ACTA N° 80

FECHA: Bogotá, mayo 7 de 2026

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

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación desnaturalización de alimentos.

ASISTENTES: Coordinadora, 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 la Coordinadora, 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 desnaturalización de alimentos, con el fin de identificar sus conocimientos previos. El resultado fue del 72% 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 establece que la desnaturalización corresponde a la aplicación de métodos físicos, químicos o biológicos orientados a transformar las características originales de un alimento. Este procedimiento se emplea especialmente cuando un producto ha sido catalogado como no apto para el consumo humano, con el propósito de impedir que sea reutilizado, comercializado o reincorporado a la cadena alimentaria. Se menciona que la desnaturalización pretende modificar de forma irreversible el color, la textura, el olor o la composición del alimento, garantizando que no pueda confundirse con un producto apto ni recuperarse para su consumo. Asimismo, representa una medida de control fundamental para prevenir riesgos sanitarios, asegurar la trazabilidad en el

Powered by CamScanner

manejo de residuos y cumplir con las normas de inocuidad alimentaria establecidas tanto por la entidad como por las autoridades sanitarias competentes.

- Seguidamente, se describen los puntos críticos del proceso de desnaturalización, identificando diferentes fallas que pueden afectar su efectividad. En la etapa de recepción, la principal dificultad consiste en no realizar una verificación adecuada de la calidad de los productos que ingresan a la unidad operativa; durante el almacenamiento, una rotación deficiente puede ocasionar acumulación de alimentos vencidos o en mal estado; en el prealistamiento, la ausencia de control sobre el grado de maduración dificulta la detección temprana de deterioro; y en la preparación, la falta de aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) incrementa considerablemente el riesgo de manipular alimentos en condiciones inseguras. Se indica que estas situaciones, de no corregirse, pueden aumentar la cantidad de productos no aptos y afectar la inocuidad del servicio de alimentación.
- A continuación, se señala que la desnaturalización debe realizarse cuando un alimento presenta algún tipo de alteración, ya sea por contaminación, vencimiento, daño físico o deterioro visible. Este procedimiento asegura que el producto no pueda ser consumido ni reincorporado a la cadena alimentaria, disminuyendo así el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) y otras afectaciones a la salud pública. Por otro lado, se explica que al modificar de manera permanente sus características, se garantiza un manejo adecuado de los residuos, se reduce la posibilidad de fraude alimentario y se fomenta una cultura de seguridad e higiene dentro de la unidad operativa.
- Finalmente, se explica el procedimiento de desnaturalización, el cual comienza con el diligenciamiento del formato de Aprobación de Desnaturalización de Alimentos, garantizando el registro y seguimiento del proceso. Posteriormente, se identifican los productos no aptos para el consumo y se depositan en una bolsa negra, aplicando jabón líquido biodegradable para asegurar su alteración en el caso de los sólidos y se vierte al desagüe en el caso de los líquidos. Después, la bolsa se cierra mediante un nudo y se agita con el fin de que el producto quede completamente impregnado. Luego, se rotula de manera visible con la frase "NO APTO PARA CONSUMO" y se traslada al cuarto de almacenamiento temporal de residuos, siguiendo los protocolos internos establecidos. Para finalizar, se realiza la limpieza y desinfección del área intervenida y se diligencia el acta correspondiente, anexando el registro fotográfico como evidencia y soporte documental de la correcta ejecución del procedimiento.

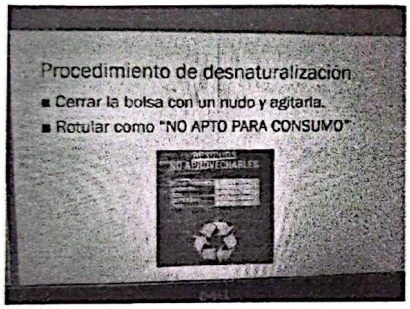
4. Para finalizar se resuelven las dudas de los asistentes y se da paso al desarrollo del post test virtual, el cual consta de cuatro preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 100% de aciertos por parte de todos los asistentes de la capacitación, lo 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	¿Que es la desnaturalización?	Los alimentos se dañan por	¿Cuando 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
40 / 100	Rafael	Proceso para almacenar alimentos	Verificar su calidad	Alteración de un alimento	VERDADERO	Agua
100 / 100	Nisdey ochoa	Proceso para desechar alimentos no aptos para el consumo	Inadecuada rotación	Alteración de un alimento	VERDADERO	Jabón biodegradable
40 / 100	Dora Pinzón	Proceso para almacenar alimentos	Almacenarlos correctamente	Alimento cocinado	VERDADERO	Jabón biodegradable
80 / 100	Maria Erley Coronado	Proceso para desechar alimentos no aptos para el consumo	Inadecuada rotación	Alteración de un alimento	VERDADERO	Sal

Powered by CamScanner

Puntuación	Nombre	¿Qué es la desnaturalización?	Los alimentos se dañan por	¿Cuando se hace la desnaturalización?	Se debe diferenciar un acta después de desnaturalizar un alimento	¿Con que se debe hacer la desnaturalización?
100 / 100	Aneth Rojas	Proceso para desechar alimentos no aptos para el consumo	Inadecuada rotación	Alteración de un alimento	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
60 / 100	Dora Patricia Pinzon	Proceso para desechar alimentos no aptos para el consumo	Almacenarlos correctamente	Cocción de un alimento	VERDADERO	Jabón biodegradable
100 / 100	Rafael	Proceso para desechar alimentos no aptos para el consumo	Inadecuada rotación	Alteración de un alimento	VERDADERO	Jabón biodegradable
100 / 100	Maria Erley Coronado	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
María Erley Coronado Collazos	Coordinadora	CIAE Grupo 1	
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