ACTA N° 150

FECHA: Bogotá D.C, 16 de septiembre de 2024

HORA: 3:50 p.m. - 4:40 p.m.

LUGAR: Centro de Comunidad de Cuidado Libertad

TEMA: Plan de Gestión Integral de AVU – Instructivo Mejora Vertimientos

ASISTENTES: Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo Inicial.
2. Introducción.
3. Objetivo
4. Desarrollo.
5. Compromisos

1. Saludo Inicial

Se saluda al equipo de talento humano, presentes indicándoles la temática de la socialización del plan de gestión integral de AVU e instructiva mejora de vertimientos.

2. Introducción:

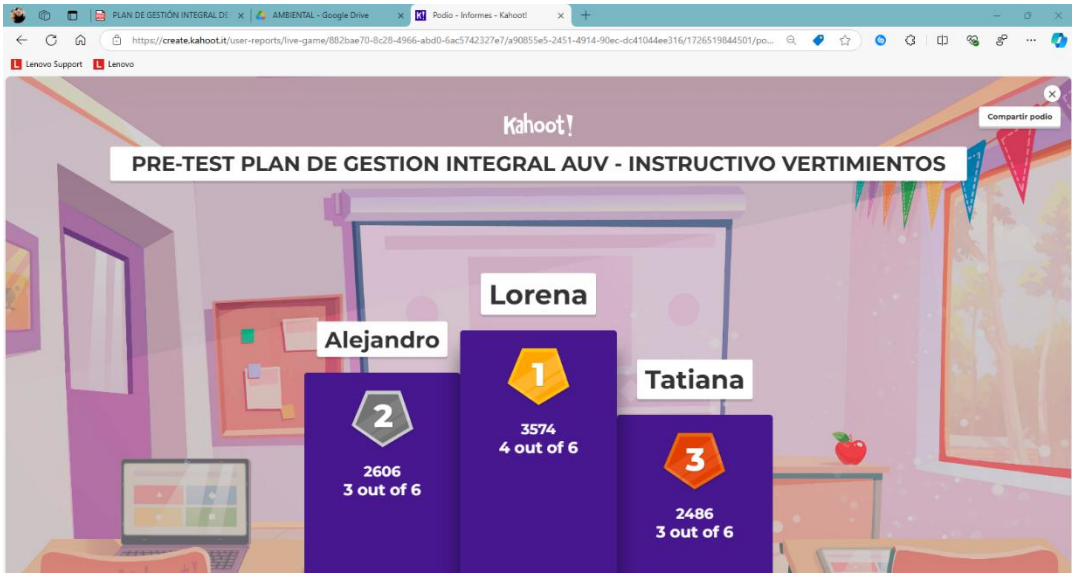
En el marco de la implementación del manejo adecuado de los aceites de cocina usados - ACU, contempla dentro de la normatividad aplicable la resolución 316 de 2018 “por la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones”, para efectos de este documento se manejará la sigla AVU – Aceite Vegetal Usado, de la cual se hace referencia en el acuerdo 634 de 2015, lo anterior teniendo en cuenta los procesos pedagógicos adelantados en la Entidad desde el año 2011 con funcionarios, contratistas y comunidad.

3. Objetivo:

Socializar al equipo de talento humano el proceso de 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

4. **Desarrollo:**

Siendo las 04:00 p.m. se inicia socialización con el equipo de talento humano realizando la cualificación inicial para lo cual se realiza con el apoyo de la aplicación www.kahoot.com



Informe

Opciones de informe

En vivo

16 sept 2024, 15:50

Presentado por CCCLibertad

PRE-TEST PLAN DE GESTION INTEGRAL AUV - INSTRUCTIVO VERTIMIENTOS

Resumen | Jugadores (14) | Preguntas (6) | Opiniones

Vista expandida | Vista compacta

Todos los (6) | Preguntas difíciles: (4) | Buscar

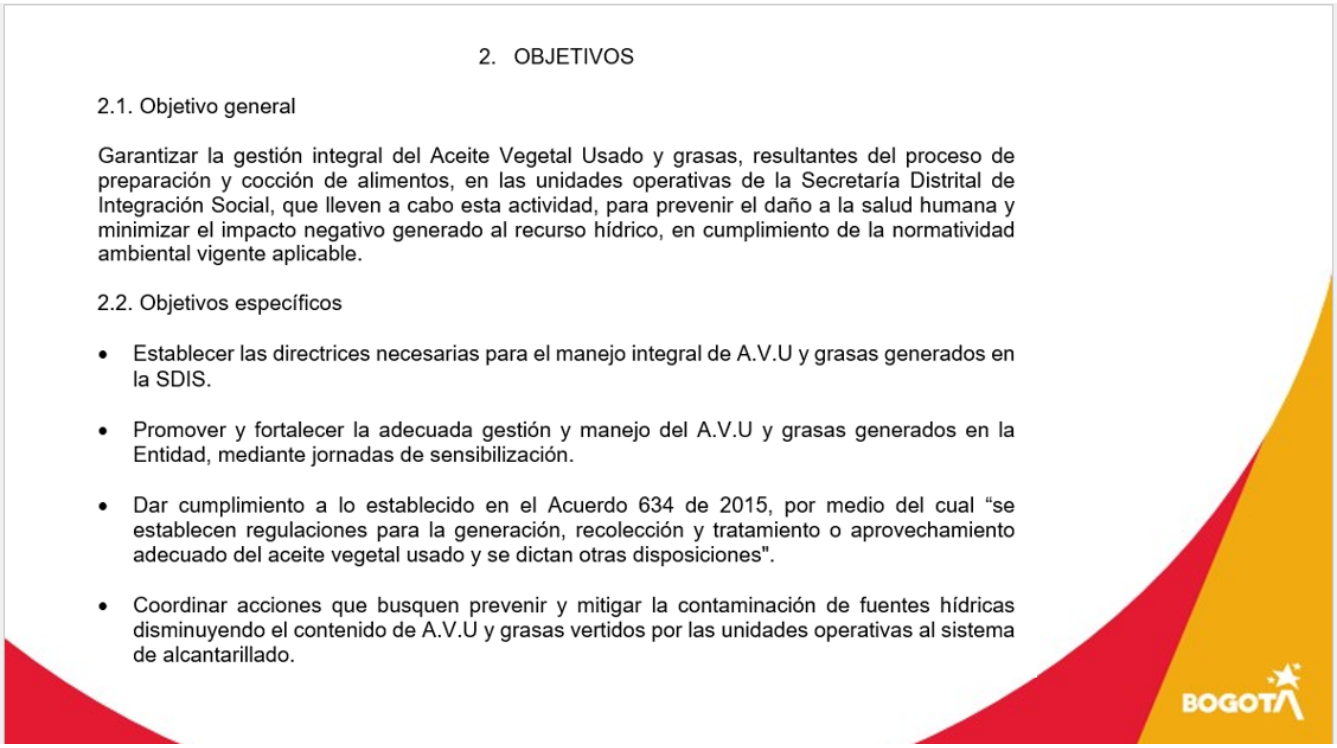
Pregunta		Tipo	Correcto/incorrecto
1	¿Cuál es el Objetivo del Plan de Gestión Integral del Aceite Vegetal Usado?	Quiz	43%
2	1 litro de aceite, cuantos litros de agua contamina?	Quiz	29%
3	Es un gestor autorizado para la gestión integral del AVU:	Quiz	50%
4	¿Cuál es el objetivo del instructivo de mejora de vertimientos?	Quiz	29%
5	Es un control operacional del instructivo de mejora de los vertimientos:	Quiz	29%
6	Norma distrital que regula la gestión integral de AVU:	Quiz	0%

Una ve finalizada la cualificación inicial, se procede a realizar la socialización del plan de gestión integral del AVU

La Secretaría Distrital de Integración Social, consciente de la necesidad de establecer una gestión integral, del Aceite Vegetal Usado y Grasas, generados en las unidades operativas que llevan a cabo la actividad de preparación y cocción de alimentos durante la prestación de los servicios sociales, consolida bajo el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, los lineamientos para el manejo de estos residuos teniendo en cuenta las etapas y los actores que intervienen en la generación, recolección, transporte, aprovechamiento y/o disposición final, por lo anterior el presente plan se estructura bajo los siguientes componentes:

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

Se socializa al equipo de talento humano, los objetivos del plan de gestión integral del AVU:



2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

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.

2.2. Objetivos específicos

- Establecer las directrices necesarias para el manejo integral de A.V.U y grasas generados en la SDIS.
- Promover y fortalecer la adecuada gestión y manejo del A.V.U y grasas generados en la Entidad, mediante jornadas de sensibilización.
- Dar cumplimiento a lo establecido en el 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".
- Coordinar acciones que busquen prevenir y mitigar la contaminación de fuentes hídricas disminuyendo el contenido de A.V.U y grasas vertidos por las unidades operativas al sistema de alcantarillado.

BOGOTÁ

Se le indica al equipo de talento humano, que si bien el AVU, no es un residuo de tipo peligroso, se debe realizar una adecuada disposición, dado que al realizar una inadecuada disposición como realizar descarga en desagües y pocetas se generara con el pasar del tiempo una colmatación de la tuberías que afectaran las redes de alcantarillado, y afectación a cuerpos de agua en donde se le informa al equipo de talento humano que por cada litro de AVU inadecuadamente dispuesto se contaminan 1000 litros de agua, para lo cual se establecieron una serie de acuerdos y resoluciones, con el fin de que se realice una adecuada gestión integral de este tipo de residuos, en la infografía adjunta se muestra el componente normativo que regula la gestión de los AVU.



Se realiza socialización del procedimiento para realizar el encapsulamiento del AVU, en caso de llegar a generase, con el uso respectivo de los EPP'S

Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado:

Verter el aceite vegetal usado a la red de alcantarillado, causa un impacto representativo en la contaminación de fuentes hídricas dada su capacidad para formar películas de grasa sobre el agua, impidiendo el ciclo normal de oxigenación, afectando la fauna y la flora de ríos y quebradas, así como la obstrucción y taponamiento en las tuberías, como se puede observar en la ilustración 2, creando un ambiente propicio para la proliferación de vectores como ratas y cucarachas.

- **Recipiente**

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)



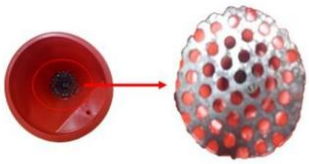
ACEITE VEGETAL USADO

EMBUDO CON FILTRO





Contar con el embudo con filtro para trasvasar el AVU al recipiente y garantizar la retención de sólidos que puedan quedar en el aceite



Se debe limpiar cada vez que se realice el trasvase de AVU, con una tolla de papel para retirar los sólidos que quedan en el filtro.

BOGOTÁ

ACEITE VEGETAL USADO

USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL





Gafas de seguridad para proteger los ojos de gotas de aceite y objetos

Guantes de caucho para proteger las manos de salpicaduras de aceite y poder tener mejor agarre del bidón



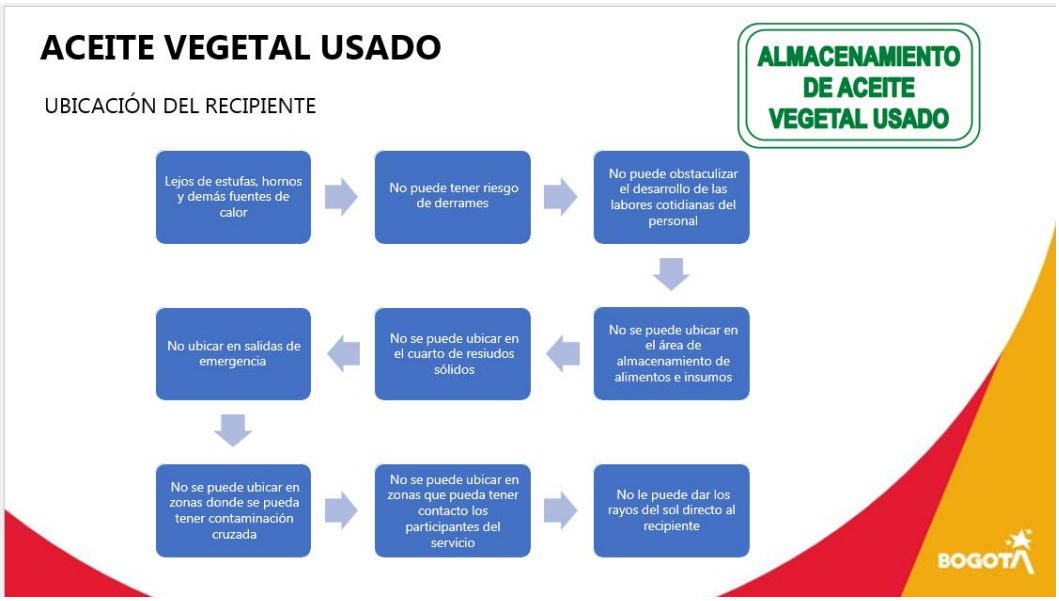
Delantal plástico para proteger la parte frontal del cuerpo de salpicaduras de aceite



Botas de caucho altas para evitar deslizamiento en caso de que el piso tenga aceite

BOGOTÁ

También se socializa al equipo de talento humano como se debe realzar el adecuado almacenamiento temporal del AVU:



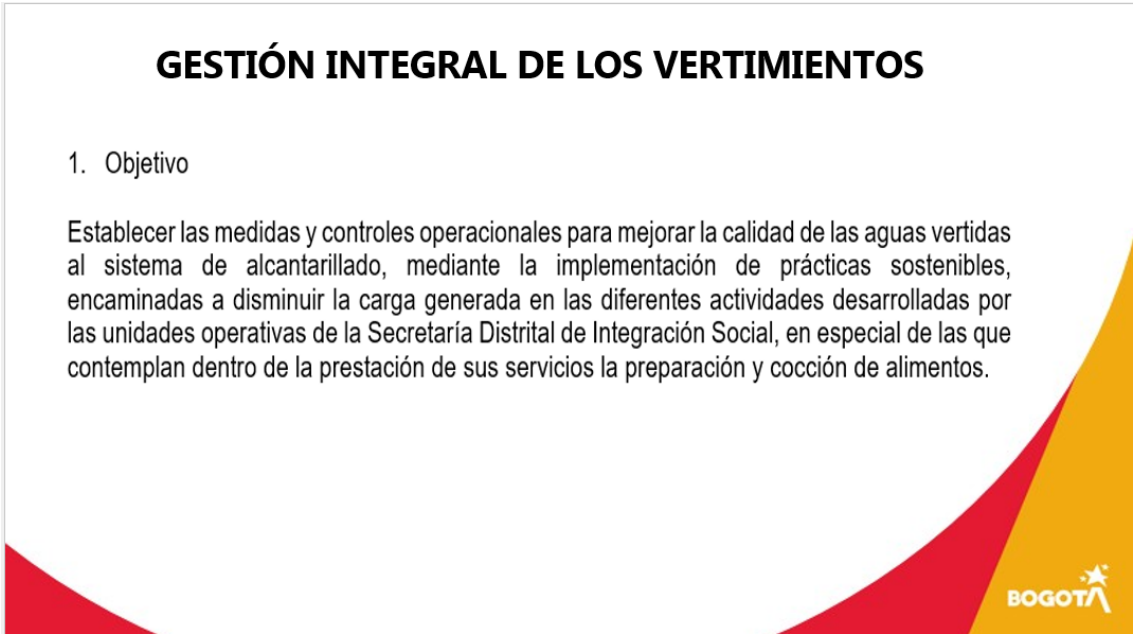
Adicionalmente se socializa al equipo de talento humano que en aras de realizar una adecuada gestión integral de este tipo de residuos actualmente hay gestores que se encargan del transporte y aprovechamiento del AVU, y que además se cuentan con puntos donde se realiza recolección de este tipo de residuos.

Se socializa al equipo de talento humano que estos gestores utilizan estos aceites para la producir biocombustibles y otro tipo de materias primas y productos a partir del tratamiento que se realiza al AVU, para ello es muy importante realizar una adecuada disposición de este tipo de residuos.


