ACTA N°224

FECHA: Bogotá, mayo 24 de 2024

HORA: 4:00 PM

LUGAR: Centro de cuidado transitorio Quiroga

TEMA: Socialización Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado AVU. Instructivo para mejorar la calidad de vertimientos.

ASISTENTES: Lista de asistencia. Natalia Wilches – Tallerista de artes y oficios y responsable ambiental.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción
2. Objetivo
3. Metodología
4. Materiales

DESARROLLO:

1. Introducción. “La Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), en el marco de la implementación del Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), ha realizado acciones de identificación y elaboración de propuestas de gestión integral para el manejo de sus aspectos e impactos ambientales más significativos. Desde esta perspectiva y con el objeto de cumplir con los lineamientos de la Secretaría Distrital de Ambiente (SDA), expuestos en el artículo 23 de la resolución 3957 de 2009, donde se menciona que “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”. Igualmente, este lineamiento propende por el cumplimiento de lo establecido en la normatividad ambiental vigente que le aplique y en el acuerdo 634 de 2015 por el cual se regula “la gestión del Aceite Vegetal Usado (A.V.U), que comprende las etapas de generación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento o aprovechamiento en el Distrito Capital”.
   Por lo anterior, la Secretaría Distrital de Integración Social, desde el Programa de Gestión Integral de Residuos del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA, propone el manejo ambientalmente seguro para la disposición de grasas y el encapsulamiento de Aceites Vegetales Usados - A.V.U los cuales, son generados en las unidades operativas que contemplan dentro de la prestación de sus servicios la preparación y cocción de alimentos”.
2. Objetivo. “Garantizar la gestión integral del Aceite Vegetal Usado y grasas, resultantes del proceso de preparación y cocción de alimentos, en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social, que lleven a cabo esta actividad, para prevenir el daño a la salud humana y minimizar el impacto negativo generado al recurso hídrico, en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente aplicable”.

3. Metodología. Se realiza dos presentaciones de Power Point, con las generalidades del Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado AVU y el Instructivo para mejorar la calidad de vertimientos, las cuales se comparten por los grupos de WhatsApp del talento humano del Centro de cuidado transitorio Quiroga.
4. Materiales. Presentaciones en Power Point

Compromisos: No aplica.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. No aplica.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Cristian Castillo	Psicologo	CCT Quiroga	
Pedro Buitrago	Psicologo	CCT. Quiroga	
Lisseth Rodriguez	Gestion Documental	CCT. Quiroga	
Camila Garcia	Nutricionista	CCT Quiroga	
Carolina Peñon R	Coord. Tecnico	CCT Quiroga.	
Tania Forero	Trabajadora Social	CCT Quiroga	
Natalia Wilches	T. Artes y Oficios	CCT. Quiroga	
Sandra Fonseca	Aux Cocina	CCT Quiroga	
Nubia Mann	Enfermera	CCT Quiroga	
Luz Viviana Cuervo	Aux Cocina	CCT Quiroga	
Karen de la Rosa	S. Generales	CCT Quiroga	
Yuris Miranda	S Generales	CCT Quiroga	

Anexos: Registro fotográfico.

Elaboró: Natalia Wilches – Tallerista de Artes y Oficios, responsable ambiental.

Registro fotográfico

