ACTA N° 253

FECHA: Fusagasugá, septiembre, 07 de 2023.

HORA: 09:30 a.m. - 10:30 am.

LUGAR: Área de escaleras contiguo a cocina

TEMA: 1.Socialización Plan de gestión integral aceite vegetal usado y grasas.

ASISTENTES: Talento humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización Plan de gestión integral aceite vegetal usado y grasas

DESARROLLO:

Siendo las 09:00 am del día 04 de septiembre del año 2023, se da apertura a la socialización con el personal de talento humano del Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida, tratando los siguiente el tema de gestión integral aceite vegetal usado y grasas, se comienza manifestando que la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), en el marco de la implementación del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), ha realizado acciones de identificación y elaboración de propuestas de gestión integral para el manejo de sus aspectos e impactos ambientales más significativos. Desde esta perspectiva y con el objeto de cumplir con los lineamientos de la Secretaría Distrital de Ambiente (SDA), expuestos en el artículo 23 de la resolución 3957 de 2009, donde se menciona que “los usuarios que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberán instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico”. Igualmente, este lineamiento

propende por el cumplimiento de lo establecido en la normatividad ambiental vigente que le aplique y en el acuerdo 634 de 2015 por el cual se regula “la gestión del Aceite Vegetal Usado (A.V.U), que comprende las etapas de generación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento o aprovechamiento en el Distrito Capital”.

Los objetivos del plan son:

• Establecer las directrices necesarias para el manejo integral de A.V.U y grasas generadas en la SDIS.

• Promover y fortalecer la adecuada gestión y manejo del A.V.U y grasas generadas 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 vertidas por las unidades operativas al sistema de alcantarillado.

Se divulga el normograma presentando el siguiente cuadro:

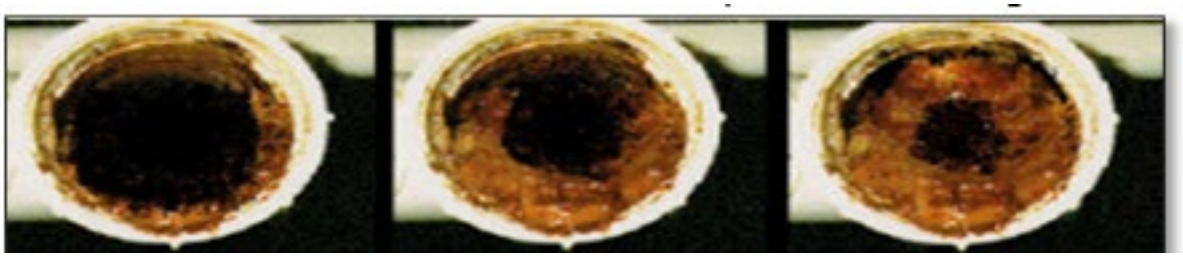
NIVEL	EXPEDIDA POR	LEGISLACIÓN	TÍTULO
Distrital	Secretaría Distrital de Ambiente	Resolución 3957 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el distrito capital. Artículo 14°. Vertimientos permitidos. Se permitirá el vertimiento al alcantarillado destinado al transporte de aguas residuales o de aguas combinadas que cumpla las siguientes condiciones: a) Aguas residuales domésticas. b) Aguas residuales no domésticas que hayan registrado sus vertimientos y que la Secretaria Distrital de Ambiente - SDA haya determinado que no requieren permiso de vertimientos. c) Aguas residuales de Usuarios sujetos al trámite del permiso de vertimientos, con permiso de vertimientos vigente. Artículo 23: Los usuarios que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberán instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico.
Distrital	Secretaría Distrital de Ambiente	Resolución 242 de 2014	Por la cual se adoptan los lineamientos para la formulación, concertación, implementación, evaluación, control y seguimiento del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA). Artículo 13: Programas de Gestión Ambiental.
Distrital	Secretaría Distrital de Ambiente	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".
Nacional	Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.	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 poder implementar y realizar la implementación y operación del aceite vegetal usado se debe tener en cuenta los siguientes puntos:

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, creando un ambiente propicio para la proliferación de vectores como ratas y cucarachas.

En este memento se les presenta la siguiente ilustración:



Con el fin de establecer un manejo adecuado del A.V.U generado en las actividades de preparación y cocción de alimentos de las unidades operativas de la SDIS, el Componente de Gestión Ambiental establece el encapsulamiento, como una acción preventiva para minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico debido al vertimiento de este tipo de residuo al sistema de alcantarillado.

El encapsulamiento de A.V.U, consiste 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.

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.

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)

Dentro de los elementos que se necesitan aparte del recipiente tenemos el embudo con filtro.

Para evitar contaminación cruzada cuando el embudo no se esté utilizando para filtrar el A.V.U, se recomienda que este se mantenga sobre el bidón, ya que este elemento solo se debe utilizar para el proceso de encapsulamiento del aceite vegetal usado.

Elementos de protección personal (EPP)

Los elementos de protección personal tienen como función principal proteger diferentes partes del cuerpo, para evitar que una persona tenga contacto directo con factores de riesgo que le puedan ocasionar una lesión o enfermedad.

Toda persona que realice el manejo integral del A.V.U, desde su generación hasta el almacenamiento temporal, está en la obligación de hacer uso de los EPP, los cuales deben estar en óptimas condiciones.

