INFORME CUMPLIMIENTO AL PLAN DE CAPACITACIÓN SGA

COMERCIALIZADORA MEAL
TRABAJAMOS CON CALIDAD

CONTRATO: PN DIBIE No 08-7-16047-25

CUMPLIMIENTO: Presentar el informe de cumplimiento al Plan de capacitación SGA, anexando las respectivas Actas o soportes de socialización establecidos por el contratista, en el cual se evidencie el desarrollo de las actividades propuestas y programadas; el informe y demás soportes deben sustentar y registrar como mínimo:

- Fecha ejecución actividad
- Intensidad horaria de la capacitación / socialización
- Temática socializada
- Registro de listado de asistencia de participantes (personal a su cargo) con su respectivo registro fotográfico con fecha
- Evaluación de la efectividad de la capacitación / socialización
- Seguimiento del cumplimiento al cronograma presentado (programado / ejecutado).

FRECUENCIA: Mensual

Fecha de visita: ABRIL 2026
Lugar: INSTALACIONES LAVANDERÍA MEAL
Actividad económica: LAVADO, SECADO Y PLANCHADO DE TEXTILES NIT: 11317899-6
Dirección: DG 7 NO 14 B 52 LOCAL 1 RICAURTE – CUNDINAMARCA

OBJETIVO

La Comercializadora MEAL, en cumplimiento de sus obligaciones contractuales y legales, implementó y ejecutó el Plan de Capacitación en el Sistema de Gestión Ambiental (SGA), con el propósito de garantizar la adecuada identificación, clasificación, etiquetado, manipulación y almacenamiento de los productos químicos utilizados en los procesos de lavandería.

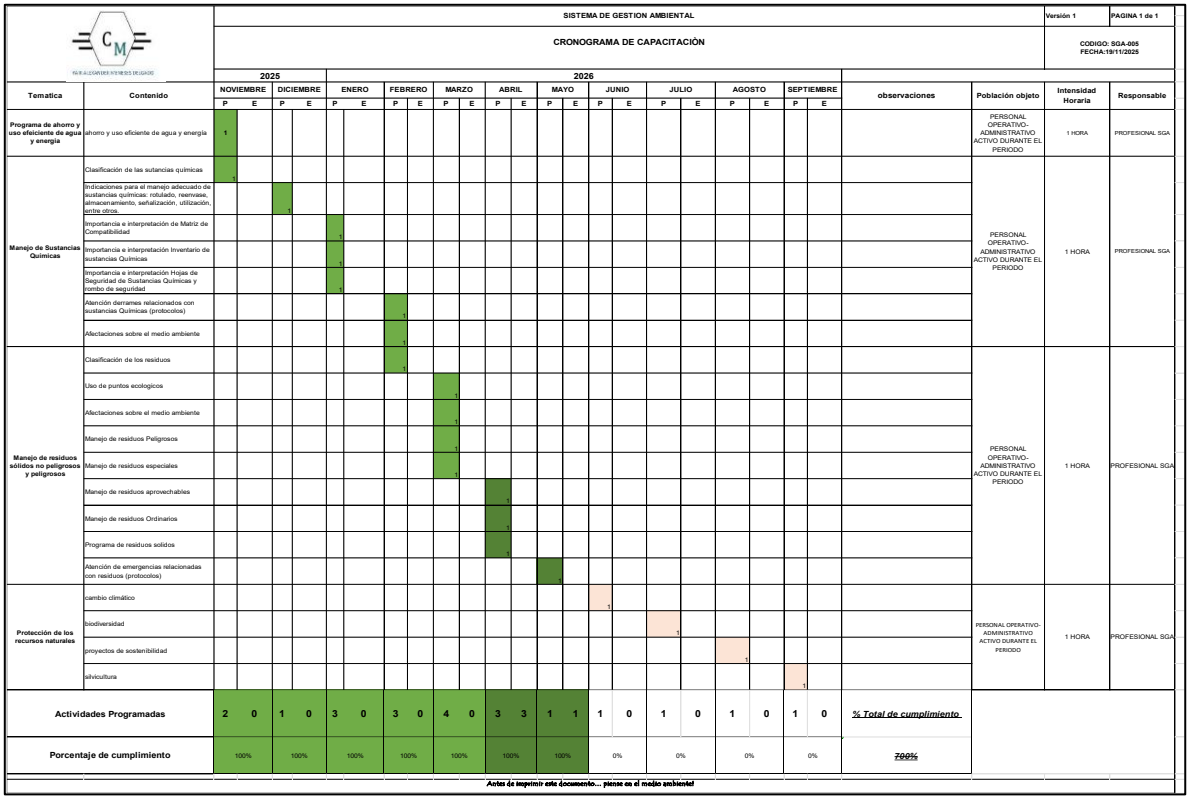
El desarrollo de estas actividades se fundamenta en la normativa vigente en Colombia, particularmente en el Decreto 1496 de 2018, mediante el cual se adopta el Sistema de Gestión Ambiental (SGA) para la clasificación y comunicación de peligros de sustancias químicas, estableciendo la obligación de capacitar a los trabajadores que manipulan productos químicos sobre la interpretación de etiquetas, pictogramas y Hojas de Datos de Seguridad (SDS).

De igual manera, el Decreto 1072 de 2015 (Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo) y la Resolución 0312 de 2019, que establecen los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), exigen la identificación, evaluación y control de los riesgos derivados del uso de sustancias químicas, así como la formación y capacitación periódica del personal expuesto a estos factores de riesgo.

En este contexto, la ejecución del Plan de Capacitación SGA permite:

- Garantizar que el personal operativo reconozca los peligros asociados a detergentes, blanqueadores y auxiliares textiles utilizados en la lavandería.
- Reducir la probabilidad de incidentes derivados de una manipulación inadecuada.
- Asegurar el uso correcto de Elementos de Protección Personal (EPP).
- Fortalecer la respuesta ante emergencias químicas como derrames o exposiciones accidentales.
- Cumplir con los principios de prevención establecidos en la Ley 1562 de 2012 sobre Riesgos Laborales.

La evidencia documental (actas, listados de asistencia, registro fotográfico, evaluaciones de efectividad y seguimiento al cronograma) demuestra el cumplimiento del plan presentado y permite verificar la trazabilidad del proceso formativo, en concordancia con los principios de mejora continua exigidos por los sistemas de gestión de calidad, seguridad y salud en el trabajo.



SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL — Versión 1 — PAGINA 1 de 1

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÒN — CODIGO: SGA-005 FECHA:19/11/2025

Tematica	Contenido	2025 NOVIEMBRE P	E	DICIEMBRE P	E	2026 ENERO P	E	FEBRERO P	E	MARZO P	E	ABRIL P	E	MAYO P	E	JUNIO P	E	JULIO P	E	AGOSTO P	E	SEPTIEMBRE P	E	observaciones	Población objeto	Intensidad Horaria	Responsable
Programa de ahorro y uso eficiente de agua y energia	ahorro y uso eficiente de agua y energia	1																							PERSONAL OPERATIVO-ADMINISTRATIVO ACTIVO DURANTE EL PERIODO	1 HORA	PROFESIONAL SGA
Manejo de Sustancias Quimicas	Clasificación de las sutancias químicas	1																							PERSONAL OPERATIVO-ADMINISTRATIVO ACTIVO DURANTE EL PERIODO	1 HORA	PROFESIONAL SGA
	Indicaciones para el manejo adecuado de sustancias químicas: rotulado, reenvase, almacenamiento, señalización, utilización, entre otros.			1																							
	Importancia e interpretación de Matriz de Compatibilidad					1																					
	Importancia e interpretación Inventario de sustancias Químicas					1																					
	Importancia e interpretación Hojas de Seguridad de Sustancias Químicas y rombo de seguridad					1																					
	Atención derrames relacionados con sustancias Químicas (protocolos)							1																			
	Afectaciones sobre el medio ambiente							1																			
Manejo de residuos sólidos no peligrosos y peligrosos	Clasificación de los residuos							1																	PERSONAL OPERATIVO-ADMINISTRATIVO ACTIVO DURANTE EL PERIODO	1 HORA	PROFESIONAL SGA
	Uso de puntos ecologicos									1																	
	Afectaciones sobre el medio ambiente									1																	
	Manejo de residuos Peligrosos									1																	
	Manejo de residuos especiales									1																	
	Manejo de residuos aprovechables											1															
	Manejo de residuos Ordinarios											1															
	Programa de residuos solidos											1															
	Atención de emergencias relacionadas con residuos (protocolos)													1													
Protección de los recursos naturales	cambio climático															1									PERSONAL OPERATIVO-ADMINISTRATIVO ACTIVO DURANTE EL PERIODO	1 HORA	PROFESIONAL SGA
	biodiversidad																	1									
	proyectos de sostenibilidad																			1							
	silvicultura																					1					
Actividades Programadas		2	0	1	0	3	0	3	0	4	0	3	3	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	% Total de cumplimiento			
Porcentaje de cumplimiento		100%		100%		100%		100%		100%		100%		100%		0%		0%		0%		0%		700%			

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

En consecuencia, la Comercializadora MEAL garantiza que el personal involucrado en la manipulación de productos químicos cuenta con la competencia técnica necesaria para desempeñar sus funciones de manera segura, responsable y conforme a la normativa vigente.

CRONOGRAMA MES DE ABRIL 2026

TEMÁTICA	CONTENIDO	MARZO
MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS NO PELIGROSOS Y PELIGROSOS	Manejo de residuos aprovechables	33.3%
	Manejo de residuos Ordinarios	33.3%

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS Y PELIGROSOS	Programa de residuos solidos	33.3%
TOTAL DEL CUMPLIMIENTO		**100%**

DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN

TEMÁTICA: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS NO PELIGROSOS Y PELIGROSOS

INTENCIDAD DE LA CAPACITACION: 1 HORA

FECHA DE LA CAPACITACIÓN: 15 de abril 2026

1. Capacitación sobre el manejo de residuos aprovechables de la comercializadora MEAL

Manejo de residuos aprovechables es una de las acciones más importantes dentro de la gestión ambiental de cualquier empresa, ya que permite reducir el impacto ambiental, optimizar recursos y contribuir a la sostenibilidad. En el contexto de la Comercializadora Meal, donde se generan diferentes tipos de residuos, es fundamental que todos los trabajadores comprendan qué materiales pueden ser reutilizados o reciclados y cómo deben ser correctamente separados desde el punto de generación.

Los residuos aprovechables son aquellos materiales que, después de haber sido utilizados, aún tienen potencial para reincorporarse a un proceso productivo. Dentro de esta categoría encontramos el papel, el cartón, los plásticos, el vidrio y los metales. Sin embargo, es importante aclarar que para que estos residuos puedan ser reciclados, deben estar limpios y secos, ya que la contaminación con alimentos u otras sustancias puede inutilizarlos completamente.

Un aspecto clave dentro de esta capacitación es el uso adecuado del código de colores, el cual permite clasificar los residuos de manera sencilla y estandarizada. En este caso, el color blanco corresponde a los residuos aprovechables. Es importante que todos los colaboradores identifiquen correctamente los recipientes y los utilicen de forma adecuada, evitando mezclar residuos reciclables con residuos orgánicos o contaminados.

Durante la jornada laboral, se presentan muchas situaciones en las que se generan residuos reciclables, por ejemplo, el uso de empaques, cajas, botellas o materiales de oficina. Por ello, cada trabajador debe asumir la responsabilidad de separarlos correctamente. No se trata únicamente de depositarlos en el recipiente adecuado, sino también de asegurarse de que estén en condiciones óptimas, libres de restos de alimentos o líquidos.

En esta capacitación también se abordan los errores más comunes, como arrojar papel mojado, mezclar residuos o no realizar la separación en la fuente. Estos errores afectan directamente el proceso de aprovechamiento y pueden generar costos adicionales para la empresa.

Finalmente, se realiza una actividad práctica en la que los participantes clasifican diferentes tipos de residuos, lo que permite reforzar el aprendizaje de manera dinámica. El objetivo es que, al finalizar la capacitación, cada trabajador tenga claro su rol en la gestión ambiental y adopte hábitos responsables en el manejo diario de los residuos.

REGISTRO FOTOGRÁFICO











DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN

TEMÁTICA: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS NO PELIGROSOS Y PELIGROSOS

INTENCIDAD DE LA CAPACITACION: 1 HORA

FECHA DE LA CAPACITACIÓN: 18 de abril 2026

2. Manejo de residuos ordinarios

El manejo de residuos ordinarios es esencial para garantizar condiciones adecuadas de higiene, salud y orden dentro de la empresa. A diferencia de los residuos aprovechables, los residuos ordinarios son aquellos que no pueden ser reciclados debido a su composición o a que están contaminados, por lo que deben ser dispuestos correctamente para evitar impactos negativos en el entorno.

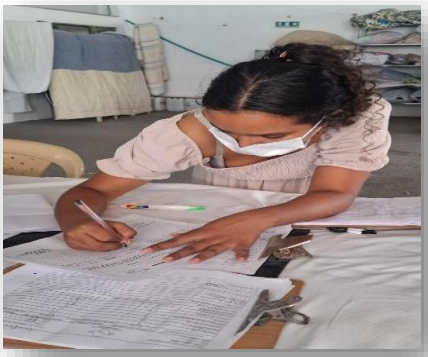
En la Comercializadora Meal, los residuos ordinarios se generan de manera constante, especialmente en áreas donde hay consumo de alimentos o uso de productos desechables. Ejemplos comunes incluyen servilletas sucias, papel higiénico, empaques contaminados con grasa o residuos de comida. Este tipo de residuos debe depositarse en recipientes identificados con color negro, siguiendo el sistema de clasificación establecido.

Uno de los principales problemas asociados con el manejo inadecuado de residuos ordinarios es la generación de malos olores, la proliferación de plagas y el riesgo de enfermedades. Cuando estos residuos no se manejan correctamente, pueden convertirse en un foco de contaminación que afecta tanto al personal como a la imagen de la empresa.

Durante la capacitación, se enfatiza la importancia de no mezclar residuos ordinarios con residuos aprovechables, ya que esto puede dañar el proceso de reciclaje. Así mismo, se explica que estos residuos deben ser retirados con frecuencia y almacenados en condiciones seguras hasta su disposición final.

El desarrollo de la sesión incluye el análisis de casos reales o simulados donde se evidencian errores comunes, como la mezcla de residuos o el uso incorrecto de recipientes. Esto permite a los trabajadores reflexionar sobre sus prácticas actuales y corregir comportamientos.

Como cierre, se promueve una cultura de responsabilidad individual y colectiva, resaltando que el adecuado manejo de residuos ordinarios es una tarea de todos y contribuye directamente al bienestar laboral y ambiental.

REGISTRO FOTOGRÁFICO	
	

DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN

TEMÁTICA: MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS Y PELIGROSOS

INTENCIDAD DE LA CAPACITACIÓN: 1 HORA

FECHA DE LA CAPACITACIÓN: 20 de abril 2026

3. Programa de residuos sólidos

El programa de residuos sólidos es una herramienta fundamental que organiza y regula el manejo integral de los residuos dentro de la empresa. Su objetivo es establecer procedimientos claros desde la generación hasta la disposición final,

asegurando el cumplimiento de las normas ambientales y promoviendo prácticas sostenibles.

En la Comercializadora Meal, este programa incluye componentes como la separación en la fuente, el almacenamiento temporal, la recolección interna y externa, y la disposición final de los residuos. Cada uno de estos procesos debe realizarse de manera coordinada y responsable para garantizar su efectividad.

Durante la capacitación, se explica que el éxito del programa depende en gran medida de la participación de todos los trabajadores. Cada persona, desde su puesto de trabajo, genera residuos y tiene la responsabilidad de manejarlos correctamente. No se trata únicamente de cumplir una norma, sino de adoptar una cultura ambiental dentro de la organización.

También se abordan los roles y responsabilidades, dejando claro quiénes son los encargados de la supervisión, el seguimiento y la ejecución de las actividades relacionadas con los residuos. Además, se presentan los indicadores de cumplimiento, los cuales permiten evaluar el desempeño del programa y tomar acciones de mejora continua.

Un elemento importante es el reconocimiento del proceso completo de los residuos, desde que se generan hasta que son recolectados por entidades externas. Comprender este ciclo ayuda a los trabajadores a visualizar el impacto de sus acciones y a valorar la importancia de hacer una correcta separación.

La capacitación incluye un ejercicio práctico en el que cada participante identifica los residuos que genera en su área de trabajo y cómo debe gestionarlos. Esto facilita la apropiación del programa y fortalece el compromiso individual.

REGISTRO FOTOGRÁFICO







EFECTIVIDAD DE LA CAPACITACIÓN

Una vez aplicada la metodología de evaluación de efectividad de las capacitaciones en manejo de residuos, se evidencia el nivel de apropiación del conocimiento por parte de los trabajadores, así como su impacto en las prácticas operativas.

Los resultados obtenidos demuestran que el personal ha fortalecido sus competencias en la clasificación, manejo y respuesta ante emergencias relacionadas con residuos, contribuyendo al cumplimiento del programa ambiental de la empresa.

Se identifican oportunidades de mejora enfocadas en el refuerzo de buenas prácticas en campo y el seguimiento continuo, con el fin de garantizar la sostenibilidad del proceso.

LISTA DE CHEQUEO

ÍTEM	CUMPLE	NO CUMPLE
Separa residuos correctamente	**x**	
Usa recipientes adecuados	**x**	
Mantiene residuos limpios	**x**	
No mezcla residuos	**x**	
Aplica protocolos en caso de riesgo	**x**	

PLANILLAS DE CAPACITACIÓN

Fecha:	Ricaurte, Cundinamarca 15 de abril 2026		
Hora de inicio:	02:30 Horas	Hora de finalización:	03:30 Horas
Lugar:	COMERCIALIZADORA MEAL		

La capacitación trata sobre el manejo de residuos aprovechables orientada a la correcta identificación, separación y disposición de materiales reciclables, promoviendo prácticas sostenibles y el cuidado del medio ambiente.

ASISTENTES

N.	NOMBRES Y APELLIDOS	LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
	Jissel Mercado	Inversionista MEAL	Jissel mr@gmail.com	70706726[illegible]	3026392628	Jissel MR
	Daisy Rivera	Inversionista MEAL	Johannesjam@gmail.com	49790852	3214712495	Daisy R.

RESUMEN DE PARTICIPACIÓN

- Total, personal programado: __2____
- Total, asistentes: ____2__
- % Cumplimiento: ____100__ %

YAIR ALEXANDER MENESES
Comercializadora MEAL
Representante Legal

Fecha:	Ricaurte, Cundinamarca 18 de abril 2026		
Hora de inicio:	02:30 Horas	Hora de finalización:	03:30 Horas
Lugar:	COMERCIALIZADORA MEAL		

La capacitación trata sobre Acta de Capacitación sobre Gestión Integral de Residuos (Ordinarios y Aprovechables) en Comercializadora MEAL.

ASISTENTES

N.	NOMBRES Y APELLIDOS	LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
	Jissel Mercado	Inversionista MEAL	Jissel mr@gmail.com	70706726[illegible]	3026392628	Jissel MR
	Daisy Rivera	Inversionista MEAL	Johannesjam@gmail.com	49790852	3214712495	Daisy R.

- Total, personal programado: __2____
- Total, asistentes: ____2__
- % Cumplimiento: ____100__ %

YAIR ALEXANDER MENESES
Comercializadora MEAL
Representante Legal

Fecha:	Ricaurte, Cundinamarca 20 de abril 2026		
Hora de inicio:	02:30 Horas	Hora de finalización:	03:30 Horas
Lugar:	COMERCIALIZADORA MEAL		

La capacitación trata sobre el Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS), orientada a fortalecer el conocimiento del personal en la correcta separación, almacenamiento y disposición final de los residuos ordinarios y aprovechables, promoviendo buenas prácticas ambientales dentro de Comercializadora MEAL (lavandería) y el cumplimiento de la normativa vigente.

ASISTENTES

N.	NOMBRES Y APELLIDOS	LUGAR	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
	Jissel Mercado	lavandería MEAL	Jissolmr@gmail.com	1070627691	3026392628	Jissel MR
	Daisy Rivera	lavandería MEAL	Johannesjam@gmail.com	49790852	3147712495	Daisy R.

RESUMEN DE PARTICIPACIÓN

- Total, personal programado: __2____
- Total, asistentes: ____2__
- % Cumplimiento: ____100__ %

YAIR ALEXANDER MENESES
Comercializadora MEAL
Representante Legal

YAIR ALEXANDER MENESES
Comercializadora MEAL
Representante Legal