ACTA N° 055

FECHA: Fusagasugá, 12 de febrero, de 2024.

HORA: 02:00 pm.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Caminos de Vida (Comedor)

TEMA: Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, así como el Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos

ASISTENTES: Talento humano

ORDEN DEL DÍA:

1. saludo de bienvenida

2. Desarrollo del tema

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación el día 12 de febrero del 2024 dando el saludo de bienvenida a los asistentes.

Se inicia con el desarrollo de la temática, donde se manifiesta que 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.

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.

Se les manifiesta que el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas tiene como objetivo 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.

Se les aclara 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.

Se les nombra el normograma especificado a continuación:

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 14°. 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

Se les manifiesta que nosotros como generadores de aceite vegetal usado derivado de la preparación de los alimentos, tenemos lineamientos específicos a realizar los cuales son:

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

En el manejo interno realizamos el encapsulamiento de los aceites vegetales usados utilizando un recipiente 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)

Se les enseña la imagen del rotulo:



- 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.



Para poder realizar el encapsulamiento se debe utilizar los siguientes elementos de protección:

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

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	ILUSTRACIÓN
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/
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/

Para poder realizar el encapsulamiento del A.V.U debemos cumplir las siguientes condiciones:

1. 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.



Condiciones para la ubicación del recipiente:

1. Ubicar alejado de estufas, hornos y demás fuentes de calor
2. Ubicar donde no haya riesgo de derrames
3. Ubicar donde no haya riesgo de derrames
4. No ubicar en área de almacenamiento de alimentos e insumos de la unidad operativa
5. No ubicar en cuarto de almacenamiento de residuos sólidos
6. No ubicar en zonas de salida de emergencia
7. No ubicar en zonas donde se pueda presentar contaminación cruzada
8. No ubicar en zonas en las cuales se pueda tener contacto con los participantes de los servicios
9. No ubicar en zonas donde los rayos del sol sean directos al recipiente

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.

Pasos para la 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.
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

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.

Se les explica que la Comunidad de Cuidado Caminos de Vida esta registrado ante la CAR como generadores de A.V.U, y se realizo el reporte anual en el mes de enero del 2024.

Recolección Externa de A.V.U

La comunidad de cuidado caminos de vida realiza la entrega en el punto de zarzamora el cual tenemos programada la entrega para el día 23 de febrero del 2024.

RECOLECCION 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.

Con el fin de garantizar un control y correcto mantenimiento y limpieza a las trampas de grasas que manejan la Comunidad de Cuidado Caminos de Vida, realiza el registro en 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, dicho mantenimiento están programados para los 15 de cada mes, con una limpieza al final de cada mes.

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.

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 se 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.

Continuando con la capacitación se procede a hablar del Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos, el cual como objetivo general es establecer acciones y estrategias para mejorar la calidad de las aguas vertidas al sistema de alcantarillado, mediante la implementación de prácticas sostenibles, tendientes a disminuir la carga contaminante de todas las unidades operativas de la Secretaria Distrital de Integración Social, en especial de las que contemplan dentro de la prestación de sus servicios la preparación y cocción de alimentos.

Este instructivo contempla el procedimiento y manejo que se debe llevar a cabo en la SDIS, para mejorar la calidad de los vertimientos, determinando así, las orientaciones conceptuales y las medidas y controles operacionales a seguir por aquellas áreas y/o dependencias, que dentro de las responsabilidades con la Entidad pueden llegar a generar éste tipo de residuos y contribuir así a mejorar las condiciones ambientales, a partir de la implementación del instructivo, cabe resaltar que estas acciones están sujetas a evaluación y seguimiento continuo por parte del área de Gestión ambiental.

Se nombran las acciones que la comunidad de Cuidado implementa:

Uso de rejillas:

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 o preferiblemente fija, en el desagüe del lavaplatos de las unidades operativas de la SDIS y en los sifones de pocetas, lavaderos, desagües, etc, 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 el contenedor verde, correspondiente a residuos no aprovechables.

Disposición aceites y grasas de origen animal:

En este caso se manifiesta que en la comunidad de cuidado no manejamos alimentos enlatados.

Encapsulamiento de aceite vegetal usado y recolección de grasas.

Trampa de grasa

la trampa de grasa 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.

Uso de detergentes, jabones y limpiadores biodegradables:

Se les manifiesta que dentro de la comunidad de cuidad se realizan compras de jabón biodegradables.

Para terminar con la capacitación se les enseña la siguiente tabla:

Consejos para las actividades domésticas	
Reducir el consumo de agua	
No descargar aceites comestibles y aceites lubricantes al agua.	
No arrojar papel higiénico a los servicios sanitarios.	
No arrojar solventes, pinturas, medicamentos y/o sustancias peligrosas.	
Utilizar jabones y detergentes amigables con el ambiente.	

