ACTA N° 028

FECHA: Silvania, 25 de enero de 2024

HORA: 10:45 a.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Los Robles

TEMA: Plan Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos

ASISTENTES: adjunta Planilla de asistencia.

Laura Jimenez (preside)

Claudia Ramirez

Anyely Garcia

Adriana Rueda

Lizeth Hilarion

Gloria Villalobos

ORDEN DEL DÍA: Socializar Plan Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos

1. Introducción

2. Objetivos
3. Metodología
4. Materiales

DESARROLLO:

1. Introducción: Se socializa con el talento humano el Plan Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos

2. Objetivos: Socializar con el talento humano de la Comunidad de Cuidado Los Robles el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos

3. Metodología: Se realiza reunión con el talento humano del la comunidad de cuidado Los Robles en la oficina del segundo piso, se da inicio a las 10:45 a.m.

   3.1. Se da la bienvenida a las compañeras, y se indican los objetivos de la reunión corresponden al manejo interno y externo de los AVU y el manejo de grasas y dar a conocer el instructivo de mejora de vertimientos .

   3.2. Se continua ingresando al tema de Plan de gestión integral de AVU, en donde se señala que los aceites vegetales usados deben encapsularse dado que al ser vertidos sobre cuerpos de agua, se generan películas de grasa que impiden el proceso de oxigenación de los cuerpos de agua (lo cual afecta a fauna acuática), además de generar obstrucción y taponamiento de tuberías.

   3.3. Se indica esto genera costos no solo a nivel ecosistémico (que debería ser suficiente per se) sino a nivel económico por las maquinas que deben poner en funcionamiento para tratar los taponamientos (lo que implica combustible, uso de maquinaria, pago de operarios)

   3.4. Se indica que para evitar el impacto negativo, como medida preventiva se plantea el encapsulamiento.

   3.5. Para evidenciar el impacto en el sistema de alcantarillado, se proyecta el video de National Geografic sobre fatbergs, contenido en la URL https://www.nationalgeographic.es/video/tv/los-fatbergs-las-masas-de-grasa-que-

bloquean-las-alcantarillas-de-todo-el-mundo, en donde se evidencia el caso de las alcantarillas de Belfast. En este vídeo se evidencia la problemática incrementada por el taponamiento generado por los pañitos húmedos.

3.6. En este punto se recuerda la importancia de no arrojar elementos por el inodoro ajenos a las excreciones que generamos, puesto que generan taponamientos y en muchos casos no llegan a ser tratados, dado que no todas las conexiones van a una planta de tratamiento de agua residual (se indica solo el 30% de las aguas de Bogotá que es capital del país son tratadas, y aún se sigue esperando la entrada en funcionamiento de la PTAR Canoas)

3.7. Tras la proyección del vídeo se recuerda para el encapsulamiento deben ponerse previamente los elementos de protección personal (en adelante EPP) y contar con ciertos implementos para lograr encapsular adecuadamente.

3.8. Frente a los EPP, requeridos se indaga cuáles conocen, mencionan guantes y delantal. Se afirma adicionando el delantal debe ser plástico y no de tela, ya que el ultimo absorbería la grasa y esto al ser lavado terminaría igual en el sistema de alcantarillado, habiendo dañado parte del proceso previo.

3.9. Además de este se indica pertinente el uso de calzado antideslizante dadas las características del aceite, y el riesgo de caida ante un derrame.

3.10. Se pregunta qué deberían hacer si el delantal se salpica con grasa, indican limpiar con servilleta, se afirma e indica debe ser depositada en la caneca negra.

3.11. Se indica que tras tener puestos los EPP pertinentes se procede (teniendo el aceite frío) a trasvasarlo con ayuda de un embudo con filtro a un contenedor de traslucido con cierre hermético.

3.12. Se indica el embudo en casa puede ir sin filtro, pero en el centro si debe contar con él, para garantizar la remoción de los residuos solidos que puedan ir con él. En ambos casos debe limpiarse tras ser usado. Se menciona el recipiente al cual se trasvasa debe ser de un material resistente, para que en caso de volcamiento continúe almacenando el producto.

3.13. Se menciona es importante que este contenedor no haya albergado productos de aseo, y debe estar debidamente marcado como aceite vegetal usado. Se recalca la importancia de que tengan todos los contenedores debidamente rotulados para que

todas las personas sepan qué contiene.

3.14. Se indica tras realizar esto es muy importante realizar entrega a un gestor autorizado, ubicado principalmente en centros comerciales en Bogotá. Se promueve que desde casa los traigan al hogar, ya que cuentan con la posibilidad de que sea llevado a Bogotá que tiene múltiples espacios para disponerlos en centros comerciales y en supermercados.

