ACTA N°

FECHA: Bogotá, 5 de noviembre, de 2025.

HORA: 5:00 p.m. a 6:00 p.m.

LUGAR: Jardín Infantil San Pablo Manitos Unidas

TEMA: Socialización con el equipo humano acerca del instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos, Plan AVU y grasas

ASISTENTES: equipo Humano

ORDEN DEL DÍA: Bienvenida

Socialización con el equipo humano acerca del instructivo de vertimientos, Plan AVU y grasas

Cierre del acta.

DESARROLLO:

Siendo las 7:00 a.m. se da la bienvenida al equipo humano por parte de la responsable ambiental Ana Yuri, quien da a conocer el objetivo de este encuentro el cual es brindar una información clara y precisa del instructivo de vertimientos, Plan AVU y grasas, los cuales son temas importantes para conocer y colocar en práctica para la mitigación de la contaminación ambiental.

A continuación, se brinda la siguiente información:

La profesional Ana a través de una pieza comunicativa da a conocer los pasos para encapsulamiento del AVU, ademas se da a conocer la importancia de conocer el instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos y del plan AVU y grasas, y por ello realizamos un juego de tingo, tingo, tango, para que cada una de las personas del equipo humano participe diciendo como ¿realizan el encapsulamiento de AVU en casa?, ¿para ellas que es vertimientos?, ¿Por qué no se debe botar el aceite en el lava platos?, ¿para qué sirve la rejilla en el la platos?, con el fin de sensibilizarlas frente a la importancia de utilizar adecuadamente el aceite que utilizamos en nuestros hogares y en la unidad operativa, ya que debemos conocer cada uno de los pasos para encapsular el aceite, ademas de conocer, la importancia que tiene la rejilla en el lavaplatos, para evitar que los vertimientos lleguen al alcantarillado.

Powered by CamScanner

¿Qué significa la palabra vertimientos?

Según la Secretaría Distrital de Ambiente, un vertimiento es la descarga final de elementos, sustancias o compuestos contenidos en un medio líquido a un cuerpo de agua, alcantarillado o al suelo
Sabías que disminuir el desperdicio de alimentos también reduce la generación de residuos sólidos vestimentos y de huella de carbono sigue estas recomendaciones para contribuir a la disminución de desperdicios y la contaminación del agua.

1. utiliza el contenedor de residuos de descomide (no aprovechables) de tu fase correspondiente para depositar residuos de alimentos sobrantes o no consumidos antes del lado de menaje (platos, ollas, entre otras) fase III PAIPAERS contenedor negro, bolsa negra fase I PAIPAERS contenedor verde, bolsa negra.

2. Recuerda que residuos líquidos como restos de sopas y jugos deben ser filtrados por un colador en el desagüe de la poceta y depositar los residuos sólidos resultantes en la bolsa negra del contenedor del descomide.
3. COMPOST no olvides incentivar procesos de aprovechamiento en la unidad operativa para residuos pre- alistamiento de alimentos para compostaje y lombricultura

Es importante resaltar que en el proceso de implementación de este instructivo la normatividad aplicable puede ser actualizada, derogada y/o creada.

INSTRUCTIVO PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LOS VERTIMIENTOS

Medidas y controles operacionales

La Entidad a fin de dar cumplimiento a los requisitos normativos y a los lineamientos del Proceso Gestión Ambiental, establece e implementa medidas dirigidas a mitigar los impactos ambientales adversos, a través de controles operacionales establecidos para cada uno de los procesos desarrollados en las unidades operativas.

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.

Powered by CamScanner

Uso de rejillas

El uso de rejillas como control operacional, consiste en colocar rejillas tipo colador preferiblemente fijas, en todos los desagües como: lavaplatos, lavamanos, pocetas, lavaderos, duchas, entre otros, 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; lo anterior considerando que estos son dispositivos indispensables para no incurrir en prohibiciones normativas asociadas con el aporte de residuos sólidos a la red

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 la caneca correspondiente a residuos no aprovechables.

Insumos en la preparación de alimentos

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

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

En las unidades operativas que realicen preparación de alimentos o brinden complementación alimentaria y los alimentos sean consumidos por los participantes en la unidad operativa, deben contar con una caneca exclusiva para depositar los residuos generados por descomide o alimentos no consumidos, ubicada en el o los comedores de la unidad operativa esta caneca debe estar debidamente rotulada y contar con bolsa plástica, los anterior, de acuerdo con las directrices y el código de colores establecido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente – PAIPAERS de la entidad.