En la cual se evidencian acciones que cada uno puede implementar dentro de sus hogares.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Raúl Armando Martínez Moreno	Coordinador	CC Caminos de Vida	
Jhonatan Jair Mosquera Diaz	Responsable Ambiental	CC Caminos de Vida	Jhonatan Mosquera

Anexos:

1. Evidencia fotográfica
2. Planillas de asistencia

1. Evidencia fotográfica:





Elaboró: Jhonatan Jair Mosquera Diaz, gestor ambiental Comunidad de Cuidado Caminos de Vida

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Plan gestión AVI. Instructivo 2. Lugar: CC Caminos de vida. 3. Fecha y hora: 12/02/2024 2:00pm

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Viviana Paola Díaz	1069720855	CC. Caminos de vida.	Psicologa.	Contratista	cdcpsicologia@gmail.com	3203310974	
2	Johanna Mesa Camelo	35251670	cc caminos vida	Psicologa	Contratista	cdcpsicologia@gmail.com	3184751161	
3	Estefanía Montoya	42879125	CC caminos	Gerontologa	contratista	cdc geronto.fo@gmail.com		
4	Emelin Diaz Campo	1069767303	CC Caminos de Vida	Tec. Operativo	Planta	caminosdevida2018@gmail.com	3102964563	
5	Manuel Peña	85241843	CC Caminos de	Aux. Enfer	Planta	manuelpena1988@	3226712779	
6	Milena Guevara V.	53932143	cc. Caminos de vida	Aux Enfer	Planta	mlenaguevara@outlook	3144054291	
7	Juan Niño	1003519824	cc caminos de vida	Aux enferme	OPS	Juanpablo.rose@hotmail.com	3223096995	Juan Niño
8	Natalia Forero	1003711257	caminos de vida	Aux Enferm	Planta	nataliaforero6@gmail	3132311267	
9	Johana Alvarado	1069712117	Caminos de vida	Aux Enf.	Planta	alvaradojohana345@gmail.com	3022054041	Johana A
10	Katherine Castro	1001214070	Campo de vida	Aux. enferm.	Planta	Pacatecastro15@gmail.com	3125247350	Katherine Castro
11	Ruth Tequia	1010165546	Caminos de vida	Aux Enfer	Planta		3212787131	
12	Gerardo Prieto	11381049	Caminos de vida	Auxiliar de enfermeria	OPS		3202292517	
13	Carlos Fernely Diaz	2965823	Caminos de vida	Auxiliar de enfermeria	OPS		3107963517	
14	Milena Ramos G	1069716041	Caminos de vida	Auxiliar de enfermeria	Planta		3126444513	
15	Marcela Ariza	1069728287	Caminos de vida	Aux enfermera	Planta		3103328122	
16	Leonela Acosta	1128803666	Caminos de Vida	Enfermera	Planta		3206841873	
17	DANIELA SIERRA	1006490301	CAMINOS DE VIDA	AUX ENFERMERIA	PLANTA		3212527647	
18	Beiss Hum	1069	Cami	Enfer	Planta		3139310445	
19	Sebastian Cajicá	1007	Caminos	Aux	Planta		3502193742	
20	Sandra Cajicá	32	Cami	Aux	Planta		3152210	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: plan gestion AVU instructivo 2. Lugar: CC Caminos de vida 3. Fecha y hora: 12/02/2024 2:00pm

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	[illegible]	35250234		AUX ENFERMERIA	PLANTA	[illegible]	3208488403	[illegible]
2	Nohemy García	39724160		AUX ENFERMERIA	Planta	[illegible]	3195164127	[illegible]
3	Liliana Gonzalez	1069924791		Aux Enfermera	Nomina		3157266136	Liliana G.
4	[illegible]	[illegible]		AUX ENF.	PLANTA	[illegible]	3204212770	[illegible]
5	Edith Montero	20592124		Aux enferme	planta		3143223320	[illegible]
6	Alejandra Buitrago	[illegible]		Aux ENF	Planta		3216864526	[illegible]
7	Julieth Cortes Ed	1072806160		AUXENF	Plana		3168231214	[illegible]
8	Yenifer Bellos	[illegible]		Aux enfr	Planta		3124444974	Yenifer
9	Carlos Villalba	92394917		Aux Enf	Planta		3106887379	[illegible]
10	Mireya Gomez	[illegible]		Auxenfermera	ops		3025864389	[illegible]
11	Daysi Fuentes 2	1138886071	CC Vida	Aux Enfer	OPS		3131559920	[illegible]
12	Edwin Andres Torres	1108928794		Aux Enfermera	Planta		3206364949	[illegible]
13	[illegible]	39617037		AU Enfer	OPS		3158322534	[illegible]
14	Andrea Beltran	1143119078	caminos vida	Aux Enfermera	Planta		3007374849	[illegible]
15	Marcela Ramirez	53930564		Aux Enfermera	planta		3160555879	[illegible]
16	Astrid Olaya	65788827	caminos vida	Aux Enfermera	planta		3042963547	[illegible]
17	Cindy Pinzon	[illegible]	Caminos vida	Aux Enfermera	planta		3026804631	Cindy Pinzon
18	Lorena Caldera	1069438611	caminos de vida	Aux Enfermera	Planta		3115308501	[illegible]
19	Laura Dayanna Jimenez	1069766221	Caminos de vida	Aux. Enfermera	Planta		3007864608	[illegible]
20	Natali Serrano Cadena	1069751004	caminos de vida	Aux de Enfermeria	Planta		3228930227	Natali SC

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.