Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima
Fecha	17/03/2026- 3:45 pm
Tema	Plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos. PAIPAERS Matriz de riesgos ambientales. Plan de gestión integral de aceite vegetal usado y grasas.
Desarrollo	**INTRODUCCIÓN** En el marco del fortalecimiento del Sistema de Gestión Ambiental institucional y en cumplimiento de los lineamientos establecidos en el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), se llevó a cabo una jornada de socialización dirigida al talento humano del Hogar San José, con el propósito de afianzar conocimientos relacionados con la gestión integral de residuos sólidos, el manejo adecuado del aceite vegetal usado (AVU) y la identificación de riesgos ambientales. Esta actividad se orientó a promover prácticas responsables que contribuyan a la reducción de impactos ambientales, el cumplimiento de la normatividad vigente y la mejora continua de los procesos internos asociados al saneamiento básico y la sostenibilidad ambiental. **OBJETIVO** Fortalecer las competencias del talento humano en la adecuada gestión ambiental institucional, mediante la socialización del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos (PAIPAERS), la matriz de riesgos ambientales y el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, promoviendo el cumplimiento normativo y la adopción de buenas prácticas ambientales. **DESARROLLO** La jornada inició con la socialización del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos (PAIPAERS), explicando su significado, alcance y su articulación con el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), específicamente dentro del programa de gestión integral de residuos. Se enfatizó en la importancia de la separación en la fuente como estrategia fundamental para el aprovechamiento de los residuos y la disminución de la carga contaminante. Se explicó el concepto de punto ecológico, destacando su función dentro de la institución y la correcta disposición de residuos según su clasificación, conforme a la normatividad ambiental vigente. Asimismo, se socializaron los diferentes contenedores dispuestos en las áreas institucionales, indicando su uso adecuado para residuos aprovechables, no aprovechables y especiales.

COLOR DE CONTENEDOR Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCO	Residuos recuperables: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal), Tetrapak, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavadas...etc.), Mezcladores (café), Clips, Ganchos de cosedora usados, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd. *Aclaración: los residuos mencionados anteriormente como envases, vasos, botellas, enlatados y Tetrapak deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición. Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas. *Aclaración: todos los residuos mencionados anteriormente que se van a disponer no deben estar impregnados o contener residuos de comida u orgánicos.*
NEGRO	Residuos no recuperables: (sanitarios, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, icopor (con restos de alimentos), Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos orgánicos no aprovechables, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne. *Aclaración: todos los elementos que no sean aprovechados por la organización de recicladores o el reciclador de oficio serán depositados en el contenedor negro.*
VERDE	Residuos orgánicos aprovechables: residuos generados del prealistamiento para la preparación y cocción de alimentos y residuos de poda. **Aclaración: este ítem aplica siempre y cuando el centro realice aprovechamiento de residuos orgánicos en proceso de compostaje y cuando la autoridad ambiental respectiva establezca el proceso y manejo de los residuos orgánicos aprovechables en las entidades públicas. El contenedor para el manejo de estos residuos deberá estar ubicado en la cocina y en el cuarto de almacenamiento de residuos.*

De manera específica, se mencionó el sistema de aprovechamiento de papel ubicado en el área cercana al punto de impresión, el cual cuenta con tres gavetas organizadas de la siguiente manera:

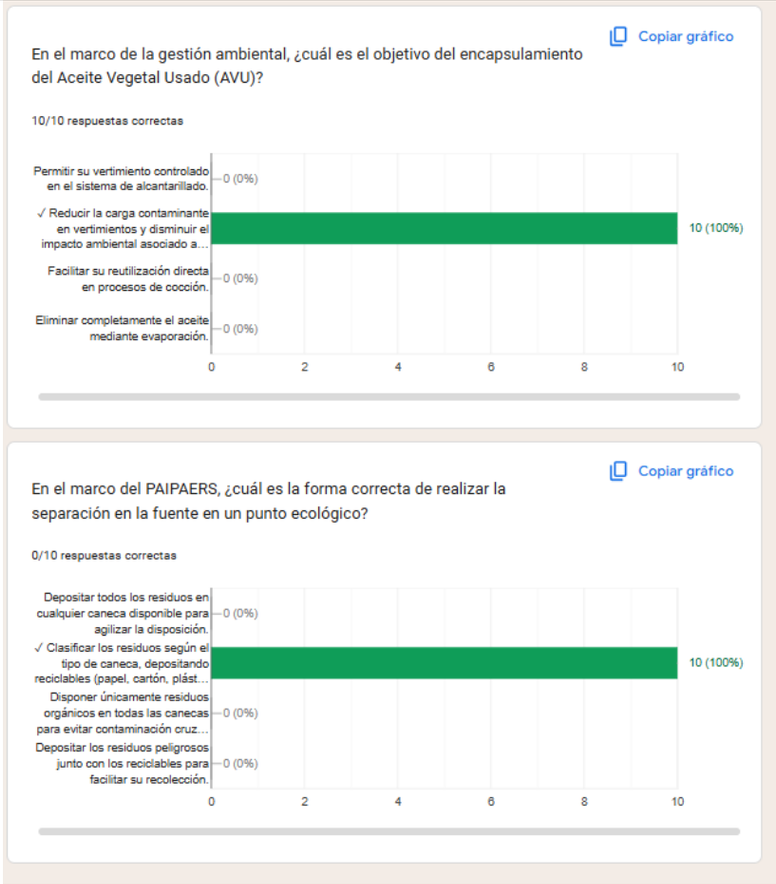
- Gaveta No. 1 y 2 (de arriba hacia abajo): destinadas para papel tamaño carta impreso por una sola cara, el cual debe estar libre de grasa, residuos de comida o parafinas.
- Gaveta No. 3 (de arriba hacia abajo): destinada para papel tamaño oficio impreso por una sola cara, bajo las mismas condiciones de limpieza.

Adicionalmente, se abordó la Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos (RRIRS), explicando los recorridos establecidos, la frecuencia de recolección y la importancia del almacenamiento temporal adecuado de los residuos, con el fin de evitar riesgos sanitarios y ambientales dentro de la institución.

Posteriormente, se realizó la socialización de la matriz de riesgos ambientales, en la cual se explicaron los principales aspectos e impactos ambientales identificados en las actividades diarias de la institución. Se resaltó la importancia de reconocer situaciones que puedan generar afectaciones al ambiente, tales como el manejo inadecuado de residuos, vertimientos y consumo ineficiente de recursos, así como la implementación de controles y medidas preventivas para su mitigación.

Finalmente, se desarrolló el tema correspondiente al Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado (AVU) y grasas, iniciando con la explicación del concepto de vertimiento y su incidencia en la contaminación de fuentes hídricas. Se brindaron recomendaciones para la disminución de la carga contaminante, entre las cuales se destacaron:

	• Uso adecuado de rejillas y descomidero. • Implementación de detergentes biodegradables. • Realización de prelavado de utensilios. • Evitar el vertimiento directo de aceites en el sistema de alcantarillado. Asimismo, se explicó el proceso de encapsulamiento del aceite vegetal usado, indicando los pasos para su correcta gestión interna: 1. Uso obligatorio de elementos de protección personal. 2. Señalización y establecimiento del área destinada para el encapsulamiento. 3. Disposición de recipiente debidamente rotulado, embudo con filtro y tapa hermética. 4. Enfriamiento del aceite hasta alcanzar temperatura ambiente. 5. Vertimiento del aceite en el recipiente utilizando el embudo con filtro. 6. Cierre adecuado del recipiente para evitar derrames. 7. Limpieza de residuos con material absorbente. 8. Disposición final del material contaminado en la caneca de residuos no aprovechables. Se enfatizó en la correcta rotulación, almacenamiento y disposición final del AVU, garantizando el cumplimiento de la normatividad ambiental y evitando impactos negativos sobre el recurso hídrico. Como parte del proceso de verificación del aprendizaje, se compartió con los participantes un test, el cual incluyó preguntas relacionadas con los temas socializados, tales como la correcta separación de residuos, clasificación según el riesgo, manejo del aceite vegetal usado y aplicación de los lineamientos del PAIPAERS. Esta herramienta permitió medir el nivel de comprensión, identificar oportunidades de mejora y reforzar los conocimientos adquiridos durante la jornada.



