ACTA N°

SOCIALIZACION DEL PLAN AVU Y GRASAS

FECHA: Bogotá, D.C 22 de abril 2025

HORA: 7:00 am

LUGAR: Instalaciones del jardín infantil salamandra.

ASISTENTES: Todo el personal del Jardín Infantil Salamandra, coordinadora, docentes, auxiliares pedagógicas, auxiliares de servicios, auxiliares de nutrición, y auxiliar administrativa.

RESPONSABLES: Yeni Morales, Alexandra Velandia

TEMA: socialización del plan avu y grasas

OBJETIVO
Socializar el talento humano del Jardín Infantil Salamandra el **"plande gestión integral de aceite vegetal usado y grasas"** con el fin de recordar, sensibilizar y seguir mejorando en su implementación; cumpliendo así con la normatividad ambiental vigente.

DESARROLLO:

1) Se da la bienvenida saludando a todo el personal del jardín infantil salamandra; servicios, nutrición, auxiliares pedagógicas, docentes y auxiliar administrativa. Se realizará una actividad de pausas activas y relajación antes de abordar el tema.

Desarrollo del tema

Se socializa al talento humano del jardín infantil**,** del **plan de gestión integral de aceite vegetal usado y grasas dirigido el talento humano,** se da a conocer el documento y explica y recuerda a todo el personal del jardín que los objetivos específicos de este plan son:

Objetivos específicos

- ✓ Establecer los procedimientos necesarios para el manejo integral de A.V.U y grasas generados en la SDIS.
- ✓ Promover y fortalecer la adecuada gestión y manejo del de 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.

Seguidamente los participantes de esta reunión por turnos realizamos una lectura de la tabla del normograma, en la cual se explica que todo lo que se hace está regido por normas a nivel nacional y local.

Seguidamente la delegada ambiental socializo y explico la:

Generación de Aceite Vegetal Usado

- ✓ En la cual se considera 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 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. 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.

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.

Teniendo en cuenta lo anterior, en la ilustración 1, se muestra el cambio que presenta el aceite vegetal después de ser expuesto a altas temperaturas para la fritura de alimentos, ya que por el cambio fisicoquímico que sufre, esta toma un color oscuro y presencia de trazas de alimentos.

Ilustración 1. Proceso de transformación del aceite vegetal



Después la delegada ambiental recordó el proceso denominado **"encapsulamiento de aceite vegetal usado"** la cual es una acción preventiva para minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico debido al

vertimiento de este tipo de residuo al sistema de alcantarillado de la ciudad. Ya que 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.

Y en conclusión este plan contempla este proceso del encapsulamiento de A.V.U, en utilizar un recipiente para envasar el aceite resultante como residuo luego de haber realizado la fritura de alimentos, esta actividad se debe ejecutar única y exclusivamente por el personal de manipulación de alimentos.

Luego con ayuda de las auxiliares de nutrición se socializo los: **Elementos para el encapsulamiento de aceite vegetal usado** y estos elementos son:

Recipiente

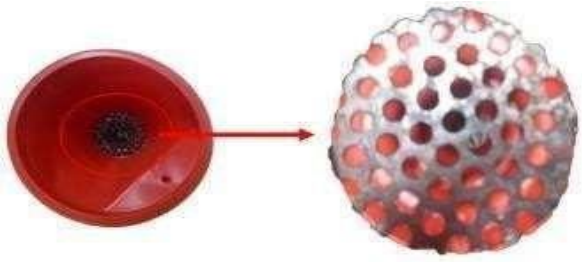
- Material plástico resistente.
- Color traslúcido (que permita verificar el nivel del A.V.U)
- Agarraderas para su manipulación y transporte.
- Sistema de cierre hermético (tapa o tapón).
- Rótulos visibles y legibles.
- Capacidad recipiente: de 3 a 10 gal (galones).
- Las unidades operativas, deberán garantizar que el recipiente siempre cuente con el rótulo el cual debe ser adhesivo, lavable y ajustado al tamaño del recipiente.

Embudo con filtro

Cada recipiente deberá contar con un embudo con filtro, como se muestra en la ilustración 2 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 canece verde de cocina.

