ACTA N° 046

FECHA: Bogotá, abril, 26 de 2023.

HORA: 01:30 p.m. - 02:30 p.m.

LUGAR: Salón sensorial

TEMA: Capacitación desnaturalización de alimentos

ASISTENTES:

Cristian Cristancho – Técnico en gastronomía
Yulieth Vega – Operaria de cocina
Ana Samper– Operaria de cocina
Nubia Garcia – Operaria de cocina
Juliana Castro – Nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a la reunión
2. Pretest
3. Socialización del tema
4. Postest
5. Dudas e inquietudes
6. Cierre

OBJETIVO: Socializar con el personal del servicio de alimentos de la unidad operativa comunidad de cuidado gratitud el protocolo de desnaturalización de alimentos con el fin de los operarios conozcan el proceso en caso de que tenga que llevarse a cabo.

METOLODOGIA: Se comparte el documento de desnaturalización de alimentos dispuesto por la secretaria de integración social mediante el grupo de whatsapp del servicio de alimentos, de igual manera se comparte el link para el diligenciamiento del pretest y el postest mediante Google formularios.

INTRODUCCIÓN: 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.
La 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.

DESARROLLO:

1. Se realiza convocatoria a la reunión y se da el saludo de inicio.
2. Se realiza la aplicación del pretest.
3. Se realiza la socialización del proceso de desnaturalización de alimentos:

- 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 continuación, se relacionan las características que determinan que un alimento no es apto para el consumo:

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).

- **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 adjuntaran 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: 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.

- Talento humano que interviene en el proceso de desnaturalización de alimentos:

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.

- 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.

- Reporte del proceso de desnaturalización: 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.

4. Se realiza la aplicación del postest
5. Se resuelven dudas e inquietudes.
6. Se da cierre a la capacitación.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación apoyos alimentarios	Nutricionista	Mayo de 2023

Registro fotográfico







CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para mayo de 2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juliana Castro	Nutricionista	Comunidad de cuidado gratitud	
Disneyla Diaz	Coordinadora	Comunidad de cuidado gratitud	

Anexos: Planilla de asistencia, pretest y postest

Elaboró: Juliana Castro

Powered by CamScanner

Pretest

Nombre	1. Selecciona una característica que NO es indicador de que un alimento no es apto para el consumo humano.	2. ¿Quién determina si se debe realizar la desnaturalización del alimentos ?	3. ¿Cuál es la dotación que debe tener el personal manipulador de alimentos para realizar el proceso de desnaturalización?	4. Mencione que sustancia se debe utilizar para el procedo de desnaturalización de alimentos no aptos sólidos.	5. ¿Qué características debe tener el lugar donde se realiza el proceso de desnaturalización de los alimentos?
Ana Samper	Textura característica	El nutricionista	Gorro, bata, guantes , tapabocas y gafas de protección.	Hipoclorito y agua	En un lugar aislado no en la cocina
Yulieth vega	Color extraño no característico del producto.	La nutricionista	Gorro, bata, guantes, tapabocas y gafas de protección.	Se debe de usar jabón liquido	Estar aislado del área del servicio de alimentos y que esté en buena condición
Cristian Fernando Cristancho Cristancho	Textura característica	quien determina en el centro comunidad de cuidado es la asistencia técnica de nutrición por parte de la secretaria de integración social y la nutricionista de el centro de comunidad de cuidado	Gorro, bata, guantes, tapabocas y gafas de protección.	Jabón liquido, hipoclorito, desengrasante	que sea alejado del lugar en donde se presta el servicio de alimentos
Nubia García	Color extraño no característico del producto.	La nutricionista	Gorro, bata, guantes, tapabocas y gafas de protección.	Jabón líquido	De estar lejos del área de alimentos debe ser en área de área de aseo

Postest

Nombre	1. ¿Cuál es el tiempo máximo para realizar la desnaturalización del alimento no apto para el consumo?	2. ¿Quiénes están presentes en el proceso de desnaturalización de alimentos ?	3. ¿Cuál frase debe tener la bolsa donde se realizó la desnaturalización de los alimentos?	4. Mencione que sustancia se debe utilizar para el procedo de desnaturalización de alimentos no aptos líquidos.	5. ¿Qué características debe tener el lugar donde se realiza el proceso de desnaturalización de los alimentos?
Ana samper	24 horas	El responsable de la unidad operativa y los manipuladores de alimentos	“ALIMENTO NO APTO PARA EL CONSUMO”.	Detergentes y disolventes	Un área aislado alejada de la cosina
Yulieth vega	24 horas	Cordinador de la unidad operativa y manipuladores de alimentos	“ALIMENTO NO APTO PARA EL CONSUMO”.	Jabón líquido	Debe ser en una área lejo del área de alimentos posiblemente en área de lavado de aseo
Nubia Garcia	24 horas	La nutricionista o el profesional de turno	“ALIMENTO PARA DESNATURALIZAR, FECHA Y HORA”	Jabón ,, hipoclorito y si es líquido aserrín	El sitio es escogido por el coordinador de la unidad operativa
Fernando Cristancho	12 horas	los operarios de cocina la nutricionista del servicio y el coordinador del servicio	“ALIMENTO NO APTO PARA EL CONSUMO”.	jabón en polvo	alejado del servicio de alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Capacitación desnaturalización de alimentos Lugar: Salón Sensorial Fecha y hora: 26/04/2023-1:30pm-2:30pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	NOBIA García	52183672	CC gratitud	cocina	Nubiagarcia74@mial.com	3143494390	
2	Yuleth Vega	1067930000	CC Gratitud	AUX Cocina	yuli1569@hotmail.com	3012776820	Yuleth Vega J.
3	Cristian Fernando Castaneda	1023929498	C.C. Gratitud.	Tecnico en Gastronomia	Tecnicoengastronomia2022@gmail.com	3142266384	Cristian Castaneda
4	ANA JAIME	51980268	CC GRATITUD	AUX COCINA	Sapeedd	3123470	ANA JAIME
5	Juliana Castro	1012449095	C.C Gratitud	Nutricionista	nutricion gratitud @gmail.com	3115145430	Juliana CB

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner