.

El buen manejo del aceite vegetal usado (AVU) es fundamental por varias razones, y su objetivo principal es minimizar los impactos negativos en el medio ambiente, la salud pública y la infraestructura, además de aprovechar sus posibles beneficios.



La prevención de la contaminación ambiental: El AVU mal gestionado puede contaminar suelos y cuerpos de agua si es vertido incorrectamente. Puede afectar la calidad del agua y dañar los ecosistemas acuáticos, lo que resulta en una pérdida de biodiversidad y una alteración del equilibrio ecológico.

Protección de la salud pública: La exposición a residuos de aceite vegetal usado puede tener efectos negativos en la salud humana. Puede liberar sustancias tóxicas y carcinógenas cuando se descompone o se quema de manera inadecuada.



Reducción de obstrucciones en sistemas de alcantarillado: El vertido de aceite vegetal usado en el sistema de alcantarillado puede conducir a obstrucciones y bloqueos, lo que puede dar lugar a problemas en la infraestructura y a costosos gastos de limpieza y reparación.

Promoción de la economía circular: El AVU puede ser reciclado y transformado en biocombustibles, productos químicos y otros productos útiles a través de procesos adecuados. El manejo adecuado del AVU es esencial para aprovechar estas oportunidades y contribuir a la economía circular.

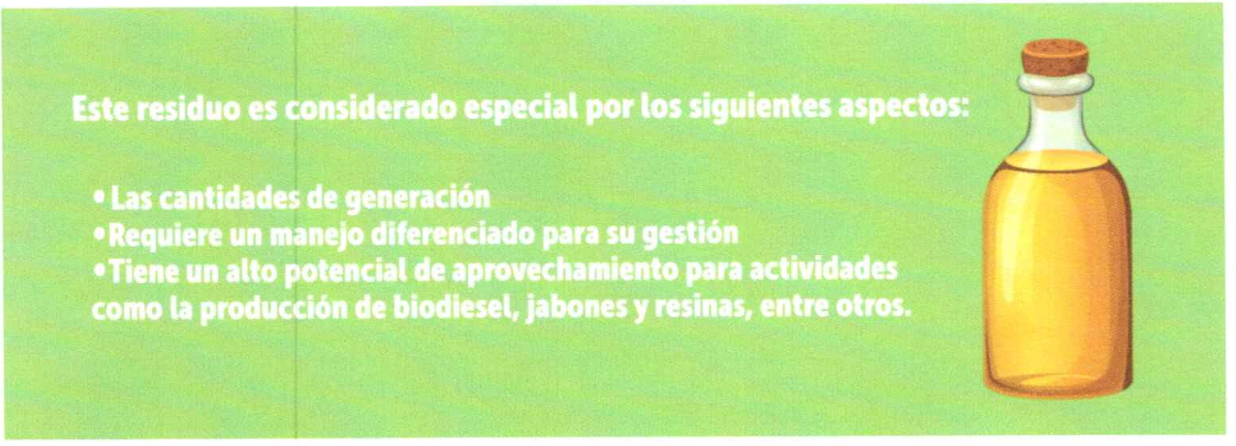


Reducción de emisiones de gases de efecto invernadero: La quema inadecuada de AVU puede liberar gases de efecto invernadero y partículas dañinas en la atmósfera. Su manejo adecuado, incluida la conversión en biocombustibles, puede ayudar a reducir las emisiones y mitigar el cambio climático.

Cumplimiento normativo: Muchos lugares tienen regulaciones que prohíben o restringen el vertido de AVU en desagües y alcantarillas. El manejo adecuado es necesario para cumplir con estas regulaciones y evitar sanciones legales.

Fomento de la conciencia ambiental: Un buen manejo del AVU puede ayudar a educar a las personas sobre la importancia de la gestión adecuada de los residuos y promover hábitos más sostenibles.

Conservación de recursos naturales: La reutilización y el reciclaje del AVU ayudan a conservar los recursos naturales al reducir la necesidad de nuevos materiales y productos derivados del petróleo.



