Lugar	Comunidad de Cuidado La Macarena.
Fecha	31/05/2026 de 10:00 a 11:00
Tema	Mantenimiento, proceso de limpieza y desinfección de la trampa de grasa.
Desarrollo	**INTRODUCCIÓN** Las trampas de grasa son dispositivos esenciales en sistemas de saneamiento de cocinas comerciales, diseñadas para capturar y separar los residuos grasos y aceitosos provenientes de las aguas residuales. Estos residuos, si no se gestionan adecuadamente, pueden causar obstrucciones en las tuberías y dañar las instalaciones de alcantarillado. Además, la acumulación de grasa puede dar lugar a malos olores, contaminaciones y, en algunos casos, problemas de salud pública. Por ello, el mantenimiento adecuado de las trampas de grasa es crucial para garantizar que operen de manera eficiente y para evitar contratiempos a largo plazo. **DESARROLLO DEL TEMA** El proceso de control, limpieza y mantenimiento de una trampa de grasa involucra una serie de procedimientos técnicos que aseguran su buen funcionamiento. Estas actividades no solo están orientadas a la eliminación de grasa y residuos sólidos, sino que también buscan optimizar la vida útil de la trampa y prevenir posibles fallos en el sistema. La limpieza y el control se realizara con periodicidad semanal, esto permite reducir riesgos de obstrucción, disminuir el impacto ambiental y asegurar que la trampa continúe cumpliendo su función de forma efectiva. La actividad comienza con una inspección regular que busca identificar señales de acumulación excesiva de grasa o daños en los componentes. Luego, la limpieza se lleva a cabo con técnicas y herramientas especializadas para eliminar tanto la grasa superficial como los residuos más difíciles de retirar. Es fundamental realizar una limpieza profunda, esta consiste en realiza el lavado del sistema y retiro preventivo de los sólidos que se encuentran al interior, ya que los residuos que quedan atrapados pueden generar una capa de grasa que impida el paso del agua y contribuya a la creación de malos olores. **Pasos a seguir para la limpieza de trampa de grasa.** El procedimiento se implementara en horas donde no exista cruce con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y/o distribución de los alimentos. Primero se realiza el retiro de los desechos orgánicos con la ayuda del personal manipulador de alimentos, utilizando una pala. Los residuos generados por la limpieza se colocan en bolsas plásticas de color verde, las cuales se cierran herméticamente y se depositan en el contenedor destinado para residuos orgánicos. Los residuos de la grasa; este retiro lo realiza el personal manipulador de alimentos, utilizando un recipiente, la disposición de la grasa en estado sólido se disponen en caneca de residuos de cocina no aprovechables. Luego, se realiza la **limpieza con agua caliente y detergentes:** Después de retirar la grasa más gruesa, se debe lavar la trampa utilizando agua caliente y detergentes desinfectantes para eliminar cualquier rastro de grasa o restos de comida que puedan haber quedado adheridos. Este proceso también contribuye a eliminar cualquier posible fuente de malos olores.

Después de realizar la limpieza, se procede con el proceso de desinfección, utilizando las concentraciones y cantidades adecuadas de los productos requeridos para este fin. La solución desinfectante se deja actuar durante un tiempo de 10 a 15 minutos. Al realizar estos procesos de manera adecuada, se previene la propagación de bacterias y malos olores, asegurando que la trampa de grasa se mantenga en condiciones óptimas de funcionamiento. Este proceso debe llevarse a cabo de forma semanal. Para ello, se emplean productos desinfectantes, baldes y los elementos de protección personal (EPP) necesarios para garantizar la seguridad durante la actividad.

Para el mantenimiento de la trampa de grasas: Se llevará a cabo de forma mensual, de acuerdo con las medidas preventivas o correctivas establecidas, esto con el objetivo de garantizar el buen funcionamiento del sistema.

REGISTRO FOTOGRÁFICO









	Nota 1: *Se anexa el formato FOR-GA-031, Cabe destacar que esta actividad se lleva a cabo de manera semanal.* ***Nota aclaratoria 2:*** *El registro fotográfico original reposa en el drive de la comunidad de cuidado la Macarena.*		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	 Yeraldine Dangond Rodriguez	Responsable ambiental	Comunidad de Cuidado La Macarena
	 Ana Paulina Forero Vásquez	Coordinadora	Comunidad de Cuidado La Macarena
	 Juan Carlos Ruiz	Gastrónomo	Comunidad de Cuidado La Macarena
Compromiso	Actividad		
Próxima reunión	Según necesidad y cronograma.		
Elaboró	Yeraldine Dangond Rodriguez – Responsable ambiental		

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

PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL

FORMATO REGISTRO Y CONTROL LIMPIEZA/MANTENIMIENTO DE TRAMPAS DE GRASA Y SISTEMAS DE CAPTACIÓN DE AGUAS LLUVIAS (SCALL)

Código: FOR-GA-031
Versión: 0
Fecha de aprobación: 20210318 - 21/10/2021
Página: 1 de 1

TIPO DE SERVICIO SOCIAL	Comunidad de Cuidado
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA	La Macarena
LOCALIDAD	Fuera de Bogotá
DIRECCIÓN	Vereda Fagua - Sector el colegio - Chia, Cundinamarca.

FECHA	ACTIVIDAD (marque con una X el tipo de actividad a realizar Limpieza o Mantenimiento)		TIPO DE SISTEMA (Marque con una X a cuál sistema se le realizará Limpieza o Mantenimiento)			RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	DEPENDENCIA DEL RESPONSABLE	FIRMA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE O DELEGADO AMBIENTAL DE LA UNIDAD OPERATIVA	FIRMA
	LIMPIEZA	MANTENIMIENTO	TRAMPA DE GRASAS		SISTEMA DE CAPTACIÓN DE AGUAS LLUVIAS						
			EXTERNA	INTERNA							
02/01/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La Macarena		Ninguna	Yeraldine D	
09/01/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La Macarena		Ninguna	Yeraldine D	
14/01/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La Macarena		Ninguna	Yeraldine D	
23/01/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La Macarena		Ninguna	Yeraldine D	
30/01/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La Macarena		Ninguna	Yeraldine D	
06/02/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D	
13/02/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D	
17/02/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D	
27/02/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D	
06/03/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D	
13/03/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D	
20/03/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D	
27/03/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D.	
03/04/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D.	
10/04/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D.	
14/04/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D.	
24/04/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La macarena		Ninguna	Yeraldine D.	
08/05/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La Macarena		Ninguna	Yeraldine D	
15/05/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La Macarena		Ninguna	Yeraldine D	
22/05/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La Macarena		Ninguna	Yeraldine D	
29/05/26	X			X		Juan Carlos Ruiz M.	La Macarena		Ninguna	Yeraldine D.	

Nota: "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 Secretaría Distrital de Integración Social 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."