# ACTA N.

FECHA: 26 de agosto de 2021

HORA: 02:00 p.m.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos

TEMA: Capacitación Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos

ORDEN DEL DIA:

1. Saludo
2. Desarrollo del tema
3. Conclusiones

ASISTENTES: ver listado anexo

DESARROLLO:

Introducción

Siendo las 2:00 pm del día 26 de agosto, se reúne en el salón comedor del Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos, tanto profesionales como personas de servicios generales y cocina para realizar la capacitación correspondiente al Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos, dirigida por la profesional Natalia Poveda. Con ayudas visuales como apartes de textos correspondientes al tema a tratar y fotografías se lleva a cabo la reunión. La información correspondiente a la capacitación llevada a cabo se expone a continuación:

La secretaria Distrital de Integración Social, propendiendo por mejorar la calidad las aguas vertidas impulsara acciones tendientes a mejorar los vertimientos a través de estrategias educativas enfocada a los funcionarios y/o contratistas, a fin de implementar



Escaneado con CamScanner

correctamente las medidas y controles operacionales, por esta razón una de las estrategias adoptadas para promulgar esta información es el envío de correo electrónico con la información correspondiente a este importante instructivo para seguir implementando en la dinámica y funcionamiento de nuestra unidad operativa.

Así pues la SDIS, comprometida con la sociedad y el medio ambiente, realiza sus actividades dando cumplimiento a los requisitos establecidos en la normatividad ambiental vigente con el propósito de disminuir y mitigar todos aquellos impactos negativos que se puedan generar en el desarrollo misional de la Entidad.

Por lo anterior y en el marco de la implementación, seguimiento y control del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA, se establece la creación y adopción del instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos, la cual se constituye como un instrumento destinado a disminuir la carga contaminante y mejorar así los parámetros sujetos de caracterización cuando aplique.

## MEDIDAS Y CONTROLES OPERACIONALES

La Entidad a fin de dar cumplimiento a los requisitos normativos y del subsistema de Gestión Ambiental, establece e implementa medidas tendientes a mitigar los impactos ambientales adversos, a través de controles operacionales en los procesos de las diferentes unidades operativas y áreas como servicios sanitarios, cocinas, cocinetas, pocetas, aseo personal y aseo de instalaciones.

Por lo anterior, a continuación se describen las acciones que debe implementar cada unidad operativa de la entidad y que les aplique, teniendo en cuenta todas las actividades en la prestación de los servicios sociales y administrativos que generan vertimientos a la red de alcantarillado.



Escaneado con CamScanner

## Uso de rejillas

El uso de rejillas como control operacional, consigue mantener las redes de desagüe libres de elementos sólidos que puedan obstaculizar el normal paso de aguas residuales al sistema de alcantarillado.

Por tanto, se debe colocar la rejilla tipo colador o preferiblemente fija, en el desagüe del lavaplatos de las unidades operativas de la SDIS y en los sifones de pocetas, lavaderos,

desagües, etc, para evitar el paso de residuos sólidos, alimentos y/o residuos de comida, a fin de disminuir la cantidad de sólidos sedimentables que puedan llegar al sistema de alcantarillado.

Es importante que la limpieza de las rejillas se realice cada vez que sea necesario, a fin de que estén libres de residuos y su funcionamiento sea óptimo; los residuos resultantes de la limpieza, deben ser depositados en el contenedor verde, correspondiente a residuos no aprovechables.

## Insumos en la preparación de alimentos

Para contribuir a mejorar la calidad de los vertimientos, las unidades operativas deben preferir para la preparación de alimentos productos prelavados, con el fin de disminuir la carga de residuos sedimentables que puedan llegar al sistema de alcantarillado.



Escaneado con CamScanner

Entre estos productos se encuentran las papas, frutas, verduras y otros tubérculos que hacen parte del menú de los diferentes servicios que presta la entidad.

**Descomide**

El descomide como procedimiento estructurado, permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimento, mediante la ejecución de acciones predefinidas como la recolección y el depósito de los residuos orgánicos en las canecas verdes, los cuales, resultan de los servicios alimentarios ofrecidos a los participantes de los servicios sociales de la SDIS en las diferentes unidades operativas, de acuerdo con las diversas modalidades en las cuales se lleva a cabo la preparación de alimentos, tales como: comedores comunitarios, jardines infantiles, centros crecer, centros amar, centros integrales de protección, entre otros.