3.15. Se menciona sin embargo, lo mejor siempre es evitar la generación de residuos, por tanto se promueve lo que se realiza en el centro (los aceites usados en frituras son utilizados tras ello en guisos, arroces y demás preparaciones que requieran el uso de aceite, y así se evitar usarlo más veces de las indicadas y generar este residuo).

3.16. Se continua indicando que es una medida de fácil aplicación que evita generemos este tipo de residuo, además de resultar más sano ya que cada aceite, acorde al curso de manipulación de alimentos realizado en el hogar, tiene un limite de usos, antes de empezar a ocasionar daño a nuestro organismo, y de esta manera evitaríamos pensar en el número de veces que lo hemos usado.

3.17. Se continua indicando que frente al almacenamiento este residuos debe dejarse lejos de fuentes de calor (ya que son sustancias inflamables) y ubicarlo en un espacio que no obstaculice el flujo de personas ni presente riesgo de derrame.

3.18.En cuanto al hogar, este no puede ser almacenado en el cuarto de almacenamiento de residuos ni de alimentos. En el primer caso porque puede ser confundido con residuo para relleno y se habrá perdido la gestión, y frente al segundo, porque en el área de almacenamiento, solo puede haber productos en uso, y este es un residuo. Se indica que dado esto, el contenedor esta ubicado bajo lavaplatos externo.

3.19. Se pregunta si hubiese incendio cuál sería el extintor más cercano, mencionan el de archivo, se niega y recuerda el de archivo no debe ser usado ya que contiene agua y puede ocasionar un accidente mayor, haciendo remembranza a las ocasiones en las que al aceite caliente le cae algo húmedo o con agua.

3.20. Se continua mencionado que en cuanto la gestión externa, esta corresponde a entrega con un gestor autorizado (en Bogotá nos facilitan el punto dispuesto por la SDIS en Zarzamora, además de los ubicados en diversos Centros Comerciales, en Fusagasugá y Silvania se indica lo manejan por campañas la alcaldía o la autoridad

ambiental, generalmente anual).

3.21. Se menciona en casa deben ubicar la fuga, apagar las fuentes de fuego cercanas, utilizar servilletas o papel higiénico para limpiar, y avisar a los ocupantes del inmueble presentes que eviten pasar para no generar caídas.

3.22. En el hogar igual pero adicional reportar a coordinación y si no se encuentra al área de gestión ambiental.

3.23. Por ultimo se debe intentar recuperar el producto en un contenedor vacío, lavar el suelo con agua y jabón, validando que no existan contraindicaciones (acá se indica que precisamente por ello es necesario conocer las Fichas de Datos de Seguridad de todos los productos químicos), para secar se debe hacer con toallas de papel. En caso de que el derrame sea sobre suelo desnudo, el mismo debe retirarse, y disponerse en bolsa negra.

3.24. En cuanto al Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos, se indica que las actividades o acciones que permiten mejorarlo, es el uso de rejillas para evitar paso de materiales en lavamanos, lavaplatos, duchas y lavaderos, y que es por ello que se encuentran presentes en todos los puntos en los que hay descargas.

3.25. En cuanto a productos que se adquieran, se sugiere la adquisición de elementos prelavados con el fin de evitar la generación de sedimentos, preguntan qué son, se indica es esa capita de tierra que queda en el fondo de las ollas en las cuales se ponen las papas para lavarlas al hacer papa salada (como ejemplo).

3.26. Respecto a grasas se indica que las mismas deben ser puestas en una bolsa (que haya sido producto de otra actividad, como por ejemplo bolsas de arroz, frijoles) previamente usada.

3.27. En cuanto a grasas, también se recomienda la implementación de trampa de grasa (la cual funciona mecánicamente reduciendo la velocidad del vertimiento y permitiendo que se puedan sedimentar los residuos), se indica en nuestro hogar se cuenta con trampa externas y actualmente se limpian cada mes, si fuese interna tendría que lavarse con mayor frecuencia.

3.28. Tras validar lo contenido en los test se válida apropiación de la información suministrada.

4. Materiales:

   Computador
   Espacio fisico
   Formatos
   Esfero

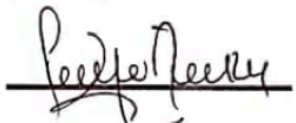
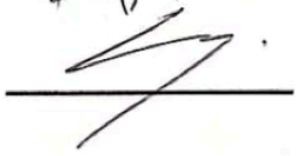
Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir las indicaciones	Talento humano	En adelante

CONVOCATORIA. No se genera con el mismo grupo de personas.

En constancia de lo anterior firman, en el anexo formato de asistencia, los participantes.

En constancia de lo anterior firman:

Nombre y Apellido	Cargo o tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lady Johanna Escobar	Coordinadora	Comunidad de Cuidado Los Robles	
Laura Jimenez Gaitan	Gestora Ambiental	Comunidad de Cuidado Los Robles	

Anexos: cinco (5) folios

Elaboró: Laura Patricia Jimenez Gaitan

Gestión Interna

EPP

- Gafas de seguridad
- Delantal plástico
- Guantes de caucho
- Calzado antideslizante

Encapsular

- Embudo
- Recipiente traslucido (no de prod quím/limpieza)
- Material resistente
- Cierre hermético
- Rotular
- Limpiar con papel

Dónde dejar

- Lejos fuente calor
- No obstáculo, ni riesgo derrame
- No cuarto residuos, ni alimentos

Manejo interno



https://www.semana.com/medio-ambiente/articulo/aceite-de-cocina-otra-amenaza-para-los-acuiferos/48160/

Debe encapsularse dado que verterla al alcantarillado genera películas de grasa, lo cual impide la oxigenación de los cuerpos de agua, generan obstrucción y taponamiento de tuberías.

Para hacerlo como medida preventiva se promueve el encapsulamiento, el cual consiste en depositarlo tras enfriado en un recipiente plástico



https://www.eurosanex.com/blog/es/2016/03/29/desatascar-las-tuberias-forma-profesional/

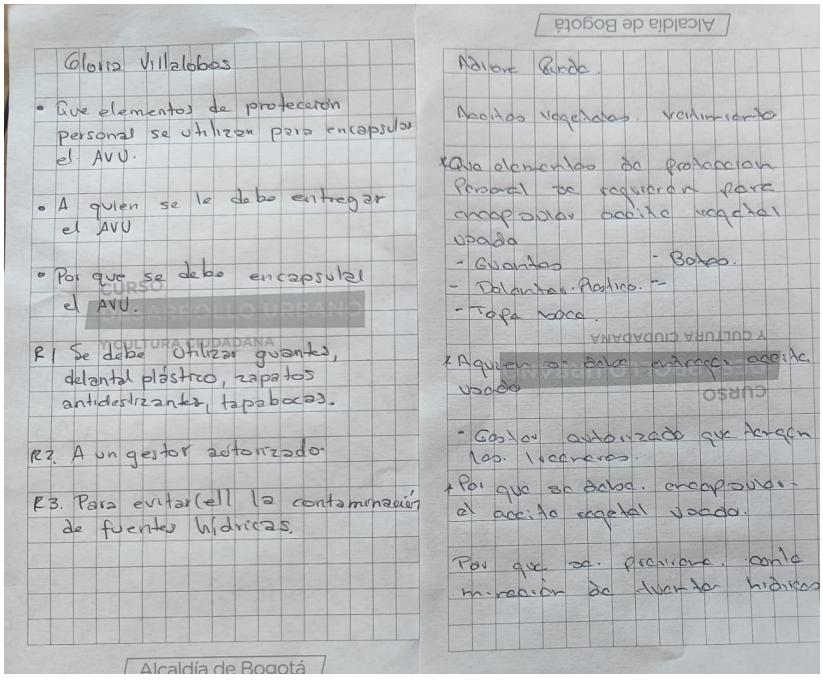


Gestión Externa

Visita	Volumen	Volumen mayor
El prestador de servicios de aseo recolección enviará personal a validar el volumen e indicará condiciones extra de entrega (generalmente completo)	Si es menor a un metro cubico usualmente es recolectado en el trayecto ordinario, atado a verificación previa	Si supera el 1m3 se recolecta como especial en fecha posterior a la solicitud. Solicitar tirilla como certificado de recolección del colchón y costo






Gloria Villalobos

- Que elementos de protección personal se utilizan para encapsular el AVU.
- A quien se le debe entregar el AVU
- Por que se debe encapsular el AVU.

R1 Se debe utilizar guantes, delantal plástico, zapatos antideslizantes, tapabocas.

R2. A un gestor autorizado.

R3. Para evitar(ell la contaminación de fuentes hídricas.

Alcaldía de Bogotá

Alcaldía de Bogotá

Adiela Burdo.

Aceites vegetales. Veliminarlo

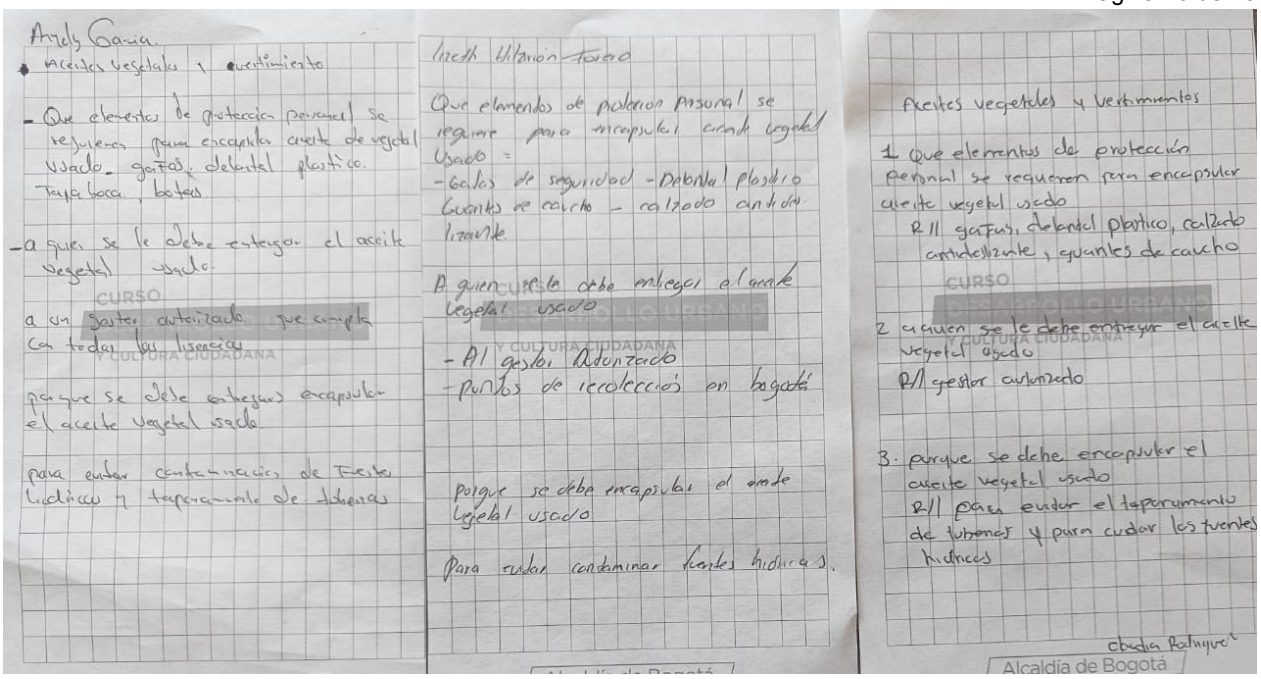
* Que elementos de protección Personal se requieren para encapsular aceite vegetal usado
- Guantes - Botas.
- Delantal Plastico.
- Tapa boca.

* Aquien se debe entregar aceite usado

- Gestor autorizado que tengan las licencias.

* Por que se debe encapsular el aceite vegetal usado.

Por que se previene contaminación de fuentes hídricas



Aceites vegetales y vertimientos

- Que elementos de protección personal se requieren para encapsular aceite de vegetal usado. gafas, delantal plastico. Tapabocas, botas

- a quien se le debe entregar el aceite vegetal usado.

a un gestor autorizado que cumpla con todas las licencias

porque se debe entregar encapsular el aceite vegetal usado

para evitar contaminacion de fuentes hidricas y taponamiento de tuberias

Liseth Viviana Forero

Que elementos de protecion personal se requiere para encapsular aceite vegetal usado =
- Gafas de seguridad - Delantal plastico - guantes de caucho - calzado antideslizante

A quien se le debe entregar el aceite vegetal usado

- Al gestor autorizado
- puntos de recoleccion en bogotá

porque se debe encapsular el aceite vegetal usado

Para evitar contaminar fuentes hidricas.

Aceites vegetales y Vertimientos

1. Que elementos de protección personal se requieren para encapsular aceite vegetal usado
R// gafas, delantal plastico, calzado antideslizante, y guantes de caucho

2. a quien se le debe entregar el aceite vegetal usado
R// gestor autorizado

3. porque se debe encapsular el aceite vegetal usado
R// para evitar el taponamiento de tuberias y para cuidar las fuentes hidricas

Claudia Rodriguez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 12023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Plan Gestion Integral Aceite Usado y grasa. Instructivo mejor calidad de vertimientos 2. Lugar: Comunidad de Cuidado los Robles. 3. Fecha y hora: 25.01.2024 10:45 am

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	claudia Rodriguez	1073130893	Comunidad de Cuidado los Robles.	auxiliar enfermera	contratista	Pedrayjehuna1@gmail.com	3212169660	claudia R
2	Angela Garcia.	20.352000	cc los Robles.	aux enfermeria.	contratista	amdabeja@gmail.com	315 8609311	
3	Adriana Rueda	59622001	CC Los Robles	Aux. Enfermeria	contratista	mariacamilla 2316@hotmail.com	3124751534	Adriana Rueda
4	Lizeth Liliana Forero	1030608583	cc los robles	Fisioterapia	contratista	comunidad de cuidado los robles@gmail.com	3125256000	
5	Gloria Villalobos	52.890.099	Comunidad Cuidado Robles	Nutricionista	contratista	angelica villalobos81@hotmail.com	3176988861	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.