FECHA:	05	09	2024
TEMA:	PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE		
LUGAR:	JARDIN CARACOLI		
SEDE:	JARDIN CARACOLI		
RESPONSABLES:	RESPONSABLE DEL SERVICIO – EQUIPO DE TALENTO HUMANO		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	04:30 pm		5:30 pm

OBJETIVO

Socializar con el equipo de talento humano el proceso que se realiza para el encapsulamiento de los aceites vegetales usados asegurando la trazabilidad completa de este desecho que contamina el medio ambiente.

METODOLOGIA

Se realiza una socialización con el talento humano sobre como reciclar el aceite vegetal usado.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 4:30 pm del día de hoy 05 de septiembre del 2024, se da inicio a la socialización del plan avu y grasas, en donde el talento humano junto con la responsable del servicio se reúnen en el salón de pre jardín A, el cual se explica 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, por lo cual 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

Scanned with CamScanner

modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman. 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, 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.

Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado: consiste en utilizar un recipiente para envasar el aceite resultante como residuo luego de haber realizado la fritura de alimentos, esta actividad se debe ejecutar única y exclusivamente por el personal de manipulación de alimentos

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

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

Scanned with CamScanner

Cada recipiente deberá contar con un embudo con filtro, 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.

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.

Scanned with CamScanner



Scanned with CamScanner

ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
	FECHA	15/11/16
	VERSIÓN	24/12/16
	PÁGINA	Página 1 de 4

ASISTENTES:

No	Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
1	Claudia Perez	Aseo Hyuse.	
2	Adriana Florez Galvis	Profesional Atencion Primera Infancia	
3	Lorena Cueva	Atencion PI	
4	Elsa Maria Joya A.	Profesional Atención Primera Infancia	
5	Daily Manjda Mora	Profesional A. Primera inf	
6	Ingrid Tatiana Rojas	Manipulador de Alimentos	Tatiana Rojas
7	Sandra Gomez A.	Prof. Atencion P. Infancia	
8	Katerin Carrasco	Auxiliar Serv generales	
9	Julieth Tatiana Abril	Profesional Atación Primera Infancia	
10	HEIDY LORENA ROJAS	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	LORENA ROJAS
11	Valentina Gomez	AUX atencion Primera infancia	Valentina Gomez
12	Marcela Cano	Profesional Atencion	
13	Lucero Angulo Diaz	Responsable del Area	
14	Maribeth Bonilla	Aux. atencion a primera infancia	
15	Angie yulieth Arias S	Manipulador de alimentos	AngieyulieThAriaS
16	Ana Rubiano	AUX Administrativa	
17	Diana Isabel Martinez F	Manipulador de alimentos	Diana I Martinez F
18			
19			
20			
21			
22			

Scanned with CamScanner

FECHA:	05	09	2024
TEMA:	PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE		
LUGAR:	JARDIN CARACOLI		
SEDE:	JARDIN CARACOLI		
RESPONSABLES:	RESPONSABLE DEL SERVICIO – EQUIPO DE TALENTO HUMANO		
POBLACION:	PADRES DE FAMILIA		
HORA INICIO:	07:30 AM		8:30 am

OBJETIVO

Generar espacios en el jardín caracolí con el fin de socializar con los padres de familia y cuidadores, sobre la importancia de reciclar el aceite usado para el aprovechamiento final de los residuos de Aceite Vegetal Usado, asegurando la trazabilidad completa de este desecho que contamina el medio ambiente.

METODOLOGIA

Se realiza una socialización con los padres de familia en la mañana del jardín caracolí sobre como reciclar el aceite vegetal usado.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 7:30 am del día de hoy 05 de septiembre del 2024, la responsable del servicio realiza un saludo cordial hacia los padres de familia del jardín caracolí, en el cual se da inicio con la socialización de este tema tan importante, la responsable del servicio explica que el aceite vegetal usado son grasas generalmente de origen vegetal, animal que se origina por su utilización en labores de cocinado de alimentos principalmente en hogares, así como establecimientos, este residuo debe ser correctamente gestionado para evitar la contaminación de aguas ríos, lagos etc

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 desbordamiento de las aguas negras, malos olores

Scanned with CamScanner

y atracción a roedores y bacterias y contaminación de las aguas de los ríos Bogotá y magdalena.

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)

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.

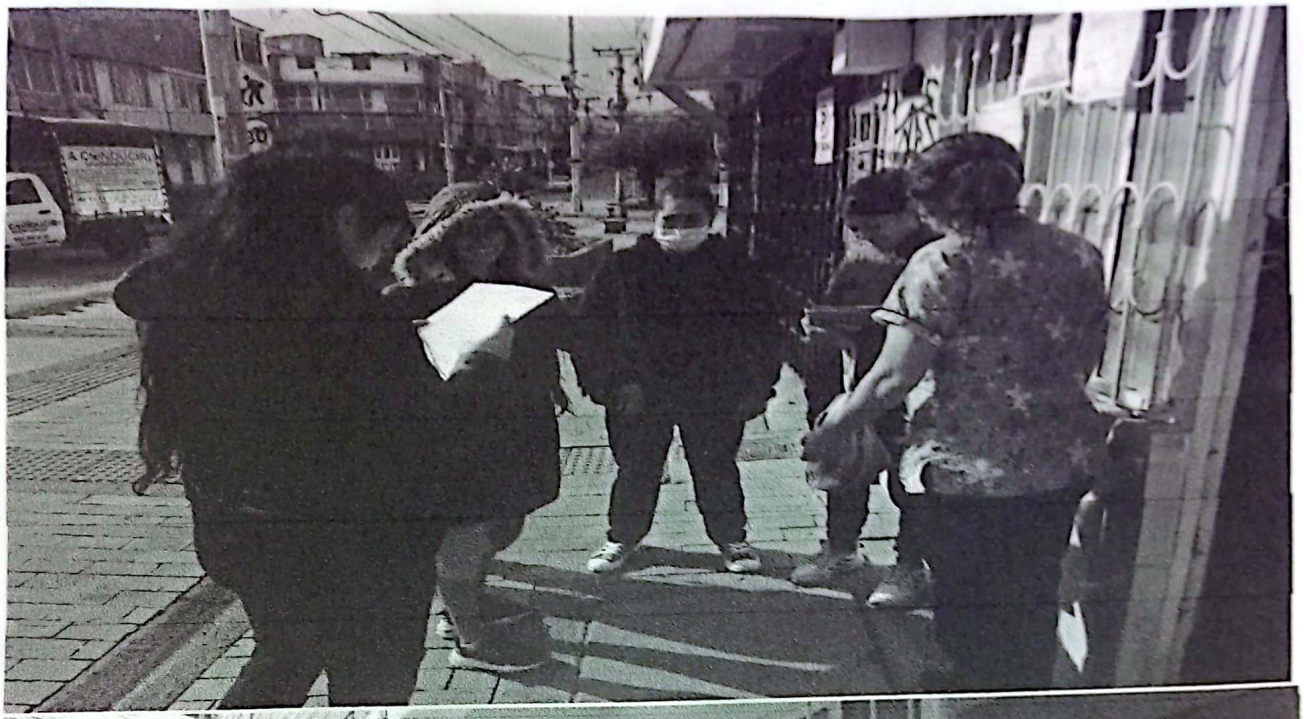
- Ubicación del recipiente

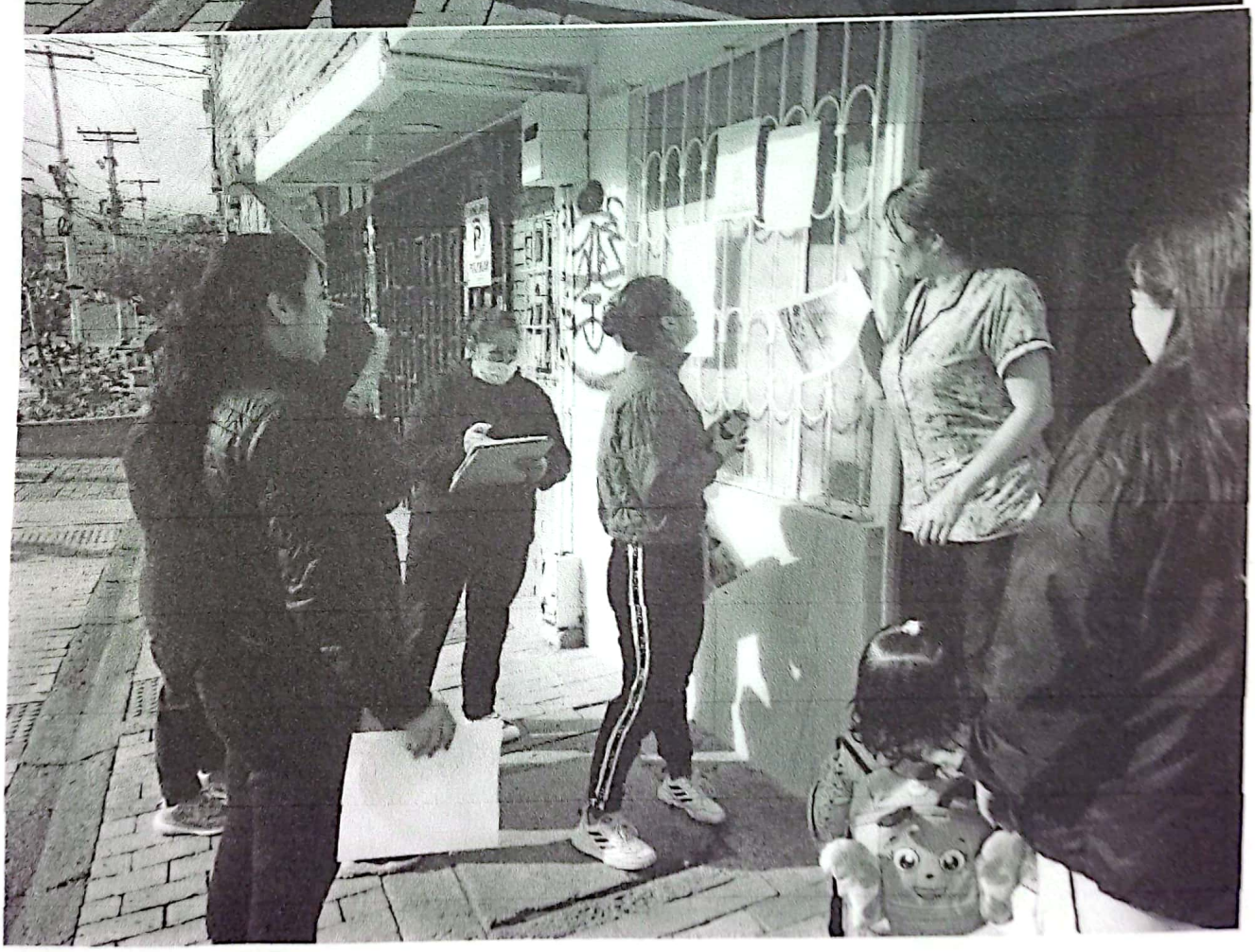
El espacio donde se ubica el recipiente para encapsular el A.V.U,

- ✓ Ubicar alejado de estufas, hornos y demás fuentes de calor
- ✓ Ubicar donde no haya riesgo de derrames
- ✓ No ubicar en área de almacenamiento de alimentos e insumos
- ✓ NO ubicarlo donde obstaculice las entradas y salidas de la casa

se da por terminada la socialización a las 8:30 am

Scanned with CamScanner





Scanned with CamScanner

	ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
	DEPARTAMENTO PEDAGOGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

ASISTENCIA DE FAMILIAS Y/O ACUDIENTES DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DEL JARDIN CARACOLI

No	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	No DEL TELEFONO	NOMBRE DEL NIÑO O NIÑA	FIRMA
1	Martha Lucia e.w	40769963	3106897604	Hisaj ✓	Martha
2	Martha Lucia eW	40769963	3106897604	GAEL	Martha
3	MILENA SANCHEZ	1004754077	3209247518	MATHIAS	MILENA S.
4	JHONATAN CASTRO	1013625709	3015223609	SAMANTHA	
5	Adriana Vargas	30641167	3018199377	payerlis Torrealba	Adriana
6	Nana Vasquez	5033957	3001859232	Mia Zuñiga	Nana
7	Genesis Estrada Veliz	25.273.363	3132636677	Kaleth Alvarez	Genesis
8	Sandra Rendón	65813513	3212431807	Eliam Espinoza.	Sandra Rendón
9	Sandra Rendón	65815513	3212431807	miguel segura	Sandra Rendón
10	Andrea Ortega	1065123493	3004575068	Saray Ortega	Andrea Ortega.
11	Yurany Rodriguez	1000285552	3014657297	Damian Cuesta	YURANY R.
12	Orlando Lopez	20256258	3107871450	Ahmanet Lopez	
13	Lizeth Rodriguez	1010100017039	3143098778	Lizeth Adrian parra	Lizeth R
14	Gladis Maria Tellez Sanchez	1000929968	3004713260	Bruno Yanez Tellez	
15	Michell Mayor Perez	1030544231	3007378079	Damian Salamanca	Michell Ma
16	AARIS Milena Navas Guerra	1143338869	3152017405	Isabel Lopez Parra Nava	AARIS NAVAS G.
17	Isabel Bohorquez	26970262	3137249316	Luissana M.	Isabel B
18	Maria Mogetones	6093707	3225872375	Taliana Tovar	
19	Heidy Lorena Guerro	1024540452	3229824403	Emilio Reyes	Heidy Guerro
20	KAREN MORALES	1005713276	3212191303	Ethiny Higuera	KAREN MORALES
21	Estefani Jimenez Ruiz	1024561449	3144204371	Samuel Benitez	Estefani J.
22	Ana Lucia Costa	1057818727	3212103646	Naomi Alejandra	Ana Costa
23	Rolepdis Jimenez	4826454	320 3657178	Johsua Baptista	
24	Katherin Durango Lopez	1001063729	3122326593	Bianca Gallestegui	Katherin D.
25	Yamith Jimenez	1073555877	3174565269	Jose Guzman	
26	Lorena Guerrero M	7069737597	3103120704	Valentina Guia	

ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 830122219-6		
DEPARTAMENTO PEDAGOGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
	FECHA	15/11/16
	VERSIÓN	24/12/16
	PÁGINA	Página 1 de 4

ASISTENCIA DE FAMILIAS Y/O ACUDIENTES DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DEL JARDIN CARACOLI

No	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	No DEL TELEFONO	NOMBRE DEL NIÑO O NIÑA	FIRMA
1	Michell Lorena Mayor Paez	1030561231	3007378079	Angel Damian S	Michell Mayor
2	Jennyfer Camila Oviedo	1000782333	3024818880	Joel Caraballo	Camila Oviedo
3	VIVIAN GALVIS	1104382210	3102802662	JULIAN BAEZ	VIVIAN GALVIS
4	VIVIAN GALVIS	1104382210	3102802662	CAMILA BAEZ	VIVIAN GALVIS
5	Lizeth Rodriguez	1010017039	3143098278	Adrian parra	Lizeth R.
6	Maria Magtones	6083707	3225572375	Taliana Tovar	
7	KAREN MORALES	1005713776	3217191303	Ethimy HIGUERA	KAREN MORALES
8	SANTIAGO BALLESTEROS	1024568658	3222326593	SAMARA BALLESTEROS	SANTIAGO B.
9	Luz Esthela Ramirez E	51988712	3165441856	Cristian Velasquez	
10	Sandra Rendón	65813513	3212431807	Eliam Espinosa.	Sandra Rendón
11	Sandra Rendoñ	65813513	3212431807	Miguel Segura.	Sandra Rendon
12	Yarel Jimenez	14433407	3214591437	Julie Jimenez	
13	Maixth Jimenez	14735553	3114565269	Axel Guzman	
14	Luisa Fernanda Oviedo Gomez	1024598961	3018182930	Joanna Salazar	Luisa oviedo
15	Katherin P. Martinez J.	20160136	3199944916	Ahmanet Lopez M	
16	Angelica Rodriguez	1669899647	3123618445	Goleth Leonardo	
17	Estefani Jimenez Rueda	1024564449	3144204321	Samuel K Jimenez	Estefani R.
18	Gladys Maria Tellez Sanchez	1000929968	3004713260	Brayan Yañez Tellez	Gladys.
19	Claudia Gonzalez	1140881504	3024242386	Gabriel Gonzalez	
20	esperanza pulecio	21.618117	3105692562	daniel moreno	esperanza pulecio
21	ENDIQUE LUIS DIAZ AMAYA	1.042.937.754	3007785727	ELIAM DIAZ	
22	VIVIAN GALVIS	1104382210	3102802662	JULIANA BAEZ	VIVIAN GALVIS
23	VIVIAN GALVIS	1104382210	3102802662	CAMILA BAEZ	VIVIAN GALVIS
24	Ana Vasquez R.	51757753	3214837316	Gabriel B.	
25	Jaimy paola Quintero	1024940325	3014029545	Giselle Barbosa	paola Quintero
26	Juan Ramirez	1019133045	3013369873	Martin Ramirez	Juan Ramirez

Scanned with CamScanner