Se les enseña la siguiente tabla de elementos de protección personal:

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	ILUSTRACIÓN
OJOS	Gafas de seguridad	Elemento para evitar la entrada de objetos, agua o productos químicos en los ojos.	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaría Distrital de Integración Social.	 Fuente: Easy; Recuperado de: https://www.easy.com.co/p/gafa-seguridad-ns2100722-lente-claro-sin-antiempanante/
PECHO	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 Principal de A.V.U de la Secretaría Distrital de Integración Social.	 Fuente: Seguridad industrial LLAQUINA S.A. (2016). Ilustración delantal de PVC verde [Figura]. Recuperado de: http://www.llaquina.com.ar
MANOS	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 Principal de A.V.U de la Secretaría Distrital de Integración Social. Otro personal que manipule el contenedor para su traslado.	 Fuente: PRENTEX (2016). Ilustración guante neopropeno [Figura]. Recuperado de: http://prentex.us/
PIES	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.	 Fuente: AYTEX dotaciones limitada (2016). Ilustración botas en caucho para el trabajo [Figura]. Recuperado de: http://www.aytexdotaciones.com/

USO	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	PERSONA QUE DEBE USARLO	ILUSTRACIÓN
PIES	Botas antideslizantes con punta de acero.	Calzado de seguridad que se utiliza para proteger el pie contra superficies ásperas, pisadas sobre objetos flosos y contra caída de objetos y derrames.	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social.	 Fuente: Uso y cuidado correcto de los elementos de protección personal; Recuperado de: http://en.calameo.com/books/002690689080066631f915
CUERPO	Overol	Prenda de vestir de una pieza, confeccionada con tela rústica y resistente, que se usa para cubrir el cuerpo de posibles salpicaduras y derrames del A.V.U	Personal del Área de Almacenamiento Temporal Principal de A.V.U de la Secretaria Distrital de Integración Social.	 Fuente: IPO Industrial Protection Online (2016). Ilustración overol [Figura]. Recuperado de: http://proveedorindustrialpoline.com/

6.3.2. Condiciones para el encapsulamiento de A.V.U

Para garantizar el cumplimiento del presente plan, se establecen condiciones seguras para llevar a cabo la actividad de encapsulamiento de A.V.U, a continuación, se informan las acciones que deben contemplar las unidades operativas para tal fin.

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.

Condiciones técnicas del área de almacenamiento temporal principal de aceite vegetal usado.

CONDICIONES TÉCNICAS DEL ÁREA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL PRINCIPAL DE A.V.U
Piso no permeable de fácil limpieza.
Cubierta del techo que protege el residuo de las condiciones del ambiente.
Demarcación del piso
Aislamiento de los contenedores del piso.
Ubicación de kit de emergencias y derrame.
Balanza de piso
Identificación de salidas de emergencia (señalización), con la ruta de evacuación, restricción de acceso a personal no autorizado.
Permitir la correcta circulación de operarios.
Contar con un elemento transportador para fácil movilización del residuo.
De fácil acceso peatonal y en lo posible vehicular.
Contar con sistemas de control de fuego adecuado al tipo de residuos que se manejan.
Contar con botiquines de primeros auxilios.
Los operarios contarán con los equipos de protección personal que sean necesarios para garantizar su seguridad.

Pasos para la gestión interna de aceite vegetal usado:

PASOS GESTIÓN INTERNA DEL A.V.U
1. Usar los elementos de protección personal.
2. Establecer y señalizar 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.

PASOS GESTIÓN INTERNA DEL A.V.U
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

Se les explica que el centro Caminos de Vida realiza el envió del aceite al centros de recolección establecido por la secretaria de integración social, se les explica que el centro esta inscrito como generador de aceite vegetal usado ante la CAR; a modo de conclusión se les recalca la importancia del control en el manejo del aceite vegetal usado,

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Raúl Martínez Moreno	Coordinador	CCC Caminos de Vida	
Jhonatan Jair Mosquera	Ambiental	CCC Caminos de Vida	

Anexos:

1. Registro Fotográfico.
2. Lista de asistencia.

1. Registro fotográfico:





2. Lista de asistencia

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 1
		Fecha: Memo 20230203663 - 14/09/2023
		Página: 1 de 1

1. Tema: Plan de gestión AVU y gases Lugar: Área de escaleras contiguo cocina 3. Fecha y hora: 07/09/2023 09:30

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Joleth Cristina Victoria	1032469571	Caminos de Vida	Auxiliar de Enfermería	Planta	Cristinavictoria2@gmail.com	3703779579	Cristina Victoria
2	Claudia Romero	35220030	caminos de vida	Aux de Alimentos	Planta		3204296064	Claudia Romero
3	Nora Ana Parra	1064734470	CC Caminos de vida	Aux Alimentos	Planta	— " — " —	3053697277	Nora Parra
4	Cristian Andrés Valencia C.	1014757776	CC Caminos de vida	Aux Almacén	Planta	Cristianvalencia1414@yahoo.com	3138705865	
5	Michael Rodríguez	1014549276	CC Caminos de vida	T. Cocina	Planta	— —		
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

Elaboró: Jhonatan Jair Mosquera Diaz delegado ambiental del CCC Caminos de Vida