Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTA: Colaboradoras y colaboradores

FECHA: 14 octubre del 2025

NOMBRE DEL ACTA: Plan de gestión integral de aceites vegetales usados y grasas

OBJETIVO: Dar a conocer a los colaboradores y colaboradoras del Jardín Infantil Huellas y Talentos la importancia de implementar correctamente el Plan de gestión Integral de Aceites Vegetales Usados (AVU) y Grasas, fomentando su gestión adecuada mediante una presentación informativa y pedagógica que facilite la comprensión del tema y promueva la aplicación de buenas prácticas ambientales en su labor diaria.

ALCANCE: Impulsar la sensibilización y promover prácticas responsables en el manejo y correcta disposición del Aceite Vegetal Usado (AVU) y las grasas por parte de los colaboradores y colaboradoras del Jardín Infantil Huellas y Talentos.

PROCEDIMIENTO:

El día 14 de octubre de 2025, la auxiliar en atención a la primera infancia, Vanessa Contreras, llevó a cabo la socialización del Plan de Gestión Integral de Aceites Vegetales Usados (AVU) y Grasas, dirigida a las profesionales en atención a la primera infancia, auxiliar pedagógica, auxiliar administrativa, manipuladores de alimentos, personal de aseo, vigilancia y responsable del servicio del Jardín Infantil Huellas y Talentos.

La jornada se desarrolló mediante una presentación informativa, cuyo propósito fue dar a conocer la importancia del plan, explicando qué son los AVU, los impactos negativos de su inadecuada disposición, las buenas prácticas para su manejo y la forma correcta de recolección tanto en los jardines infantiles como en el hogar. Durante el encuentro, se abordó también el manejo adecuado

Powered by CamScanner

de las grasas y se destacó la manera en que cada colaborador puede participar activamente en la promoción del uso responsable y sostenible del aceite vegetal usado, contribuyendo a la prevención de la contaminación ambiental y al manejo adecuado de los vertimientos. De esta manera, se busca fomentar una cultura de responsabilidad y compromiso ambiental en toda la comunidad educativa.

PLAN GESTIÓN INTEGRAL ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS

¿Qué son los aceites vegetales usados? (AVU)

- Son los aceites que se han utilizado para freír o cocinar alimentos y que ya no deben reutilizarse.
- Al calentarse, el aceite sufre cambios químicos y pierde sus propiedades, convirtiéndose en un residuo líquido que puede afectar la salud y el ambiente.
- Además, previene problemas de salud por el consumo de aceite reutilizado de forma inapropiada Este residuo se aprovecha para fabricar jabones, ceras, barnices y biocombustibles sostenibles, contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

Impactos negativos

Un litro de aceite usado contamina el agua que una persona consumiría en 1,5 años (OMS). Al verterlo por el lavaplatos o alcantarillado: Causa obstrucciones en las tuberías. Genera malos olores y atrae roedores e insectos. Contamina ríos, quebradas y suelos, afectando plantas y animales.

Buenas prácticas

- ✓ No reutilizar el aceite para cocinar.
- ✓ No verterlo por el lavaplatos o el baño.

Powered by CamScanner

- ✓ Dejar enfriar el aceite después de usarlo.
- ✓ Encapsularlo:
- ✓ Usar una botella plástica limpia y con tapa.
- ✓ Verter el aceite frío con ayuda de un embudo con filtro.
- ✓ Cerrar bien la botella para evitar derrames.
- ✓ Depositar la botella en los contenedores dispuestos por la SDIS o puntos ecológicos del jardín o comunidad.

En los jardines infantiles;

- ✓ Reunir el aceite usado en recipientes plásticos rotulados y resistentes.
- ✓ Almacenarlo temporalmente en un lugar seguro.
- ✓ Entregarlo al gestor ambiental autorizado por la Secretaría Distrital de Ambiente.
- ✓ Está prohibido su uso, venta o entrega a personas no certificadas.
- ✓ Contar con el recipiente debidamente rotulado (nombre de la unidad operativa y localidad), embudo con filtro y la tapa o tapón para el proceso de encapsulamiento. Dejar enfriar el A.V.U hasta que alcance una temperatura ambiente. Verter el aceite en el recipiente utilizando el embudo con filtro. Cerrar el recipiente de tal manera que no se presenten derrames.

