ACTA N°

PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS

FECHA: Bogotá, 11 de septiembre del 2024

HORA: 4:30 pm

LUGAR: jardín infantil diurno cofinanciado La Florida

TEMA: plan de gestión integral de aceite vegetal usado y grasas

ASISTENTES:

- Responsable del servicio
- Auxiliar administrativa
- Profesionales de atención a la primera infancia
- Técnica profesional de atención a la primera infancia
- Auxiliares en atención a la primera infancia

ORDEN DEL DÍA:

- Saludo
- Socialización plan de gestión integral de aceite vegetal usado y grasas
- Dudas
- Firma

DESARROLLO:

Para el día de hoy la responsable ambiental Astrid Juliana Ruiz Rodríguez saluda a todo el personal y les recuerda el compromiso desde el jardín infantil por el cuidado del medio ambiente donde con acciones sencillas se puede contribuir a tener un mundo mejor; luego de ello da inicio a la socialización del **plan de gestión integral de aceite vegetal usado y grasas** donde se le dan uno apartado de este plan:

Powered by CamScanner

1. Tiene como alcance establecer los lineamientos para la gestión integral del aceite vegetal usado AVU y grasas desde la generación, tratamiento, aprovechamiento y disposición final.
2. Tiene como objetivo general garantizar la gestión del aceite vegetal usado y grasas, para prevenir el daño a la salud humana y minimizar el impacto negativo generado al recurso AGUA.
3. Este plan se basa en la normatividad vigente Resolución 3957 de 2009, 2014, Acuerdo 634 de 2015, Resolución 316 de 2018.
4. Se tiene un manejo interno, manejo externo y manejo de grasas.
5. El aceite es el producto usado en la cocina para la preparación de alimentos el cual debe tener una correcta disposición final con el fin de no causar obstrucción en la tubería así como causar un impacto nocivo para el medio ambiente.
6. Para el encapsulamiento se debe tener: un recipiente resistente, de color traslucido que permita ver el nivel de AVU, que sea hermético, debe estar rotulado y debe ser de gran capacidad, embudo y filtro de material resistente.
7. Se debe contar con un espacio para el almacenamiento del AVU el cual debe estar señalizado con el rotulo estipulado.
8. El aceite vegetal usado se debe entregar por lo menos una vez por trimestre donde el lugar de recepción será estableció por el referente ambiental.
9. Para el momento de la entrega el recipiente debe estar bien cerrado, contar con un rotulo donde se indique el nombre de la unidad operativa, y la localidad a la que pertenece.
10. La unidad operativa se encarga de brindar la información a las familias donde se les aclara como se debe realizar el correcto encapsulamiento del aceite.
11. Las unidades operativas al entregar el aceite firman la planilla para que se tenga el soporte de la entrega, asimismo pasado unas semanas los referentes ambientales harán llegar al correo ambiental el certificado de AVU.
12. La secretaria distrital de integración social contara con una empresa para la recolección del AVU de todas las unidades operativas.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Socialización de residuos hospitalarios	Astrid Juliana Ruiz Rodríguez	17 de septiembre del 2024

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 17 de septiembre del 2024

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: fotográfico



Elaboró: Astrid Juliana Ruiz Rodríguez

Responsable ambiental

Powered by CamScanner

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: PLAN DE GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO 2. Lugar o Localidad o Sede: ENGATIVA 3. Fecha y hora: 11-09-2024 11 4:30 PM

4. Nombre responsable: ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ 5. Dependencia responsable: PIGA TALENTO HUMANO

6. Item	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	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	C.C	1.031.130.719	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA	JTATISCALDERON26@GMAIL.COM	3113283573	
2	LINA MARIA SALINAS SUAREZ	C.C	1.019.605.453	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	LINASUAREZV@HOTMAIL.COM	3204621519	
3	HILDRE MILENA ALIPIO VIASUS	C.C	1.033.738.933	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAMILENA@GMAIL.COM	3228085629	
4	ANA VICTORIA OBANDO BULLA	C.C	52.896.809	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAANAGMAIL.COM	3138852081	
5	JULIETH NATALIA GRAVITO VARGAS	C.C	1.014.242.577	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDANATALIA@GMAIL.COM	3184540237	
6	YURANY MARIA DOMINGUEZ IBARRA	C.C	1.026.259.022	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAYURANY@GMAIL.COM	3005796745	
7	JINETH XIMENA SOLANO MARIN	C.C	1.014.271.697	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAXIMENA@GMAIL.COM	3057840519	
8	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	C.C	1.049.618.427	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAJULIANA@GMAIL.COM	3106093609	
9	ROSA SONIA DUQUE PARRA	C.C	39.541.740	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDASONIA@GMAIL.COM	3208705148	
10	ELSA ADRIANA VASQUEZ AGUIRRE	C.C	39.548.739	JIC LA FLORIDA	TECNICA PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLODIAELSA@GMAIL.COM	3209624782	
11	FRANCY JULIETH BEJARANO MONTAYA	C.C	52.897.388	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAFRANCY@GMAIL.COM	3106775010	
12	MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA	C.C	51.990.215	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAMARIAE@GMAIL.COM	3213860033	
13	ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ	C.C	52.917.473	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	ALEJAYKMI@GMAIL.COM	3186704909	
14	YANETH ROCIO ORJUELA SOLANO	C.C	1.053.333.229	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JAROSO20@GMAIL.COM	3046336433	
15	NEIRA HERMENINA RAMIREZ MOJICA	C.C	1.237.441.094	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	NEIRA.RAMIREZ2@HOTMAIL.COM	3108520048	
16	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFY2307@YAHOO.ES	3244607367	
17	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.866.906	JIC LA FLORIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	LEILARAQUELALAPE@GMAIL.COM	3212603342	
18	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	C.C	1.193.581.137	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	NAYELYSYOHAN21@GMAIL.COM	3133425246	
19	DELCY DEL SOCORRO QUIÑONES MORA	C.C	49.658.990	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	DELCY.QM990@GMAIL.COM	3123898340	
20	MARIA VICTORIA LOPEZ LAMBERTINO	C.C	1.067.964.339	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE ASEO E HIGIENE	CONTRATISTA	MARIA.LOPEZ.LAMBERTINO@GMAIL.COM	3112406540	

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

Powered by CamScanner