En el caso en que los residuos alimentarios se acumulen en el piso, éstos deben ser recogidos con un paño húmedo o toalla absorbente húmeda, más no con escoba y recogedor; con el fin de evitar que las grasas se extiendan e incidentes o accidentes por caída.

Si generan residuos líquidos como sopas y/o jugos, se debe realizar un colado con el fin de atrapar todos los residuos sólidos que contengan este tipo de residuos los cuales deben ser depositados en la bolsa negra y el líquido debe ser vertido al desagüe.

Powered by CamScanner

También es importante resaltar que una vez finalice la etapa de consumo de alimentos en la unidad operativa y antes del lavado de menaje y similares en la cocina, se debe realizar el proceso de descomide en estos elementos, así como la gestión de los residuos que se generen de este proceso de acuerdo con el PAIPAERS (Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos).

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 el reúso de bolsas, evitando el derrames y contaminación de estos residuos e inmediatamente depositarla en las canecas de residuos no aprovechables destinadas para tal fin según la fase del PAIPAERS en la que se encuentre, con el objetivo de contribuir a una cultura de separación para disminuir la carga contaminante en los cuerpos de agua o sistemas de alcantarillado.

Trampa de grasas

Teniendo en cuenta que las unidades operativas que realizan preparación y cocción de alimentos implementan el encapsulamiento de aceite vegetal usado, el aporte de grasas mediante la descarga de vertimientos domésticos es mínima, no obstante, con el propósito de incrementar la eficiencia del proceso ambiental y de disminuir de este tipo de vertimientos, algunas unidades operativas cuentan con trapas de grasas como un control adicional las cuales son 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.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante resaltar que las unidades operativas que cuentan con trampas de grasas fijas o móviles deben adelantar los diferentes procesos de mantenimiento preventivo o correctivo y de limpieza que sean necesarios de manera periódica de acuerdo con las directrices de la Subdirección de Plantas Físicas, del equipo de apoyo logístico de la Subdirección Administrativa y financiera y de las fichas técnicas de cada trampa de grasas cuando aplique.

Con el fin de contar con un control de los procesos de mantenimiento o limpieza de estos elementos, se deben documentar las acciones realizadas bajo el Formato Registro y control limpieza/mantenimiento de trampas de grasa y Sistemas de Captación de Aguas Lluvias, dicho formato debe quedar diligenciado en la carpeta física y cargado a la carpeta magnética de Gestión Ambiental de la unidad operativa.

Powered by CamScanner

¿Por qué limpiar la trampa de grasa regularmente?

- Evita malos olores: al tener residuos acumulados en descomposición podría generar la creación de plagas y de distintos vectores.

- Obstrucción del sistema de drenaje: al no realizarse un debido aseo, los residuos podrían circular al sistema de alcantarillado y el resultado sería el taponamiento de tuberías.
- Optimización periodo de retención de residuos: al realizar una limpieza (succión y lavado) permite tener espacio suficiente en la separación de aceites y grasa evitando que el periodo de retención se reduzca.
- Multas y sanciones: un exceso de grasas en la red de alcantarillado puede generar la imposición de medidas.

Recordar:

- Las trampas de grasas evitan la contaminación ambiental.
- Lavar periódicamente minimiza la cantidad de grasas, aceites y sólidos y disminuye la temperatura de las aguas residuales.
- Es necesario separar el aceite de cocina para no desecharlo y eliminar los residuos de comida de los platos antes de lavarlos.

Uso de detergentes, jabones y limpiadores biodegradables
Se debe gestionar progresivamente que todos los agentes tenso activos utilizados en los productos (detergentes, jabones y limpiadores) sean ser fácilmente biodegradables, bien sea por suministro del contratista, por adquisición de un tercero o por compras de caja menor, esto según las cláusulas ambientales estipuladas en los contratos.

El producto debe reducir o prevenir los riesgos para el ambiente o la salud humana relacionados con la utilización de sustancias peligrosas, reducir el impacto ambiental 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, de acuerdo con lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico de la unidad operativa, con el fin de no generar sobrecargas en los vertimientos.