Registro Fotográfico:



<table>
<tr><td></td><td colspan="3">

Nota aclaratoria: El registro fotográfico original reposa en el drive de la comunidad de cuidado.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Asistentes</td><td>Nombre</td><td>Cargo/Rol</td><td>Dependencia</td></tr>
<tr><td>Planilla de asistencia</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compromisos</td><td>Actividad</td><td>Responsable</td><td>Fecha límite</td></tr>
<tr><td>No aplica</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td colspan="3">No aplica</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td colspan="3">Fredy Alexander Segura.</td></tr>
</table>

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Plan de gestión integral de aceite vegetal usado y grasas.-Plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos. PAIPAERS- Matriz de riesgos ambientales

2. Lugar o Localidad o Sede : Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

3. Fecha y hora: 17-03-2026

4. Nombre responsable: Fredy Alexander Segura Poveda

5. Dependencia responsable: Subdirección para la Vejez

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	Elizabeth Oloyo	CC	1072592668	Hogar San José	aux Enfermeria	Contratista	elizabetholoyarocha99@gmail.com	3193391152	Elizabeth O
2	Erika Alvarez	CC	1123523[illegible]	Hogar Santa Ana	Aux. enfermeria	contratista	erikaandrea@gmail.com	3163066788	Erika
3	Gloria Ortiz	CC	21113578	Hogar Sandosé	aux Enfermeria	contratista	gloria ortiz 0103@mail.com	3103060574	Gloria Ortiz
4	Luisa Ruiz	CC	1090980133	Hogar San Jose	Aux. Enfermeria	Contratista	alexandra ruiz 1604@gmail.com	3128172573	Luisa Ruiz
5	Diana Ocampo	CC	1070980632	Hogar san jose	Aux Enfermeria	contratista	docampolancheros@gmail.com	3108140172	Diana Ocampo
6	Yaneth Jimenez	CC	1070782204	Hogar San José	Aux Enfermeria	Contratista	Maxeda.jimenez@gmail.com	3108060702	
7	Eduar Rojas	CC	1071178173	Hogar San José	Aux Enfermeria	Contratista	jovanny.rojas96@gmail.com	3012388578	
8	Adriana Arango	CC	38242638	hogar san jose	Aux Enfermeria	contratista	sandoenriquemendoza@gmail.com	3013100578	Adriana A
9	Stephany Duque Arias	CC	1137000411	Hogar San José	Aux enfermeria	Contratista	stephanyduquearias@gmail.com	3134965315	Stephany D A
10	Yessica Beltran R	CC	1010678500	Hogar San José	Aux Enfermeria	contratista	yessicabeltranrodriguez@gmail.com	3013031962	Yessica B
11	Tatiana Hernandez	CC	1071741461	Hogar San José	Aux Enfermeria	contratista	angietatianandreta@gmail.com	3104542665	Tatiana P
12	Yaqueline Castellanos	CC	20916781	Hogar San José	Aux Enfermeria	contratista	yacasalbornoz@hotmail.com	3229690324	Yaqueline C
13	Paola Marina	CC	1024538524	Hogar San José	Aux Enfermeria	Contratista	angelapaola marinez266@gmail.com	3138678331	Paola M
14	Deysi Sc3-10	CC	1016021186	Hogar San José	Aux Enfermeria	Contratista	deysi[illegible]@hotmail	3128229731	Deysi Sc3-10
15	Patricia Dico	CC	20916705	Hogar San José	Auxiliar Enfermeria	contratista	ricopatricia62@gmail.	3228136916	Patricia D
16	Samantha estrillos S.	CC	1070946163	Hogar San José	Aux enfermeria	contratista	samy_900@hotmail.com	3106765263	
17	DAYANA ARIAS	CC	1077976010	HOGAR SAN JOSE	AUX. ENFERMERIA	CONTRATISTA	dayan.9800@gmail.com	3115056970	DAYANA ARIAS

Tratamiento de datos personales:"En cumplimi+A1:L33ento de la Ley 1581 de 2012, me 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 son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido 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 allí almacenados, 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.