ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL FORMATO REGISTRO Y CONTROL LIMPIEZA/MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASA Y SISTEMAS DE CAPTACIÓN DE AGUAS LLUVIAS (SCALL)	Código: FOR-GA-031 Versión: 0 Fecha: Memo I2021031818 - 21/10/2021 Página: 1 de 1

TIPO DE SERVICIO SOCIAL	COMUNIDAD DE CUIDADO
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA	TIERRA DEL SOL
LOCALIDAD	USAQUEN
DIRECCIÓN	CR 8c #184-23

FECHA	ACTIVIDAD (marque con una X el tipo de actividad a realizar Limpieza o Mantenimiento)		TIPO DE SISTEMA (Marque con una X a cuál sistema se le realizará Limpieza o Mantenimiento)			RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	DEPENDENCIA DEL RESPONSABLE	FIRMA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE O DELEGADO AMBIENTAL DE LA UNIDAD OPERATIVA	FIRMA
	LIMPIEZA	MANTENIMIENTO	TRAMPA DE GRASAS		SISTEMA DE CAPTACIÓN DE AGUAS LLUVIAS						
			EXTERNA	INTERNA							
5-04-25	X		X			Luis Lopez	S. Alimentos	Luis Lopez	Ninguna	René Pamo	
12-04-25	X		X			Luis Lopez	S. Alimentos	Luis Lopez	Ninguna	René Pamo	
15-04-25	X		X			Jose Rausco	S. Alimentos		Ninguna	René Pamo	
19-04-25	X		X			Jose Rausco	S. Alimentos		Ninguna	René Pamo	
23-04-25	X		X			Jose Rausco	S. Alimentos		Ninguna	René Pamo	
30-04-25	X		X			Jose Rausco	S. Alimentos		Ninguna	René Pamo	
7-05-25	X		X			Jose Rausco	S. Alimentos		Ninguna	René Pamo	
12-05-25	X		X			Jose Rausco	S. Alimentos		Ninguna	René Pamo	
21-05-25	X		X			Jose Rausco	S. Alimentos		Ninguna	René Pamo	
27-05-25	X		X			Jose Rausco	S. Alimentos		Ninguna	René Pamo	
03-06-25	X		X			José Rausco	S. generales		Ninguna	René Pamo	
10-06-25	X		X			José Rausco	S. generales		Ninguna	René Pamo	
17-06-25	X		X			José Rausco	S. generales		Ninguna	René Pamo	
25-06-25	X		X			José Rausco	S. generales		Ninguna	René Pamo	

Nota: "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 Secretaría Distrital de Integración Social 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."

Powered by CamScanner

Lugar	Comunidad Cuidado Tierra del Sol
Fecha	30/06/2025
Tema	Proceso de limpieza y desinfección de la trampa de grasas
Desarrollo	INTRODUCCION: La necesidad de las trampas de grasa surgió con el crecimiento urbano y la industrialización, donde la generación de aguas residuales con altos contenidos de grasa se hizo más común. Inicialmente, las trampas de grasa eran simples recipientes para la separación de grasas, pero con el tiempo se desarrollaron diseños más eficientes y con mayores capacidades. En Colombia, las trampas de grasa son dispositivos diseñados para separar y recolectar mantecas, grasas y aceites del agua residual, evitando que estos materiales ingresen al sistema de alcantarillado público. Su implementación es crucial para prevenir taponamientos, malos olores y contaminación de las redes de agua. Las trampas de grasa son especialmente importantes en establecimientos como restaurantes, cafeterías y empresas de procesamiento de alimentos, donde se genera una gran cantidad de grasa y aceite DESARROLLO DEL TEMA: Al encontrarse la trampa de grasa ubicada dentro del área de alimentos, el procedimiento se realizó en horas donde no existe cruce con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y/o distribución de los alimentos. Limpieza: • Con un recipiente se extrae el agua que se encuentra en la trampa de grasas y se filtra con el embudo para separar los residuos sólidos. • Se retira con una pala, los desechos de grasa que quedan en la trampa de grasas y se ubicaron en bolsas plásticas color negro, las cuales se sacan de una vez al área de almacenamiento interno de residuos ordinarios. • Se restriega con solución de desengrasante y abundante agua.

Desinfección:

- Posterior a la limpieza, se prepara la solución de hipoclorito con ayuda del vaso medidor, de 1L de agua a 8 mL de hipoclorito.
- Se aplica la solución de forma directa y deja que haga efecto por 12 minutos.
- Se enjuaga con abundante agua.

Lavado y desinfección de utensilios:

Se realiza limpieza de estos utensilios con solución desengrasante, y posteriormente en la solución desinfectante de 1L de agua a 3 ml de hipoclorito en un contendor de 15 litros y se aplica 45 ml de hipoclorito, se deja en inmersión los utensilios utilizados para posteriormente enjuagarlos con abundante agua.

REGISTRO FOTOGRAFICO:









	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Rene Alejandro Pamo Plata	Técnico ambiental	CC Tierra del Sol
	Raquel Pinto Sanchez	Coordinadora	CC Tierra del Sol

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Ninguno		
Próxima reunión	NO APLICA		
Elaboró	Rene Alejandro Pamo Plata		