ACTA N° 108

FECHA: Bogotá, noviembre 20 de 2025

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación desnaturalización de alimentos.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Definición de desnaturalización de alimentos.
    - Puntos críticos de la desnaturalización.
    - Cuando se debe hacer desnaturalización.
    - Procedimiento de desnaturalización
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Inicialmente se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática a tratar durante la capacitación.
2. En primer lugar, se lleva a cabo el diligenciamiento del pre test de forma virtual por parte de los asistentes de la capacitación, antes de dar paso al tema central, este consta de cinco preguntas de selección múltiple sobre conservación de alimentos, con el fin de identificar sus conocimientos previos. El resultado fue del 55% de aciertos en promedio, lo cual indica que se debe reforzar la temática durante la capacitación.
3. Después de la aplicación del pre test, se realiza una presentación a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, para que los temas se comprendan fácilmente, de acuerdo a la temática a abordar de la siguiente manera:

    - En primer lugar, se define que la desnaturalización es la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos destinados a modificar las características originales de un alimento. Este proceso se utiliza especialmente cuando un producto ha sido declarado no apto para el consumo humano, con el fin de evitar que sea reutilizado, comercializado o incorporado nuevamente a la cadena alimentaria. Se explica que la desnaturalización busca alterar de manera irreversible el color, la textura, el olor o la composición del alimento, garantizando que no pueda ser confundido con un producto apto ni recuperado para su consumo. Además, constituye una medida de control importante para prevenir riesgos sanitarios, asegurar la trazabilidad del manejo de los residuos y

Powered by CamScanner

dar cumplimiento a las normas de inocuidad alimentaria establecidas por la entidad y por las autoridades sanitarias competentes.

- A continuación, se nombran los puntos críticos del proceso de desnaturalización, donde se identifican varias fallas que pueden comprometer su eficacia. En la etapa de recepción, la principal debilidad radica en no verificar adecuadamente la calidad de los productos que llegan al establecimiento; durante el almacenamiento, una rotación inadecuada puede generar acumulación de alimentos deteriorados o vencidos; en el pre alistamiento, la falta de control sobre el estado de maduración limita la detección oportuna de deterioro; y en la preparación, la ausencia de aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) incrementa significativamente el riesgo de manipular alimentos en condiciones no seguras. Estas fallas, si no se corrigen, pueden aumentar la cantidad de productos no aptos y comprometer la inocuidad del servicio alimentario.
- Posteriormente, se indica que la desnaturalización se realiza cuando un alimento presenta algún tipo de alteración, ya sea por contaminación, vencimiento, daño físico o deterioro evidente. Este procedimiento garantiza que el producto no pueda ser consumido ni reincorporado a la cadena alimentaria, reduciendo así el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) y otros problemas de salud pública. Al modificar de forma irreversible sus características, se asegura un manejo responsable de los residuos, se minimiza la posibilidad de fraude alimentario y se promueve una cultura de seguridad e higiene dentro del establecimiento.
- Después, se explica el procedimiento para la desnaturalización, el cual inicia con el diligenciamiento del formato de Aprobación de Desnaturalización de Alimentos, asegurando el registro y la supervisión del proceso. Seguidamente, se identifican los productos no aptos para el consumo y se depositan en una bolsa negra, donde se les aplica jabón líquido biodegradable para garantizar su alteración. Luego, la bolsa se cierra con un nudo y se agita para asegurar que el producto quede completamente impregnado. Posteriormente, se rotula de forma visible con la leyenda "NO APTO PARA CONSUMO" y se traslada al cuarto de almacenamiento temporal de residuos, siguiendo los protocolos de manejo interno. Finalmente, se procede con la limpieza y desinfección del área intervenida y se diligencia el acta del proceso, anexando el registro fotográfico que sirve como evidencia y respaldo documental de la correcta ejecución del procedimiento.

4. Para finalizar se resuelven las dudas de los asistentes y se da paso al desarrollo del post test virtual, el cual consta de cuatro preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 95% de aciertos por parte de todos los asistentes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan entendidos y serán aplicados adecuadamente en el servicio de alimentos.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud respecto a desnaturalización de alimentos.	Asistentes de la capacitación.	Cuando se presente un alimento no apto para el consumo.

CONVOCATORIA. No aplica.







Pre y post test:

Puntuación	Nombre	¿Qué es la desnaturalización?	Los alimentos se dañan por	¿Cuándo se hace la desnaturalización?	Se debe diligenciar un acta después de desnaturalizar un alimento	¿Con que se debe realizar la desnaturalización?
60 / 100	Aneth Rojas	Proceso para desechar alimentos no aptos para el consumo	Inadecuada rotación	Almacenamiento de un alimento	VERDADERO	Agua
80 / 100	Nisdey Ochoa	Proceso para desechar alimentos no aptos para el consumo	Inadecuada rotación	Alteración de un alimento	FALSO	Jabón biodegradable
40 / 100	Dora. Patricia Pinzas de	Proceso para almacenar alimentos	Aplicar las BPM	Alteración de un alimento	FALSO	Jabón biodegradable
40 / 100	Rafael	Proceso para desechar alimentos en buen estado	Verificar su calidad	Alimento cocinado	VERDADERO	Jabón biodegradable

Powered by CamScanner

Puntuación	Nombre	¿Qué es la desnaturalización?	Los alimentos se dañan por	¿Cuándo se hace la desnaturalización?	Se debe diligenciar un acta después de desnaturalizar un alimento	¿Con que se debe realizar la desnaturalización?
100 / 100	Aneth Rojas	Proceso para desechar alimentos no aptos para el consumo	Inadecuada rotación	Alteración de un alimento	VERDADERO	Jabón biodegradable
80 / 100	Rafael	Proceso para desechar alimentos no aptos para el consumo	Inadecuada rotación	Alimento cocinado	VERDADERO	Jabón biodegradable
100 / 100	Nisdey Ochoa	Proceso para desechar alimentos no aptos para el consumo	Inadecuada rotación	Alteración de un alimento	VERDADERO	Jabón biodegradable
100 / 100	Dora Pinzón	Proceso para desechar alimentos no aptos para el consumo	Inadecuada rotación	Alteración de un alimento	VERDADERO	Jabón biodegradable

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner