

ACTA N° 560

FECHA: Fusagasugá, julio, 19 de 2022.
HORA: 11:00 a.m. - 12:00 m.
LUGAR: Área de Preparación de Alimentos.
TEMA: Socialización Plan de Gestión Integral Aceite Vegetal Usado y Grasas
ASISTENTES: Auxiliares del área de Preparación de alimentos
ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Desarrollo del Tema
4. Firma de Profesionales
5. Firma de Asistencia

DESARROLLO:

1. Objetivo
Reconocer la importancia que tiene hacer una buena disposición final del Aceite Vegetal Usado y Grasas.
2. Introducción
Además de que reutilizar el aceite vegetal usado contribuye al cuidado del medio ambiente y el uso sostenible de los recursos naturales, también es una fuente potencial de trabajo e ingresos para la población ya que con este producto se puede realizar: jabones, cremas, lubricantes, ceras, velas, pinturas, barnices y abonos orgánicos a través del compostaje.
3. Desarrollo del Tema

Divulgación Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas**Pasos para la Gestión Interna de A.V.U**

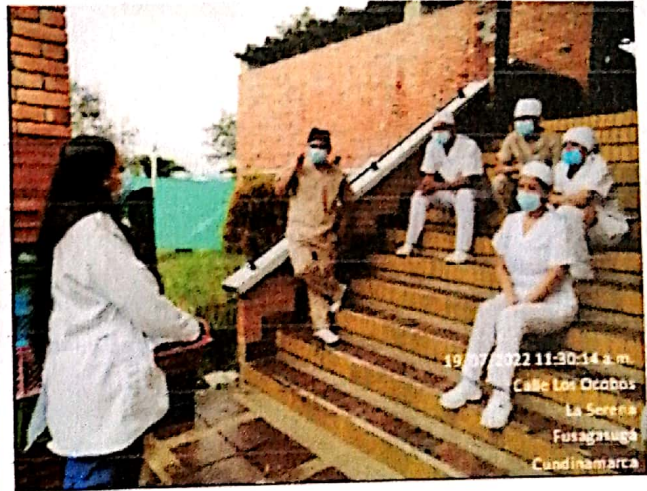
1. Usar los elementos de protección personal.

2. Establecer y señalar la zona de ubicación del recipiente para el proceso de encapsulamiento de A.V.U
3. Contar con el recipiente, embudo con filtro y la tapa o tapón para el proceso de encapsulamiento.
4. Dejar enfriar el A.V.U hasta que alcance una temperatura ambiente
5. Verter el aceite en el recipiente utilizando el embudo con filtro
6. Cerrar el recipiente de tal manera que no se presenten derrames.
7. Limpiar con papel absorbente los sobrantes de material orgánico y A.V.U, que quedan en el filtro del embudo y en el elemento que se utilizó para realizar la fritura.
8. Depositar el papel absorbente con los residuos en la caneca de cocina de residuos no aprovechables.
9. Realizar para cada entrega trimestral de A.V.U la marcación del recipiente con el nombre de la unidad operativa y localidad.
10. Trasladar trimestralmente el recipiente con A.V.U a los puntos de la recepción de cada localidad de conformidad a los cronogramas establecidos.
11. Diligenciar en los puntos de la recepción el Formato FOR-GA-030 Medición, Registro y Reporte de A.V.U.
12. El Componente de Gestión Ambiental trasladará los recipientes al cuarto de almacenamiento temporal principal de A.V.U y diligenciará también el Formato FOR-GA-030 Medición, Registro y Reporte de A.V.U

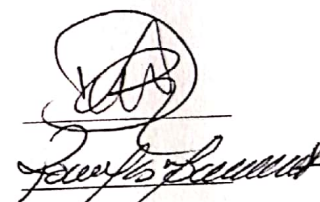
Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

4. Evidencia fotográfica



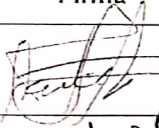
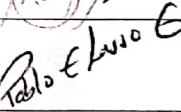
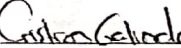
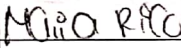
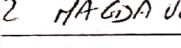
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Diana Ortega Rojas	Responsable Ambiental	Área de Gestión Ambiental	
Raúl Martínez Moreno	Coordinador	Coordinación	

Elaboró Diana Vanessa Ortega Rojas

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020
		Página: 2 de 3

Tema: Socialización Plan de Gestión Acade. Vegetal Usado Lugar: Área Preparación de alimentos Fecha y hora: 14/07/2022 11:00 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Yerson Felipe Castellanos	1067734866	C.C. Caminos de Vida	Técnico en Gestionamiento	— 0 —	320285350	
2	Pablo Enrique Lasso Godoy	3066658	C.C. Caminos de Vida	Aux. Alimentos	— 0 —	320-8266866	
3	Cristian Andres Galarza	1069757766	C.C. Caminos de Vida	Aux Cocina	— 0 —	3218096580	
4	MARCO PICO VERGARA	1006127263	C.C. Caminos de Vida	Aux Cocina	— 0 —	313 364785	
5	HAGDA VEGA REYES	46370368	C.C. Caminos de Vida	Aux Cocina	— 0 —	3132821902	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.