ACTA N° 122

FECHA: Fusagasugá, agosto, 26 de 2024.

HORA: 11:00 a.m. - 11:30 a.m.

LUGAR: Centro de Comunidad de Cuidado San José

TEMA: Instructivo aceite vegetal usado – AVU. Limpieza y desinfección

ASISTENTES: Auxiliares del servicio de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Desarrollo del tema
4. Evidencia fotográfica
5. Planilla de asistencia

DESARROLLO:

1. Objetivo
   Acoger las directrices estipuladas en el instructivo de aceite vegetal usado AVU y el Plan de saneamiento Básico en su programa de limpieza y desinfección del Centro Comunidad de Cuidado San José.
2. Introducción

Dando cumplimiento a la Resolución 3957 de 2009 Por la cual se establece la norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el distrito capital. En sus artículos Artículo 14°. Vertimientos permitidos. Se permitirá el vertimiento al alcantarillado destinado al transporte de aguas residuales o de aguas combinadas que cumpla las siguientes condiciones:

a) Aguas residuales domésticas.

b) Aguas residuales no domésticas que hayan registrado sus vertimientos y que la Secretaria Distrital de Ambiente - SDA haya determinado que no requieren permiso de vertimientos.

c) Aguas residuales de Usuarios sujetos al trámite del permiso de vertimientos, con permiso de vertimientos vigente.

Scanned with CamScanner

Artículo 23: Los usuarios que realicen actividades susceptibles de aportar grasas a la red pública de alcantarillado deberán instalar unidades separadoras de grasas y realizar mantenimiento periódico. Y en la Ley 9 de 1979, por el cual se contempla el código sanitario.

3. Desarrollo del tema

El aceite vegetal es un producto orgánico, y como tal, 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.

Cuando los aceites vegetales usados se eliminan por los desagües, forman gruesas capas dentro de las líneas de alcantarillado que causan obstrucciones en las redes y ello trae como consecuencia desbordamientos de las aguas negras, malos olores y atracción a roedores y bacterias y contaminación de las aguas de los Ríos Bogotá y Magdalena.

A pesar de que los A.V.U no son considerados residuos peligrosos cuando están degradados por su uso, son residuos líquidos que no deben verterse por los desagües y que deben tratarse de forma adecuada para evitar cualquier problema sanitario o medioambiental bajo el entendido de que estos son residuos líquidos que requieren de un manejo diferente al que se proporciona al resto de residuos urbanos.

El centro Comunidad de Cuidado San José por medio del área de gestión ambiental, establece la zona donde se dispone el aceite vegetal usado para su almacenamiento temporal y posterior entrega de a la empresa gestora. El aceite vegetal usado AVU que se genera en la comunidad está ubicado en el servicio de alimentos sobre una estiba, demarcado con una línea amarilla, consigo mismo hay un embudo con rejilla, el cual se utiliza para filtrar el aceite usado ya frio.

Scanned with CamScanner

A continuación, se describe las frecuencias en las zonas que se debe realizar las labores de limpieza y desinfección en el área de servicio de alimentos según el Plan de Saneamiento básico del Centro Comunidad de Cuidado San José.

ACTIVIDAD	FRECUENCIA
Pisos	Diario
Paredes	1 vez por semana
Techos	1 vez por semana
Ventanas-anjeo	1 vez por semana
Puertas	1 vez por semana
Mesones	Diario
Canecas	Diario
Neveras	1 vez por semana
Estufa	Diario
Lavaplatos	Diario
Congelador	1 vez por semana
Canastillas	Diario
Licuadora	Diario
Menaje	Diario
Utensilios	Diario
Frutas y verduras	Diario
Abarrotes	Diario
Huevos	Diario
Bolsas de leche	Diario
Bolsa de pulpas de frutas	Diario
Estanterías	1 vez por semana

