



Subgerencia Sistemas GAM

Dirección de Mercadeo

Dirección Recolección y Tratamiento

Unidad Ejecutora PAPS



Informe

**Taller participación ciudadana
Manejo grasas y aceites**

Noviembre 2023

Elaborado: Marianella Rodríguez
Dirección: Maureen Alvarado

Justificación

La **Dirección de Recolección y Tratamiento GAM**, la **Dirección de Mercadeo** y la **Unidad Ejecutora PAPS**, en cumplimiento a la **Mejora de Control Interno “Mejora SCE 01 2021: Adopción de mejores prácticas en participación ciudadana”**, formulan la planeación y coordinación y ejecución de un espacio de participación ciudadana dirigido al sector comercial de Barrio Escalante.

Objetivos

Desarrollar un espacio de participación ciudadana con los clientes del sector comercial de Barrio Escalante para explicarles los problemas que provocan el mal manejo de grasas y como las obstrucciones afectan el sistema de alcantarillado sanitario y su impacto en la actividad comercial de la zona.*

***Objetivo tomado: Ficha Identificación participación ciudadana - Dirección Recolección y Tratamiento GAM - Jefatura Alejandro González Bogantes.**

Responsables

Alejandro González Bogantes (Dirección RyT-GAM)
Maureen Alvarado Granados (UEN – Servicio al Cliente)
Vivian García Paniagua (Unidad Ejecutora PAPS)



**INSTITUTO COSTARRICENSE DE ACUEDUCTOS Y ALCANTARILLADOS
MEJORA INSTITUCIONAL PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

IDENTIFICACIÓN DE ESPACIOS DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Nombre de la dependencia: <i>Dirección de Recolección y Tratamiento GAM</i>
Labor sustantiva de la Dependencia: <i>Administrar, operar y mantener los sistemas de recolección y tratamiento, de forma que se asegure la calidad, la cantidad y la continuidad del servicio.</i>
Nombre de responsable de mejora: <i>Alejandro González Bogantes (Dirección RyT-GAM) Maureen Alvarado Granados (UEN – Servicio al Cliente) Vivian García Paniagua (Unidad Ejecutora PAPS)</i>
Sujetos interesados /partes interesadas/grupos de interés externos: <i>Empresas públicas o privadas proveedoras de bienes y servicios</i>
Espacio identificado: <i>Manejo de adecuado de desechos al alcantarillado sanitario en el sector de Barrio Escalante en el Cantón Central de San José.</i>
Mecanismo: <i>Se desarrollará un espacio de participación ciudadana con los clientes del sector comercial de Barrio Escalante para explicarles los problemas que provocan un mal manejo de grasas y como las obstrucciones afectan el sistema de alcantarillado sanitario y su impacto en la actividad comercial de la zona.</i>
Invitación implementada: <i>La invitación se realizará en digital para remitirla vía correo electrónico o por medio de teléfono.</i>

ALEJANDRO
JOSE GONZALEZ
BOGANTES
(FIRMA)

Firmado digitalmente
por ALEJANDRO JOSE
GONZALEZ
BOGANTES (FIRMA)
Fecha: 2023.10.23
11:23:02 -06'00'

Firma de jefatura: _____

Equipo

Diseño de brochure físico y digital Vivian García, Marisela Solano, Keneth López	→	PAPS
Coordinación y logística Marianella Rodríguez	→	Dirección de Mercadeo
Diseño de invitación e informe Milena Fonseca, Marianella Rodríguez	→	Dirección de Mercadeo
Exposición y atención de consultas José Luis Ugalde, Ivette Vargas, Daniel Granados, Ariana Retana	→	Dirección R y T GAM
Dirección Maureen Alvarado Alejandro González	→	Dirección de Mercadeo Dirección R y T GAM

Materiales

- Presentación PPT
- Registro de asistencia
- Brochure físico
- Brochure digital
- Invitación digital
- Artículos promocionales
- Tarjetas de medios de contacto

ESTRATEGIA

En cumplimiento a la solicitud de desarrollo de un espacio de participación ciudadana propiciado por la Dirección de Recolección y Tratamiento, se coordina la realización del Taller: Manejo de grasas y aceites, dirigido a personas del sector comercial de Barrio Escalante.

Para la realización del Taller se gestionó:

- Contacto con la Cámara de Comerciantes de Barrio Escalante, a través de su presidente el señor Jorge López.
- Envío de la invitación a todos los miembros de la Cámara de Comerciantes, la convocatoria fue enviada por correo y por grupos de WhatsApp que maneja la Cámara de Comerciantes, con un total de 109 miembros.
- La disposición de espacio para realización del taller, para lo que se gestionó el uso de uno de los salones del mercado Gastronómico El Jardín de Lolita.
- El envío de brochure digital a todos los miembros del grupo de WhatsApp.

Estructura del Taller

- Registro de participación
- Recibimiento
- Exposición
- Atención de dudas y consultas
- Entrega de medios de contacto AyA
- Cierre y agradecimiento

Por parte de la Dirección de Mercadeo, se realiza el montaje de la actividad, el registro y entrega de brochure temático y de material informativo y publicitario, haciendo la introducción para iniciar con la actividad.

Dentro del marco de la campaña Ruta del Saneamiento implementada por la Unidad Ejecutora PAPS, se solicita y coordina el diseño del material gráfico que se hace llegar a la población abordada.

ESTRATEGIA

- El taller se imparte con la exposición magistral realizada por del Ing. José Luis Ugalde, de la Dirección de Recolección y Mantenimiento, apoyado por la presentación y exposición de videos que dan el contenido al taller y fue quien atendió las dudas y consultas que surgieron por parte de las personas asistentes.
- Se finaliza con el agradecimiento de parte del AyA, la invitación y entrega de medios de contacto con la institución y el posterior envío de material digital a los contactos de la Cámara de Comerciantes de Barrio Escalante.

EVIDENCIAS

Coordinación y logística

Contacto Cámara de Comerciantes Barrio Escalante

Actividad: Manejo de grasas y aceites en establecimientos comerciales



Marianella Rodríguez Siles

Para jorge.lopez@casaaguizotes.com

13/10/2023

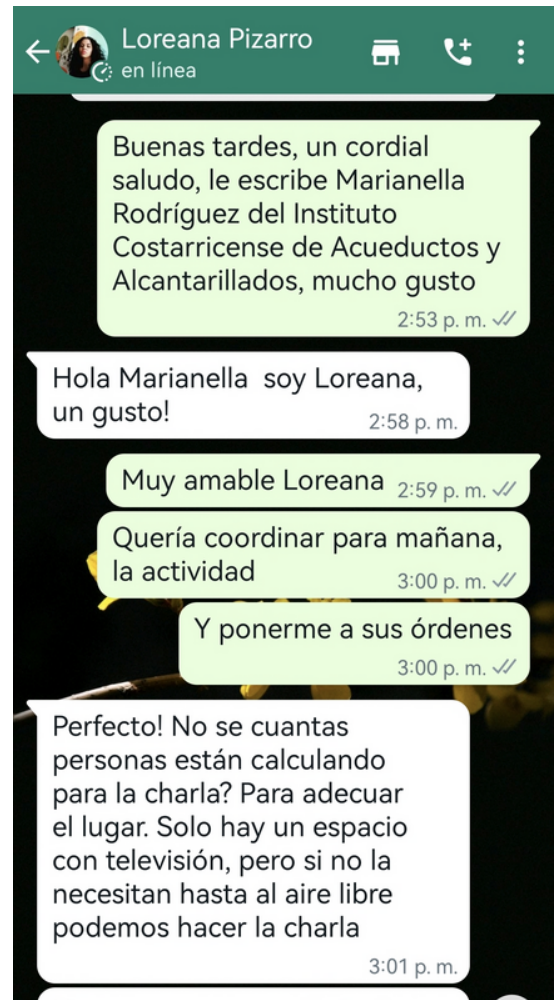
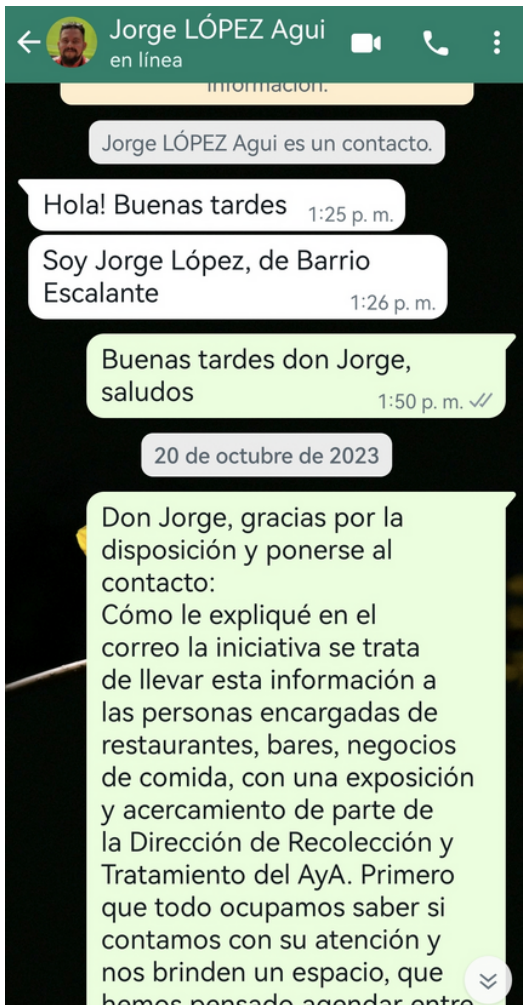
Respondió a este mensaje el 18/10/2023 08:37.

Buenos días don Jorge, un cordial saludo de parte de la Dirección de Mercadeo del AyA.

Para el Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados es muy importante sensibilizar a nuestras personas clientes, en temas que benefician a ambas partes, como lo es el adecuado uso de las aguas residuales.

Es por lo que, por este medio y buscando un acercamiento con su persona, como presidente de la Cámara de Comercio de Barrio Escalante, me permito hacer de su conocimiento que desde la Dirección de Recolección y Tratamiento de la GAM, existe la iniciativa de brindar a las personas encargadas de locales de comidas en Barrio Escalante, una exposición educativa e informativa, sobre el tratamiento de las aguas residuales y las trampas de grasa en los restaurantes, bares y comercios que preparan comidas en esta zona; como es sabido, las malas prácticas no solo provocan serios problemas a nivel de funcionamiento de los sistemas de alcantarillados, si no que afecta la salud de las personas que trabajan y visitan los locales y zonas comerciales, además que los problemas que pueden surgir afectan la imagen de los comercios y las marcas comerciales que en esta zona se destacan.

Nuestra propuesta es por medio de la cámara que usted preside, realizar una convocatoria, en algún lugar que nos brinden ustedes espacio, para brindar esta exposición, evacuar dudas y consultas y brindarles material gráfico que sirva de insumo para la promoción de las buenas prácticas en este tema por parte de las personas

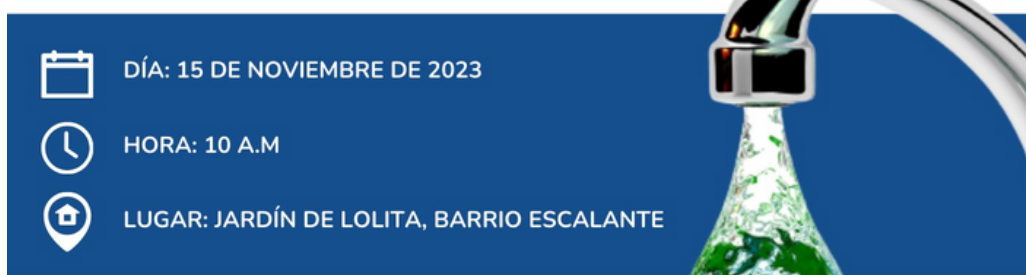


EVIDENCIAS

Invitación



Les invitamos cordialmente a participar del taller de manejo de grasas y aceites en establecimientos comerciales, impartido por la **Dirección de Recolección y Tratamiento** del AyA, con el fin de mostrarles la adecuada disposición de residuos orgánicos, las grasas y los aceites y que su comercio sea parte de la ruta del saneamiento.



DÍA: 15 DE NOVIEMBRE DE 2023



HORA: 10 A.M



LUGAR: JARDÍN DE LOLITA, BARRIO ESCALANTE



Línea 800-737-6783



8376-5103



linea800@aya.go.cr



www.aya.go.cr

Diseño Mercadeo-Milena Fonseca



EVIDENCIAS

Envío de invitación

Invitación Actividad: Manejo de grasas y aceites en establecimientos comercial...



