ACTA N°155

FECHA: Silvania, agosto 08 de 2024.

HORA: 1:30 pm – 2:15 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado lo Robles.

TEMA: Plan de gestión integral de aceite vegetal usado e instructivo de vertimientos

ASISTENTES: Cuidadores

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Desarrollo
4. Materiales

DESRROLLO

1. **Objetivo:** Socializar el Plan de gestión integral de aceite vegetal usado y el instructivo de vertimientos, los cuales son de gran importancia para evitar acumulación de residuos y contaminación

2. **Introducción:** El plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y el Instructivo de Vertimientos son herramientas esenciales para la mitigación de la acumulación de residuos y la prevención de la contaminación ambiental. A través de la divulgación y comprensión de estas directrices, se busca promover prácticas responsables y sostenibles en la comunidad de cuidado los robles, contribuyendo así a la preservación del entorno y al cumplimiento de las normativas ambientales vigentes.

3. **Desarrollo:** El aceite vegetal usado, es un residuo generado en hogares, restaurantes, y establecimientos que donde se preparan alimentos, en el caso de la comunidad de cuidado, en el servicio de alimentos; este aceite, una vez que ha sido utilizado para freír o cocinar, se degrada y se contamina con restos de alimentos, lo que lo hace inapropiado para un uso posterior en la cocina, si no se maneja de manera adecuada, puede convertirse en un importante contaminante ambiental. Por ejemplo, cuando se vierte en desagües o directamente en el suelo, puede obstruir tuberías, causar problemas en plantas de tratamiento de aguas y contaminar cuerpos de agua, afectando la vida acuática y la calidad del agua potable.

   El mal manejo del aceite usado de cocina no solo tiene consecuencias ambientales, sino también económicas, ya que, el tratamiento de las aguas residuales contaminadas con aceite es costoso y complejo, además, cuando el aceite se arroja en grandes cantidades, puede interferir con la biodegradación natural en los sistemas de tratamiento, lo que aumenta el costo y la dificultad de gestionar las aguas residuales; si el aceite usado se arroja en la tierra, puede contaminar el suelo y las aguas subterráneas, afectando la calidad del agua potable y la salud de los ecosistemas.

   Del mismo modo, al optar por arrojarlo en los desagües, éste se solidifica cuando se enfría, lo que puede provocar la acumulación de grasa en las tuberías y causar obstrucciones y esto solo resulta en costosas reparaciones y mantenimiento del sistema de alcantarillado, la obstrucción en las tuberías es un problema muy grande, sobre todo en apartamentos y en casas en general, por tal motivo se les pide a los asistentes que en sus propias casas no arrojen el aceite al desagüe, por estas razones, es esencial implementar prácticas adecuadas para su recolección y reciclaje.



Se explica que, el aceite usado se puede encapsular y de esta manera transformarse en diversos productos útiles, como biodiésel, jabones y otros productos industriales, entonces, se comenta que, el primer paso, es dejar enfriar el aceite usado de cocina o vegetal y de esta manera pasarlo por medio de un colador o filtro a un envase resistente y finalmente entregarlo a puntos autorizados, los cuales se encuentran en alcaldías, centros comerciales, etc., o en jornadas de campañas ambientales.



Encapsular y entregar el aceite usado a un punto autorizado es una práctica fundamental que no solo protege el medio ambiente y la salud pública al prevenir la contaminación del agua, suelo y aire, sino que también, se fomenta un uso más sostenible de los recursos, al garantizar que el aceite sea reciclado de manera adecuada, se promueve la economía circular, se reducen los residuos y se aprovechan materiales que de otro modo serían descartados, contribuyendo así a un futuro más sostenible y responsable, estas prácticas hacen parte de las pequeñas acciones que podemos lograr y contribuir de manera individual o de hogar.

Por otro lado, se da a conocer el instructivo de vertimientos, el cual proporciona directrices claras y específicas sobre cómo gestionar y controlar los vertimientos de sustancias, especialmente líquidos residuales, en el medio ambiente. Este tipo de instructivo es esencial para garantizar que las actividades del diario vivir minimicen el impacto negativo en el entorno, se explican las prácticas a continuación:

La primera es el uso de rejillas, las cuales se pueden implementar tanto en la institución como en cada uno de los hogares de los funcionarios, con estas se evita que los residuos sólidos obstaculicen la tubería, éstas rejillas se deben colocar en todos los puntos de desagüe, en el caso de la cocina, las rejillas son tipo colador las cuales se pueden quitar, lavar y volver a colocar cada vez que se acumulen los residuos, en el caso de las rejillas como tipo sifón, éstas si deben estar fijas y realizar mantenimiento cuando sea necesario.



Otra medida, es lograr que los productos o insumos para la preparación de los alimentos se obtengan prelavados, así se evita los residuos de tierra y demás sólidos que pueden traer y que llegan a convertirse en sedimentos, donde habría más posibilidad de tener resultar con residuos hacia las tuberías, con el prelavado se evita y es una ventaja también para la cocina ya que, el producto no llega tan sucio.

La tercera estrategia es sobre los residuos generados como residuos de comida ya preparada, donde se les pregunta que si saben cómo se llama, varios respondieron correctamente que Descomide, otros no sabían y quizás lo conocían como la lavaza, por lo que se hace la aclaración y se cuenta sobre esta estrategia, que tiene como fin clasificar estos residuos en un solo contenedor, el cual será entregado a personas cercanas a la institución, donde este residuos será llevado para alimento de animales de campo.

La cuarta medida es la disposición de grasas y aceites generados en la cocina, que se deben recolectar en un recipiente que contenga un filtro para que retenga los sólidos y en el recipiente se recolecta el aceite usado para que luego a través de empresas gestoras sea convertido en nuevos productos, esta estrategia es el plan de aceite vegetal usado explicado inicialmente.

La quinta estrategia es la trampa de grasas, donde se garantiza su limpieza y no acumulación de residuos, la sexta estrategia es sobre la grasa animal y se pone como ejemplo la proveniente del atún, la cual se debe de disponer en una bolsa si es para caneca negra pero si es para la caneca verde directamente allí y finalmente contribuir con el uso de productos biodegradables, los cuales son mucho mejor para el medio ambiente, ya que se degradan más rápido y no contaminan las aguas como los convencionales.



4. **Materiales:**
   Computador
   Internet
   Hojas
   Esferos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA: N/A

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Esperanza Cabrera	Coordinadora	Comunidad de Cuidado los Robles	
Astrid Villalobos	Gestor ambiental	Comunidad de Cuidado los Robles	

Anexos: Registro fotográfico y lista de asistencia

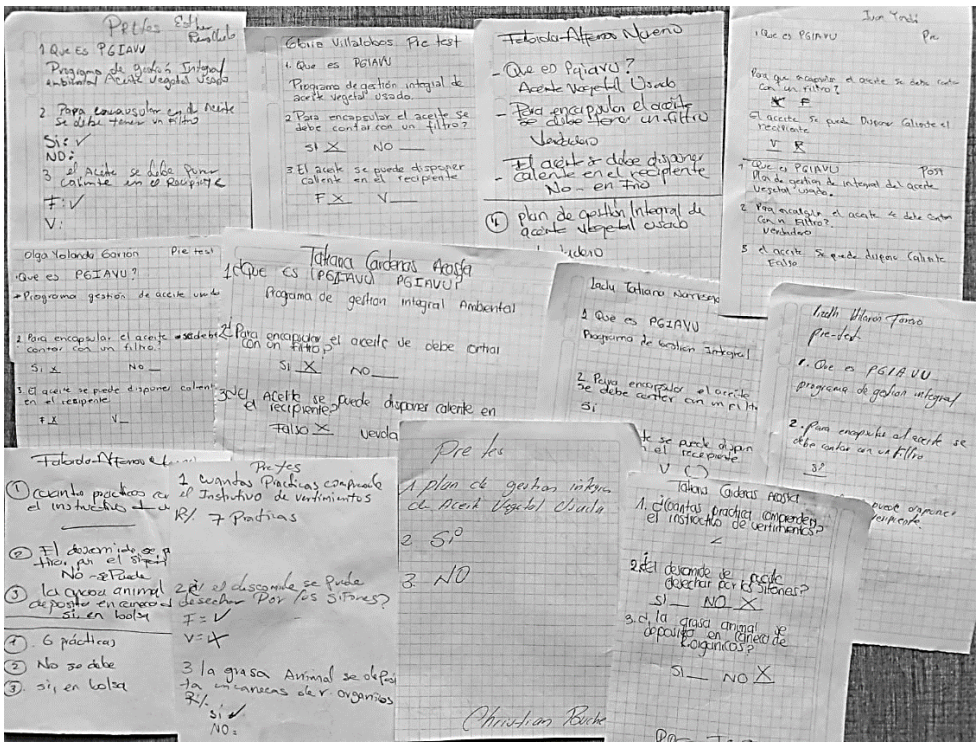
Elaboró: Astrid Villalobos

Registro fotográfico PGIAVU e instructivo vertimientos

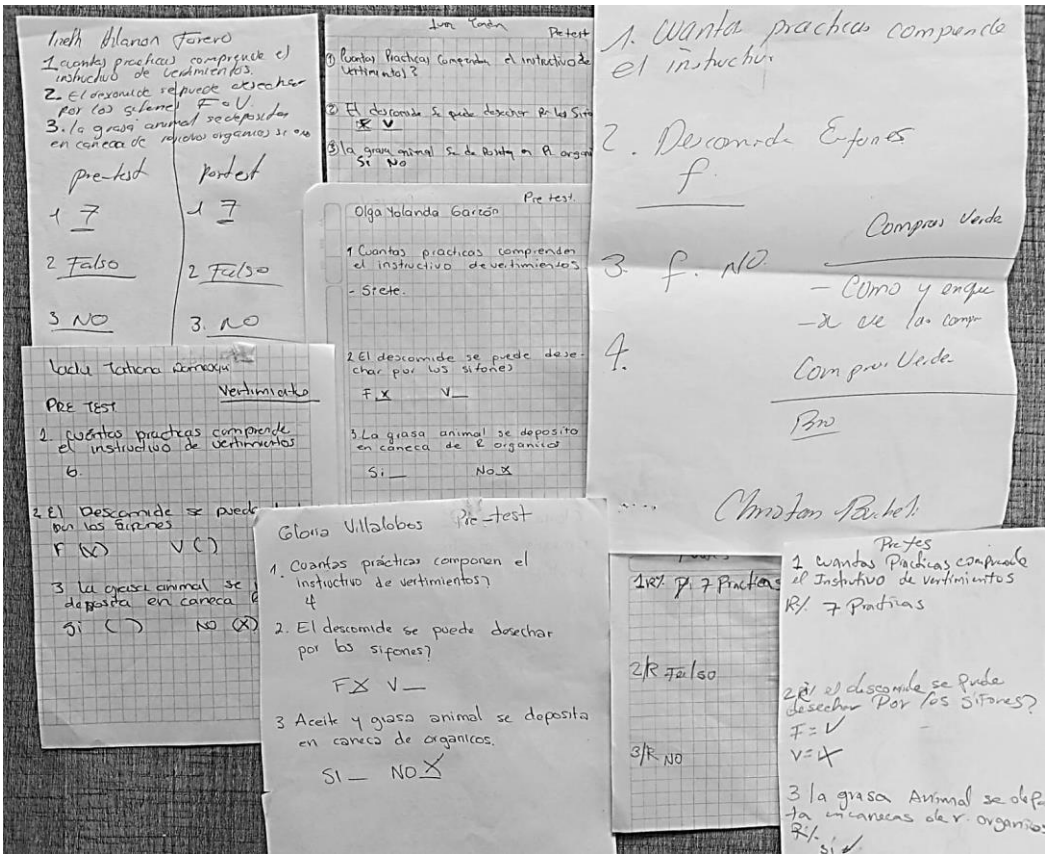




PRE Y POS TEST







Lineth Milanon Tarero
1 cuantas practicas comprende el instructivo de vertimientos.
2. El desconcide se puede desechar por los sifones? F o V
3. la grasa animal se deposita en caneca de residuos organicos si o no

	pre-test	pos-test
1	7	7
2	Falso	Falso
3	NO	NO

Pre test
Olga Yolanda Garzón
1 Cuantas practicas comprenden el instructivo de vertimientos.
- Siete.
2 El desconmide se puede desechar por los sifones)
F X V
3. La grasa animal se deposito en caneca de R organicos
Si No X

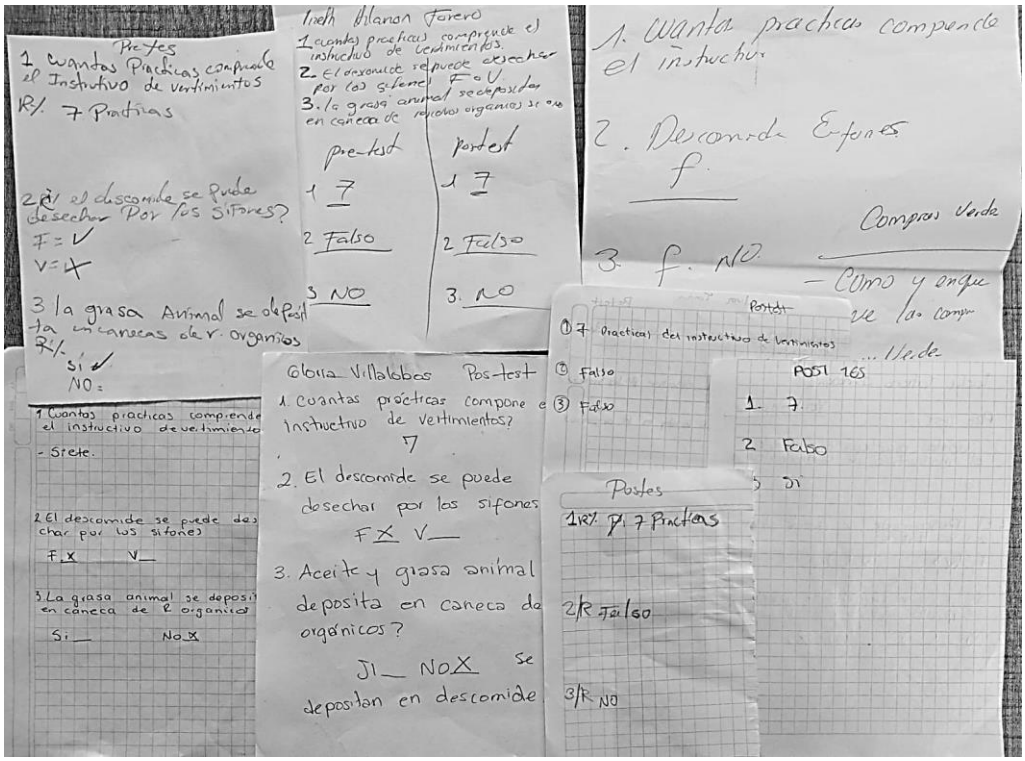
Vadia Tatiana Hernandez
Vertimiento
PRE TEST
1. Cuantas practicas comprende el instructivo de vertimientos
6
2. El Desconmide se puede por los sifones
F (X) V ( )
3. La grasa animal se deposita en caneca
Si ( ) NO (X)

Gloria Villalobos Pre-test
1. Cuantas prácticas componen el instructivo de vertimientos?
4
2. El descomide se puede desechar por los sifones?
F X V
3 Aceite y grasa animal se deposita en caneca de organicos.
SI NO X