En casa, ¿cómo lo recolectamos?

- ✓ Deja enfriar el aceite: Una vez termines de cocinar, espera a que el aceite usado alcance temperatura ambiente.
- ✓ Almacénalo correctamente: Utiliza un embudo o colador para verter el aceite en una botella plástica limpia, sin residuos de otros líquidos. Los restos sólidos pueden colocarse en una bolsa y desecharse en la basura.

Powered by CamScanner

- ✓ Lleva la botella al punto de recolección: Cuando la botella esté llena, llévala al punto de recolección ubicado en el Cade de la Victoria, Secretaría de Integración Social.

Manejo de grasas

- Evitar que residuos grasos lleguen al alcantarillado:
- Usar rejillas tipo colador en lavaplatos y desagües.
- Retirar restos de comida antes de lavar.
- Usar productos biodegradables.
- Realizar limpieza periódica de trampas de grasa en las cocinas institucionales.

¿cómo puedo participar?

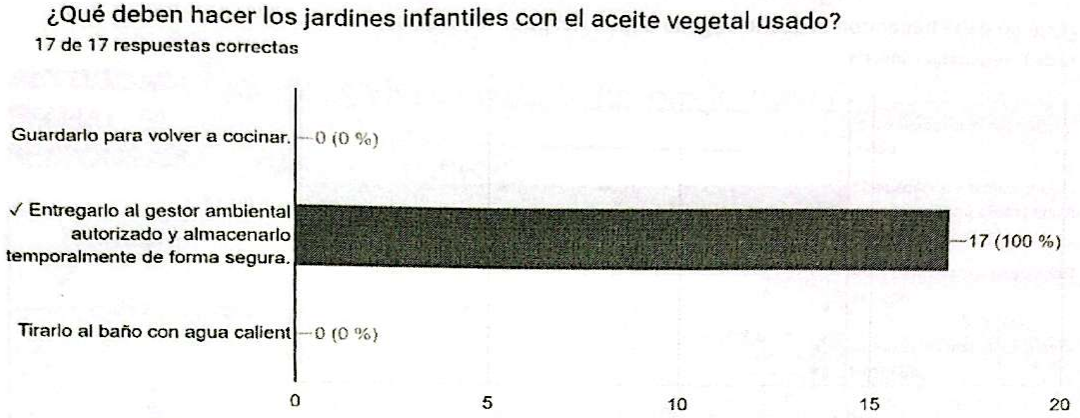
- Familias, docentes y personal pueden recolectar el aceite usado en sus hogares y llevarlo a los contenedores de recepción de AVU ubicados en los Centros de Desarrollo Comunitario o Subdirecciones Locales.
- Promover con los niños y niñas el cuidado del agua y del ambiente, enseñándoles que el aceite no se tira por el lavaplatos.

Resultados de la encuesta realizada:

17 personas encuestadas, auxiliares de aseo, auxiliar administrativo, responsable del servicio, personal de vigilancia, profesionales en atención a la primera infancia, manipuladores de alimentos y auxiliar en atención a la primera infancia.