Para desarrollar este ejercicio, el (la) operario (a) de la cocina y el personal de servicios generales, debe usar un elemento absorbente (papel de arroz, toalla desechable, servilletas etc) de cocina, para retirar los restos de comida no consumida y depositarlos en el contenedor verde "descomide" junto con los residuos orgánicos.

En caso en que los residuos alimenticios se acumulen en el piso, éstos deben ser recogidos con un paño húmedo, más no con escoba y recogedor, con el fin de evitar que las grasas se extiendan y generen vertimientos con grasas y riesgo de caída de las personas.



Escaneado con CamScanner

## Disposición aceites y grasas de origen animal

Los funcionarios, contratistas y participantes de la Entidad, deberán realizar la disposición de los aceites provenientes de las latas de atún al igual que las grasas de origen animal, mediante la recolección en bolsas e inmediatamente depositarlas en las canecas verdes, con el fin de contribuir a una cultura de separación y disminuir la carga contaminante en los cuerpos de agua o sistemas de alcantarillado.

## Encapsulamiento de aceite vegetal usado y recolección de grasas

La Secretaria de Integración Social – SDIS, ha implementado el Plan Integral para el Encapsulamiento de Aceite Vegetal Usado y Recolección de Grasas (PLA-BS-002), en las unidades operativas de la SDIS que contemplan dentro de la prestación de sus servicios la preparación y cocción de alimentos, a fin de minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico, en cumplimiento de la normatividad vigente, no obstante a continuación se comunican las condiciones generales para el encapsulamiento :

Con el fin de establecer condiciones seguras para el encapsulamiento del Aceite Vegetal Usado (A.V.U) en el bidón o recipiente plástico, a continuación se informan las acciones que debe contemplar la unidad operativa para tal fin:

1. No mezclar aceite nuevo con el ya usado.
2. No mezclar aceite vegetal usado con agua.
3. Dejar enfriar hasta que el A.V.U alcance una temperatura ambiente.



Escaneado con CamScanner

4. Filtrar el A.V.U luego de cada fritura para eliminar restos alimenticios quemados.

5. Verter el aceite en el recipiente utilizando el embudo con filtro.

6. Repetir los pasos anteriormente mencionados las veces que sea necesario logrando que el A.V.U quede totalmente libre de residuos sólidos de alimentos.

7. Cerrar el recipiente de manera tal que no se presente derrame de su contenido.

8. Usar un elemento absorbente (papel de arroz, toalla desechable, servilletas etc.) de cocina para limpiar los residuos del filtro derivados del encapsulamiento de A.V.U, el cual debe ser depositado en el contenedor verde de la cocina.

## Trampa de grasa

Teniendo en cuenta que las unidades operativas que realizan preparación y cocción de alimentos, implementan el encapsulamiento de aceite vegetal usado, es mínimo la cantidad de estos residuos que llegan a las trampas de grasa, lo que se busca es mayor eficiencia y disminución de este tipo de vertimientos.

Por tanto la trampa de grasa es un sistema de pretratamiento que permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada que bajan por los sistemas de lavado y de preparación de alimentos en las unidades operativas y en diferentes aplicaciones y procesos industriales.

¿Cuál es la razón de tener una trampa de grasa?

Las grasas y aceites generan enormes trastornos al sistema de alcantarillado, razón por la cual los municipios exigen el acondicionamiento de las descargas de los lavaderos,



Escaneado con CamScanner

lavaplatos u otros aparatos sanitarios instalados en unidades operativas y similares donde exista el peligro de introducir cantidad suficiente de grasa que afecte el buen funcionamiento de la red de alcantarillado, de igual forma a locales que manejen aguas residuales de lavado de pisos, equipos y maquinarias, así como de las descargas de lavanderías de ropas a una trampa de grasas.

Las normas sanitarias establecen un tope para la cantidad de grasas y aceite que puede verterse al sistema de alcantarillado. Más allá de esos límites conlleva la imposición de sanciones que pueden llegar hasta el cierre definitivo del establecimiento.