El aceite vegetal usado (AVU) se refiere al aceite que ha sido utilizado en la cocina para cocinar alimentos y que ya no es apto para el consumo. Este tipo de aceite puede ser de origen vegetal, como aceite de cocina, aceite de girasol, aceite de maíz, aceite de oliva, entre otros. El AVU es un subproducto de la preparación de alimentos y es importante manejarlo de manera adecuada debido a sus posibles impactos ambientales negativos si se elimina de manera incorrecta.

Es importante resaltar que en el proceso de implementación de este instructivo la normatividad aplicable puede ser actualizada, derogada y/o creada.

La SDIS a fin de dar cumplimiento a los requisitos normativos y a los lineamientos del proceso de Gestión Ambiental, establece e implementa medidas dirigidas a mitigar los impactos ambientales adversos, a través de controles operacionales establecidos para cada uno de los procesos desarrollados en las unidades operativas.

Por lo anterior, a continuación, se describen las acciones que debe implementar cada unidad operativa de la entidad y que les aplique, teniendo en cuenta todas las actividades en la prestación de los servicios sociales y administrativos que generan vertimientos a la red de alcantarillado.

El uso de rejillas como control operacional, consigue mantener las redes de desagüe libres de elementos sólidos que puedan obstaculizar el normal paso de aguas residuales al sistema de alcantarillado.

Por tanto, se debe colocar la rejilla tipo colador preferiblemente fija, en todos los desagües como: lavaplatos, lavamanos, pocetas, lavaderos, duchas, entre otros, para evitar el paso de residuos sólidos, alimentos y/o residuos de comida, a fin de disminuir la cantidad de sólidos sedimentables que puedan llegar al sistema de alcantarillado.

Es importante que la limpieza de las rejillas se realice cada vez que sea necesario, a fin de que estén libres de residuos y su funcionamiento sea óptimo; los residuos resultantes de la limpieza deben ser depositados en la caneca correspondiente a residuos no aprovechables.

Imagen 1. Uso de rejillas



Para contribuir a mejorar la calidad de los vertimientos, las unidades operativas deben adquirir para la preparación de alimentos productos prelavados, con el fin de disminuir la carga de residuos sedimentables que puedan llegar al sistema de alcantarillado.

Entre estos productos se encuentran las papas, frutas, verduras y otros tubérculos que hacen parte del menú de los diferentes servicios que presta la entidad.





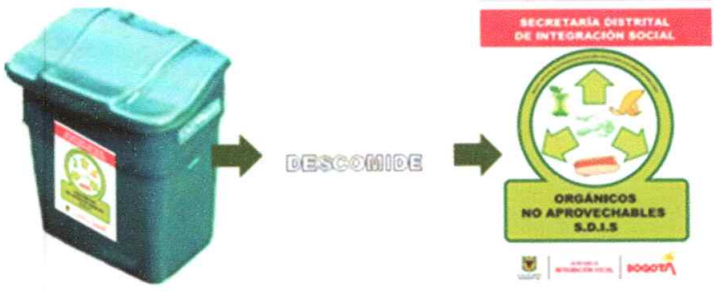
De acuerdo con la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019 – 2031, en donde se contempla el desperdicio de alimentos como un factor relevante que está relacionado con la seguridad alimentaria y los hábitos de consumo de alimentos, lo cual genera la necesidad desde la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, de realizar un seguimiento y control al descomide y alimentos no consumidos en los servicios sociales con apoyo alimentario, que contribuya a la construcción de estrategias para la evaluación y mejora en la cadena de preparación, servido y consumo de alimentos.

El descomide como procedimiento estructurado, permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas, los cuales, resultan de los servicios alimentarios ofrecidos a los participantes de los servicios sociales de la SDIS en las diferentes unidades operativas, de acuerdo con las diversas modalidades en las cuales se lleva a cabo la preparación y suministro de alimentos, tales como: comedores comunitarios, jardines infantiles, centros crecer, centros amar, centros integrales de protección, entre otros.

También es importante resaltar que el proceso de descomide además de disminuir la carga orgánica de los vertimientos generados por la limpieza y desinfección del menaje, facilita la identificación del desperdicio de alimentos preparados; lo cual es insumo importante para determinar las acciones a implementar para reducir su generación al mínimo, teniendo en cuenta que el objetivo de la complementación alimentaria de la SDIS es el consumo completo de los alimentos ofrecidos a los participantes, para asegurar el aporte nutricional establecido de acuerdo a la recomendación de ingesta de energía y nutrientes.

Para desarrollar el ejercicio de control y seguimiento a la generación de descomide y a los alimentos no consumidos en la SDIS, las unidades operativas que realicen preparación de alimentos o brinden complementación alimentaria y los alimentos sean consumidos por los participantes en la unidad operativa, deberán contar con una caneca exclusiva para depositar los residuos generados por descomide o alimentos no consumidos, la cual debe estar

debidamente rotulada y contar con bolsa plástica de acuerdo con el código de colores del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente – PAIPAERS de la entidad.



En el caso en que los residuos alimentarios se acumulen en el piso, éstos deben ser recogidos con un paño húmedo o toalla absorbente húmeda, más no con escoba y recogedor; con el fin de evitar que las grasas se extiendan y generen vertimientos con grasas e incidentes o accidentes por caída.

Una vez finalice la prestación del servicio en la unidad operativa o de acuerdo con los horarios de recolección establecidos en la Ruta Interna de Recolección de Residuos Sólidos FOR-GA-005 o FOR-GA-007 de cada unidad operativa, el personal de servicios generales que realiza la recolección, transporte y almacenamiento interno de residuos en la unidad operativa, trasladará la bolsa con los residuos de descomide al cuarto de almacenamiento.

Teniendo en cuenta la responsabilidad de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento en cuanto a la implementación de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional, desde esta dirección se genera la necesidad de que la unidad operativa realice el pesaje de los residuos de descomide y realizar el reporte de este pesaje; lo anterior, con el fin de realizar el análisis de la información para establecer las acciones requeridas en la entidad para disminuir el desperdicio de alimentos.

Por esta razón, el personal de servicios generales de cada unidad operativa registrará el peso de la bolsa con los residuos de descomide, en el Formato Registro, Medición y Control de Descomide FOR-GA-047. Esta información será reportada cada trimestre por el responsable o delegado ambiental de la unidad operativa, mediante el diligenciamiento del Formato Reporte trimestral de Residuos Aprovechables FOR-GA-011.

La información será consolidada por el Equipo de Gestión Ambiental y será remitida al Referente Ambiental de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, con el fin

que las Nutricionistas realicen el análisis a la generación de descomide y alimentos no consumidos, identificando el menú o alimento menos aceptado por los participantes y así establecer acciones o estrategias en la entidad para disminuir el desperdicio de alimentos.

Los funcionarios, contratistas y participantes de la Entidad, deberán realizar la disposición de los aceites provenientes de las latas de atún al igual que las grasas de origen animal, mediante el reúso de bolsas resultantes de otra actividad de la unidad operativa e inmediatamente depositarlas en las canecas verdes, con el fin de contribuir a una cultura de separación y disminuir la carga contaminante en los cuerpos de agua o sistemas de alcantarillado.



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.

Con el fin de consolidar el proceso de gestión interna del manejo de los A.V.U, a continuación, se presentan los pasos para la implementación de este componente, los cuales se deben tener en cuenta e implementar por cada unidad operativa como se muestra en la tabla 2.

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
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.

PASOS GESTIÓN INTERNA DEL A.V.U
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 Proceso 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

Teniendo en cuenta que las unidades operativas que realizan preparación y cocción de alimentos implementan el encapsulamiento de aceite vegetal usado, es mínima la cantidad de estos residuos que llegan a la trampa de grasas, lo que se busca es mayor eficiencia y disminución de este tipo de vertimientos.

Por lo tanto, la trampa de grasas es un sistema de pretratamiento que permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada que bajan por los sistemas de lavado y de preparación de alimentos en las unidades operativas y en diferentes aplicaciones y procesos industriales.





Se da por terminada siendo las 04:00 p.m.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva socialización según cronograma

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Javier Alejandro Ríos Garzón	Coordinador	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	
Ingrid Johana Franco	Responsable ambiental	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	

Anexos: evidencia fotográfica y listado de asistencia.

Elaboró: Ingrid Johana Franco – responsable ambiental.


Hogar Francisco y Clara
Fusagasugá
26/08/2024 03:26:12 p.m.


Hogar Francisco y Clara
Fusagasugá
26/08/2024 03:43:56 p.m.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018063 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Aceite vegetal usado, Instructivo mejora Calidad del Vertimento. Ingrid Johana Franco

2. Lugar o Localidad o Sede: **Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara**

3. Fecha y hora: 26 Agosto de 2024 03:00 pm – 04:00 pm

5. Dependencia responsable: **Subdirección para la vejez.**

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8 Documento de identidad		9 Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14 Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Zulma Medina	C.C.	52360625	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Coordinadora	Contratista	gestiontecnologico7@hogarfranciscoyclara.gov.co	3147653770	
2	Laura Camila Vega	C.C.	1038524692	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Cocinera Auxiliar	Contratista	lagerato.camila@gmail.com	3138699535	
3	Gustavo A. Valbuena M.	C.C.	823706112	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Educador Físico	Contratista	hogarfranciscoyclara@gmail.com	3118917491	
4	Diana Sabogal Diaz	C.C.	35252573	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Gestor Documental	Contratista	gestiondocumentalhfc@gmail.com	3142350761	
5	Daniel Esteban González	C.C.	1007847378	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Ex Documental	Contratista	danyglez1@gmail.com	3145845018	
6	Melida Lopez A	C.C.	39616603	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Psicóloga	Contratista	Psicologiahogarfranciscoyclara.bogota@gmail.com	3204624094	
7	Fernando ortiz Zapata	C.C.	1115863056.	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	psicólogo	Contratista	psicologiafranciscoyclara@gmail.com	3204624094	
8	Jenny Fonseca Gómez	C.C.	51935139	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	trabajadora social	Contratista	trabajadorasocialhfc@gmail.com	3108145235	
9	Paola Acosta S	C.C.	52270932	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Trabajadora Social	Contratista	trabajosocialhfc@gmail.com	3123374555	
10	Blanca Nuñez	C.C.	1020730307	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Trabajadora Social	Contratista	trabajosocialhfc@gmail.com	3208350813	
11	Mayerly Johanna Vergara	C.C.	1069746010	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	T. Operativo	Contratista	[illegible]	3193643179	Mayerly Vergara
12	Melissa Conrado Olmos	C.C.	1043024176	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Fisioterapeuta	Contratista	infogestionta@gmail.com	3012177703	
13	Anyi Paola Gómez B.	C.C.	1019138280	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	T. Ocupacional	Contratista	infogestionta@gmail.com	3193191537	Anyi Gómez.
14	Sandra Margarita Pinzón	C.C.	39.624.032	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Fisioterapeuta	Contratista	[illegible]	3204624094	
15	Erik Estrada C.	C.C.	1193444405	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Nutricionista	Contratista	nutricionfranciscoyclara@gmail.com	3014227686	
16	Jenny Lovo	C.C.	20390748	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Nutricionista	Contratista	nutricionfranciscoyclara@gmail.com	3204624094	
17	Adriana Garcia P	C.C.	39623938	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Terapeuta ocupacional	Contratista	infogestionta@gmail.com	3112982240	
18	Jaime Felipe Lizarazo B	C.C.	3161401	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Enfermero	Contratista	enfermeriahogar@gmail.com	3112605942	
19		C.C.		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			
20		C.C.		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a los ciudadanos.

Toda actividad realizada en pares o dentro de otra debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Aceite vegetal usado, instructivo mejora Calidad del vertimiento Ingrid Johana Franco