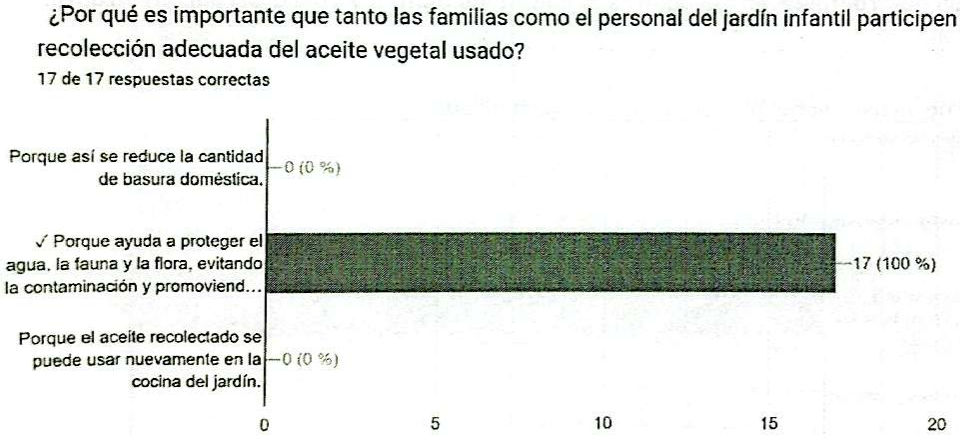
Powered by CamScanner

Pregunta 3.



17 de 17 personas (100%) respondieron correctamente que el aceite vegetal usado debe entregarse al gestor ambiental autorizado y almacenarse de forma segura, lo que evidencia una comprensión total del procedimiento y la efectividad de la socialización del plan de manejo de AVU en el jardín infantil.

Pregunta 4.



17 de 17 personas (100%) respondieron correctamente que participar en la recolección del aceite usado protege el agua, la fauna y la flora, evidenciando una alta conciencia ambiental en la comunidad educativa.

Elaborado por:

Vanessa Contreras
Vanessa Contreras

Auxiliar en atención primera infancia

Arelis Saenz
Arelis Saenz

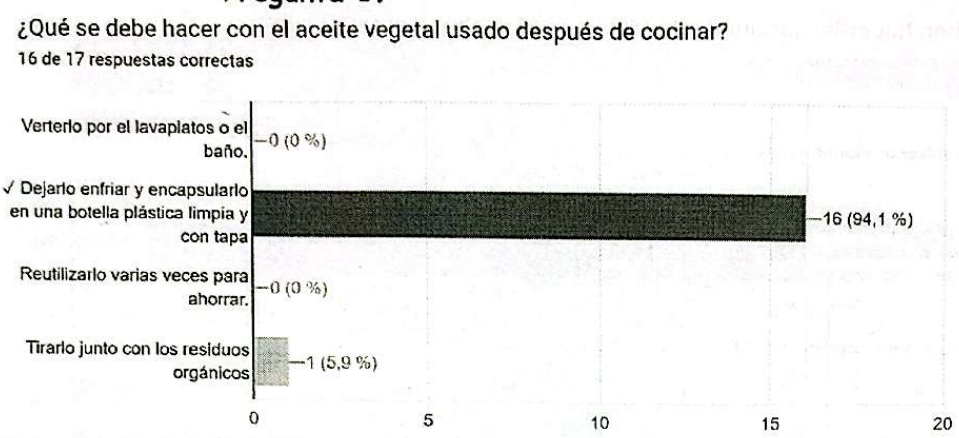
Responsable del servicio

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

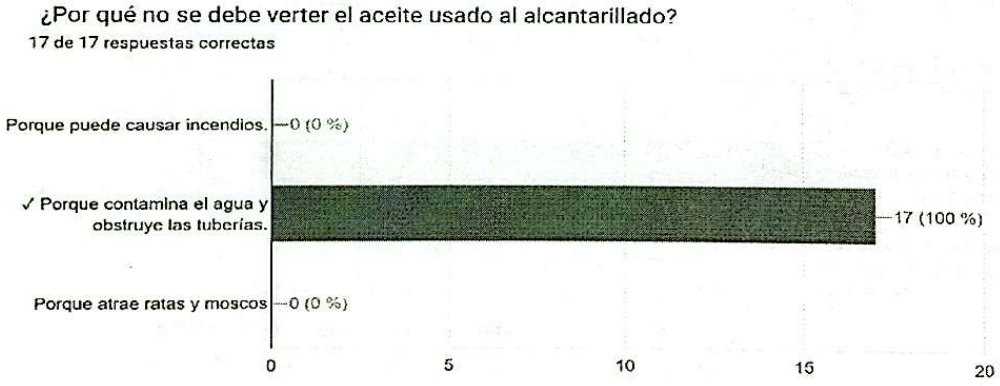
Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

Pregunta 1.



16 de 17 personas (94,1%) respondieron correctamente que el aceite vegetal usado debe dejarse enfriar y encapsularse en una botella plástica limpia y con tapa. Esto refleja un alto nivel de comprensión sobre el manejo adecuado del AVU y la importancia de su correcta disposición. Sin embargo, un 5,9% aún presentó confusión frente al procedimiento, lo que evidencia la necesidad de reforzar las acciones de sensibilización con recordatorios prácticos que fortalezcan los hábitos ambientales dentro y fuera del jardín infantil.

Pregunta 2.



17 de 17 personas (100%) respondieron correctamente que no se debe verter el aceite usado al alcantarillado porque contamina el agua y obstruye las tuberías. Este resultado demuestra una comprensión total del impacto ambiental que genera la disposición inadecuada del aceite, evidenciando que la socialización del plan de manejo de AVU y grasas fue efectiva. Mantener estos niveles de conocimiento permitirá consolidar prácticas responsables y sostenibles dentro del jardín infantil.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Tiaglias y Talgnios

Carrera 10F Este # 20-36 sur Teléfono 8170040

ACTIVIDAD: Plan de gestion integral de aceite vegetal usado y grasas
FECHA: 14 octubre 2025
RESPONSABLE Vanessa Contreras

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Axeln Saenz	Responsable Sanidad	Axeln Saenz
Yamile Rodelo Olalquez	Profesional en atención primera infancia	Yamile Rodelo
Magda Lorena Moreno R.	Profesional en atención a la primera infancia	Magda Lorena M.
Angelica Gonzalez Torres	Profesional en atención a la primera infancia	Angelica Gonzalez.
Yuly Jimenez Padilla	Profesional en atención a la primera infancia	Yuly Jimenez P
Valentina Morales	Auxiliar en atención primera infancia	Valentina M
Carlos Hernandez	Profesional en atención primera infancia	Carlos H.
Patricia Rodriguez	Profesional en atención a la primera infancia	Patricia
Andrea Vasquez	Profesional en primera infancia	
MARTHA NAVARRETE	Auxiliar NIDM	MARTHA N
Fabian Hernandez	manipulador alimentos	Fabian H
Ingrid Romero	S. Generales	Ingrid Romero
Cristelys Palma R	Manipulador de Alimentos	Cristelys Palma
Claudia Gomez	Vigilancia	Claudia Gomez
Yohany Pardo	S. Generales	Yohany P.
Johanna ramirez	manipulador alimentos	
Amanda Morales	S Generales	Amanda M C

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTA: Familias

FECHA: 14 octubre del 2025

NOMBRE DEL ACTA: Plan de gestión integral de aceites vegetales usados y grasas

OBJETIVO: Dar a conocer a las familias del Jardín Infantil Huellas y Talentos la importancia de un manejo adecuado del Aceite Vegetal Usado (AVU) y las grasas, promoviendo su correcta disposición desde el hogar para prevenir la contaminación y fortalecer el compromiso ambiental familiar.

ALCANCE: Fomentar la adopción de prácticas responsables en el manejo y disposición del Aceite Vegetal Usado (AVU) y las grasas por parte de las familias del Jardín Infantil Huellas y Talentos, contribuyendo al cuidado del agua y del medio ambiente.

