ACTA N° 2

FECHA: 09/10/2025

HORA: 4:30 pm -5:00 pm

LUGAR: Jardín Infantil Emma y Antonio

TEMA: AVU Y GRASAS

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida

2. Socialización AVU y Grasas

DESARROLLO:

Compartimos con el talento humano de la unidad operativa temas sobre la gestión integral del Aceite Vegetal Usado y grasas, resultantes del proceso de preparación y cocción de alimentos, en las unidades operativas, compartiendo los siguientes conceptos:

A.V.U: aceite vegetal usado En este componente se fijan las pautas que se deben tener en cuenta para el manejo integral de los aceites vegetales usados generados en las diferentes unidades operativas de la Entidad que realicen la actividad de preparación y cocción de alimentos.

El aceite vegetal es un producto orgánico, después de su utilización a altas temperaturas en la preparación y cocción de alimentos sufre un proceso de degradación experimentando cambios en las características físico químicas iníciales del producto, generando como residuo el Aceite

Vegetal Usado – A.V.U–, que a pesar de no tener características de peligrosidad si ocasiona problemas nocivos a la salud humana y al ambiente.

El encapsulamiento de A.V.U , consiste en utilizar un recipiente para envasar el aceite resultante como residuo , luego de haber realizado la fritura de alimentos , esta actividad se debe ejecutar única y exclusivamente por el personal de manipulación de alimentos. Recipiente que se usa para el almacenamiento del A.V.U debe tener las siguientes características:

- Material plástico resistente. *Color translúcido (que permita verificar el nivel del A.V.U)
- Agarraderas para su manipulación y transporte. *Sistema de cierre hermético (tapa o

tapón).

- Rótulos visibles y legibles. *Capacidad recipiente: de 3 a 10 gal.

Las unidades operativas, deberán garantizar que el recipiente siempre cuente un rótulo, el cual debe ser adhesivo, lavable y ajustado al tamaño del recipiente, conteniendo la información de la unidad operativa.

El A.V.U generado en las unidades operativas, debe ser entregado mínimo una vez por trimestre, para lo cual, el coordinador de la unidad operativa o el delegado ambiental de la misma debe garantizar el traslado del recipiente a los puntos de recepción transitoria de A.V.U.

Para las unidades operativas que por dos (2) períodos consecutivos no realicen la entrega de A.V.U según los tiempos establecidos, se adelantará un plan de mejora con la Oficina Asesora de Control Interno Es obligatorio ubicar los recipientes destinados para encapsular los aceites vegetales usados lejos de las estufas, cerillas, instalaciones eléctricas y/o demás posibles fuentes de calor. Una vez se haya utilizado el aceite vegetal en la preparación de alimentos , el residuo resultante debe, dejarse enfriar alejado de posibles fuentes de calor, el resultante debe dejarse enfriar para luego encapsularse.

Se hace énfasis en el cuidado que se debe tener en casa para evitar depositar el aceite en las alcantarillas , desagües entre otros , algunos supermercados hacen el proceso de recolección de aceites usados, proceso que también mitiga la contaminación del medio ambiente.

Se compartió también a través del grupo de whatspp el video https://youtu.be/TOuSNg3Cptc?si=LTXRiv8zpWl03sGK instructivo para el manejo de aceite vegetal usado.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Adjuntar evidencias de los pantallazos enviados al grupo de whatsapp	Adriana Buitrago	10/10/2025

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 15/10/2025

En constancia de lo anterior firman:

Anexos: Pantallazos y fotografías de envió de videos

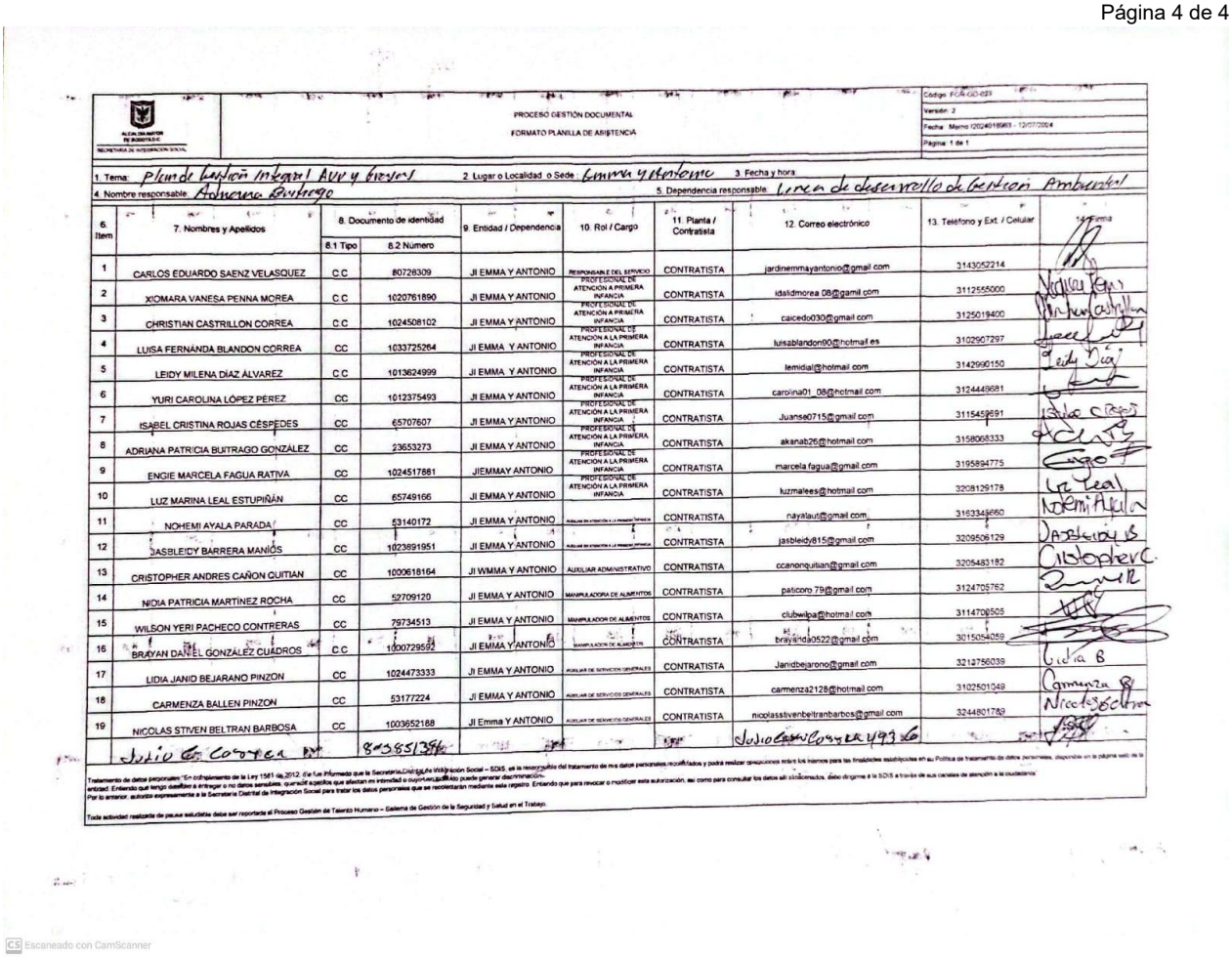
Elaboró: Adriana Buitrago


Familia Emma y Anto...
Carlos Coordinador, Christian, Cristo...
Buenos días compartimos desde la línea de gestión ambiental video educativo sobre el instructivo para el manejo de aceite usado
6:12 a. m.
https://youtu.be/TOuSNg3Cptc?si=LTXRiv8zpWl03sGK.
6:13 a. m.
COCCIÓN
+ FRITURA
= REUTILIZADO
TikTok Lite - Ahorr...
Patrocinado · 4.3★ G...
Descargar
Instructivo para el manejo de aceite vegetal usado #CadaCosaEnSuLugar


Familia Emma y Anto...
Carlos Coordinador, Christian, Cristo...
Plan de Gestión Integral de Aceites Usados y Grasas – SDIS
No viertas el aceite usado en el fregadero.
Guárdalo en un recipiente cerrado y rotulado.
Entrégalo al gestor autorizado.
Así evitamos contaminar el agua y cuidamos nuestro entorno
Me regalan por favor el recibido solo talento humano gracias
6:15 a. m.
~ Wilson Pacheco +57 311 4700505
Buenos días recibido
6:18 a. m.
Lu Profe
Tú
Foto
Buen día, Recibido
6:20 a. m.
Milena
Tú
Buenos días compartimos desde la línea de gestión ambiental video educativo sobre el instructivo par...
Mensaje







PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-002
Versión: 2
Fecha: Memo (2024016963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Plan de Gestión Integral AVV y Riesgos | 2. Lugar o Localidad o Sede: Emma y Antonio | 3. Fecha y hora:
4. Nombre responsable: Adriana Buitrago | 5. Dependencia responsable: Línea de desarrollo de Gestión Ambiental

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	CARLOS EDUARDO SAENZ VELASQUEZ	C.C	80726309	JI EMMA Y ANTONIO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA	jardinemmayantonio@gmail.com	3143052214	
2	XIOMARA VANESA PENNA MOREA	C.C	1020761890	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCION A PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	idaldmorea 08@gamil.com	3112555000	
3	CHRISTIAN CASTRILLON CORREA	C.C	1024508102	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	caicedo030@gmail.com	3125019400	
4	LUISA FERNÁNDA BLANDON CORREA	CC	1033725264	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	luisablandon90@hotmail.es	3102907297	
5	LEIDY MILENA DÍAZ ALVAREZ	C.C	1013624999	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	lemidial@hotmail.com	3142990150	
6	YURI CAROLINA LÓPEZ PÉREZ	CC	1012375493	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	carolina01_08@hotmail.com	3124449681	
7	ISABEL CRISTINA ROJAS CÉSPEDES	CC	65707607	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	Juansa0715@gmail.com	3115459691	
8	ADRIANA PATRICIA BUITRAGO GONZÁLEZ	CC	23653273	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	akanab26@hotmail.com	3158068333	
9	ENGIE MARCELA FAGUA RATIVA	CC	1024517881	JIEMMAY ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	marcela.fagua@gmail.com	3195894775	
10	LUZ MARINA LEAL ESTUPIÑÁN	CC	65749166	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	luzmalees@hotmail.com	3208129178	
11	NOHEMI AYALA PARADA	CC	53140172	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	nayalaut@gmail.com	3163349660	
12	JASBLEIDY BARRERA MANIOS	CC	1023891951	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	jasbleidy815@gmail.com	3209506129	
13	CRISTOPHER ANDRES CAÑON QUITIAN	CC	1000618164	JI WMMA Y ANTONIO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	ccanonquitian@gmail.com	3205483182	
14	NIDIA PATRICIA MARTÍNEZ ROCHA	CC	52709120	JI EMMA Y ANTONIO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	paticoro 79@gmail.com	3124705762	
15	WILSON YERI PACHECO CONTRERAS	CC	79734513	JI EMMA Y ANTONIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	clubwilpa@hotmail.com	3114708505	
16	BRAYAN DANIEL GONZÁLEZ CUADROS	C.C	1000729592	JI EMMA Y ANTONIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	brayanda0522@gmail.com	3015054059	
17	LIDIA JANID BEJARANO PINZON	CC	1024473333	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	Janidbejarono@gmail.com	3212756039	
18	CARMENZA BALLEN PINZON	CC	53177224	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	carmenza2128@hotmail.com	3102501049	
19	NICOLAS STIVEN BELTRAN BARBOSA	CC	1003652188	JI Emma Y ANTONIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	nicolasstivenbeltranbarbos@gmail.com	3244801789	
	Julio C. Correa M		8038513				Julio.correa4936		

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, doy fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que solo aquellos que afectan mi intimidad o supuestos que puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos ahí suministrados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

CS Escaneado con CamScanner