2. Lugar o Localidad o Sede :**Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara**

3. Fecha y hora: 26 Agosto de 2024 03:00 pm - 04:00 pm

5. Dependencia responsable: **Subdirección para la vejez.**

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Yenderdacoronel.	C.C.	1004945566	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Manipulador de Alimentos	Contratista		3143249402	
2	Dora Elvira Guzman	C.C	34623761	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Manipulador Alimentos	Contratista		3227066[illegible]	
3	Andrea Daza	C.C.	1069734474	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Manipulador Alimentos	Contratista		3053697227	
4	Cuello Molina	C.C.	107[illegible]	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	manipulador alimentos	Contratista		3233102211	
5	Jennyuli Cuca G	C.C.	1124825472	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Manipulador de alimento	Contratista		3052331324	
6	Dolly Montes M.	C.C.	39824240	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Manipulador de Alimento	Contratista		3138994117	
7	Heidy Rocio Nieto	C.C.	1069746830	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Manipulador Alimento	Contratista		3196107425	
8	Gym Cobo Parra	C.C.	1069721315	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Auxl. Servicios Generales	Contratista		3203153285	
9	Sandra M Tangle	C.C.	24737742	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux. Alimtos	Contratista		3132369081	
10	Hector Yoel Ruiz	C.C.	4483874	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Auxiliar de Servicios Generales	Contratista		3102787332	
11	Paola Jisel Rodriguez	C.C.	1067569631	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Auxiliar de Servicios Generales	Contratista		3106341077	
12	Liliana Torres	C.C.	1069718331	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	manipulacion Alimentos	Contratista		3007364808	
13	Gym Edwar Perez	C.C.	1069743815	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Salud Gerera	Contratista		3203153285	
14	Alfonso Rodriguez	C.C.	11383634	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux de General	Contratista		3224126882	
15	Pedro Eduardo Aguilera	C.C.	4483874	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Auxiliar Servicios Generales	Contratista		3212201469	
16	Jeferson Andrey	C.C.	1072896736	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Auxiliar de Servicios Generales	Contratista		3112862119	
17	Aldemar Rubiano	C.C.	1069743515	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Servicios Generales	Contratista		3112132133	
18		C.C		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			
19		C.C.		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			
20		C.C		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018063 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Aceite vegetal usado, Instructivo mejora Calidad del vertimiento

2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

3. Fecha y hora: 26 Agosto de 2024 03:00 pm - 04:00 pm

Ingrid Johana Franco P.

5. Dependencia responsable: **Subdirección para la vejez.**

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	[illegible] Andrea Bobadilla	C.C.	55009724	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Auxiliar	Contratista	[illegible]@gmail.com	3123334778	
2	Wilmar Eduardo Jones	C.C.	1069776516	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermera	Contratista	wecaff@gmail.com	3143696108	
3	Yibeth Camila Garcia	C.C.	1003517175	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enferme	Contratista	Yibeth.m@gmail.com	3022925695	Camila G.
4	Yahana Victoria Chagüala	C.C.	1069716596	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermería	Contratista	Yahanafcaserazo9.	3224150454	Yahana F.
5	[illegible] Stiven Gonzalez	C.C.	1003511610	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermeri	Contratista	[illegible]@gmail.com	3174197737	
6	Jessika Nathalia Bella	C.C.	1022409454	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux. Geriatr	Contratista	jenabasa9503@gmail.c	3112359987	
7	John Jairo Cucunubo	C.C.	1069744497	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermería	Contratista	John.jairo.15 cucunubo@gmail.com	3135989946	
8	Leidy Tatiana Mendez Rivera	C.C.	1069706973	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Auxenfermera	Contratista	mv.padacamilo@gmail.	3244188083	
9	Maya Quijano R.	C.C.	39622867	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermer	Contratista	———	3138471407	
10	Zuley Garcia Villalobos	C.C.	1012346644	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermeria	Contratista	———	3222504451	
11	Mayerly Gonzalez	C.C.	1069711816	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermeria	Contratista	———	3243970034	
12	Karina Cruz	C.C.	1007782316	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermeria	Contratista	———	3167033753	Karina C
13	Bibiana Diaz	C.C.	35273514	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermería	Contratista	———	3138876149	Bibiana Diaz
14	Edith Jimena Sanchez	C.C.	1073239122	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermeria	Contratista	———	3102959501	Jimena S.
15	Stephany Alba Gonzalez	C.C.	1088965760	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermeria	Contratista	———	3102590823	Stephy Alba
16	John Jairo Cucunubo	C.C.	1069744494	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermería	Contratista	———	3125991946	
17	Faqhid Catalina Perez	C.C.	1003516171	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermera	Contratista	———	3112179827	
18	Sergio Andrés Acosta	C.C.	1064752778	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermería	Contratista	———	3106938662	Sergio Acosta
19	Fernando Contreras	C.C.	3139774	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux de enfermeria	Contratista	———	3107711620	
20	Blanca Cruz	C.C.	39616943	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Auxiliar enfermera	Contratista	———	3229246175	

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018063 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Aceite vegetal usado, Instructivo Mejoral Calidad del tratamiento

2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara

3. Fecha y hora: 26 agosto de 2024 03:00 PM – 04:00 PM

Ingrid Johana Franco

5. Dependencia responsable: **Subdirección para la vejez.**

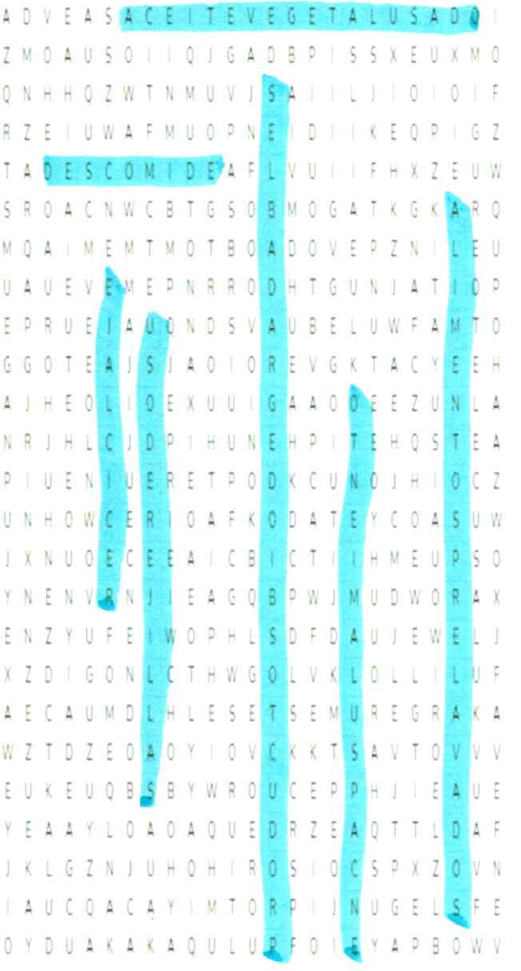
6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Hector elias Hernandez	C.C.	107.550210	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermeria	Contratista	hehr.312@Gmail.com	3125778290	Hector Hernandez
2	Jinetn Gutierrez	C.C.	1007782451	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermeria	Contratista	[illegible]	3104260175	Jinetn Gutierrez
3	Catalina [illegible] Lopez	C.C.	1003516420	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermeria	Contratista	[illegible] gmail.com	3112179807	[illegible]
4	Erika Martinez	C.C.	1026564700	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermeria	Contratista	—	3042158826	Erika M
5	Paola Castellanos	C.C.	1069739851	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermeria	Contratista	—	3204185806	Paola
6	Any [illegible]	C.C.	07289637	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermeria	Contratista	—	3195238315	[illegible]
7	Laura Galeano	C.C.	1072491450	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermeria	Contratista	—	3132093721	Laura
8	Nicol Paipilla Acuña	C.C.	1003645345	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermeria	Contratista	n.acuna@gmail.com	3124493055	[illegible]
9	Ruth Brigith Baez S	C.C.	1072896162	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermeria	Contratista	[illegible]	3196552701	Brigith F
10	Martha Ximena Moreno	C.C.	2982364	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux. Enfermeria	Contratista	[illegible]	300 257 1133	[illegible]
11	Eliana Marcela Gaona Pinzon	C.C.	1067737883	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux Enfermera	Contratista	[illegible]	3107921829	[illegible]
12	Nicolas Rodriguez Badillo	C.C.	1069768474	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux enfermeria	Contratista	[illegible]	3227150197	[illegible]
13	Sandra Liliana Muñoz	C.C.	1069 756938	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	Aux. enfermera	Contratista	[illegible]	3225229159	[illegible]
14		C.C.		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			
15		C.C.		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			
16		C.C.		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			
17		C.C.		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			
18		C.C.		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			
19		C.C.		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			
20		C.C.		Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara		Contratista			

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención o la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

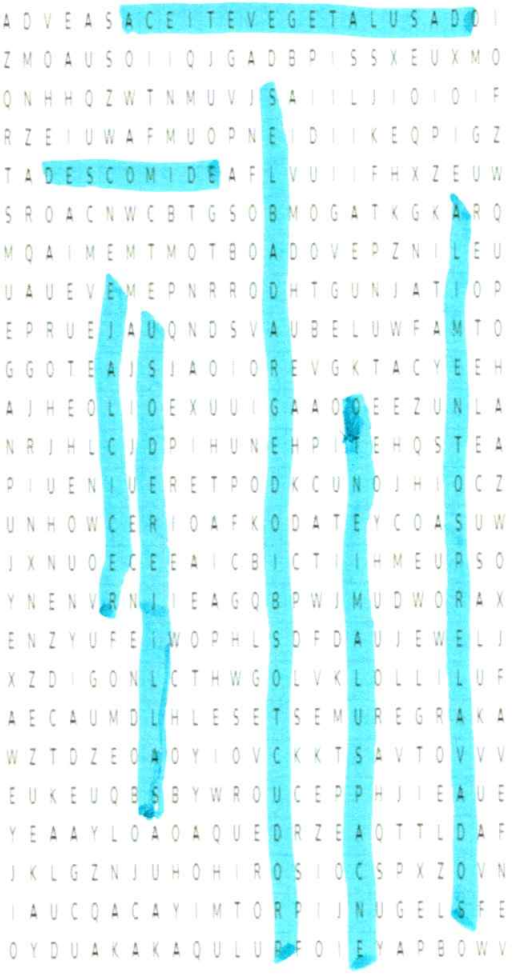
Mayerly Vergara López
26 de Agosto de 2024.

PRODUCTOSBIODEGRADABLES ALIMENTOSPRELAVADOS ACEITEVEGETALUSADO ENCAPSULAMIENTO USODEREJILLAS DESCOMIDE RECICLAJE



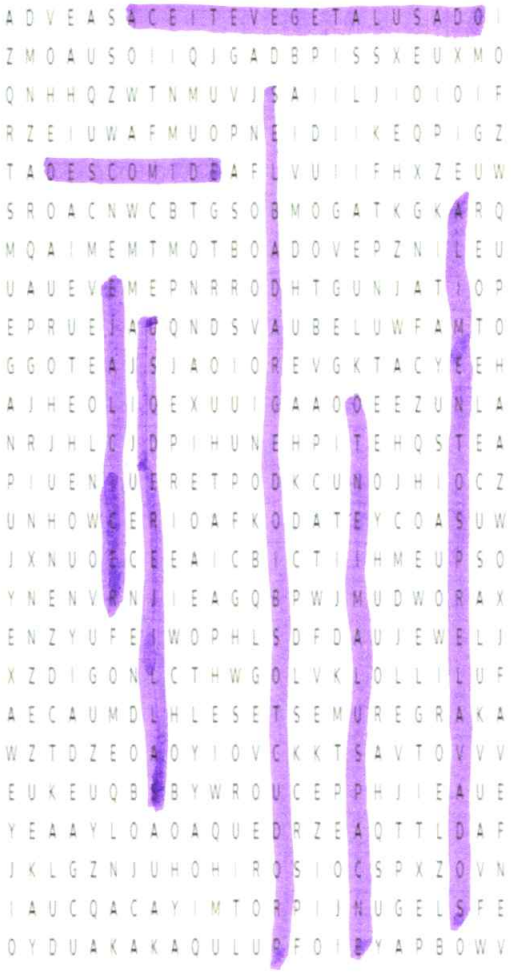
Nombre: Melida López
Fecha: Agosto 26 - 2024