GESTORES AUTORIZADOS PARA LA GESTIÓN INTEGRAL ACEITE VEGETAL USADO AVU
BIOGRAS
ACEITES VEGETALES USADOS
greenfuel
Colombia
BOGOTÁ

Instructivo Identificación y Mejora de los Vertimientos:

Continuando con la socialización se divulga al equipo de talento humano al instructivo de identificación y mejora de los vertimientos, cuyo objetivo es el siguiente:



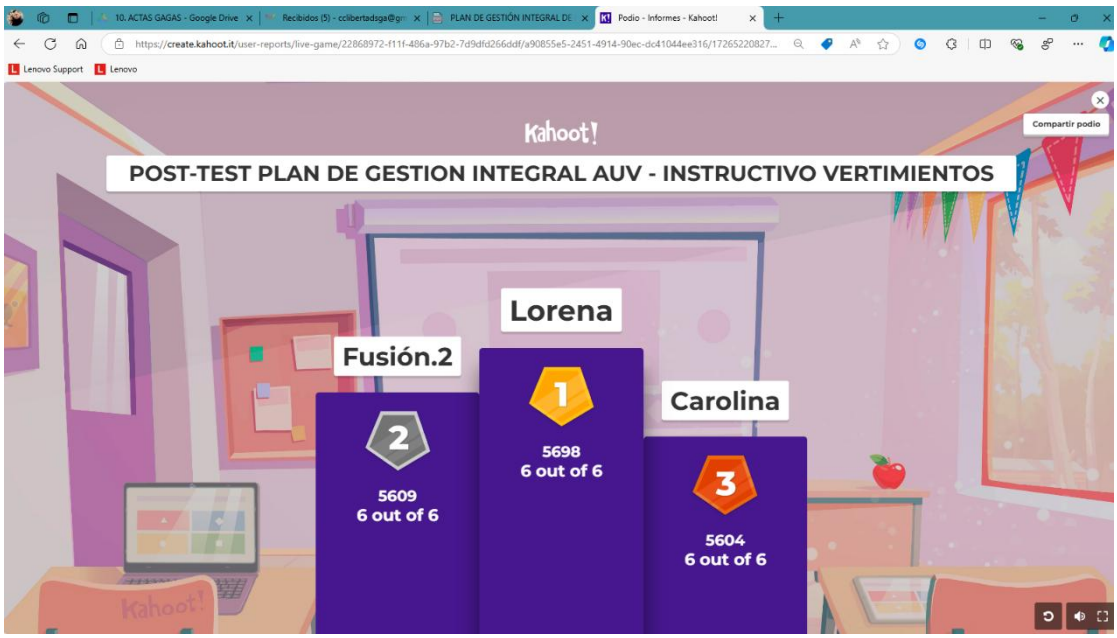
Para lograr que ese objetivo se cumpla, se realizan ciertos controles operacionales como la implementación de trampas de grasas las cuales ayudan a la retención mecánica de las grasas que puedan a llegar a generar en las unidades operativas que se requieran y la generación de aceites y grasas sea considerable, para ello se realiza un diagnostico para evidenciar si es necesario o no la implementación de este control operacional, en caso que se requiera su implementación se debe diligenciar el FOR-GA-031, que es el registro de limpieza de la trampa de grasas, con el fin de evitar acumulación de grasa, aceites y proliferación de olores ofensivos.

También se socializa al equipo de talento humano la definición de que es un vertimiento, las clases de vertimientos que se pueden a llegar a generar,


GESTIÓN INTEGRAL DE LOS VERTIMIENTOS
CONTROLES OPERACIONALES
USO Y LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASAS INTERNAS
La limpieza de la trampa de grasas se deberá realizar de manera periodica de acuerdo a lo establecido en el manual de mantenimiento de equipos de plantas físicas
Trampa De Grasa
No olvides diligenciar el formato FOR-GA-031 Del registro de la limpieza de la trampa de grasas
BOGOTÁ


VERTIMIENTO
Descarga final a un cuerpo de agua, al alcantarillado o al suelo, de elementos, sustancias o compuestos contenidos en un medio líquido. El agua residual puede ser doméstica o no doméstica, o de aguas lluvias.
Los vertimientos pueden ser puntuales o no puntuales.
Puntuales: Se realizan a partir de un medio de conducción (tubería, zanja, entre otros) y se puede precisar el punto exacto de descarga.
No puntuales: no se puede precisar el punto exacto de descarga, como los provenientes de escorrentía, aplicación de agroquímicos u otros similares.
AMBIENTE
BOGOTÁ

Para finalizar la socialización, se procede a realizar el POST-TEST, y así realizar la cualificación final al equipo de talento humano, se realiza con el apoyo de www.kahoot.com



Informe

Opciones de informe

En vivo

16 sept 2024, 16:28

Presentado por CCCLibertad

POST-TEST PLAN DE GESTION INTEGRAL AUV - INSTRUCTIVO VERTIMIENTOS

Resumen | Jugadores (11) | Preguntas (6) | Opiniones

Vista expandida | Vista compacta

Todos los (6) — Buscar

Pregunta		Tipo	Correcto/incorrecto
1	¿Cuál es el Objetivo del Plan de Gestión Integral del Aceite Vegetal Usado?	Quiz	45%
2	1 litro de aceite, cuantos litros de agua contamina?	Quiz	91%
3	Es un gestor autorizado para la gestión integral del AVU:	Quiz	64%
4	¿Cuál es el objetivo del instructivo de mejora de vertimientos?	Quiz	45%
5	Es un control operacional del instructivo de mejora de los vertimientos:	Quiz	45%
6	Norma distrital que regula la gestión integral de AVU:	Quiz	73%

COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar adecuado manejo y disposición del AVU, cuando se genere, de acuerdo normativa ambiental legal vigente.	Técnico Ambiental	Permanente

CONVOCATORIA: 16 DE OCTUBRE DE 62024

En constancia de lo anterior firman

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Hernando Cabrera Sassin	Técnico Ambiental	Centro de Comunidad de Cuidado Libertad	
Laura Xiomara Reina Lara	Coordinadora	Centro de Comunidad de Cuidado Libertad	

Anexos: Listado de asistencia y registro fotográfico
Elaboro: Juan Hernando Cabrera Sassin – Técnico Ambiental Centro de Comunidad de Cuidado Libertad.
Reviso: Laura Xiomara Reina Lara – Coordinadora Centro de Comunidad de Cuidado Libertad.

Listado de Asistencia.

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo 20224015963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Inducción integral NN Sed. Usaquén 2. Lugar o Localidad o Sede: Teusaquillo 3. Fecha y hora: 16/04/2024
4. Nombre responsable: Juan Cabrera 5. Dependencia responsable: Ambiental

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	Mercedes Pachón G	CC	52084794	CCC Libertad	Fisioterapeuta	Contratista	mariamercedespg@gmail.com	3015177708	
2	Juan Camilo Sejas	CC	1020773367	CCC Libertad	Psicólogo	Contratista	(camilo1619@hotmail.com	3013504136	
3	Beatriz Ayarne	CC	30574596	CCC Libertad	S. Generales	contratista	Beatrizayarne@gmail.com	3225299869	
4	Carolina Yolanda Castro	CC	52479280	CCC Libertad	S. Generales	contratista	carolyandiaz@hotmail.com	3107554277	
5	[illegible]	CC	1033712969	CC Libertad	Auxiliar enfermería	Contratista	Solidad.apoyo@gmail.com	3112532615	
6	Heidy Gil León	CC	39744769	CCC Libertad	Enfermera	contratista	heidygil39259@gmail.com	3103307891	
7	Kenny Jorman Berzoin	CC	52794689	CCC Libertad	enfermera	contratista	[illegible]	3123576365	
8	Marcela Muñoz	CC	1003670985	CCC Libertad	Aux. Enfermería	Contratista	[illegible]	3103058444	
9	Yanelis Fuentes G	CC	1051658342	CCC Libertad	Aux. enfermería	contratista	[illegible]	3223665362	
10	Lisbeth Cervantes	CC	1124860256	CCC Libertad	Gerontóloga	Contratista	lisbethgerontologa@hotmail.com	3103910481	
11	Alexis Bejarano M	CC	80879909	CCC Libertad	Tallerista	Contratista	alexisbejarano@hotmail.com	311 8279311	
12	Carlos Andres Urrutia Reyes	CC	1018426410	CCC Libertad	Fisioterapeuta Deportivo	Contratista	carlos.urrutia@gmail.com	3118264110	
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 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 recolecten en 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.

Registro Fotográfico:





