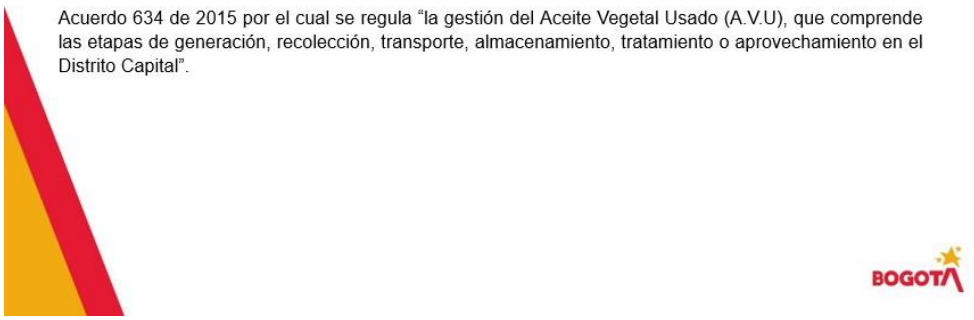
Lugar	*COMUNIDAD DEL CUIDADO GOLONDRINAS*
Fecha	*15/05/2026 HORA INICIAL: 08:30 AM HORA FINAL: 08:45 AM*
Tema	*Plan de Gestión integral de Aceite vegetal usado*
Desarrollo	**Objetivo:** Brindar a los participantes conocimientos y herramientas prácticas sobre la adecuada gestión del aceite vegetal usado (AVU), con el fin de promover su manejo responsable, prevenir la contaminación ambiental, fomentar la economía circular y cumplir con la normativa ambiental vigente, contribuyendo así al cuidado del agua, del suelo y de la salud pública. **Desarrollo:** se inicia la reunión mencionando que dentro de las políticas establecidas por la SDIS se encuentra en Plan de Gestión integral de Aceite vegetal usado el cual establece los lineamientos desdela generación hasta su disposición final, con el fin de controlar el vertimiento en las unidades operativas. **Alcance** establece los lineamientos para la gestión integral del Aceite Vegetal Usado (A.V.U) y Grasas, desde la generación hasta su tratamiento, aprovechamiento y/o disposición final, controlando su vertimiento en todas las unidades operativas que contemplan dentro de la prestación de sus servicios, la preparación y cocción de alimentos, ya sean de administración propia o tercerizada, minimizando el riesgo que se pueda causar al ambiente y a la salud humana, por la reutilización directa o indirecta en cualquier tipo de industria de alimentos para consumo humano. BOGOTÁ



Esta imagen nos enseña qué es el aceite vegetal usado: un producto que, tras haber sido sometido a altas temperaturas en procesos de cocción o fritura, pierde sus propiedades originales. Su olor, sabor, color y composición química cambian tanto, que ya no es apto para el consumo. A este tipo de aceite es al que nos referimos como AVU (Aceite Vegetal Usado).

Pero lo más importante de este contenido es la advertencia ambiental y de salud que conlleva. Si el AVU no se maneja adecuadamente, es decir, si se vierte por el desagüe, se mezcla con basura común o se reutiliza en exceso, puede contaminar grandes volúmenes de agua y afectar la salud humana y el medio ambiente. Por eso existe el Acuerdo 634 de 2015, que establece las reglas para su gestión responsable en Bogotá, incluyendo su recolección, transporte, almacenamiento y aprovechamiento. El objetivo es convertir este residuo en una oportunidad: puede ser reciclado y transformado en biocombustible u otros productos, contribuyendo así a la economía circular.



El aceite vegetal es un producto orgánico que, al ser utilizado a altas temperaturas en la cocina, sufre un proceso de degradación y genera el Aceite Vegetal Usado (A.V.U.).
Aunque el A.V.U. no es considerado peligroso, puede tener efectos nocivos sobre la salud y el medio ambiente.

Eliminación inadecuada del A.V.U. por los desagües:
- Forma capas gruesas en las alcantarillas, provocando obstrucciones.
- Causa desbordamientos de aguas negras, malos olores, y atrae roedores y bacterias.
- Contamina ríos como el Bogotá y el Magdalena.

Los A.V.U. deben ser tratados adecuadamente y no deben ser vertidos por los desagües para evitar problemas sanitarios y ambientales.

Según la OMS, 1 litro de A.V.U. contamina el agua potable de una persona durante 1.5 años.

BOGOTÁ

Se presenta una advertencia clara y educativa sobre los peligros de desechar inadecuadamente el Aceite Vegetal Usado (AVU), un residuo común generado en nuestras cocinas al cocinar con aceite a altas temperaturas.

Naturaleza del AVU:
Aunque el AVU no es considerado un residuo “peligroso” en términos técnicos, sí puede tener consecuencias muy graves si no se gestiona de forma adecuada. Su mala disposición tiene un impacto directo sobre la salud humana y el medio ambiente.

Problemas de convertir AVU por los desagües:

- Obstruye las tuberías, ya que el aceite forma capas gruesas que se endurecen y generan atascos.
- Provoca desbordamientos de aguas negras y malos olores, creando condiciones insalubres.
- Atrae plagas como ratas y cucarachas, al convertirse en una fuente de alimento.
- Contamina ríos y cuerpos de agua, como el río Bogotá y el Magdalena, afectando ecosistemas completos.

Un dato impactante:
La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que 1 litro de aceite usado puede contaminar el agua potable necesaria para una persona durante 1,5 años. Esto nos da una idea de la magnitud del daño que puede causar una sola acción cotidiana mal ejecutada.



Es una técnica sencilla pero efectiva que consiste en almacenar el aceite usado en un recipiente adecuado inmediatamente después de usarlo en la fritura de alimentos. De esta manera, se evita que entre al sistema de alcantarillado y se facilita su posterior gestión ambiental (recolección, reciclaje o disposición final segura).

Esta labor solo debe ser realizada por el personal encargado de la manipulación de alimentos, siguiendo protocolos de higiene y seguridad.



INSTRUCTIVO DE MEJORA DE VERTIMIENTOS

El Instructivo de Mejora de Vertimientos constituye una guía metodológica diseñada para apoyar a las organizaciones en la gestión adecuada de sus aguas residuales, con el fin de minimizar los impactos negativos sobre el ambiente y cumplir con la legislación ambiental vigente, especialmente lo establecido en el Decreto 1076 de 2015 y el Decreto 3930 de 2010. Este documento proporciona una estructura clara para identificar las fuentes de generación de vertimientos, realizar una caracterización físico-química y microbiológica del agua residual, y establecer medidas correctivas y preventivas que conduzcan a la mejora progresiva de la calidad de los vertimientos.

El instructivo también orienta sobre la implementación de tecnologías limpias, prácticas operativas más eficientes y sistemas de tratamiento adecuados según el tipo de actividad o sector productivo. Asimismo, incluye criterios para el monitoreo continuo y la evaluación de resultados, lo que permite a las organizaciones ajustar sus procesos en función de los requerimientos legales y ambientales. En este sentido, se convierte en una herramienta clave para promover una cultura de responsabilidad ambiental, fortalecer los sistemas de gestión ambiental institucional y reducir riesgos legales, económicos y reputacionales.

Además de su utilidad técnica, el instructivo impulsa la integración de la sostenibilidad en la toma de decisiones organizacionales, al fomentar una visión a largo plazo sobre la conservación del recurso hídrico y la prevención de la contaminación. Su aplicación no solo contribuye al cumplimiento normativo, sino que también promueve la eficiencia en el uso del agua, la reducción de cargas contaminantes y la protección de la salud pública y los ecosistemas. Por tanto, el uso adecuado de este instrumento debe ser entendido como parte de una estrategia integral de mejora continua y compromiso ambiental.

Conclusión: la adecuada disposición del aceite vegetal usado es una acción sencilla pero crucial para proteger tanto nuestra salud como el medio ambiente. Aunque el aceite usado no es considerado un residuo peligroso, su
vertido inapropiado puede generar serios problemas como la obstrucción de alcantarillados, la contaminación de cuerpos de agua y la proliferación de enfermedades. Es fundamental que adoptemos hábitos responsables, como almacenar el aceite usado en recipientes adecuados y entregarlo a puntos de recolección o reciclaje, evitando su desecho por los desagües

Registro Fotográfico





Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa planilla de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión	*según cronograma*		
Elaboró	*Faisury Alexandra Llanos Ortiz*		

PRE TEST

PLAN DE GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO

1. ¿Qué es el Aceite Vegetal Usado (AVU)?

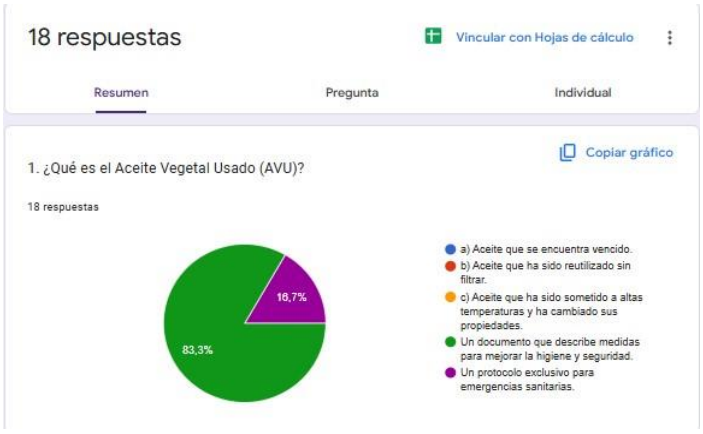
- a) Aceite que se encuentra vencido.
- b) Aceite que ha sido reutilizado sin filtrar.
- c) Aceite que ha sido sometido a altas temperaturas y ha cambiado sus propiedades.

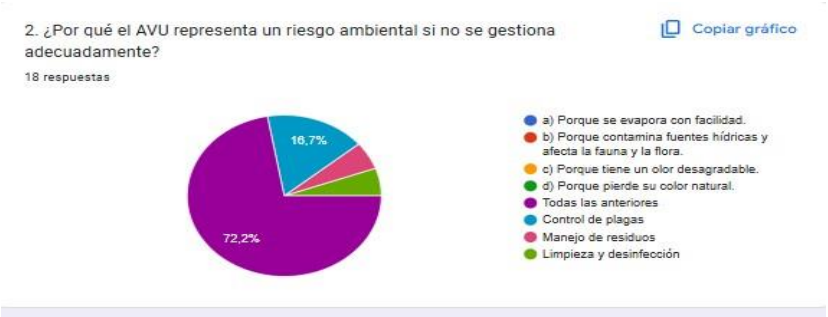
2. ¿Por qué el AVU representa un riesgo ambiental si no se gestiona adecuadamente? *

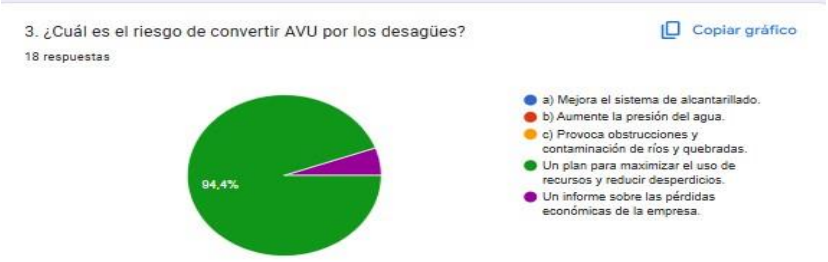
- a) Porque se evapora con facilidad.
- b) Porque contamina fuentes hídricas y afecta la fauna y la flora.
- c) Porque tiene un olor desagradable.
- d) Porque pierde su color natural.

3. ¿Cuál es el riesgo de convertir AVU por los desagües? *

- a) Mejora el sistema de alcantarillado.
- b) Aumente la presión del agua.
- c) Provoca obstrucciones y contaminación de ríos y quebradas.


18 respuestas
Vincular con Hojas de cálculo
Resumen
Pregunta
Individual
Copiar gráfico
1. ¿Qué es el Aceite Vegetal Usado (AVU)?
18 respuestas
16,7%
83,3%
a) Aceite que se encuentra vencido.
b) Aceite que ha sido reutilizado sin filtrar.
c) Aceite que ha sido sometido a altas temperaturas y ha cambiado sus propiedades.
Un documento que describe medidas para mejorar la higiene y seguridad.
Un protocolo exclusivo para emergencias sanitarias.


2. ¿Por qué el AVU representa un riesgo ambiental si no se gestiona adecuadamente?
Copiar gráfico
18 respuestas
16,7%
72,2%
a) Porque se evapora con facilidad.
b) Porque contamina fuentes hídricas y afecta la fauna y la flora.
c) Porque tiene un olor desagradable.
d) Porque pierde su color natural.
Todas las anteriores
Control de plagas
Manejo de residuos
Limpieza y desinfección


3. ¿Cuál es el riesgo de convertir AVU por los desagües?
Copiar gráfico
18 respuestas
94,4%
a) Mejora el sistema de alcantarillado.
b) Aumente la presión del agua.
c) Provoca obstrucciones y contaminación de ríos y quebradas.
Un plan para maximizar el uso de recursos y reducir desperdicios.
Un informe sobre las pérdidas económicas de la empresa.

POS TEST

PLAN DE GESTION INTEGRAL DE ACEITE VEGETAL USADO

1. ¿Qué es el Aceite Vegetal Usado (AVU)?

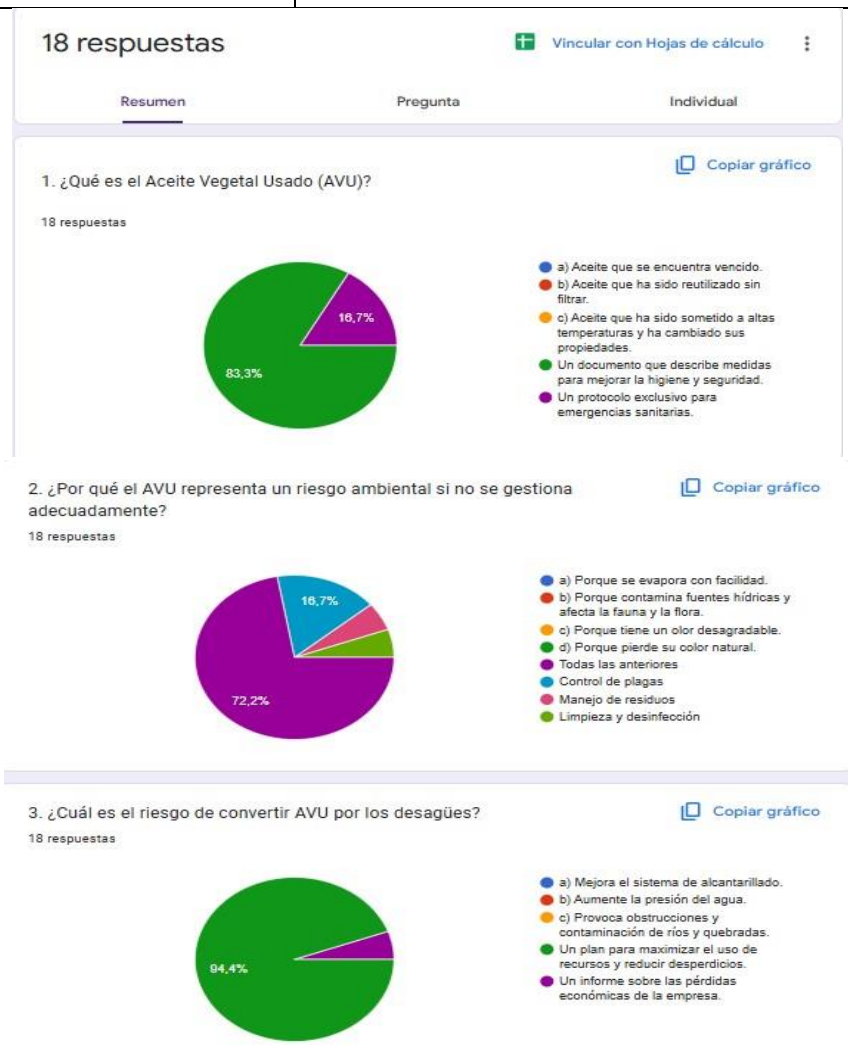
- a) Aceite que se encuentra vencido.
- b) Aceite que ha sido reutilizado sin filtrar.
- c) Aceite que ha sido sometido a altas temperaturas y ha cambiado sus propiedades.

2. ¿Por qué el AVU representa un riesgo ambiental si no se gestiona adecuadamente? *

- a) Porque se evapora con facilidad.
- b) Porque contamina fuentes hídricas y afecta la fauna y la flora.
- c) Porque tiene un olor desagradable.
- d) Porque pierde su color natural.

3. ¿Cuál es el riesgo de convertir AVU por los desagües? *

- a) Mejora el sistema de alcantarillado.
- b) Aumente la presión del agua.
- c) Provoca obstrucciones y contaminación de ríos y quebradas.


18 respuestas
Vincular con Hojas de cálculo
Resumen
Pregunta
Individual
Copiar gráfico
1. ¿Qué es el Aceite Vegetal Usado (AVU)?
18 respuestas
16,7%
83,3%
a) Aceite que se encuentra vencido.
b) Aceite que ha sido reutilizado sin filtrar.
c) Aceite que ha sido sometido a altas temperaturas y ha cambiado sus propiedades.
Un documento que describe medidas para mejorar la higiene y seguridad.
Un protocolo exclusivo para emergencias sanitarias.
Copiar gráfico
2. ¿Por qué el AVU representa un riesgo ambiental si no se gestiona adecuadamente?
18 respuestas
16,7%
72,2%
a) Porque se evapora con facilidad.
b) Porque contamina fuentes hídricas y afecta la fauna y la flora.
c) Porque tiene un olor desagradable.
d) Porque pierde su color natural.
Todas las anteriores
Control de plagas
Manejo de residuos
Limpieza y desinfección
Copiar gráfico
3. ¿Cuál es el riesgo de convertir AVU por los desagües?
18 respuestas
94,4%
a) Mejora el sistema de alcantarillado.
b) Aumente la presión del agua.
c) Provoca obstrucciones y contaminación de ríos y quebradas.
Un plan para maximizar el uso de recursos y reducir desperdicios.
Un informe sobre las pérdidas económicas de la empresa.

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 I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Plan de Gestión Integral de Aceite Usado 2. Lugar o Localidad o Sede: CC Colonias 3. Fecha y hora: 15-05-2026

4. Nombre responsable: Paisoly Llanos 5. Dependencia responsable: Gestion Ambiental / Sub 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	[illegible]	cc	1007[illegible]	cc Colonias	[illegible]	contratista	[illegible]	3241[illegible]	[signature]
2	Romi Rubiano Ovalle	cc	1024[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	contratista	[illegible]	3252303153	[signature]
3	Erika Ovalle Sabogal	CC	1026[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3213447894	[signature]
4	Paola Galeano Moreno	CC	1073[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3014694744	[signature]
5	Tranito Maryeli Arias C.	cc	1072[illegible]	cc colonias	Aux enfermería	Contratista	[illegible]	313 2176537	[signature]
6	Johanna Milena Paez Valencia	CC	1121[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3133238907	[signature]
7	Ana Janeth Alarcon C.	CC	5220[illegible]	CC Colonias	Enfermera	Contratista	[illegible]	3143419809	[signature]
8	Miguel Angel Pinto Tovar	CC	1064[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3117947963	[signature]
9	Jizeth Sucre Familia	cc	1074[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3194659714	[signature]
10	Robert Velasco Trujillo	CC	1073[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3773159574	[signature]
11	Carlos Mauricio Ramirez	cc	1127[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3214064876	[signature]
12	Maria del Carmen Gallego Cabrales	cc	1065[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3107503058	[signature]
13	Paola Andrea Ortiz Diaz	cc	1063[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3625531 00	[signature]
14	Cristhian A. Bohorquez	cc	7406[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3178978090	[signature]
15	Andrea Jimena Portilla	CC	1078[illegible]	CC Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3213745553	[signature]
16	Dina Mayerly Gil Yanez	CE	5266[illegible]	Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3223061797	[signature]
17	Ingrid Mitchell Cabrera J.	CC	1098[illegible]	Colonias	Aux Enfermería	Contratista	[illegible]	3227[illegible]	[signature]
18	Shirley K Vargas P.	CC	1082[illegible]	Colonias	Servicios generales	Contratista	[illegible]	3229516197	[signature]
19	Sandra Patricia Posada	cc	5283[illegible]	Colonias	Cocinera	Contratista	[illegible]	3217[illegible]	[signature]
20	Diana Vargas	CC	1072[illegible]	Colonias	Archivo	Contratista	[illegible]	3017[illegible]	[signature]

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.

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 aceite usado 2. Lugar o Localidad o Sede: Kennedy 3. Fecha y hora: 15-05-26

4. Nombre responsable: Faisoly Ramos Ortiz 5. Dependencia responsable: Gestión Ambiental / Sede Objeto

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	Paula Rodriguez Gamboa	cc	1069402407	cc Kennedy	Aux Enfermeria	Contratista	Paularodgam0156@gmail.com	322856699	Paula Rodriguez
2	Carlos Moreno Ramirez	cc	1127773435	cc Kennedy	Aux Enfermeria	Contratista	morenoramirezcarlos1966@gmail.com	3014064916	Carlos Moreno
3	Lina Paola Galeano Moreno	cc	1073152596	cc Kennedy	AUX Enfermeria	Contratista	Paola0321@hotmail.com	3024694114	Paola Galeano
4	Johanna Milena Paez Valencia	cc	1197186060	cc Kennedy	Aux Enfermeria	Contratista	milena.paez28@gmail.com	3133238907	Milena Paez
5	Cristian Bucheli	cc	1030527678	Kennedy	Apoyo	Contratista	Jperez1532@hotmail.com	3014012014	Cristian Bucheli
6	Juan Diego Borda	CC	1019195592	Kennedy	TS	Contratista	Diegoborda0@gmail.com	3142802552	Juan D
7	Norbey Rocio Rojas Molina	cc	1069178358	cc Kennedy	Psicologa	Contratista	Psicologa.kennedy@gmail.com	3212261848	Norbey
8	Leidy Villamil Muñoz	CC	1019415776	cc Kennedy	T.O	Contratista	tcogolondrinas	3229479880	Leidy
9	Javier Vela S	CC	80479913	CC Kennedy	P.A de	Contratista	asistelondrinas@gmail.com	3108220933	Javier
10	Vanessa Lopez	CC	52781208	cc Kennedy	F510	Contratista	FISIOTERAPEUTICA.GMAIL.COM	3132160089	Vanessa
11	Ana Janneth Alarcón	cc	52293915	cc Kennedy	Jefe de Enfermería	Contrato	anajanneth@gmail.com	3103419809	Ana Alarcón
12	Juan David Zamorano	cc	1007627588	cc Kennedy	Aux enfermeria	Contratista	Juandavidzamorano@gmail.com	3241898639	Juan D.
13	Jenny Viviana Cala	cc	1061364379	Kennedy	Aux enfermeria	Contratista	Jennyvivianacala@hotmail.com	3233465593	Viviana Cala
14	Yolanda Gelves T	cc	52424019	cc Kennedy	Aux Enfermeria	Contratista	nicole10_1@hotmail.com	3229151253	Yolanda Gelves
15	Nancy Johanna Gallego C	cc	1026235777	cc Kennedy	Aux Enfermeria	Contratista	nancygallego1912@gmail.com	3107307058	Nancy Gallego
16	Robert Francisco Velasco	cc	1072676615	cc Kennedy	Aux Enfermeria	Contratista	velascorobert@gmail.com	3233595474	Robert
17	Graciela Ramos	cc	52616061	Kennedy	S Generales	Contratista	—	3243678299	Graciela Ramos
18	Johana Gutierrez	cc	1018407783	Kennedy	S generales	Contrato	johagutierrez@hotmail.com	3224183101	Johana Gutierrez
19	Yeison Sanchez	cc	52740773	Kennedy	SG	Contratista	sanchezyeison@hotmail.com	3017099462	Yeison
20	Edwin Yesid Vasquez	cc	1081798825	Kennedy	S. Generales	Contratista	Jeffy-usy@hotmail.com	3229516197	Edwin

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 esta 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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12[illegible]
Página: 1 de 1

1. Tema: Plan de Gestión Integral aceite Vegetales 2. Lugar o Localidad o Sede: CC Gobondinas 3. Fecha y hora: 15-05-2026
4. Nombre responsable: Fanny Llanos 5. Dependencia responsable: Sub Dgtal

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	ANDREA YUREY PEREZ	CC.	1077921009	Gobondinas	S. General	CONTRATISTA	yurydigital@hotmail.com	3109842216	Andrea Perez
2	Diana Vargas	cc	1032421836	Gobondinas	Archivo	Contratista	archivogobondinas@gmail.com	3017009589	Diana Vargas.
3	Angie Paldao V.	CC	206892777	Gobondinas	Tallerista	Contratista	———	3175946589	
4	Mónica García	cc	1000510486	Gobondinas	Secr. General	Contrato	— — —	3108877107	
5	Carolina Rodriguez	CC.	1073234314	Gobondinas	Recepcionista	Contratista	caribbeyahl@hotmail.com	3005998065	
6	Gina Alejandra Camilo	cc	1022969378	Gobondinas	Auxiliar Enfermería	Contratista	che.gleo@hotmail.com	3135970416	Gina C.
7	Diana Milena Ochoa	CC	1030537536	Gobondinas	Enfermera	Contratista	Diana89@hotmail.com	3138897843	
8	Javier Barbosa	CC	1030944168	Gobondinas	Coordinador	Contra.	[illegible]	3163056658	
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.