Con relación a lo anterior, la profesional Ana les informa acerca del aceite vegetal usado, el cual es un residuo que se genera constantemente en nuestra unidad operativa, por lo que debemos conocer qué hacer con él, mediante una actividad de tingo, tingo tango, se

Powered by CamScanner

dieron algunas estrategias a seguir, por ejemplo: los principales elementos que se deben usar , son el embudo y el bidón, para la recolecta de este residuo, el embudo debe tener una malla, ya que la malla atrapa los residuos de comida, cuando se traspasa el aceite, el bidón debe estar rotulado y alejado de los niños y niñas, con el fin de prevenir accidentes.

(A.V.U) Aceite Vegetal Usado: se entiende por Aceite Vegetal Usado aquel producto lípido desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman.

Almacenamiento: depósito temporal del Aceite Vegetal Usado, que no supone ninguna forma de eliminación o aprovechamiento del mismo.

En la unidad operativa Jardín Infantil San Pablo Manitos Unidas, tenemos un lugar especial para almacenar el AVU (aceite vegetal usado), después de haber tenido una cocción de los alimentos, se dejará enfriar y posterior a ello se trasvasará el AVU a través de un embudo el cual cuenta con una malla especial que recoge los residuos de los alimentos cocinados, posterior a ello 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.

Elementos para el encapsulamiento de aceite vegetal usado
Para la implementación del presente Plan, se establecen a continuación los elementos básicos para el proceso de encapsulamiento del A.V.U, los cuales son requeridos para el manejo integral del mismo.

Recipiente: Para realizar el encapsulamiento de los Aceites Vegetales Usados, las unidades operativas deben contar con un recipiente que cumpla con las siguientes características:

- Material plástico resistente.
- Color traslúcido (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 (galones)

Para evitar contaminación cruzada cuando el embudo no se esté utilizando para filtrar el A.V.U, se recomienda que este se mantenga sobre el bidón como se

Powered by CamScanner

observa en la ilustración 8, ya que este elemento solo se debe utilizar para el proceso de encapsulamiento del aceite vegetal usado.

APROVECHAMIENTO: procesos de trasformación que permiten devolver un subproducto o residuo a la cadena productiva, obteniendo un valor comercial.

DERRAME: evento anómalo a causa del manejo de A.V.U, que por accidente o descuido en la manipulación y utilización de los diferentes instrumentos (u otras razones), causa un vertimiento.

DISPOSICIÓN FINAL: uso o aprovechamiento del A.V.U en procesos de sinergia de subproductos tales como producción de biocombustibles y jabones que cumplan con las normatividades y especificaciones técnicas, ambientales y de seguridad que existan o se impongan.

ENCAPSULAMIENTO: acción de trasvasar Aceites Vegetales Usados en un recipiente con cierre hermético, llámese bidón, recipiente plástico y/o botella plástica o cualquier otro recipiente que presente esta característica.

Finalmente, el equipo humano se compromete en realizar el encapsulamiento del AVU, teniendo en cuenta cada uno de los pasos, con el fin de enviar este residuo a la entidad pertinente, quien dará un uso adecuado al mismo.

Siendo las 6:00 p.m. se da el cierre al acta.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Lain	Responsable	JI San Pablo	Giovanna L.
Patricia Diaz	Prof. API	JI San Pablo	Patricia D.
Jenny Orego	Prof. API.	J.I San Pablo	Jenny O.
Yamile Alba	Prof API	JI San Pablo	Yamil
Lucia Cespedes	Auxiliar API	JI San pablo	Lucia C.
Diana Cano	Profesional API	J.I San Pablo	Diana C.
Lina Barbosa	Aux Admin	JI San Pablo	
Alexandra Zamaca	Manip. Alimentos	J.I San Pabb	Alex Sm L
Nerissa Gelmain	Manip. Alimentos	J.I San pablo	Nerissa G
Mtz Damaris Moreno	Aux. Servicios G.	J.I San Pablo	Mtz Moreno
Angie Tatiana Montoya	Aux. Servicios G.	J.I San Pablo	Angie Montoya

Anexos:

Elaboró: ANA VARON

Powered by CamScanner







Powered by CamScanner