ACTA N° 379

FECHA: Fusagasugá, 04 de diciembre del 2023

HORA: 1:30 pm – 2:30 pm

LUGAR: Comunidad de cuidado Hogar San José Saramita

TEMA: Protocolo desnaturalización de alimentos y socialización listado modificaciones alimentarias

ASISTENTES: Auxiliares de cocina de la comunidad de cuidado Hogar San José Saramita.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Introducción
3. Desarrollo de la actividad.
4. Logros, dificultades, alternativas de solución.
5. Cierre.

Objetivo: Socializar al personal las acciones para la desnaturalización de alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes, durante su almacenamiento y preparación en los servicios de alimentación

Introducción: En la etapa de ejecución se realizan los siguientes procesos: recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y es en esta etapa en donde pueden presentarse puntos críticos que requieren acciones correctivas como el proceso de desnaturalización, el cual es aplicado a los alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes, como son: incumplimiento en rotulado, vencimiento de los alimentos, incumplimiento en los tiempos de recolección de alimentos por parte del comitente vendedor o proveedor, presencia o afectación por plagas, alteración de características físicas durante la preparación o alertas microbiológicas.

Materiales: pretest, postest, esferos, presentación power point, minuta patron.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria al personal del servicio de alimentos.
2. Se da inicio a la capacitación con el pretest a fin de indagar los conocimientos previos acerca del tema.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
María Morales	2	0
Lucy Piza	2	0
Saylly Prieto	0	2
Lina Becerra	0	2
Sandra Farfán	0	2
Andrea Cortes	0	2

3.Se realiza introducción de la temática por parte de nutricionista y se explican los principales puntos a tener en cuenta:

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.
Primeras en entrar, primeras en salir: es un sistema de inventarios permanente que consiste en que los alimentos o productos primeros en llegar al almacén sean los primeros en salir, para dar rotación a los alimentos o productos y evitar el riesgo de vencimiento o daño de estas por un almacenamiento prolongado, usualmente se usa la sigla PEPS
El proceso de desnaturalización es el último recurso que utilizar, ya que, es deber de las unidades operativas velar porque los alimentos se mantengan en buen estado desde su recibo, durante su almacenamiento y preparación hasta su consumo.
El manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos es de vital importancia, ya que, debe conocer las características de calidad de cada grupo de alimentos, teniendo en cuenta el instructivo de recibo de alimentos, fichas técnicas de alimentos y anexos técnicos, así mismo debe tener capacitación en los criterios de aceptación y rechazo de alimentos. El personal manipulador de alimentos debe almacenar de manera adecuada los

alimentos utilizando el método PEPS con el fin de evitar alteración en las propiedades físicas y químicas que generen deterioro de los alimentos que conlleven a un proceso de desnaturalización.

En el proceso de recibo el Responsable y/o Coordinador de la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos debe realizar las observaciones y devoluciones a las que haya lugar en la remisión o factura de acuerdo a las características físicas descritas en las fichas técnicas de los alimentos, una vez firmada la remisión o factura sin observaciones o devoluciones, se entenderá que los alimentos recibidos cumplen con los criterios establecidos y a conformidad, de esta manera se ejerce control en la recepción de alimentos, evitando el proceso de desnaturalización.

Durante el proceso de almacenamiento o preparación de alimentos pueden generarse contaminación biológica, física o química de los alimentos asociada a una manipulación inadecuada, que puede estar dada por un mal proceso de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, alimentos y lavado de manos que pueden generar 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.

Identificación de alimentos no aptos para el consumo: El personal manipulador de alimentos es el encargado de la identificación del alimento no apto para el consumo durante el almacenamiento y preparación, las características que pueden identificarse como no aptas para el consumo en los alimentos son: físicas, organolépticas y microbiológicas.

a. Olor y sabor desagradable, no característicos del producto (ácido, fermentado, a sustancias químicas como gasolina, desinfectantes entre otros).
b. Color extraño no característico del producto.
c. Evidencias de infestación por plagas (mordeduras, gorgojos, excrementos entre otros).
d. Empaques abombados sobre todo en el caso de los lácteos.
e. Latas abolladas las cuales corresponden a la clasificación Tipo 2 (Son aquellas latas donde el hundimiento se presenta en mayor parte de la superficie y es más profundo).
f. Alteración microbiológica:

- Afectación visible: puntos negros, verdes, cafés, cremosos, rosados, amarillos, cafés, crecimiento de puntos verdes, blancos, azules, rosados, grises.
- Cambio de textura por descomposición: ablandamiento.
- Generación de gases: abombamiento.
- Cambio en las características organolépticas: olor, color, sabor.

g. Demás características ajenas al producto que sean signo de contaminación y que puedan generar daños a la salud de los participantes, por ejemplo, fechas de vencimiento caducadas, ausencia de fecha de vencimiento del producto (para los productos que aplique), exposición de alimentos de alto riesgo por periodos prolongados de tiempo a temperaturas de riesgo (Temperatura ambiente).

Determinación del proceso de desnaturalización: Una vez identificado y retirado el alimento no conforme, la nutricionista deberá diligenciar el formato aprobación desnaturalización de alimentos en medio magnético y enviarlo al correo de la unidad operativa con copia a la profesional en nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento para que exista un soporte de la aprobación.

Proceso de manejo y disposición del alimento no apto para el consumo

Alistamiento:

a) Dotación personal: gorro, bata, guantes y tapabocas desechables, gafas de protección.

b) Productos a 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: jabón líquido biodegradable o aserrín o arena.

c) Utensilios: bolsa plástica verde en buen estado, fraccionar si es necesarios con elementos que no se usen para otras preparaciones, cinta de enmascarar y marcadores.

d) Acta: diligenciar el acta desnaturalización de alimentos, por parte del Responsable o Coordinador de la unidad operativa en donde debe documentarse cada una de las acciones realizadas para el proceso de desnaturalización de manera detallada y contener como mínimo, la fecha, hora inicial – hora final, nombre de la unidad operativa, localidad, listado de asistentes con nombre legible, firma y cargo, en este formato se adjuntarán en medio digital 4 fotos que soporten el proceso.

e) Formato aprobación desnaturalización de alimentos: el Responsable o Coordinador de la unidad operativa debe diligenciar por completo el formato en medio magnético de acuerdo con las instrucciones y enviarlo al correo electrónico del Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos asignado a la unidad operativa.

Área en donde se realizará el proceso de desnaturalización

Cada unidad operativa es la encargada de asignar el sitio adecuado para la realización del proceso de desnaturalización, el cual debe ser un espacio alejado del área de recibo, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo de alimentos; de acuerdo con sus espacios y áreas, de tal manera que este proceso no represente ningún tipo de

riesgo para la salud o contaminación de otros alimentos en la unidad operativa. Ejemplo de estos espacios es el área de lavado de elementos de aseo y el área de almacenamiento de elementos químicos.

El talento humano que debe intervenir en el proceso es el siguiente:

a) Responsable o Coordinador de la unidad operativa o su delegado (reseñar en acta)
b) Manipulador de alimentos

Momento en que debe realizarse el proceso de desnaturalización de alimentos

El proceso debe realizarse una vez se apruebe la desnaturalización del alimento o preparación y asistan las personas que intervienen en el proceso, el cual no debe superar las 24 horas, el alimento o preparación que ha sido detectado como no apto para el consumo debe retirarse o aislarse inmediatamente de cualquier otro alimento, para así evitar contaminar el resto de los alimentos, solo en casos en que el proceso en mención no pueda realizarse de forma inmediata, debe rotularse de la siguiente manera: "ALIMENTO PARA DESNATURALIZAR, FECHA Y HORA", lo cual garantizará que este producto no sea utilizado en la unidad operativa hasta su desnaturalización.

Pasos para desnaturalizar alimentos

a. El Responsable o Coordinador de la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos deben conocer el proceso de desnaturalización con antelación.
b. El personal que realiza el proceso debe tener la dotación puesta y contar con los elementos mencionados previamente.
c. Retirar el alimento sólido no apto para el consumo del área de almacenamiento temporal o donde se encuentre ubicado.
d. Revisar que la bolsa en donde se depositará el alimento o preparación no apta para el consumo se encuentre en buen estado (sin orificios o perforaciones).
e. 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.
f. Aplicar el producto químico puro que se elija jabón líquido biodegradable, sobre el alimento no apto para el consumo en cantidad suficiente de tal forma que el alimento o preparación quede impregnado en su totalidad.
g. Para alimentos líquidos, sopas o cremas, adicionar aserrín y/o arena.
h. Cerrar la bolsa con un nudo y agitarla de tal forma que el producto químico quede distribuido de forma homogénea en los alimentos o preparaciones.

i. 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 EL CONSUMO".
j. 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.
k. 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.
l. La coordinación de la unidad operativa debe diligenciar en su totalidad el acta, adjuntar el registro fotográfico tomado durante el proceso.

Nota: Por ningún motivo debe retirarse el alimento no apto para el consumo o desnaturalizado de las instalaciones de la unidad operativa, excepto en los recipientes de disposición de residuos de la unidad operativa los días de recolección definidos por el distrito.

Reporte del proceso de desnaturalización
El Responsable o Coordinador de la unidad operativa de los servicios de operación directa de la SDIS debe enviar al Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos a cargo de la unidad, a través de correo electrónico el informe del proceso, el cual consta de: acta con registro fotográfico y formato aprobación desnaturalización de alimentos, una vez se haya finalizado dicho proceso; y los servicios de operación en asociación deben enviar el informe del proceso al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.

El Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos a cargo de la unidad operativa consolidará la información de las unidades asignadas de manera mensual en la matriz denominada: "matriz consolidación alimentos desnaturalizados" y deberá enviarse al profesional en nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento por correo electrónico los primeros cinco (5) días de cada mes.

Los soportes como acta, listado de asistencia, registro fotográfico y formato aprobación desnaturalización de alimentos deberán reposar en medio magnético en la unidad operativa, el listado de asistencia original deberá estar disponible medio físico.

Para concluir la sesión se realiza la socialización del listado de modificaciones alimentarias, se refuerza el tema de la importancia de cumplir con las mismas. Se observa que ya

manejan un poco más claro el listado y se hace énfasis en la organización al momento de servir.

6. Logros y dificultades: Se logra realizar la socialización del tema y se solucionan dudas relacionadas con el almacenamiento de los alimentos

7. Se resuelven dudas de los asistentes.

8. Se realiza post-test en donde se evidencia que el 100% de las participantes mejoran en sus saberes con la capacitación impartida.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
María Morales	2	0
Lucy Piza	2	0
Saylly Prieto	2	0
Lina Becerra	2	0
Sandra Farfán	2	0
Andrea Cortes	2	0

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, pre y postest y planilla de asistencia.
Elaboró: Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 1
Fecha: Memo [2023023863 - 14/06/2023
Página: 1 de 1

1. Tema: Desnaturalización de alimentos y socialización listado modificación alim. 2. Lugar: Hogar San José Saramita. 3. Fecha y hora: 04/12/2023 1:30pm - 2:30p

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Saylly Prieto	1000516348	ccc Hogar san Jose saramita	Operaria de cocina	contratista		3237716379	Saylly Prieto
2	Lina Becerra	1070608386	ccc Hogar san Jose saramita	operario de cocina	contratista		3112287585	Lina Becerra
3	Sandra Forero	53930716	ccc Hogar san José Saramita	Operario de Cocina	Contratista		3704171514	
4	Andrea Cortes	1069734438	ccc. Hogar san José Saramita	Operario de cocina	contratista		3118713992	Andrea cortes
5	Nania Morales	1078828440	ccc Hogar san José Saramita	Operario de cocina	Contratista		3234967435	Nania M
6	Lucy pra	30972322	ccHogar san José Saramita	Tecnico Gastronomo	Contratista		3112381390	Lucy pra
7								
8								
9								
10								
11								
12								

Powered by CamScanner

PRE

TEST

Powered by CamScanner

Lucy pra 4 | 12 | 23

Pre tes

- que es desnaturalizacion de Alimentos
- es desechar completo mente un producto vencido
- con que objetivo se hace se hace los desnaturalización para no tener el riesgo de volverlo a consumir

Lina Becerra Pretes 4-12-23

1. Que es desnaturalización de alimentos.

No se

2. Con que objetivo se hace la desnaturalizacion.

No se

PediaSure

Sayily Prieto 4-12-23 Pretes

¿Que es desnaturalizacion de alimentos?

No se

¿Cual es opguetibo de la desnaturalizacion?

Nose

PediaSure

04 | 12 | 2023

Maria Morales Pre-test

① Que es desnaturalizacion de alimentos

Es el proceso que se le hace a un Producto que se Vence o caduca.

② Cual es el objetivo de la desnaturalizacion

Para evitar su consumo

DD | MM | AAAA

Andres Cates Pretes 04 - 12 - 2023

1. Que es desnaturalización de alimentos?

NO se

2. Con que objetivo se hace la desnaturalización?

NO Se

Sandra Farfan. Pre-test.

4-12-23

① Que es desnaturalizacion de alimentos

② Cual es el objetivo de la desnaturalisacion

PediaSure

Powered by CamScanner

POS TEST

Powered by CamScanner

DD MM AAAA

Andrea Cortes Postes 04-12-2023

1. Que es desnaturalización de alimentos?

Es una acción correctiva que se aplica en alimentos no aptos para consumo.
Ej: Alimento descomposición

2. con que objetivo se hace la desnaturalización?

Para evita que los adultos mayores se enfermen.

Lina Berrera Postes 4-12-23

1. Que es desnaturalización de alimentos.

Una acción correctiva que se aplica para un alimento que no este apto para consumir.

2. Con que objetivo se hare la desnaturalización

Para evitar un daño en la salud por consumir un alimento que no este en buenas condiciones.

PediaSure

Sandra Tarfan. 4-12-23 Pos-te:

① Que es desnaturalizacion de alimentos

② Con q' objetivo se hace la desnaturalizacion.

Solucion.

① Es una accion correctiva q yo aplico a algunos alimentos q' no es apto para consumo.

② se hace con El fin d evitar daños de salud.

PediaSure

Sayily Prieto 4-12-23 postes

¿Que es desnaturalizacion de alimentos?

Una accion correctiva que se aplica sobre unos alimento que no son aptos

¿cual es objetivo de la desnaturalizacion?

Con el objetivo de Evitar que los habuelos o la persona que valla a consumir el alimento en mal estado

PediaSure

04 12 2023

Mario Morales Post-test

① Que es desnaturalizacion de alimentos

Es una accion correctiva que se le hace q un alimento que no es acto para el consumo

② Con que objetivo se hace la desnaturalizacion de alimentos

Para evitar un consumo del alimento

Juanito 4 12 23

Postes

* Que es la desnaturalizacion de alimentos

- es una accion correctiva que aplica en un producto que no es acto para el consumo

* Con que objetivo se hace la desnaturalizacion de alimentos

- para evitar que las personas lo consumen y se enfermen

Powered by CamScanner