

Comunidad De Ciudadela La Fortuna									
Fuera De Bogotá									
Km 59 Vía Bogotá - Girardot Finca La Fortuna									

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 2

Lugar	Comunidad de cuidado la Fortuna
Fecha	30/06/2025
Tema	Limpieza y desinfección trampa de grasas interna
Desarrollo	<p>OBJETIVO: 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 la Comunidad De Cuidado La Fortuna,</p> <p>ORDEN DEL DIA: La limpieza y desinfección de la trampa de grasas se realizará los días 3,6,9,13,16,20,24,27 de Junio del 2025 garantizando los buenos procesos que nos indica el plan de saneamiento básico y la frecuencia indicada.</p> <p>INTRODUCCION: La Trampa de grasas permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen a la red de alcantarillado público. es una caja con compartimientos, por la cual transita el agua residual de las cocinas, fabricadas en acero inoxidable u otro material lavable con alta resistencia a la corrosión, utilizada para separar los desechos sólidos y las grasas de las aguas residuales.</p> <p>METODOLOGIA:</p> <p>Para la limpieza y desinfección de la trampa de grasas se utilizan los siguientes materiales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Baldes - Espátula - Cepillo - Tapabocas - Desengrasante - Jabón <p>Proceso de limpieza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificación del flujo de agua vertida a la trampa de grasas - Se retira la trampa de grasas del servicios de alimentos. - Se retiran los residuos sólidos que se encuentran en la superficie con la ayuda de una jarra, con ayuda de una espátula se realiza la remoción de la grasa que se adhiere a las paredes garantizando una adecuada limpieza para evitar el taponamiento de la tubería. - Estos residuos se ponen en bolsas negra y se llevan al cuarto de almacenamiento de residuos no aprovechables. - Con un cepillo de cerdas duras y el desinfectante se realiza la limpieza y desinfección de los compartimiento y tapa de la trampa de grasas, para finalizar se realiza el enjuague del desinfectante dejando en perfecto estado la trampa.

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 2 de 2

	<p>- Se verifica su funcionamiento y se da por finalizado el procedimiento.</p> <p>Por qué limpiar la trampa de grasa regularmente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evita malos olores: al tener residuos acumulados en descomposición podría generar la creación de plagas y de distintos vectores. - Obstrucción del sistema de drenaje: al no realizarse un debido aseo, los residuos podrían circular al sistema de alcantarillado y el resultado sería el taponamiento de tuberías. - Optimización periodo de retención de residuos: al realizar una limpieza (succión y lavado) permite tener espacio suficiente en la separación de aceites y grasa evitando que el periodo de retención se reduzca. - Multas y sanciones: un exceso de grasas en la red de alcantarillado puede generar la imposición de medidas. 		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Firma
	Johanna Escobar González	Coordinadora	
	Maria Fernanda Suarez	Responsable Ambiental	
	David Vásquez	Mantenimiento	
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	N/A		
Elaboró	Maria Fernanda Suarez Martínez – Responsable Ambiental		



