| | |
|---|---|
| Lugar | Comunidad Cuidado Tierra del Sol |
| Fecha | 31/07/2025 |
| Tema | Proceso de limpieza y desinfección de la trampa de grasas |
| Desarrollo | INTRODUCCION:<br>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<br><br>DESARROLLO DEL TEMA:<br><br>La trampa de grasas se encuentra fuera del área del de la preparación de alimentos, para evitar la contaminación cruzada y se realiza de la siguiente manera.<br><br>Limpieza:<br><br>• 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.<br><br>• 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.<br><br>• Se restriega con solución de desengrasante y abundante agua. |

Desinfección:

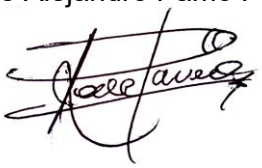
- Posterior a la limpieza, se prepara la solución de hipoclorito con ayuda del vaso medidor, de 1L de agua a 8 mL de hipoclorito.
- Se aplica la solución de forma directa y deja que haga efecto por 12 minutos.
- Se enjuaga con abundante agua.

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:



| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Asistentes | Nombre | Cargo/Rol | Dependencia |
| | Rene Alejandro Pamo Plata  | Técnico ambiental | CC Tierra del Sol |
| Compromisos | Actividad | Responsable | Fecha límite |
| | Ninguno | | |
| Próxima reunión | NO APLICA | | |
| Elaboró | Rene Alejandro Pamo Plata | | |

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 12021031816 - 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. Alimento | Luis Lopez | Ninguna | René Pomo | |
| 12-04-25 | X | | X | | | Luis Lopez | S. Alimento | Luis Lopez | Ninguna | René Pomo | |
| 15-04-25 | X | | X | | | Jose Rasseo | S. Alimento | | Ninguna | René Pomo | |
| 19-04-25 | X | | X | | | Jose Rasseo | S. Alimento | | Ninguna | René Pomo | |
| 23-04-25 | X | | X | | | Jose Rasseo | S. Alimento | | Ninguna | René Pomo | |
| 30-04-25 | X | | X | | | Jose Rasseo | S. Alimento | | Ninguna | René Pomo | |
| 7-05-25 | X | | X | | | Jose Rasseo | S. Alimento | | Ninguna | Rene Pomo | |
| 12-05-25 | X | | X | | | Jose Rasseo | S. Alimento | | Ninguna | Rene Pomo | |
| 21-05-25 | X | | X | | | Jose Rasseo | S. Alimento | | Ninguna | René Pomo | |
| 27-05-25 | X | | X | | | Jose Rasseo | S. General | | Ninguna | René Pomo | |
| 03-06-25 | X | | X | | | José Rasseo | S. general | | Ninguna | René Pomo | |
| 10-06-25 | X | | X | | | José Rasseo | S. general | | Ninguna | René Pomo | |
| 17-06-25 | X | | X | | | José Rasseo | S. general | | Ninguna | René Pomo | |
| 25-06-25 | X | | X | | | José Rasseo | S. general | | Ninguna | Rene Pomo | |
| 02-07-25 | X | | X | | | José Rasseo | S general | | Ninguna | Rene Pomo | |
| 09-07-25 | X | | X | | | José Rasseo | S. general | | Ninguna | Rene Pomo | |
| 21-07-25 | X | | X | | | José Rasseo | S. general | | Ninguna | Rene Pomo | |
| 30-07-25 | X | | X | | | José Rasseo | S. General | | Ninguna | René Pomo | |

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