PROCEDIMIENTO:

El día 14 de octubre de 2025, la auxiliar en atención a la primera infancia, Vanessa Contreras, llevó a cabo la socialización del Plan de Gestión Integral de Aceites Vegetales Usados (AVU) y Grasas, dirigida a las familias del Jardín Infantil Huellas y Talentos. La jornada se desarrolló mediante una presentación informativa, cuyo propósito fue dar a conocer la importancia del plan, explicando qué son los AVU, los impactos negativos de su inadecuada disposición, las buenas prácticas para su manejo y la forma correcta de recolección tanto en los jardines infantiles como en el hogar. Durante el encuentro, se abordó también el manejo adecuado de las grasas y se destacó la manera en que cada familia puede participar activamente en la promoción del uso responsable y sostenible del aceite vegetal usado, contribuyendo a la prevención de la contaminación ambiental y al manejo adecuado de los vertimientos.

PLAN GESTIÓN INTEGRAL ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS

¿Qué son los aceites vegetales usados? (AVU)

- Son los aceites que se han utilizado para freír o cocinar alimentos y que ya no deben reutilizarse.
- Al calentarse, el aceite sufre cambios químicos y pierde sus propiedades, convirtiéndose en un residuo líquido que puede afectar la salud y el ambiente.
- Además, previene problemas de salud por el consumo de aceite reutilizado de forma inapropiada Este residuo se aprovecha para fabricar jabones, ceras, barnices y biocombustibles sostenibles, contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

Impactos negativos

Un litro de aceite usado contamina el agua que una persona consumiría en 1,5 años (OMS). Al verterlo por el lavaplatos o alcantarillado: Causa obstrucciones en las tuberías. Genera malos olores y atrae roedores e insectos. Contamina ríos, quebradas y suelos, afectando plantas y animales.

Buenas prácticas

- ✓ No reutilizar el aceite para cocinar.
- ✓ No verterlo por el lavaplatos o el baño.
- ✓ Dejar enfriar el aceite después de usarlo.
- ✓ Encapsularlo:
- ✓ Usar una botella plástica limpia y con tapa.
- ✓ Verter el aceite frío con ayuda de un embudo con filtro.
- ✓ Cerrar bien la botella para evitar derrames.
- ✓ Depositar la botella en los contenedores dispuestos por la SDIS o puntos ecológicos del jardín o comunidad.

En los jardines infantiles:

- ✓ Reunir el aceite usado en recipientes plásticos rotulados y resistentes.
- ✓ Almacenarlo temporalmente en un lugar seguro.
- ✓ Entregarlo al gestor ambiental autorizado por la Secretaría Distrital de Ambiente.
- ✓ Está prohibido su uso, venta o entrega a personas no certificadas.
- ✓ Contar con el recipiente debidamente rotulado (nombre de la unidad operativa y localidad), embudo con filtro y la tapa o tapón para el proceso de encapsulamiento. Dejar enfriar el A.V.U hasta que alcance una temperatura ambiente. Verter el aceite en el recipiente utilizando el embudo con filtro. Cerrar el recipiente de tal manera que no se presenten derrames.

En casa, ¿cómo lo recolectamos?

- ✓ Deja enfriar el aceite: Una vez termines de cocinar, espera a que el aceite usado alcance temperatura ambiente.
- ✓ Almacénalo correctamente: Utiliza un embudo o colador para verter el aceite en una botella plástica limpia, sin residuos de otros líquidos. Los restos sólidos pueden colocarse en una bolsa y desecharse en la basura.

Powered by CamScanner

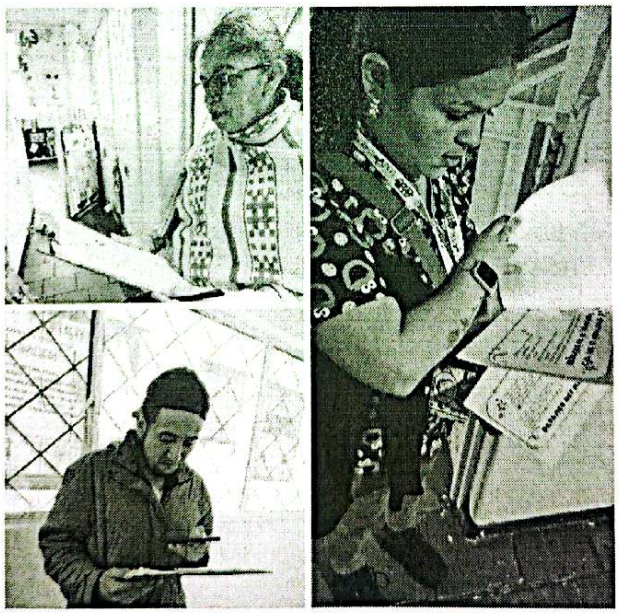
✓ Lleva la botella al punto de recolección: Cuando la botella esté llena, llévala al punto de recolección ubicado en el Cade de la Victoria, Secretaría de Integración Social.