1. cuanta practicas compende el instuctivo
2. Desconmde Efones
f
3. f. NO
Compras Verde
- Como y enque
- x ve la. compr
4.
Compras Verde
Bno
... Cmotan Rachel

1R/ Pi. 7 Practicas
2/R Falso
3/R NO

Pretes
1 cuantas Practicas comprende el Instuctivo de vertimientos
R/ 7 Practicas
2R/ el desconmide se Puede desechar Por los sifones?
F = V
V = F
3 la grasa Animal se deposita en caneca de r. organicos
R/ si



Pretes
1 cuantas Practicas comprende el Instuctivo de vertimientos
R/ 7 Practicas
2R/ el desconmide se Puede desechar Por los sifones?
F = V
V = F
3 la grasa Animal se deposita en caneca de r. organicos
R/ si
NO =

Lineth Milanon Tarero
1 cuantas practicas comprende el instructivo de vertimientos.
2. El desconcide se puede desechar por los sifones? F o V
3. la grasa animal se deposita en caneca de residuos organicos si o no

	pre-test	pos-test
1	7	7
2	Falso	Falso
3	NO	NO

1. cuanta practicas compende el instuctivo
2. Desconmde Efones
f
3. f. NO
Compras Verde
- Como y enque
- ve la. compr

1 Cuantas practicas comprenden el instructivo de vertimientos.
- Siete.
2 El desconmide se puede desechar por los sifones)
F X V
3. La grasa animal se deposita en caneca de R organicos
Si No X

Gloria Villalobos Pos-test
1. Cuantas prácticas componen el Instructivo de Vertimientos?
7
2. El desconmide se puede desechar por los sifones
F X V
3. Aceite y grasa animal deposita en caneca de orgánicos?
JI NO X se depositan en desconmide

Postes
1. 7 Practicas del instructivo de Vertimientos
2. Falso
3. Falso
... Verde

POST TES
1. 7
2 Falso
3 JI

Postes
1R/ Pi. 7 Practicas
2/R Falso
3/R NO

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: PGIAVU e Instructivo Detrimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Cc. los Robles 3. Fecha y hora: 08-08-2024; 7:30 PM.

4. Nombre responsable: Astrid Villalobos 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	Gloria Villalobos	CC	52890099	Los Robles	Nutricionista	Contratista	cps.losrobles@gmail.com	3225083774	
2	Lady Tatiana Herrera	CC	1024473131	los Robles	T. Social	Contratista	— — —	3212178419	
3	Eduardo Alfonso del	CC	3947251	CC los Robles	TEO	Contratista	— — —	3156021724	
4	Jonathan Bichetti S	CC	1030536734	Cc. Robles	Gerontologo	Contratista	gerontologo@cps.los robles@gmail.com	3014013014	
5	Esther Revollado Bravo	CC	1143263148	CC los Robles	G. Documental	Contratista	cps.los robles@gmail.com	3232435867	
6	Olga Yolanda Garzón	CC	53931258	CC los Robles	Tallerista	Contratista	— — —	3229256969	
7	Ivan Gustavo Pardo	CC	1072441751	CC los Robles	Kinesiologia	Contratista	— — —	3123CPSCC	
8	Tatiana Cardenas Acosta	CC	1033692707	Cc. los Robles	Enfermera	Contratista	— — —	3002043939	
9	Lizeth Yolanda Forero	CC	1033665853	CC los robles	F.T	Contratista	— — —	3125256000	
10	Paola Bernal	CC	35259855	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista	paola2913bernal@gmail.com	3103573432	
11	Margoth Mejia Bullon	CC	52301548	CC los Robles	Aux cocina	Contratista	margothmejiabullon@gmail.com	3206831444	
12	Rosa Margarita Mura Garcia	CC	1073131080	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista	rosa margarita mura garcia@gmail.com	3115626733	
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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 pagina 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.