Scanned with CamScanner

Pre test y post test

PRE TEST

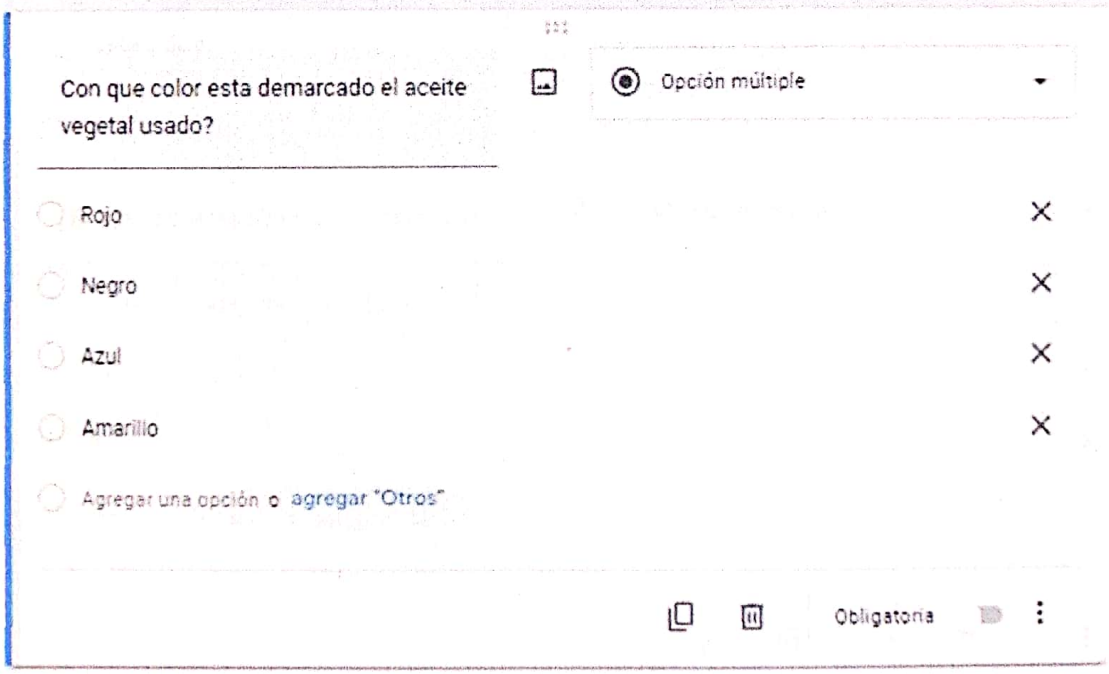
Lea cuidadosamente y responda las preguntas

Conoce el proceso de almacenamiento del aceite vegetal usado?

- Si
- No

Se encuentra ubicado el dentro del servicio de alimentos?

- Si
- No



Scanned with CamScanner

Formulario sin título

Descripción del formulario

Cada cuanto se debe entregar el aceite vegetal usado a la empresa gestora?

- Mensual
- Bimensual
- Trimestral

Con que frecuencia se deben limpiar las neveras

- Diario
- Semanal
- Cada 3 días

El centro cuenta con trampa de grasas? Opción múltiple

Sugerencias: Agregar todas · Sí · Tal vez

- Sí
- No
- Agregar una opción o agregar "Otros"

Obligatoria

Scanned with CamScanner

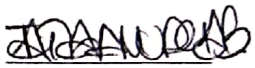
4. Evidencia fotográfica

Scanned with CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica
No aplica	No aplica	No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
YENNIFER TATIANA MURCIA BOLIVAR	COORDINADORA	CC SAN JOSÉ	
DIANA VANESSA ORTEGA ROJAS	RESPONSABLE AMBIENTAL	CC SAN JOSÉ	

Elaboró: Diana Vanessa Ortega Ingeniera Ambiental

Scanned with CamScanner

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: Aceite Vegetal usado Limpieza y desinfe. 2. Lugar o Localidad o Sede CC San José. 3. Fecha y hora: 26-08-2024 11:00 am

4. Nombre responsable: Dicna Ortega Rojas 5. Dependencia responsable: 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	Luz Adriana Molano.	CC	1069727388	San José	Auxiliar Cocina	Planta.	cesanjosesga@gmail.	320 415 3672.	
2	Maria Alexa. Tovar.	CC	1071548379.	San José	Auxiliar C.	Planta	cesanjosesga@gmail	3203401059	Maria Tov
3	Felipe Castellanos.	CC	1069734806.	San José	tec gastronomia	Planta	cesanjosesga@gmail.	3202853950	
4	Nora Isabel Gutierres	CC	2107565	San José	Auxiliar C.	Planta	cesanjosesga@gmail	2107565	Nora Gutierres
5	Marcela Ugolla	CC	1075948259	San José	Aux. Cocina	Planta	cesanjosesga@gm.	312 276 0986	Marcela Ugolla.
6	Amira Mosquera	CC	55.443998	San José	Aux Cocina	Planta	cesanjosesga@gmail	3112935944	
7	Lina Bahamon.	CC	52200764	San José	Cocina	Planta	cesanjosesga@gmail	3002296907	Lina Bahamon.
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento 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.

Scanned with CamScanner