ACTA N°

VERTIMIENTOS

FECHA: 19 NOVIEMBRE 2024

HORA: 4: 20 P.M

LUGAR: JIC VILLA MARY

TEMA: VERTIMIENTOS

ASISTENTES:

- TALENTO HUMANO

ORDEN DEL DÍA:

- BIENVENIDA
- SOCIALIZACIÓN VERTIMIENTOS
- DUDAS E INQUIETUDES
- RECOLECCIÓN DE FIRMAS

DESARROLLO:

En la tarde de hoy se reúne el talento humano de la unidad operativa donde se da inicio a la socialización sobre vertimientos se la da la definición de este término el cual es “cualquier descarga liquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado”

Desde la SDIS se establece la creación y adopción del instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos, el cual se constituye como un instrumento dirigido a disminuir la carga contaminante de las aguas vertidas y mejorar así la calidad del recurso hídrico al momento de realizar las descargas al sistema de alcantarillado.

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 preferiblemente fija, en todos los desagües como: lavaplatos, lavamanos, pocetas, lavaderos, duchas, entre otros, 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 la caneca correspondiente a residuos no aprovechables.

Por otro lado, la unidad operativa debe adquirir para la preparación de alimentos productos prelavados, con el fin de disminuir la carga de residuos sedimentables que puedan llegar al sistema de alcantarillado.

También es importante resaltar que el proceso de descomide además de disminuir la carga orgánica de los vertimientos generados por la limpieza y desinfección del menaje, facilita la identificación del desperdicio de alimentos preparados; lo cual es insumo importante para determinar las acciones a implementar para reducir su generación al mínimo, teniendo en cuenta que el objetivo de la complementación alimentaria de la SDIS es el consumo completo de los alimentos ofrecidos a los participantes, para asegurar el aporte nutricional establecido de acuerdo a la recomendación de ingesta de energía y nutrientes. la disposición de los aceites provenientes de las latas de atún al igual que las grasas de origen animal, mediante el reúso de bolsas resultantes de otra actividad de la unidad operativa e inmediatamente depositarlas en las canecas verdes, con el fin de contribuir a una cultura de separación y disminuir la carga contaminante en los cuerpos de agua o sistemas de alcantarillado.

Para el encapsulamiento del aceite vegetal usado se debe contar con las siguientes condiciones. Contar con una zona enmarcado y rotulada, esta debe tener un embudo y recipiente. El aceite se debe dejar enfriar y estar ubicado lejos de fuentes de calor. En el momento que se vaya a entregar el delegado diligencia un formato**.**

Se debe garantizar que todos los agentes tenso activos utilizados en los productos (detergentes, jabones y limpiadores) deben ser fácilmente biodegradables

Para finalizar la socialización se aclaran algunas dudas e inquietudes de los participantes

Anexos: fotos

Elaboró: Liliana Arquez Fernández





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: Lectimientos 2. Lugar o Localidad o Sede: Engativa 3. Fecha y hora: 19/11/2024 - 4:20 p.m

4. Nombre responsable: Liliana Arquez Fernández 5. Dependencia responsable: JK Villa Mary.

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	RAFAEL COGOLLO AHUMEDO	C.C.	9090315	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	rafaelcogolloa@yahoo.es	3124714926	
2	MIGUEL ANGEL LOPEZ PEÑUELA	C.C.	79791532	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	lopezmiguek78@gmail.com	3002366967	
3	LAURA CAMILA ESCOBAR ALDANA	C.C.	1014292125	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	Lauracescobar@hotmail.com	3103284062	
4	GRACE CAROLINA VARGAS FAJARDO	C.C.	52983141	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	carograce2001@yahoo.com	3112493266	
5	JULIETH MELISSA RAMIREZ SILVA	C.C.	1016059505	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	melirs1909@gmail.com	3186148501	
6	JULLY MILENA RODRIGUEZ VEGA	C.C.	29543936	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	yulymrodriguez81@gmail.co	3144355490	
7	LILIANA MARGARITA ARQUEZ FERNANDEZ	C.C.	1.014.262.757	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	liliarquezfer@gmail.com	3102409643	
8	MARILUZ JIMENEZ BELTRAN	C.C.	52985663	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	jimenezb1010@gmail.com	3144779209	
9	NINI JOHANNA DUARTE BARRIGA	C.C.	52542846	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	ninijduarte@gmail.com	3107573893	
10	TATIANA ELIZABETH MURCIA DELGADO	C.C.	1007708587	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	elizabehtify@gmail.com	3163450920	
11	KAROL JULIANA HERRERA VIDES	C.C.	1.004.094.874	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	Julianavides03@gmail.com	3244202703	
12	LIZETH TATIANA HERMAN CRUZ	C.C.	1050964709	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	lizethtatis08@gmail.com	3013777418	
13	YOLEIDA MENDOZA HERNANDEZ	C.C.	1.216.978.409	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	yoleidamh@hotmail.com	3102978807	
14	ZULEIMA SIERRA ANIBAL	C.C.	1007664215	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	zuleimas421@gmail.com	3219719726	
15	YESICA PAOLA GONZALEZ GONZALEZ	C.C.	6079772	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	yesmaeljose965@gmail.com	3105799356	
16	TERCILIA MENDOZA HERNANDEZ	C.C.	1085099264	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	tercimen@gmail.com	3144616753	
17	JANIS MARIA VERGARA BALASNOA	C.C.	26203690	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	jannisver@gmail.com	3023721248	
18	ROCIO DEL CARMEN MORALES MEZA	C.C.	45469198	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	rociomoralesmeza@gmail.com	3229046375	

Scanned with CamScanner