FECHA:	06	05	2026
TEMA:	PLAN AVU Y GRASAS		
LUGAR:	JARDIN MANANTIAL		
SEDE:	JARDIN MANANTIAL		
RESPONSABLES:	RESPONSABLE DEL SERVICIO – EQUIPO DE TALENTO HUMANO		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	4:30 pm	HORA FIN:	5:30 pm

.

OBJETIVO

Fortalecer en el talento humano del Jardín manantial la importancia de reciclar el aceite vegetal usado (AVU), con el fin de implementar prácticas sostenibles que contribuyan al cuidado del medio ambiente, la prevención de la contaminación de aguas y el cumplimiento de medidas y controles operacionales dentro de la institución.

METODOLOGÍA

Se realizó una jornada de socialización dirigida al equipo de trabajo del jardín, en la cual se presentaron el Plan AVU, promoviendo el diálogo y la reflexión sobre la responsabilidad institucional en la gestión adecuada de este residuo, del mismo modo se realiza una evaluación sobre el tema

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

El encuentro inició con un saludo de bienvenida, seguido de la explicación sobre qué es el Aceite Vegetal Usado (AVU), resaltando que proviene de la preparación de alimentos y que, al desecharlo de forma incorrecta, puede ocasionar graves afectaciones ambientales. Se señaló que, cuando el aceite se vierte en los desagües, forma capas que generan obstrucciones en las redes de alcantarillado, provocando malos olores, proliferación de roedores, bacterias y desbordamientos

de aguas negras. Además, contamina directamente los ríos y cuerpos de agua, deteriorando su calidad y afectando a la biodiversidad.

Posteriormente, se socializaron las medidas de manejo responsable del AVU dentro de la institución, indicando que los recipientes para su recolección deben cumplir con características específicas: ser de plástico resistente, de color traslúcido para observar el nivel, contar con agarraderas, tener cierre hermético, estar rotulados claramente y tener una capacidad de 3 a 10 galones. Se explicó también que cada recipiente debe estar acompañado de un embudo con filtro para separar residuos de comida, y que luego de cada trasvase es indispensable limpiar los sobrantes con papel absorbente y disponerlos en la caneca verde de cocina.

El talento humano participó activamente con preguntas y comentarios, reconociendo la importancia de aplicar estas medidas en su labor diaria y asumiendo el compromiso de dar un manejo adecuado al aceite vegetal usado en el jardín. La socialización permitió generar conciencia sobre el rol de cada colaborador en el cumplimiento de los estándares de seguridad, salubridad y sostenibilidad ambiental, del mismo modo participaron en la evaluación por medio de plataforma virtual

La jornada permitió sensibilizar al talento humano sobre la necesidad de implementar prácticas sostenibles en la gestión de residuos, destacando que el manejo adecuado del Aceite Vegetal Usado es una acción clave para proteger el medio ambiente, garantizar la seguridad institucional y fomentar una cultura de responsabilidad compartida.

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
SHOW KIDS ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

ASISTENCIA

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Lucero Angulo	RESPONSABLE DEL SERVICIO	
Ana Rubiano	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	
Alejandra Bravo	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
Vanega Bermudez Castillo	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
Cindy Hayelly Gonzalez	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
Adriana Beltran	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	AdrianaB
Karen Nayleth P	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Karen Nayleth P
Natalia Gonzalez	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
Dayana Larrotta	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Dayana L
Monica Lizano Castillo	A. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
Yeidy Yhoana Barbosa	A. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Yeidy B
Estefany Blanco Herrera	PERSONAL ASEO E HIGIENE	Estefany
Ruth Hernandez	PERSONAL ASEO E HIGIENE	RHdz
Shirley Nieto	PERSONAL ASEO E HIGIENE	
Nilson Palacios	PERSONAL DE ALIMENTOS	NilsonP
Sandra Parra	PERSONAL DE ALIMENTOS	Sandra P.
Ingrid Tatiana	PERSONAL DE ALIMENTOS	Tatiana R

Powered by CamScanner