ACTA N° 50

FECHA: Bogotá, febrero 20 de 2025.

HORA: 3:30 p.m. - 4:00 p.m.

LUGAR: Servicio de Alimentos del Centro Integrarte de Atención Externa Grupo 8.

TEMA: Desnaturalización de alimentos

ASISTENTES: Equipo servicio de alimentos y servicios generales del CIAE Grupo 8

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Entrega y solución de pretest.
3. Capacitación sobre Desnaturalización de alimentos.
4. Despejar dudas y solución del postest.
5. Análisis de datos.
6. Firma de asistencia.

DESARROLLO:

1. Se inicia la reunión a las 3:40 p.m. Se hace extensivo el saludo a los asistentes.
2. Solución de pretest.
3. Para brindar la información de esta capacitación se tiene como apoyo el protocolo de desnaturalización de alimentos de la secretaria de integración social (Código: PTC-PSS-026) y se realiza actividad práctica para realizar dicha tarea.

Objetivo general:

Conocer las acciones para la desnaturalización de alimentos que se han identificado no aptos para el consumo o que pueden causar daño al a salud de los participantes

Powered by CamScanner

Objetivos Específicos:

- Lograr la optimización de los alimentos en los diferentes procesos y dar buen manejo a las perdidas y desperdicios de estos.
- Minimizar perdidas y desperdicios de los alimentos
- Conocer en que momento se debe desnaturalizar un alimento para evitar el riesgo de contaminación y evitar enfermedades trasmitidas por alimentos. (**Infecciones alimentarias, Intoxicaciones alimentarias**.)

A continuación, se describen algunos términos que se abordaran en la descripción del proceso de desnaturalización.

Actividad microbiana: El deterioro de los alimentos es desde luego, como la presencia de microorganismos patógenos, una condición indeseable

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos

Alimento alterado: alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos

Alimento contaminado: alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

Desnaturalización: consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos, tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo. Se llevará a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad

Condiciones generales

El proceso de desnaturalización es el último recurso por utilizar, ya que, es deber del responsable o coordinador(a) y personal manipulador de alimentos de las unidades operativas propender para que los alimentos se mantengan en buen estado desde su recepción hasta su consumo

Durante el proceso de almacenamiento o preparación de alimentos puede presentarse contaminación biológica, física o química de los alimentos asociada a una manipulación inadecuada, por un mal proceso de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, alimentos y lavado de manos, generando que el alimento o preparación no cuente con las condiciones organolépticas adecuadas para el consumo, en este caso deberá realizarse el proceso de desnaturalización previa autorización

Powered by CamScanner

Identificación de alimentos no aptos para el consumo

Una vez identificado el alimento no conforme y que no esté sujeto a reclamo, debe disponerse en una bolsa negra con espacio suficiente para contener el alimento, rotularse como "NO APTO PARA CONSUMO" y desnaturalizarse en el menor tiempo posible y depositarse en el espacio de almacenamiento temporal de residuos sólidos.

Pasos para desnaturalizar alimentos

- El responsable o coordinador de la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos deben conocer el proceso de desnaturalización con antelación.
- El personal que realiza el proceso debe tener la dotación puesta (gorro, bata, guantes y tapabocas desechable).
- Productos por utilizar para el manejo y disposición del alimento no apto para el consumo:
  - Para los alimentos no aptos sólidos: jabón líquido biodegradable.
  - Para los alimentos no aptos líquidos: se debe verter al sistema de drenaje, exceptuando grasas o aceites.
  - Para los alimentos no aptos líquidos con solido: se debe colar la parte sólida y realizar la desnaturalización como "*alimento sólido*".
- Retirar el alimento no apto para el consumo del área de almacenamiento temporal o donde se encuentre ubicado.
- Revisar que la bolsa en donde se depositará el alimento o preparación no apto para el consumo se encuentre en buen estado (sin orificios o perforaciones).
- Depositar los alimentos en mención en la bolsa y fraccionarlos si es necesario con el fin de garantizar el contacto del producto químico con todo el alimento o preparación. En caso de existir más de un alimento no apto el consumo, se podrá realizar el proceso en la misma bolsa.
- Aplicar el producto que se elija, sobre el alimento no apto para el consumo en cantidad suficiente de tal forma que el alimento o preparación quede impregnado en su totalidad.
- Cerrar la bolsa con un nudo y agitarla de tal forma que el producto quede distribuido de forma homogénea en los alimentos o preparaciones.
- Colocar la cinta de enmascarar y utilizar los marcadores para identificar de manera clara y legible, la bolsa con la frase: "ALIMENTO NO APTO PARA CONSUMO".
- Retirar inmediatamente la bolsa o bolsas del espacio donde se realizó el proceso y llevar al almacenamiento temporal de residuos, para luego ser entregado al servicio de recolección el día que corresponda.
- Realizar los procesos de limpieza y desinfección a cada una de las áreas y elementos utilizados, de acuerdo con el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- La coordinación de la unidad operativa debe diligenciar en su totalidad el acta, adjuntar el registro fotográfico tomado durante el proceso.

4. Despejar dudas y solución del pos - test.

Powered by CamScanner





5. Análisis de datos.
   Se evidencia que el 100 % del grupo tiene claro el concepto del tema. El mismo porcentaje del equipo presenta falencias en cuanto al procedimiento a seguir para realizar dicha actividad. Al realizar el ejercicio práctico se despejan las dudas en cuanto a las pautas adecuadas al correcto proceso de desnaturalización.

6. Firma de asistencia.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 20 de marzo y se hablara de servido y distribución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Omeris Herrera	Manp. Alimentos	CIAE G8	
Sandra Jimenez	Serv. gral	CIAEG8	Sandra Jimenez
Mery Alarcón	Manipuladores	CIAEG8	
Maria Ynes Ramos	Serv. gral	CIAE G8	MR
Nancy Martinez S	Tecnologa Alimentos	CIAEG8	

Elaboró: Nancy Martínez Segura

Powered by CamScanner