Ilustración 2. Detalle del Filtro



Fuente: Área de Gestión Ambiental

Ilustración 3: Ubicación del embudo sobre el recipiente



Elementos de protección personal (EPP)

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 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

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 de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social. Personal que manipule el contenedor para su traslado.	 **Fuente:** PRENTEX (2016). Ilustración guante neopropeno [Figura]. Recuperado de: http://prentex.us/
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. Personal del Área de Almacenamiento Temporal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social.	 **Fuente:** AYTEX dotaciones limitada (2016). Ilustración botas en caucho para el trabajo [Figura]. Recuperado de: http://www.aytexdotaciones.com/

Seguidamente se socializaron las **condiciones para el encapsulamiento del AVU**

- **Ubicación del recipiente**

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 cómo se puede apreciar en la ilustración 4.

Ilustración 4. Señalización del especio para ubicación del recipiente



Tabla 1: Condiciones para la ubicación del recipiente

CONDICIONES PARA LA UBICACIÓN DEL RECIPIENTE
Ubicar alejado de estufas, hornos y demás fuentes de calor
Ubicar donde no haya riesgo de derrames
Ubicar donde no obstaculice el desarrollo de las labores cotidianas del personal
No ubicar en área de almacenamiento de alimentos e insumos de la unidad operativa
No ubicar en cuarto de almacenamiento de residuos sólidos
No ubicar en zonas de salida de emergencia
No ubicar en zonas donde se pueda presentar contaminación cruzada
No ubicar en zonas en las cuales se pueda tener contacto con los participantes de los servicios
No ubicar en zonas donde los rayos del sol sean directos al recipiente

Fuente: Área de Gestión Ambiental

Frente al proceso de recepción, recolección y transporte del Aceite Vegetal Usado se socializo que:

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

Estará a cargo del referente ambiental local, comunicar con antelación y por medio de correo electrónico al área de gestión ambiental de la Entidad, el lugar seleccionado como punto de recepción transitoria de A.V.U. Además, se socializo lo establecido en este plan frente a:

- ✓ **Seguimiento y control del A.V.U**
- ☐ **Área de Almacenamiento Temporal de A.V.U**

Recolección y entrega de A.V.U de la Comunidad.

Para llevar a cabo el proceso mencionado anteriormente, la Entidad realizará procesos de socialización masiva a la comunidad para que participe en la entrega del aceite vegetal usado generado en las actividades de preparación y cocción de alimentos, para esto, la comunidad deberá realizar el encapsulamiento de sus A.V.U mediante el uso de recipientes plásticos o botellas plásticas.



Fuente: https://www.muyinteresante.es/innovacion/fotos

- Color traslúcido (que permita verificar el nivel del A.V.U).
- Su capacidad o tamaño debe ajustarse al volumen de generación de A.V.U en su hogar y tener un dímetro máximo de 22 cm.
- No debe usarse un recipiente plástico o botella plástica que haya sido utilizado para la conservación de productos químicos de limpieza y aseo.
- No debe tener la etiqueta original del envase.
- El recipiente plástico o botella plástica debe estar cerrado herméticamente, al momento de depositarlo en los contenedores de recepción de A.V.U domiciliario.
- No se debe verter el residuo en los contenedores de recepción de A.V.U domiciliario, se debe ingresar la botella por la ranura.



Área de Almacenamiento Punto RESPEL

Es importante resaltar que los A.V.U generados en las unidades operativas propias y **tercerizadas** no podrán ser dispuestos en este tipo de

contenedores, no obstante, el A.V.U generado en los hogares de los funcionarios y contratistas si podrán ser dispuestos en este.

Y después los asistentes a la reunión por turnos dieron lectura al COMPONENTE II. MANEJO EXTERNO DEL ACEITE VEGETAL USADO – A.V.U y a medida que se leía el apartado, la delegada ambiental y la coordinadora respondían las dudas e inquietudes generadas dando total claridad al tema.

Después se trató el siguiente tema recordando los procedimientos y su importancia

RECOLECCIÓN DE GRASAS

.

Manejo 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.