Marianella Rodriguez Siles

Para Jorge Lopez

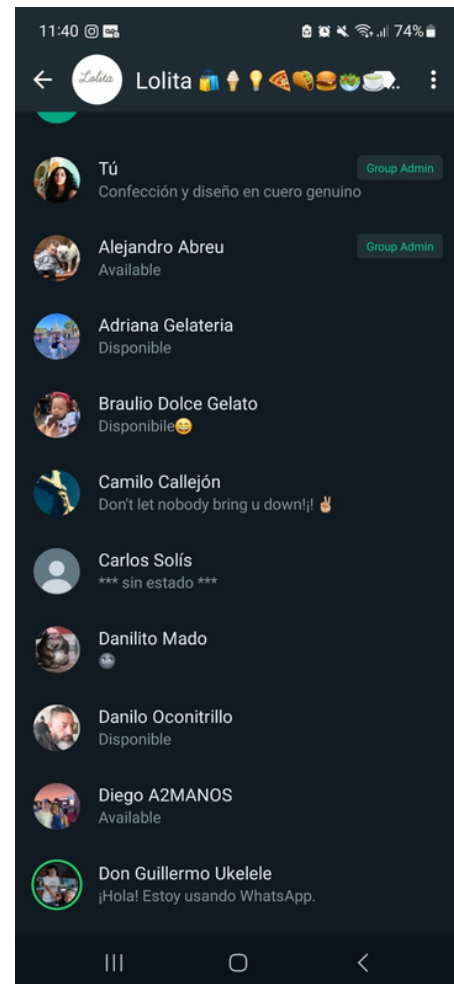
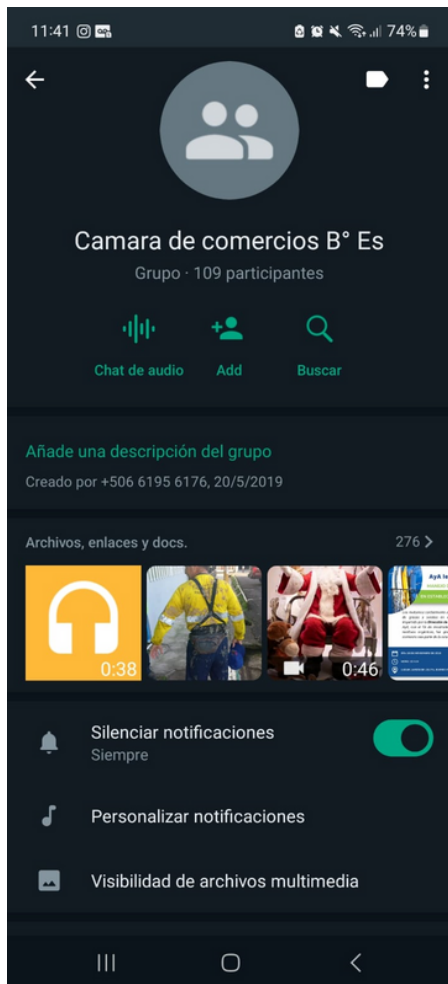


10/11/2023

Adjunto también por este medio la invitación para la actividad de este próximo miércoles 15 de noviembre.

Agradecemos la atención que nos han brindado y la difusión a las personas pertenecientes a la Cámara de Comerciantes de Barrio Escalante.

Quedo a sus órdenes,



EVIDENCIAS

Brochure físico

Proyecto de Mejoramiento Ambiental del área metropolitana de San José

Construimos la **Ruta del Saneamiento** con el fin de trasladar las aguas residuales de hogares y comercios hacia la Planta de Tratamiento de Aguas Residuales Los Tajos, en La Uruca, y así darles el adecuado tratamiento antes de que lleguen a nuestros ríos, quebradas y mantos acuíferos.

Sin embargo, antes de que las aguas sean devueltas al ambiente, desde su comercio pueden hacer un gran aporte con un sencillo paso: **disponer adecuadamente los residuos, las grasas y aceites con el uso correcto de un dispositivo llamado Trampa de Grasa.**





Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados

Correo electrónico: linea800@aya.go.cr
Teléfono: 800- REPORTE (7376783)
WhatsApp: 8376-5103
App: Servicios AyA

www.aya.go.cr
www.rutadelsaneamiento.info



Su negocio en la **Ruta del Saneamiento**

Restaurantes



• Más y mejores servicios • Eficiencia • Comunicación

La trampa de grasa es un receptáculo (especie de caja con dos o más secciones) ubicado entre las líneas de desagüe del restaurante y la red de recolección de aguas residuales. La trampa de grasa permite que el agua procedente del fregadero se retenga el tiempo necesario para que el agua se enfríe y las grasas y/o aceites se solidifiquen y floten, siendo posible su recolección por medios manuales y de esta forma evitar que las mismas ingresen a la red del alcantarillado sanitario.

Las grasas y aceites afectan al sistema de alcantarillado sanitario debido a que cuando ingresan a las tuberías y se enfrían se solidifican en su interior, con el tiempo estas se van haciendo más estrechas y van perdiendo sus condiciones hidráulicas para trasegar los caudales de aguas residuales, provocando obstrucciones y desagradables derrames de aguas residuales en las aceras y calles ubicadas frente a los propios comercios y restaurantes.



Recomendaciones para el adecuado diseño y mantenimiento de una trampa de grasa

- Diseñarse conforme al tipo y frecuencia de visitación del comercio de alimentos y bebidas.
- Limpieza frecuente. En la mayoría de los comercios con alta visitación la limpieza de la trampa de grasa se debe de hacer de forma diaria e incluso en varios momentos del día. (La grasa y los sólidos no deben de ocupar más del 25 % de su volumen).
- Evitar el uso del triturador de basura y utilizar canasta de cedazo en el desagüe del fregadero para facilitar la recolección de sólidos y evitar que estos ingresen en el desagüe.
- Quitar las sobras de comida en los trastes y disponerlas como residuos sólidos en los basureros del establecimiento.
- Quitar el exceso de aceites y grasas de los utensilios y disponerlos en contenedores adecuados para su almacenamiento y de ser posible, enviarlas a las empresas para ser utilizados como fuente de combustión.
- No es recomendable utilizar productos químicos para limpiar las líneas de drenaje interno, tales como solventes, agentes ácidos o básicos, entre otros, sin la recomendación de un especialista.



Diseño PAPS

EVIDENCIAS

Brochure digital



Su negocio en la Ruta del Saneamiento

Restaurantes



La trampa de grasa es un dispositivo ubicado entre el desagüe y el sistema de alcantarillado para retener grasas y aceites del agua del fregadero, permitiendo su solidificación y posterior recolección. Esto previene la entrada de estas sustancias al alcantarillado, donde podrían solidificarse, estrechar las tuberías, perder eficiencia hidráulica y causar obstrucciones y derrames de aguas residuales.

Recomendaciones para el adecuado diseño y mantenimiento de una trampa de grasa

- Diseñar la trampa de grasa conforme al tipo y frecuencia de visitación del comercio de alimentos y bebidas.
- Realizar limpiezas frecuentes, evitando que la acumulación de grasa y sólidos supere el 25% del volumen de la trampa.
- Prescindir del uso de trituradores de basura y emplear cestas de cedazo para capturar sólidos en el fregadero.
- Eliminar restos de comida de los platos antes de lavarlos y disponerlos como residuos sólidos.
- Retirar el exceso de aceites y grasas de utensilios, almacenarlos correctamente y, si es posible, reciclarlos como combustible.
- Evitar limpiar las tuberías con productos químicos sin la supervisión de un especialista.



EVIDENCIAS

Registro de asistencia

Dirección de Mercadeo - Dirección Recolección y Tratamiento						
Taller: Manejo de grasas y aceites en establecimientos comerciales						
Fecha: 13 de noviembre						
Nombre persona asistente	Cargo		Nombre del Comercio	Número de teléfono celular	Teléfono negocio	Correo negocio
	Dueño	Colaborador				
Rodrigo Ramírez C.		X	Casa Aguirotas	8672 6491	2253 2624	escolate@casaguirotas.com
Luis Alejandro Herrera		X	Cuatro y Cuarto	61234528	86423180	cuatroycuatrobar@gmail.com
Fulvio Díaz		X	Ukelele	63400519	63400519	ukelelefood@gmail.com
M ^{ra} Aloisio González	X		Rest. Timarrello	27422847	22576616	restaurantetimarrello@gmail.com
Kenia R. Jiménez	X		Costarricense Factory	87239429		ff@costarricensefactory.com
Alfred Pérez	V		Garden Bistro	6119 8938	6119 8938	hola@gardenbistro.cr
Loreana Pizarro V		X	Jardín de Lolita	85519205	-	hola@jardindelolita.com
Ivette Vargas M			AyA			ismadr@gmail.com
Aliciana Betancourt		X	AyA	8457870	-	KoreTana
Diego Quirós V		X	Casa Aguirotas	60762228	2253 2624	escolate@casaguirotas.com
Micaela Palop			AyA			micacdel@casaguirotas.com
José Luis Ojeda Mora		X	AyA	-	-	julio@casaguirotas.com
Daniel Fernando Miller		X	AyA	-	-	daniel@casaguirotas.com

Material entregable



EVIDENCIAS

Realización del Taller Jardín de Lolita



EVIDENCIAS

Envío material digital

RECOMENDACIONES TRAMPA DE GRASA.



Marianella Rodriguez Siles

Para jorge.lopez@casaaguizotes.com; escalante@casaaguizotes.com;
cuatroycuartobar@gmail.com; ukelelejud@gmail.com;
restaurantelimoncello@gmail.com; j1@costaricabeerfactory.com;
hola@gardenbistro.cr; hola@jardindelolita.com; contabilidad@almadearbol.com



jueves 16/11

Ruta saneamiento restaurantes digital.png 407 KB

Un cordial saludo,

Se adjunta información digital: Manejo de grasas y aceites.

A sus órdenes,

MARIANELLA RODRIGUEZ SILES
EJECUTIVO AVANZADO
MERCADERO
Más y mejores servicios · Eficiencia · Comunicación

+506 2242-5000 / Ext. 6373
maria.rodriguez@aya.go.cr
www.aya.go.cr
PASEO ESTUDIANTES

WhatsApp chat interface with Loreana Pizarro. The chat contains a document titled "Su negocio en la Ruta del Saneamiento Restaurantes" and three messages.

Su negocio en la Ruta del Saneamiento Restaurantes

La trampa de grasa es un dispositivo ubicado entre el desagüe y el sistema de alcantarillado para retener grasas y aceites del agua del fregadero, permitiendo su solidificación y posterior recolección. Esto previene la entrada de estas sustancias al alcantarillado, donde podrían solidificarse, estrechar las tuberías, perder eficiencia hidráulica y causar obstrucciones y derrames de aguas residuales.

Recomendaciones para el adecuado diseño y mantenimiento de una trampa de grasa

- Diseñar la trampa de grasa conforme al tipo y frecuencia de utilización del comercio de alimentos y bebidas.
- Realizar limpiezas frecuentes, evitando que la acumulación de grasas y sólidos supere el 25% del volumen de la trampa.
- Prohibir el uso de trituradores de basura y emplear cestas de cedazo para capturar sólidos en el fregadero.
- Eliminar restos de comida de los platos antes de lavarlos y despojarlos como residuos sólidos.
- Retirar el exceso de aceites y grasas de utensilios, almacenarlos correctamente y, si es posible, reciclarlos como combustibles.
- Evitar limpiar las tuberías con productos abrasivos.

11:13 a. m. ✓✓

Buenos días Loreana, un cordial saludo 11:14 a. m. ✓✓

Adjunto información gráfica, si es posible la puede enviar al grupo de Comerciantes de Barrio Escalante, muchas gracias por toda la colaboración 11:16 a. m. ✓✓

Excelente muchas gracias 11:21 a. m.

Recomendaciones

- Por parte de la Dirección de Recolección y Tratamiento llevar a las autoridades superiores la necesidad externada por los asistentes al taller de contar con fuentes de consulta oficiales que indiquen a las personas usuarias la manera correcta de realizar los trabajos que les corresponde para hacer las conexiones a red de manera correcta.
- De parte de la Dirección de Recolección y Tratamiento, enviar a la Dirección de Mercadeo resumen técnico que indique las recomendaciones para el tratamiento de grasas en locales comerciales para solicitar diseño físico y digital.

Oportunidades de mejora

- Designar un equipo de gestores técnicos con los que, en ocasiones futuras se pueda realizar un abordaje de campo donde se visiten e inviten a los actores interesados en las distintas áreas de interés que determine la Dirección RyT para abordar la participación ciudadana.
- Realizar el levantamiento de información con el fin de construir una base de datos con los clientes de la zona, para la articulación de canales de comunicación.