PRODUCTOSBIODEGRADABLES ALIMENTOSPRELAVADOS ACEITEVEGETALUSADO ENCAPSULAMIENTO USODEREJILLAS DESCOMIDE RECICLAJE



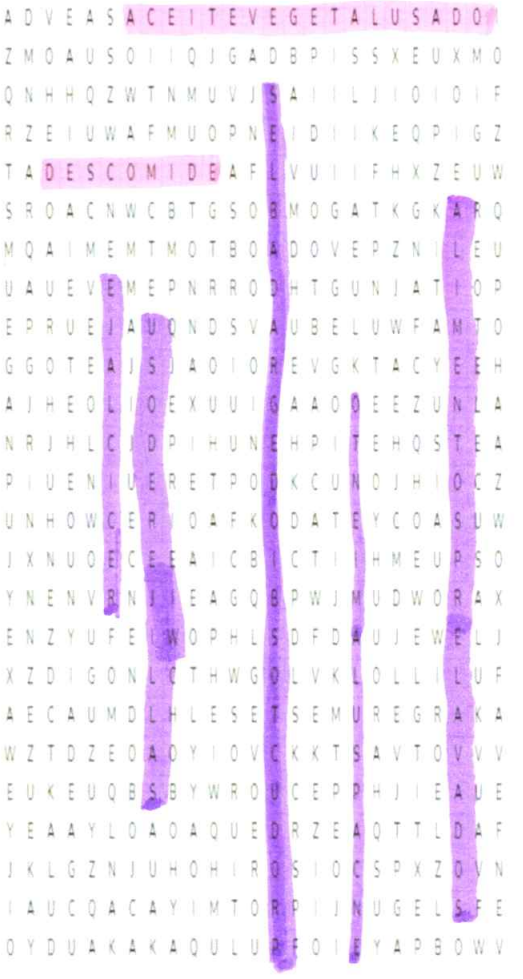
Mireya Quijano
Agosto 26 - 2024

PRODUCTOSBIODEGRADABLES ALIMENTOSPRELAVADOS ACEITEVEGETALUSADO ENCAPSULAMIENTO USODEREJILLAS DESCOMIDE RECICLAJE



YENNY WILCHES
26-08-24

PRODUCTOSBIODEGRADABLES ALIMENTOSPRELAVADOS ACEITEVEGETALUSADO ENCAPSULAMIENTO USODEREJILLAS DESCOMIDE RECICLAJE



Nombre: Liliana Torres
Fecha: 26 de Agosto 2024

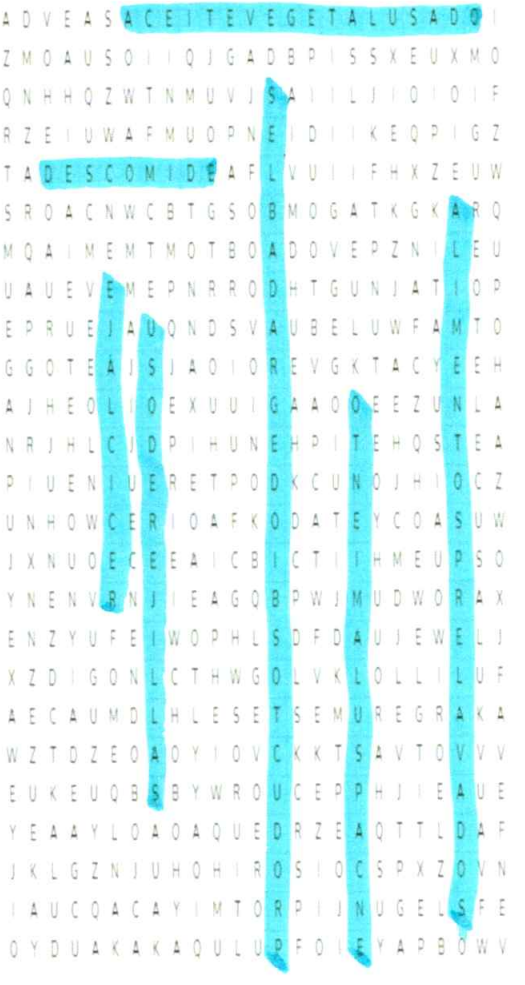
17

PRODUCTOSBIODEGRADABLES ALIMENTOSPRELAVADOS ACEITEVEGETALUSADO ENCAPSULAMIENTO USODEREJILLAS DESCOMIDE RECICLAJE



Leydy Tatiana Mendez
26/08/24

PRODUCTOSBIODEGRADABLES ALIMENTOSPRELAVADOS ACEITEVEGETALUSADO ENCAPSULAMIENTO USODEREJILLAS
DESCOMIDE RECICLAJE



Bibiana Diaz
26/08/2024

PRODUCTOSBIODEGRADABLES ALIMENTOSPRELAVADOS ACEITEVEGETALUSADO ENCAPSULAMIENTO USODEREJILLAS DESCOMIDE RECICLAJE