Recolección de grasas

El Plan en mención, establece que, en el proceso de preparación, cocción y servicio de alimentos, se deben utilizar dos canecas de color verde con bolsa verde y 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 verde de cocina para residuos orgánicos 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 verde “descomide” junto con los residuos

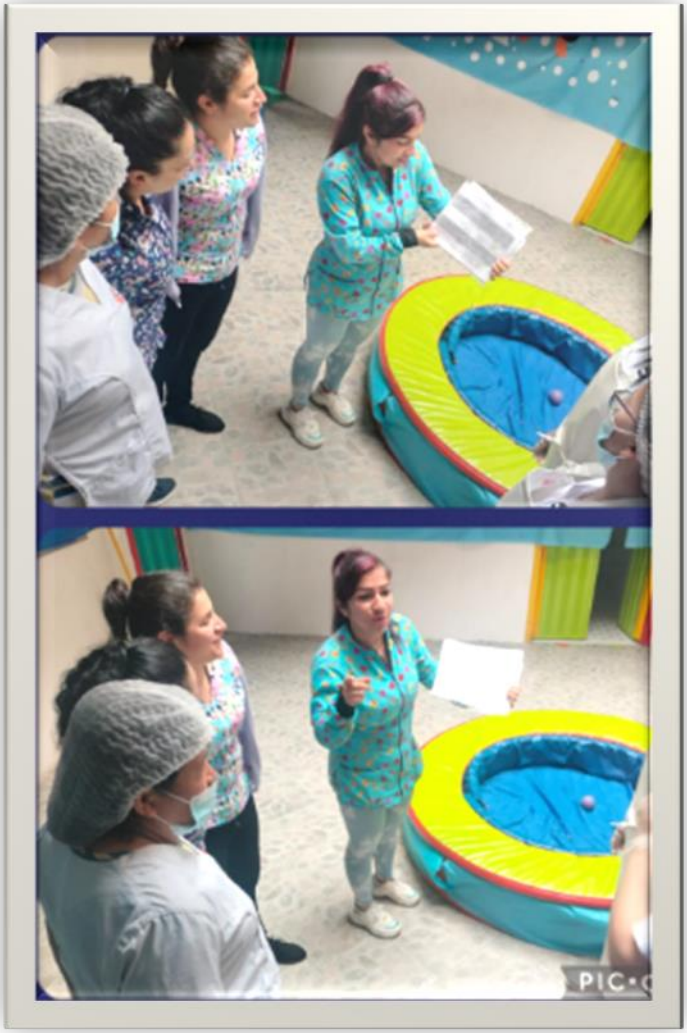
orgánicos. Para desarrollar este ejercicio, el (la) operario (a) de manipulación de alimentos o el participante debe realizar la actividad retirándolos con un cubierto. En caso en que los residuos alimenticios se acumulen en el piso, éstos deben ser recogidos con un paño húmedo, más no con escoba y recogedor, con el fin de evitar que las grasas se extiendan y generen vertimientos con grasas y riesgo de caída de las personas.

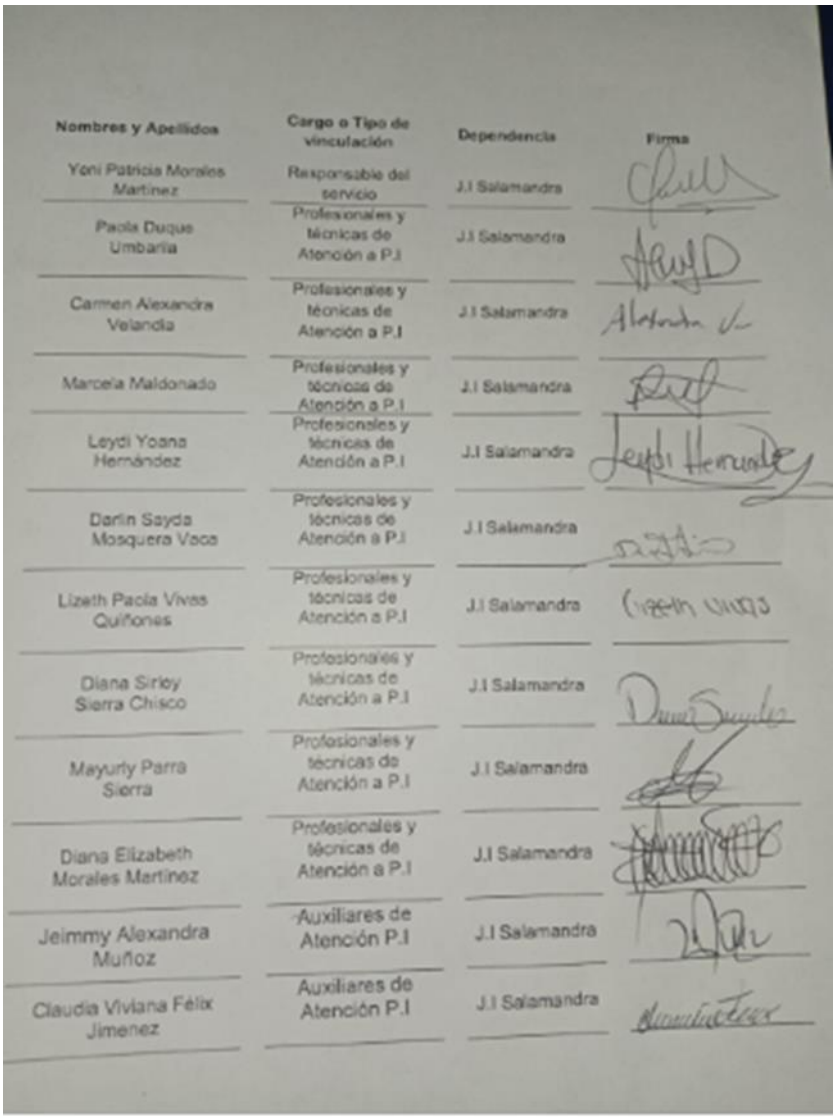
Seguidamente la coordinadora explica:

- ✓ **Protocolo de Derrame**
- ✓ **Protocolo de Incendios**

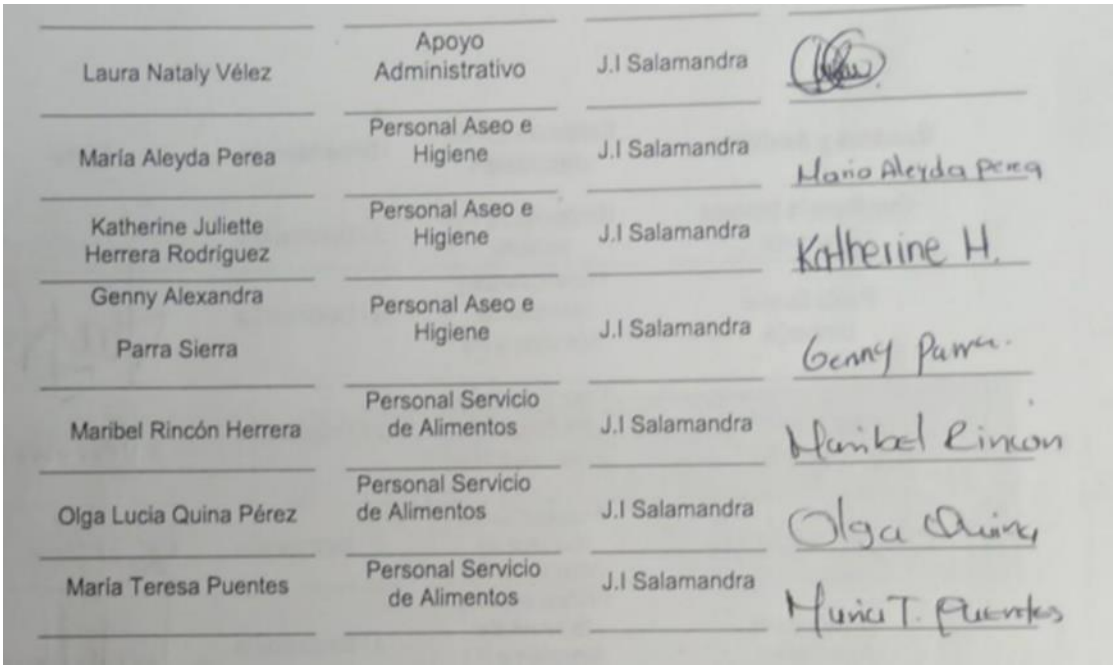
Y se da por terminada la reunión aclarando dudas que surgieron durante la lectura y explicación del tema.

EVIDENCIAS





Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yoni Patricia Morales Martinez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Voco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Lizeth Paola Vivas Quiñones	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martinez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	



Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	
María Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Maria Aleyda Perea
Katherine Juliette Herrera Rodríguez	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Katherine H.
Genny Alexandra Parra Sierra	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Genny Parra.
Maribel Rincón Herrera	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Maribel Rincon
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Olga Quina
María Teresa Puentes	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Maria T. Puentes

TOTAL, DE PERSONAS DE TALENTO HUMANO EN LA UNIDAD OPERATIVO	**20**
TOTAL, DE PERSONAS A QUIENES SE LES DIVULGO LA INFORMACION	**20**

Elaboró: Yeni Patricia Morales. Carmen Alexandra Velandia López