ACTA

FECHA: 21 de febrero de 2025
HORA: 4:30pm.
LUGAR: Jardín Infantil Caminos de la Vida
ASISTENTES: Equipo de trabajo del Jardín Infantil Caminos de la vida
ORDEN DEL DÍA:

1. Instructivo de vertimientos
2. Plan A.V.U y grasas

DESARROLLO:

1. Para iniciar la socialización se deja una pregunta ¿Qué son los vertimientos? Se procede a abrir el documento del **instructivo para la mejora de la calidad de los vertimientos** donde allí se realiza la lectura del Objetivo principal para entrar a hablar el instructivo "*Establecer las medidas y controles operacionales para mejorar la calidad de las aguas vertidas al sistema de alcantarillado, mediante la implementación de prácticas sostenibles, encaminadas a disminuir la carga generada en las diferentes actividades desarrolladas por las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social, en especial de las que contemplan dentro de la prestación de sus servicios la preparación y cocción de alimentos.*"

se realiza una lectura breve de lo normativo para seguidamente ingresar con las medidas y los controles operacionales los cuales establecen mitigar los impactos ambientales adversos, a través de controles operacionales establecidos para cada uno de los procesos desarrollados en las unidades operativas.

Por lo anterior, a continuación, se describen las acciones que debe implementar cada unidad operativa de la Entidad y que les aplique, teniendo en cuenta todas las actividades en la prestación de los servicios sociales y administrativos que generan vertimientos a la red de alcantarillado.

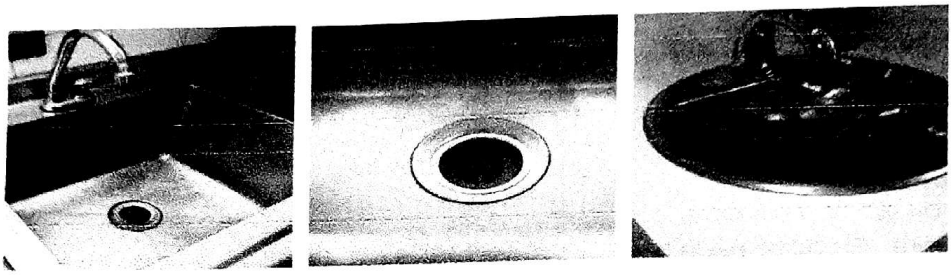
uso de rejillas

El uso de rejillas, consiste en colocar rejillas tipo colador preferiblemente fijas, en todos los desagües como: lavaplatos, lavamanos, pocetas, lavaderos, duchas, entre otros, para evitar

Powered by CamScanner

el paso de residuos sólidos, alimentos y/o residuos de comida, a fin de disminuir la cantidad de sólidos que puedan llegar al sistema de alcantarillado; lo anterior considerando que estos son dispositivos indispensables para no incurrir en prohibiciones normativas asociadas con el aporte de residuos sólidos a la red

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.



Insumos en la preparación de alimentos

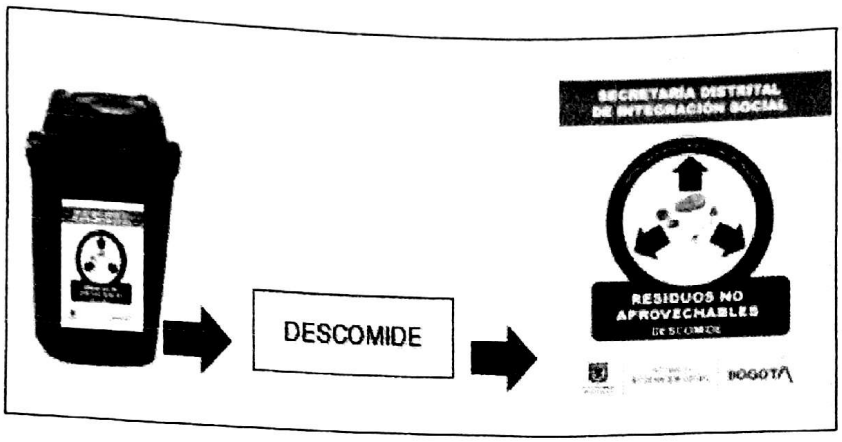
Para contribuir a mejorar la calidad de los vertimientos, las unidades operativas deben propender por la adquisición para la preparación de alimentos, productos prelavados, con el fin de disminuir la carga orgánica, de residuos u otros, que puedan llegar al sistema de alcantarillado.

Entre estos productos se encuentran las papas, frutas, verduras y otros tubérculos que hacen parte del menú de los diferentes servicios que presta la entidad.

Descomide

En las unidades operativas que realicen preparación de alimentos o brinden complementación alimentaria y los alimentos sean consumidos por los participantes en la unidad operativa, deben contar con una caneca exclusiva para depositar los residuos generados por descomide o alimentos no consumidos, ubicada en el o los comedores de la unidad operativa esta caneca debe estar debidamente rotulada y contar con bolsa plástica, los anterior, de acuerdo con las directrices y el código de colores establecido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente – PAIPAERS de la entidad.

Powered by CamScanner



Disposición aceites y grasas de origen animal

Los funcionarios, contratistas y participantes de la Entidad, deberán realizar la disposición de los aceites provenientes de las latas de atún al igual que las grasas de origen animal, mediante el reúso de bolsas, evitando el derrames y contaminación de estos residuos e inmediatamente depositarla en las canecas de residuos no aprovechables destinadas para tal fin según la fase del PAIPAERS en la que se encuentre, con el objetivo de contribuir a una cultura de separación para disminuir la carga contaminante en los cuerpos de agua o sistemas de alcantarillado.

Encapsulamiento de aceite vegetal usado y recolección de grasas

La Secretaría Distrital de Integración Social, desde el Programa de Gestión Integral de Residuos del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA, contempla 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 ejecutan dentro de la prestación de sus servicios la preparación y cocción de alimentos.

Con el fin de consolidar el proceso de gestión interna del manejo de los A.V.U, a continuación, se presentan los pasos para la implementación de este componente, los cuales se deben tener en cuenta e implementar por cada unidad operativa y de conformidad a las directrices del Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas como se muestra en la tabla

2. Seguidamente se continua con la socialización del lineamiento del Aceite vegetal usado, el cual contiene lo siguiente

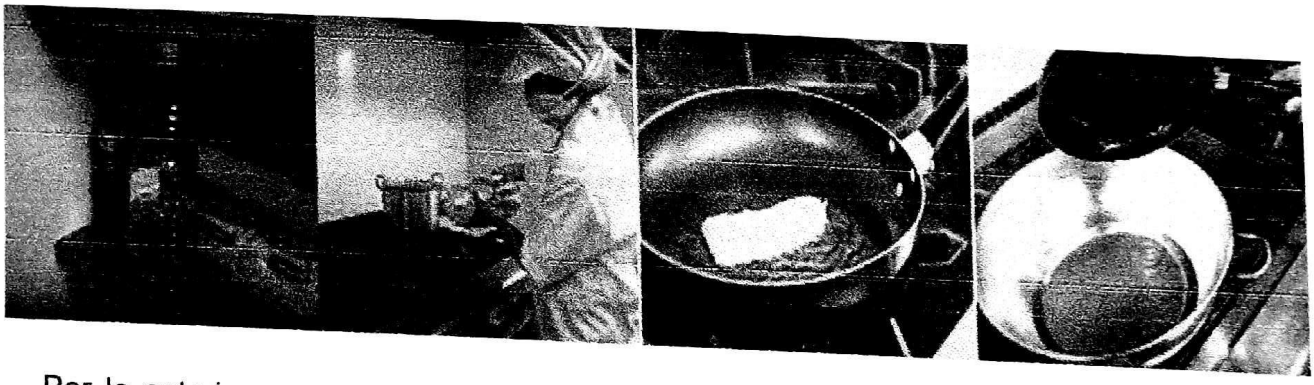
Objetivos: El objetivo principal es garantizar la gestión integral del Aceite Vegetal Usado y

Powered by CamScanner

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.

Implementación y Operación: 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**: En este componente se fijan las pautas que se deben tener en cuenta para el manejo integral de los aceites vegetales usados generados en las diferentes unidades operativas de la Entidad que realicen la actividad de preparación y cocción de alimentos, ya sean estas con administración propia o tercer izadas; lo anterior con el fin de garantizar un manejo integral a estos residuos, desde su generación hasta el almacenamiento temporal.

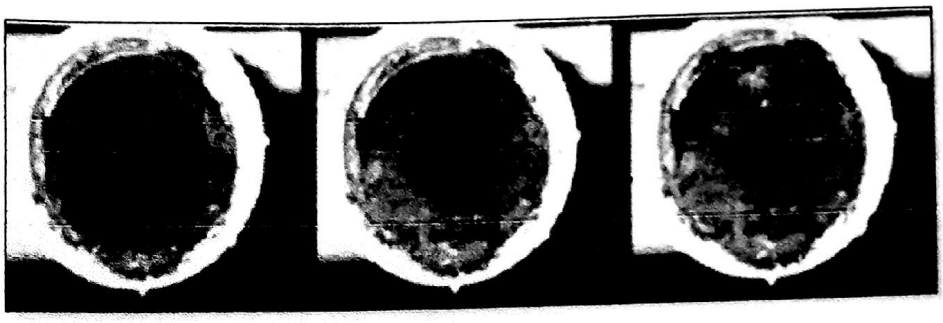


Por lo anterior, se establecen los lineamientos que se deben seguir para el manejo de los A.V.U en cada una de las etapas que se dan a nivel interno, contemplando los tiempos, momentos y responsables de cada actividad.

- . **Generación del Aceite Vegetal Usado:** 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 iniciales 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.
- **Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado:** Verter el aceite vegetal usado a la red de

Powered by CamScanner

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.



- **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.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Bertilda Salas	Coordinadora	J.I. Caminos de la Vida	
Camilo García Rosas	Auxiliar administrativo	J.I. Caminos de la Vida	
Liliana Segura	Docente	J.I. Caminos de la Vida	Ana Liliana S.
Sandra Bustos	Docente	J.I. Caminos de la Vida	Sandra B
Aldy Páez	Docente	J.I. Caminos de la Vida	Aldy pAEZ
Nandy Pineda	Docente	J.I. Caminos de la Vida	Nandy P.
Claribel Galindo	Docente	J.I. Caminos de la Vida	
Lina Giraldo	Docente	J.I. Caminos de la Vida	

Powered by CamScanner

Stephania moreno	Docente	J.I. Caminos de la Vida	
Martha Chala	Auxiliar Pedagógica	J.I. Caminos de la Vida	
Alcira Sarmiento	Auxiliar Pedagógica	J.I. Caminos de la Vida	
Mercedes Sierra	Auxiliar Nutrición	J.I. Caminos de la Vida	
Mirian Ortega	Auxiliar Nutrición	J.I. Caminos de la Vida	
Gloria Jara	Auxiliar Nutrición	J.I. Caminos de la Vida	
Epifanía Mesa	Auxiliar Servicios Generales	J.I. Caminos de la Vida	
Yazmin Orozco	Auxiliar Servicios Generales	J.I. Caminos de la Vida	
Lhiz Murcia	Auxiliar Servicios Generales	J.I. Caminos de la Vida	

Powered by CamScanner