Manejo de grasas

- Evitar que residuos grasos lleguen al alcantarillado:
- Usar rejillas tipo colador en lavaplatos y desagües.
- Retirar restos de comida antes de lavar.
- Usar productos biodegradables.
- Realizar limpieza periódica de trampas de grasa en las cocinas institucionales.

¿cómo puedo participar?

- Familias, docentes y personal pueden recolectar el aceite usado en sus hogares y llevarlo a los contenedores de recepción de AVU ubicados en los Centros de Desarrollo Comunitario o Subdirecciones Locales.
- Promover con los niños y niñas el cuidado del agua y del ambiente, enseñándoles que el aceite no se tira por el lavaplatos.



Elaborado por:

Vanessa Contreras.
Vanessa Contreras
Auxiliar en atención primera infancia

Arelis Saenz
Arelis Saenz
Responsable del servicio

Powered by CamScanner

FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS
JARDÍN HUELLAS Y TALENTOS
CARRRERA 10 F ESTE Nº 20 96 SUR

ACTIVIDAD: Plan de gestion integral de aceite Vegetal usado y grasas

FECHA: 14 octubre 2025. NIVEL Todos

NOMBRE DEL NIÑO/NIÑA	NOMBRE DEL PADRE Y/O ACUDIENTE
Julian Feliet Santa Gomez	Sandra Gomez
Ana Chacon Carola	Yarlens Carola.
Maverick Josue Salas Cerera	Maverick Cerera.
Emy Camila Rodriguez Moreno	
David Alberto Mejia	Cristina Mejia
Heythan Gabriel Ruiz Valentin	Carlenys Valentin.
Helmy Sofia Naya Mafla	Daniela Mafla
Thiago Alexander Jimenez Ca	Yorkaira C
Santa Alexander Martinez Cortes	Yurleny Cortes
ANNY GABRIELA PEREZ BARRERA	ADRIANA BARRERA.
Fabian Mathias Rivera Casas	Angie Casas.
Julian David Murcia U.	Laura Y.
Zaira Leony Robayo	Yely Vargas.
Isabella Mosquera Arias.	Tania Arias
Rosee Yepes Hernandez	
Alice Dayana Yepes Hernandez	
Celeste Victoria Maya	Richard Maya.
Aislinn Santa Hoyos	
Liam Mateo Cadena Robayo	Marcela Robayo
Juan Manuel Cuajo Leal	Nicol Leal
Evelyn Jacqueline Cadena B.	Maria Isabel Cadena
Antonella Mosquera Arias	Tania Sáenz
Aaron Andres Martinez V.	Laura Vargas
Liam Andres Muñoz Hurtado	Monica Hurtado.
LIAM SANTIAGO RODRIGUEZ SALAZAR	LUIS RODRIGUEZ.
Alyson Guzman Izquierdo	Yeison Guzman

Powered by CamScanner

PLAN GESTIÓN INTEGRAL ACEITE VEGETAL USADO Y GRASAS

¿Qué son los aceites vegetales usados? (AVU)

- Son los aceites que se han utilizado para freír o cocinar alimentos y que ya no deben reutilizarse.
- Al calentarse, el aceite sufre cambios químicos y pierde sus propiedades, convirtiéndose en un residuo líquido que puede afectar la salud y el ambiente.
- Además, previene problemas de salud por el consumo de aceite reutilizado de forma inapropiada. Este residuo se aprovecha para fabricar jabones, ceras, barnices y biocombustibles sostenibles, contribuyendo al cuidado del medio ambiente.



