ACTA N°

FECHA: 21 de febrero de 2023

HORA: 2:30 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos - oficina

TEMA: Divulgación plan de gestión integral aceite vegetal usado y grasas-Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos.

ASISTENTES: Ver listado adjunto.

ORDEN DEL DÍA:

1.Saludo.

2.Divulgación plan de gestión integral aceite vegetal usado y grasas-Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos.

3.Respuesta a dudas e inquietudes.

4.Cierre de la actividad.

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación: Se lleva a cabo saludo al talento humano.

2. Divulgación plan de gestión integral aceite vegetal usado y grasas-Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos.

Se da a conocer que todas las unidades operativas que realicen preparación y cocción de alimentos deben encapsular el aceite según acuerdo 634 de 2015.

Elementos para encapsular el AVU: recipiente, embudo con filtro y elementos de protección personal.

Procedimiento:

Ubicar de manera adecuada el recipiente, contar con embudo y filtro.

Dejar enfriar el AVU, hasta que alcance una temperatura ambiente.

Verter el AVU en el recipiente utilizando el embudo con filtro.

Limpiar con papel absorbente los utensilios de cocina y depositar los residuos en la caneca verde de cocina.

Cerrar el recipiente de manera hermética, para que no se presenten derrames.

El recipiente debe ser translucido para poder verificar el volumen del AVU.

Medidas y controles operacionales: son todas aquellas que se deben implementar en la unidad operativa:

- Uso de rejillas:
  El uso de rejillas como control operacional consigue mantener las redes de desagüe libres de elementos solidos que puedan obstruir el normal paso de aguas residuales al sistema de alcantarillado.

- Descomide:
  El descomide como procedimiento estructurado permite disponer de manera correcta los residuos resultantes del servicio de alimentos.

- Disposición aceites y grasas de origen animal:
  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 la caneca verde.

- Encapsulamiento de aceite vegetal usado y recolección de grasas:

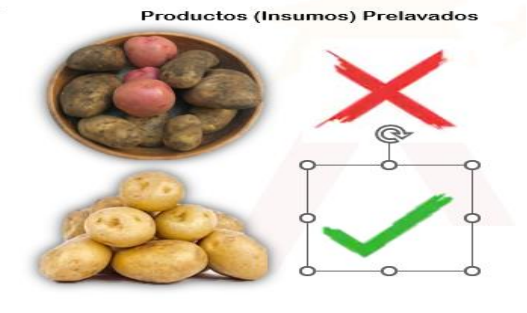
  Realizar el encapsulamiento del AVU proveniente de la preparación y cocción de alimentos a fin de minimizar el impacto negativo al recurso hídrico en cumplimiento con la normatividad vigente.

- Uso de detergentes, jabones y limpiadores biodegradables:
  Se debe garantizar que todos los agentes tensoactivos utilizados en los productos (detergentes, jabones, limpiadores) deben ser fácilmente biodegradables. el producto deber reducir o prevenir los riesgos para el medio ambiente o la salud humana.

- Insumos prelavados para la preparación de alimentos.

- Implementar estrategias lúdicas en la unidad operativa por medio de las cuales se da a conocer las diferentes medidas y controles para mejorar la calidad del vertimiento.





Todas estas medidas favorecen una mejor calidad en los vertimientos.

3. Respuesta a dudas e inquietudes: Se resuelven dudas presentadas.

4. Cierre de la actividad: Se da por terminada la actividad del día de hoy, se realiza firma del listado de asistencia por parte del talento humano.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Elaboró: Martha Milena Torres Rodríguez.

FECHA:21 DE FEBRERO 2023	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: DIVULGACIÓN PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS-INSTRUCTIVO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LOS VERTIMIENTOS	RESPONSABLE: MARTHA TORRES









ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Diligenciar Plan de Gestión integral Aceite vegetal usado y grasas - Instructivo para mejorar la cantidad de los residuos Lugar: CCT Antonia Santos Fecha y hora: 21-02-2023 2:30pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Katherine Angelica Riveros	1032424225	C.C.T. Antonia Santos	Operaria de cocina	K-triver@hotmail.com	3167541970	Angelica Riveros
2	Leidy Cubillos	1022993588	C.C.T Antonia Santos	Facilitadora	— " —	3223118771	
3	Tatiana Barajas Alba	1022416242	CCT. Antonia Santos	G. Documental	—	327-7748989	Tatiana B.
4	Mary Peralta	53153744	CCT Antonia Santos	Aux cocina	— o —	3154141463	Mary Peralta
5	Yan Jairo Suarez	1024700436	C.C.T Antonia santos	educador físico	— —	3245545CC1	
6	Marlany Hernandez	52133.223	C.C.T Antonio Santos	Aux Cocina	— o —	3138776598	Marlany H
7	Yaneth Manteagio Vargas	52479701	C.C.T. Antonio Santos	Respecto cocinera	— o —	3115565638	
8	Dary Rodriguez	52973302	CCT Antonia Santos	Servicios generales	— o —	300-705381	
9	Viviana Rodriguez	46366486	C.C.T Antonio Santos	Tecnico E. Física	— o —	3103461415	
10	Goleth Vega	1067930000	CCT Antonio Santos	AUX Cocina	— o —	3117257726	Goleth Vega

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.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Divulgación, Plan de gestión integral Aceite vegetal usado y grasas, instructivo para mejorar la calidad de los territorios Lugar: CCT Antonia Santos Fecha y hora: 21-02-2023 2:30 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
11	Sandra Bautista	52171552	CCT antonia Santos	nutrición	clamorbos@gmail.com	3147530265	
12	Boris Pacheco G	72012573	CCT Antonia Santos	Psicologo	borispg2006@gmail.com	3008028372	

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.

Powered by CamScanner