ACTA

FECHA: Bogotá, D.C agosto 15 de 2025

HORA: 9:30 am

LUGAR: En las instalaciones del Jardín Infantil Salamandra, Vía virtual WhatsApp

ASISTENTES: Todo el personal del Jardín Infantil Salamandra, Responsable del servicio,Profesionales de Atención a la Primera Infancia, Auxiliares de Atención a la Primera Infancia, Personal de Aseo e Higiene, Personal Servicio de Alimentos, y Personal de Servicio Administrativa.

Responsable del Servicio: Yeni Morales
Auxiliar de Atención a la Primera Infancia: Viviana Felix

TEMA: SOCIALIZACIÓN DEL INSTRUCTIVO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LOS VERTIMIENTOS A TODO EL TALENTO HUMANO.

OBJETIVO
Socializar al talento humano del jardín Infantil salamandra las acciones y estrategias a establecer, para mejorar la calidad de las aguas vertidas al sistema de alcantarillado, mediante la implementación de prácticas sostenibles, tendientes a disminuir la carga contaminante de la unidad operativa, durante la prestación del servicio en la preparación y cocción de alimentos y en los hogares.

ORDEN DEL DÍA:
1. Bienvenida y saludo
2. Desarrollo del tema
3. Firmas virtuales

DESARROLLO

1. Se da la bienvenida saludando a todo el talento humano del jardín infantil salamandra; Responsable del servicio,Profesionales de Atención a la Primera Infancia, Auxiliares de Atención a la Primera Infancia, Personal de Aseo e Higiene, Personal Servicio de Alimentos, y Personal de Servicio Administrativa.

2. Desarrollo del tema

La coordinadora y las docentes socializan a todo talento humano del jardín salamandra, **el instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos,** esta se realizó por medio del grupo de WhatsApp, donde se explica a groso modo algunas definiciones del documento tales como:

la normatividad frente al tema, conceptos y definiciones que aclaran el tema, **medidas y controles operacionales** donde 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 la unidad operativa y en sus áreas como servicios sanitarios, cocinas, pocetas, aseo personal y aseo de instalaciones.

Por lo anterior, a continuación, se describen las acciones que se implementan en la unidad operativa, teniendo en cuenta todas las actividades en la prestación de los servicios que generan vertimientos a la red de alcantarillado.

Uso de rejillas

Consigue mantener las redesde desagüe libres de elementos sólidos que puedan obstaculizar el normal paso de aguas residuales al sistema de alcantarillado.



Evitar el paso de residuos de alimento a la red de alcantarilladlo, mediante la instalación de rejillas para

Por lo tanto, en la unidad operativa utilizamos y siempre se debe utilizar la rejilla tipo colador o preferiblemente fija, en el desagüe del lavaplatos, 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 los alimentos: se recomienda que en lo posible los alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.



Fuente: Súper Jumbo. Recuperado de https://superjumbo.com.ve/39-verduras-y-frutas

Descomide: para evitar que los residuos vayan al platero



Implementación de la rutina de descomide posterior a cada turno alimentario de la población atendida, contando con recipiente exclusivo para dicha actividad.

Disposición aceites y grasas de origen animal

La entidad realiza 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 SDIS establece unas condiciones seguras para el encapsulamiento del Aceite Vegetal Usado.

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.
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

Se recomienda hacer uso de una trampa de grasa teniendo en cuenta la generación de grasa en la unidad operativa, para descongestionar los vertimientos y que el agua pueda pasar más fluidamente.



Fuente: Empresa de Acueducto y alcantarillado de Bogotá

Uso de detergentes, jabones y limpiadores biodegradables

En la unidad operativa se hace uso de jabones, detergentes y limpiadores biodegradables, con el fin de reducir y/o prevenir los riesgos para el medio ambiente.



La SDIS ofrece unas estrategias que permiten mejorar la calidad de las aguas vertidas, con el fin de mejorar la calidad de los vertimientos.

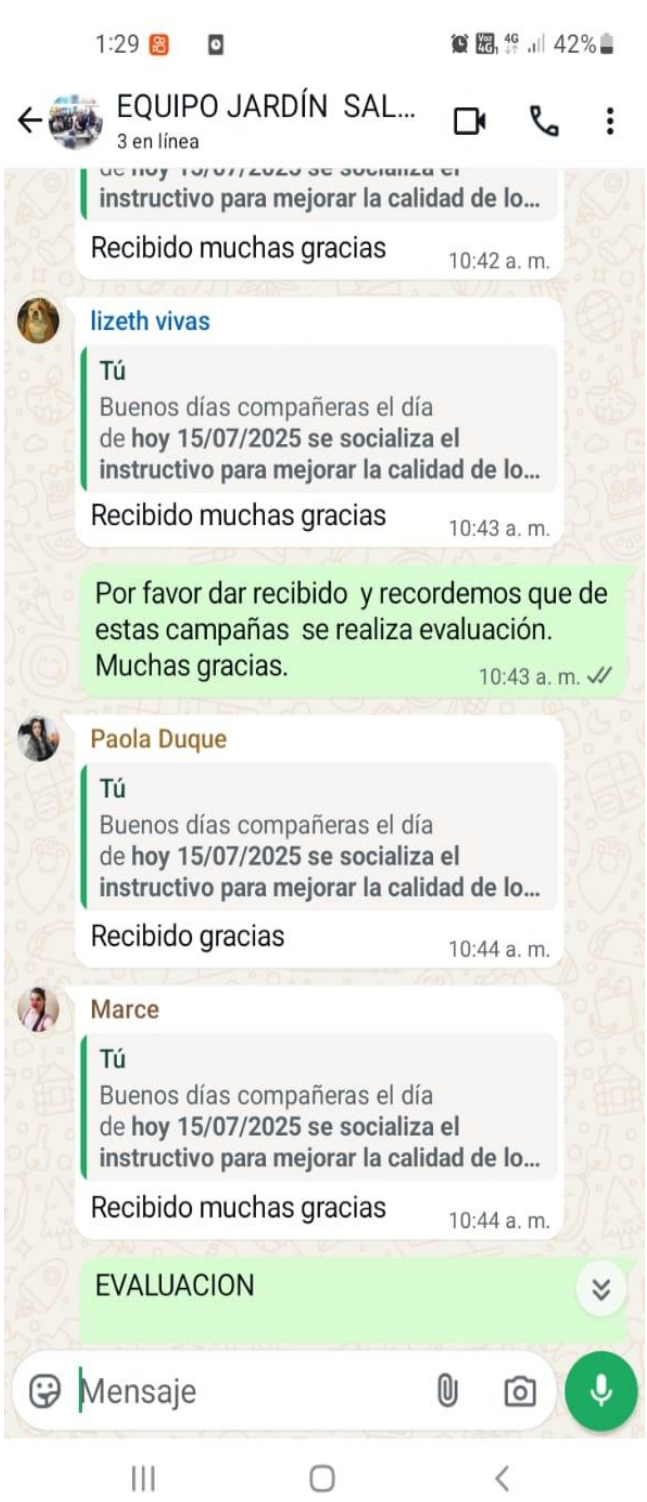
Consejos para las actividades domésticas	
Reducir el consumo de agua	
No descargar aceites comestibles y aceites lubricantes al agua.	
No arrojar papel higiénico a los servicios sanitarios.	
No arrojar solventes, pinturas, medicamentos y/o sustancias peligrosas.	
Utilizar jabones y detergentes amigables con el ambiente.	

Con esta campaña se fortalece a todo el talento humano de las buenas prácticas en la unidad operativa, dando cumplimiento a la secretaria Distrital de Integración Social, pretendiendo mejorar la calidad de las aguas vertidas así se impulsarán acciones tendientes a mejorar los vertimientos a través de estrategias lúdicas enfocadas a las medidas y controles operacionales mencionados anteriormente.

EVIDENCIAS:


EQUIPO JARDÍN SALAMANDRA
Alexa, Darlin, Deissy, Diana, Diana, Genny, Jefe, Katherin, Lau, lizeth, Marce, Maria, Mariate, Maribel, Maryu, Olg...
Hoy
10:42 a. m.
GESTIÓN INTEGRAL DE LOS VERTIMIENTOS
10:42 a. m.
Buenos días compañeras el día de **hoy 15/07/2025 se socializa el instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos** con el objetivo de sensibilizar a todo el talento humano sobre las acciones y la calidad de las aguas vertidas al sistema de alcantarillado y mediante la implementación de buenas prácticas sostenibles pendientes a disminuir la carga contaminante en la unidad operativa.
10:42 a. m.


EQUIPO JARDÍN SALAMANDRA
Alexa, Darlin, Deissy, Diana, Diana, Genny, Jefe, Katherin, Lau, lizeth, Marce, Maria, Mariate, Maribel, Maryu, Olg...
10:42 a. m.
Hoy
Buenos días compañeras el día de **hoy 15/07/2025 se socializa el instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos** con el objetivo de sensibilizar a todo el talento humano sobre las acciones y la calidad de las aguas vertidas al sistema de alcantarillado y mediante la implementación de buenas prácticas sostenibles pendientes a disminuir la carga contaminante en la unidad operativa.
10:42 a. m.
Yeimmy
Tú
Buenos días compañeras el día de **hoy 15/07/2025 se socializa el instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos** con el objetivo de sensibilizar a ...
Recibido muchas gracias
10:42 a. m.
lizeth vivas
Tú
Buenos días compañeras el día de **hoy 15/07/2025 se socializa el instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos** con el objetivo de sensibilizar a ...
Recibido muchas gracias
10:43 a. m.
Escribe un mensaje



EVALUACION

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: Mayurly Parra Sierra

Cargo: Profesional de atención a primera Infancia

1. ¿ Cuál es la importancia de la limpieza de las rejillas.?

A) Se recomienda que en lo posible los alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.

🥰 B) proteger, prevenir, evitar el paso de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.

2) la unidad operativa realiza la disposición de los aceites provenientes de las preparaciones.

A. Si🥰
B. No

1:32 p. m. ✓

Reenviado

Reenviado

EVALUACION

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: Leidy Paola Duque Umbarila

Cargo: Profesional en atención a la primera infancia

1. ¿ Cuál es la importancia de la limpieza de las rejillas.?

A) Se recomienda que en lo posible los alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.

B) proteger, prevenir, evitar el paso de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.👈

2) la unidad operativa realiza la disposición de los aceites provenientes de las preparaciones.

A. Si👈
B. No

1:32 p. m. ✓

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: Lizeth Paola Vivas

Cargo: P.A.P.I

1. ¿ Cuál es la importancia de la limpieza de las rejillas.?

A) Se recomienda que en lo posible los alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.

👉 B) proteger, prevenir, evitar el paso de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.

2) la unidad operativa realiza la disposición de los aceites provenientes de las preparaciones.

👉A. Si
B. No

1:32 p. m. ✓

Reenviado
EVALUACION

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: Jeimmy Muñoz Duque

Cargo: Auxiliar Pedagógica

1. ¿ Cuál es la importancia de la limpieza de las rejillas.?

A) Se recomienda que en lo posible los alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.

✅ B) proteger, prevenir, evitar el paso de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.

2) la unidad operativa realiza la disposición de los aceites provenientes de las preparaciones.

A. Si✅
B. No

1:32 p. m. ✓

Reenviado
EVALUACION

B. No

1:32 p. m. ✓

Reenviado
EVALUACION

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: Geny Alejandra parra sierra

Cargo: Auxiliar de servicios generales

1. ¿ Cuál es la importancia de la limpieza de las rejillas.?

A) Se recomienda que en lo posible los alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.

👌 B) proteger, prevenir, evitar el paso de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.

2) la unidad operativa realiza la disposición de los aceites provenientes de las preparaciones.

A. Si👌

Reenviado
EVALUACION

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: Díana Elizabeth Morales Martínez

Cargo: profesional en atención a primera infancia

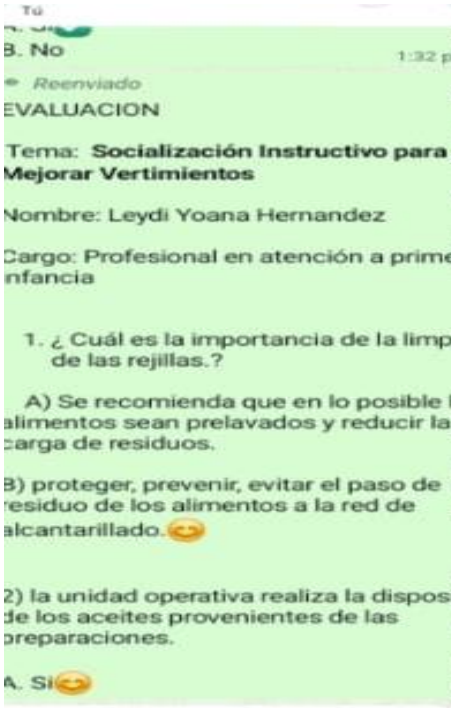
1. ¿ Cuál es la importancia de la limpieza de las rejillas.?

A) Se recomienda que en lo posible los alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.

❤️ B) proteger, prevenir, evitar el paso de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.

2) la unidad operativa realiza la disposición de los aceites provenientes de las preparaciones.

A. Si ❤️
B. No



Tú

B. No 1:32 p.

Reenviado

EVALUACION

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: Leydi Yoana Hernandez

Cargo: Profesional en atención a prime infancia

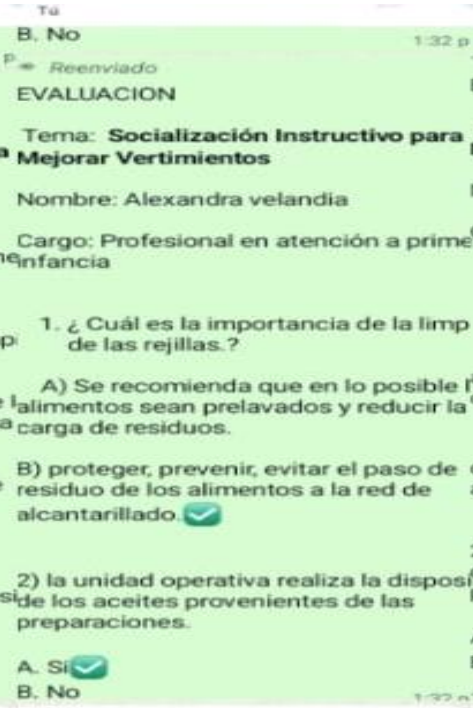
1. ¿ Cuál es la importancia de la limp de las rejillas.?

A) Se recomienda que en lo posible l alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.

B) proteger, prevenir, evitar el paso de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.😊

2) la unidad operativa realiza la disposi de los aceites provenientes de las preparaciones.

A. Si😊



Tú

B. No 1:32 p.

Reenviado

EVALUACION

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: Alexandra velandia

Cargo: Profesional en atención a prime infancia

1. ¿ Cuál es la importancia de la limp de las rejillas.?

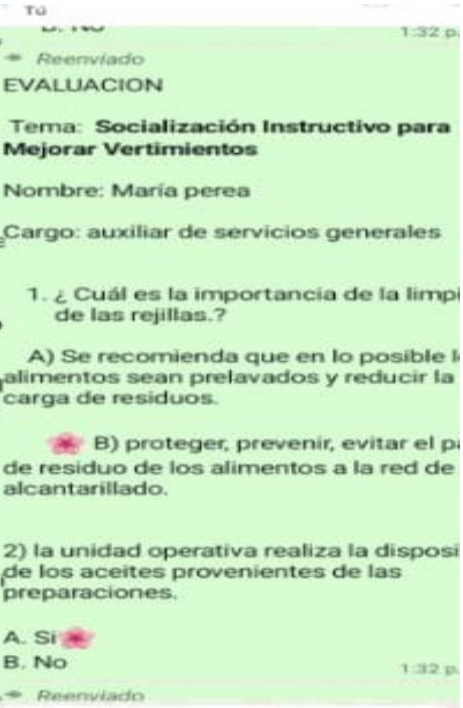
A) Se recomienda que en lo posible l alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.

B) proteger, prevenir, evitar el paso de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.✅

2) la unidad operativa realiza la disposi de los aceites provenientes de las preparaciones.

A. Si✅

B. No



Tú

1:32 p.

Reenviado

EVALUACION

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: María perea

Cargo: auxiliar de servicios generales

1. ¿ Cuál es la importancia de la limp de las rejillas.?

A) Se recomienda que en lo posible l alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.

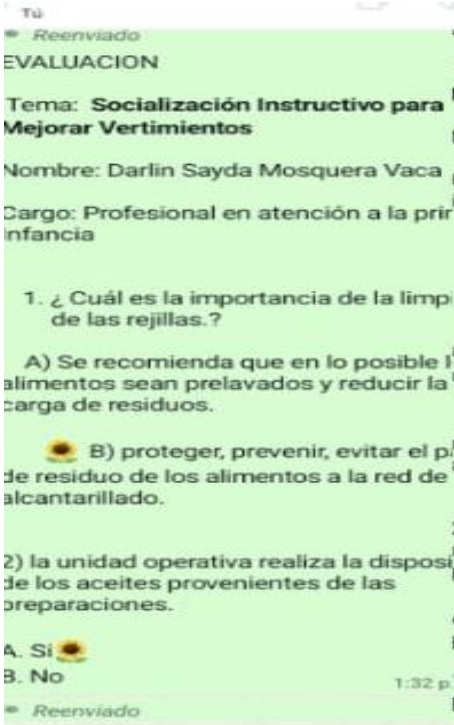
🌸 B) proteger, prevenir, evitar el pa de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.

2) la unidad operativa realiza la disposi de los aceites provenientes de las preparaciones.

A. Si🌸

B. No 1:32 p.

Reenviado



Tú

Reenviado

EVALUACION

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: Darlin Sayda Mosquera Vaca

Cargo: Profesional en atención a la pri infancia

1. ¿ Cuál es la importancia de la limp de las rejillas.?

A) Se recomienda que en lo posible l alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.

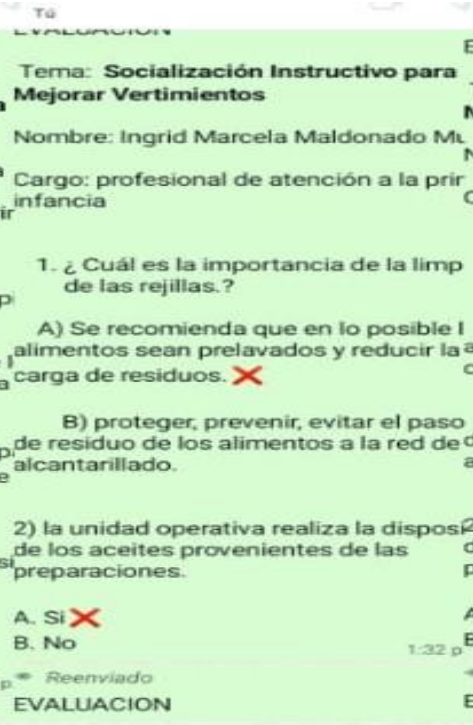
🌻 B) proteger, prevenir, evitar el p de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.

2) la unidad operativa realiza la disposi de los aceites provenientes de las preparaciones.

A. Si🌻

B. No 1:32 p.

Reenviado



Tú

EVALUACION

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: Ingrid Marcela Maldonado Mu

Cargo: profesional de atención a la pri infancia

1. ¿ Cuál es la importancia de la limp de las rejillas.?

A) Se recomienda que en lo posible l alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.❌

B) proteger, prevenir, evitar el paso de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.

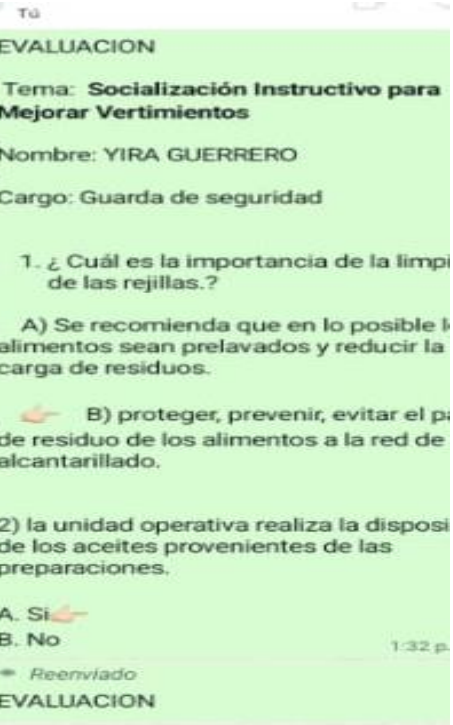
2) la unidad operativa realiza la disposi de los aceites provenientes de las preparaciones.

A. Si❌

B. No 1:32 p.

Reenviado

EVALUACION



Tú

EVALUACION

Tema: **Socialización Instructivo para Mejorar Vertimientos**

Nombre: YIRA GUERRERO

Cargo: Guarda de seguridad

1. ¿ Cuál es la importancia de la limp de las rejillas.?

A) Se recomienda que en lo posible l alimentos sean prelavados y reducir la carga de residuos.

👉 B) proteger, prevenir, evitar el p de residuo de los alimentos a la red de alcantarillado.

2) la unidad operativa realiza la disposi de los aceites provenientes de las preparaciones.

A. Si👉

B. No 1:32 p.

Reenviado

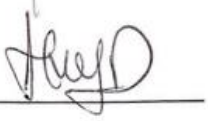
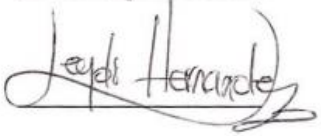
EVALUACION

Elaboró: Responsable del servicio. Yeni Morales

Auxiliar de atención a la primera infancia: Viviana Felix

TOTAL, DE PERSONAS DE TALENTO HUMANO EN LA UNIDAD OPERATIVO	**20**
TOTAL, DE PERSONAS A QUIENES SE LES DIVULGO LA INFORMACION	**20**

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	

Lizeth Paola Vivas Quiñones	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	Lizeth Vivas
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	
Maria Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Maria Aleyda Perea
Katherine Juliette Herrera Rodríguez	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Katherine H.
Genny Alexandra Parra Sierra	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Genny Parra.
Maribel Rincón Herrera	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Maribel Rincón
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Olga Quina
María Teresa Puentes	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	María T. Puentes