Powered by CamScanner

IMPACTOS NEGATIVOS

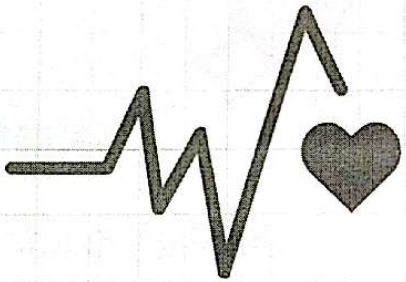
Impactos negativos de desechar el aceite de forma inadecuada

- Un litro de aceite usado contamina el agua que una persona consumiría en 1,5 años (OMS).
- Al verterlo por el lavaplatos o alcantarillado:
  - Causa obstrucciones en las tuberías.
  - Genera malos olores y atrae roedores e insectos.
  - Contamina ríos, quebradas y suelos, afectando plantas y animales.



Powered by CamScanner

BUENAS PRACTICAS



1. No reutilizar el aceite para cocinar.
2. No verterlo por el lavaplatos o el baño.
3. Dejar enfriar el aceite después de usarlo.
4. Encapsularlo:
    - Usar una botella plástica limpia y con tapa.
    - Verter el aceite frío con ayuda de un embudo con filtro.
    - Cerrar bien la botella para evitar derrames.
5. Depositar la botella en los contenedores dispuestos por la SDIS o puntos ecológicos del jardín o comunidad.

Powered by CamScanner

EN LOS JARDINES INFANTILES

- En la cocina del jardín se debe:
  - Reunir el aceite usado en recipientes plásticos rotulados y resistentes.
  - Almacenarlo temporalmente en un lugar seguro.
  - Entregarlo al gestor ambiental autorizado por la Secretaría Distrital de Ambiente.
- Está prohibido su uso, venta o entrega a personas no certificadas.
- Contar con el recipiente debidamente rotulado (nombre de la unidad operativa y localidad), embudo con filtro y la tapa o tapón para el proceso de encapsulamiento. Dejar enfriar el A.V.U hasta que alcance una temperatura ambiente. Verter el aceite en el recipiente utilizando el embudo con filtro. Cerrar el recipiente de tal manera que no se presenten derrames.

Powered by CamScanner

EN CASA, ¿CÓMO LO RECOLECTAMOS?

- Deja enfriar el aceite: Una vez termines de cocinar, espera a que el aceite usado alcance temperatura ambiente.
- Almacénalo correctamente: Utiliza un embudo o colador para verter el aceite en una botella plástica limpia, sin residuos de otros líquidos. Los restos sólidos pueden colocarse en una bolsa y desecharse en la basura.
- Lleva la botella al punto de recolección: Cuando la botella esté llena, llévala al punto de recolección ubicado en el Cade de la Victoria, Secretaría de Integración Social.



Powered by CamScanner

MANEJO DE GRASAS

- Evitar que residuos grasos lleguen al alcantarillado:
- Usar rejillas tipo colador en lavaplatos y desagües.
- Retirar restos de comida antes de lavar.
- Usar productos biodegradables.
- Realizar limpieza periódica de trampas de grasa en las cocinas institucionales.



Fuente: Componente de Gestión Ambiental – SDIS, 2025.

¿CÓMO PUEDO PARTICIPAR?

- Familias, docentes y personal pueden recolectar el aceite usado en sus hogares y llevarlo a los contenedores de recepción de AVU ubicados en los Centros de Desarrollo Comunitario o Subdirecciones Locales.
- Promover con los niños y niñas el cuidado del agua y del ambiente, enseñándoles que el aceite no se tira por el lavaplatos.

Powered by CamScanner