**Mantenimiento y limpieza de las trampas de grasas Unidades Operativas tercerizadas.**

Las trampas de grasa de las unidades operativas tercerizadas, deben realizar la limpieza y mantenimiento, si es interna mínimo 1 vez a la semana y si es externa mínimo 1 vez al mes o cada vez que se requiera según la carga de trabajo, cumpliendo con la normatividad vigente y los procedimientos establecidos en el manual de mantenimiento (M-BS-01) o ficha técnica de la trampa de grasa del fabricante, registrando la actividad realizada en formato Registro y Control Limpieza/Mantenimiento de Trampas de Grasa (FOR-BS-067) que debe estar siempre en la unidad operativa.

¿Por qué limpiar la trampa de grasa regularmente?

- Menos olores: mientras más tiempo permanezcan los residuos en la trampa, más fuerte serán los olores.



Escaneado con CamScanner

- Mayor vida útil de la trampa: los alimentos en descomposición producen ácidos que carcomen los componentes internos y el tanque, por lo que reducen la vida útil de la trampa y ocasionan mayores gastos de reparación y repuestos.

- Limpieza fácil: mientras más frecuente, más fácil será también la limpieza de la trampa.

- Sin atascamientos: limpiar la trampa regularmente ayuda a mantener las tuberías limpias y reduce los retrocesos debido a las obstrucciones en el sistema.

- Multas y sanciones: un exceso de grasas y aceite depositado en la red de alcantarillado, puede generar la aplicación de importantes multas y sanciones.

## Uso de detergentes, jabones y limpiadores biodegradables

Se debe garantizar que todos los agentes tensoactivos utilizados en los productos (detergentes, jabones y limpiadores) deben ser fácilmente biodegradables, bien sea por suministro del contratista, por adquisición de un tercero o por compras de caja menor, esto según las clausulas ambientales estipuladas en los contratos.

El producto debe reducir o prevenir los riesgos para el medio ambiente o la salud humana relacionados con la utilización de sustancias peligrosas, reducir el impacto medioambiental limitando la cantidad de ingredientes nocivos, disminuyendo la cantidad de detergentes utilizados y reduciendo los residuos de envases.

Es importante que las unidades operativas utilicen las concentraciones y cantidades requeridas para los procesos de limpieza con el fin de no generar sobrecargas en los vertimientos.



Escaneado con CamScanner

Luego de realizar la socialización se abre el espacio para el compartir de saberes en cuanto el tema y se resuelven dudas. De esta manera se da por terminada la capacitación.

Elaborado:

Natalia Poveda Niño

Artista Plástica y Visual

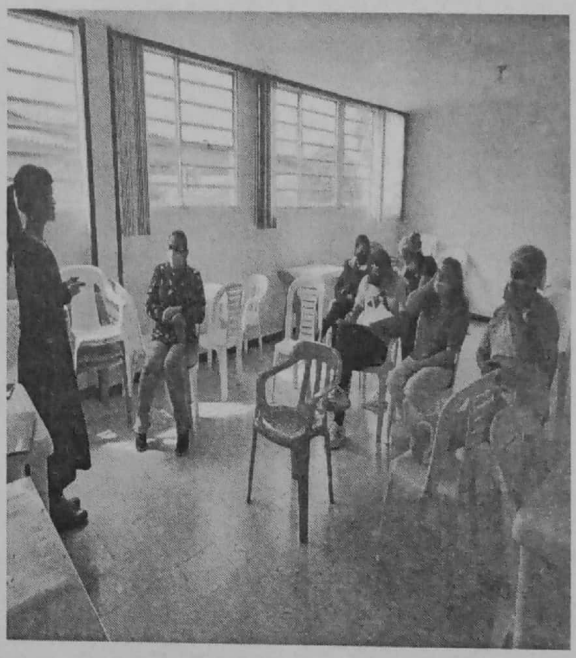


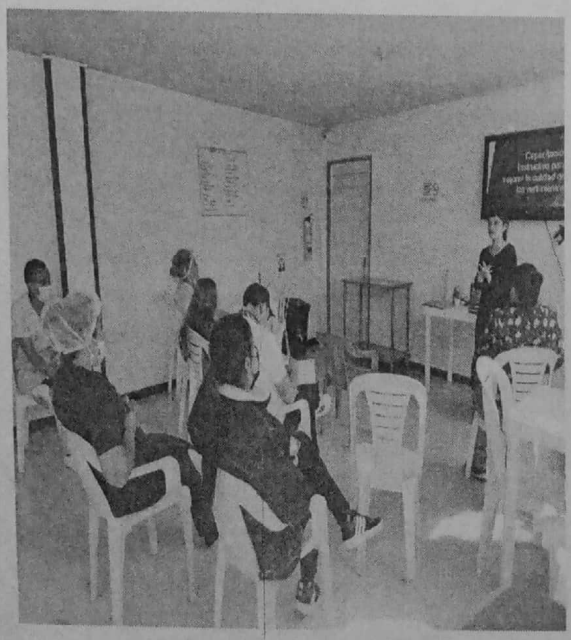
Escaneado con CamScanner

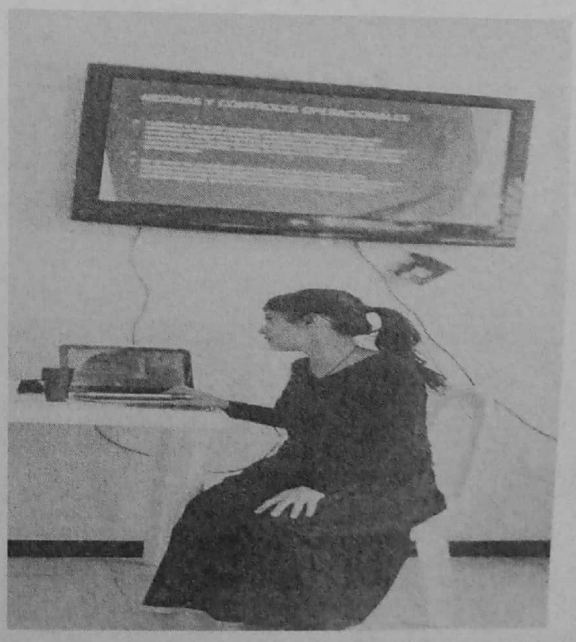
HOGARES SI A LA VIDA

| FECHA: 26/08/2022 | NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Capacitación Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos | RESPONSABLE; NATALIA POVEDA NIÑO |
|---|---|---|









Escaneado con CamScanner

| | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL | Código: FOR-GD-023 |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL | FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Versión: 0 |
| | | Fecha: Memo I20200035152 – 17/12/2020 |
| | | Página: 1 de 2 |

Tema: Divulgación Plan de Gestión Integral Adulto Mayor [illegible] Lugar: C.C.T. Antonia Santos Fecha y hora: 26/08/2022 2:00 pm

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Yoan David Sanchez Perez | 1094442340 | CC T Antonia Santos | Tecnico Educacion Fisica | [illegible] | [illegible] | [illegible] |
| 2 | Martha Salcedo | 52830332 | CCT Antonia Santos | Aux cocina | [illegible] | [illegible] | [illegible] |
| 3 | Maria Rocio Real | 52457758 | CCT Antonio Santos | Aux Cocina | — | 3214164321 | [illegible] |
| 4 | Franco Fatorzo | 1022941716 | C.C.T Antonio santos | Seguridad | | 3143021442 | Franco Fatorzo |
| 5 | Roxana Falcón | 1616167 | CCT Antonio Santos | Seguridad | — | 3042566165 | [illegible] |
| 6 | Yesenia Rojas Leal | 52466849 | CCT Antonia Santos | Trabajadora Social | [illegible] | 3143580060 | Yesenia R. |
| 7 | Rocio Campos Granados | 52828585 | C.C.T Antonio Santos | Administrativa | — | 3006458604 | [illegible] |
| 8 | Natalia Rocio Moreno | 53015537 | C.C.T. Antonia Santos | Acompañante Artistico | [illegible] | 3107705053 | Natalia Rocio |
| 9 | Alba Bianca | 1032432580 | CCT Antonia Santos | Auxiliar Enfermeria | — | 3057721563 | Alba Bianca |
| 10 | Yeniree Rodriguez | 46864486 | C.C.T Antonia Santos | Tecnico Eg Fisica | — | 3103746145 | [illegible] |

**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.

Escaneado con CamScanner