# ACTA N° 13

**FECHA:** Bogotá, 26 enero de 2026.

**HORA:** 04:00 p.m. – 05 :00 p.m.

**LUGAR:** Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

**TEMA:** Desnaturalización de alimentos

**ASISTENTES:**

Colaboradores de servicios generales y manipuladores

**ORDEN DEL DIA:**

1. Socialización protocolo desnaturalizaron de alimentos
2. Actividad practica
3. Evaluación de tema visto

**Objetivo:**

Establecer los lineamientos y procedimientos adecuados para la desnaturalización segura de alimentos no aptos para el consumo humano, con el fin de prevenir su reutilización indebida, evitar riesgos para la salud pública, garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes y promover prácticas responsables de manejo de residuos entre el personal de servicios generales y los manipuladores de alimento

**DESARROLLO**

**Definición**

La desnaturalización de alimentos es el procedimiento mediante el cual un alimento que no cumple con las condiciones sanitarias para el consumo humano es alterado de forma intencional e irreversible, con el fin de impedir su consumo, reutilización o comercialización, garantizando la protección de la salud pública y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

La desnaturalización

- Evitar riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Prevenir el uso indebido o fraudulento de alimentos.
- Garantizar el manejo seguro de residuos.

Powered by CamScanner

- Cumplir con las normas sanitarias y ambientales.
- Proteger la salud de trabajadores, consumidores y la comunidad.

Marco normativo (Colombia)

La desnaturalización de alimentos se fundamenta en:

- Resolución 2674 de 2013 – Condiciones sanitarias de alimentos.
- Decreto 3075 de 1997 – Manipulación y control sanitario..
- Plan de Gestión Integral de Residuos (PGIR)

Alimentos que deben desnaturalizarse

Se deben desnaturalizar los alimentos que presenten:

Condiciones físicas

- Cambios de color, olor, sabor o textura.
- Presencia de moho, larvas o cuerpos extraños.

Condiciones sanitarias

- Contaminación biológica, química o física.
- Ruptura de la cadena de frío.
- Contacto con sustancias peligrosas.

Condiciones administrativas

- Fecha de vencimiento expirada.
- Falta de rotulación.
- Empaques dañados, inflados o abiertos.

Responsables del proceso

- Manipuladores de alimentos: Identificación y reporte.
- Servicios generales: Ejecución del proceso y disposición final

Elementos de Protección Personal (EPP)

Uso obligatorio durante el proceso:

- Guantes desechables.
- Tapabocas.
- Gorro.
- Delantal o bata.

Powered by CamScanner

- Botas o calzado cerrado.

Métodos de desnaturalización

El método depende del tipo de alimento:

Alimentos sólidos

- Triturado, macerado o corte.
- Mezcla con residuos orgánicos o inorgánicos.
- Mezcla con tierra, arena o aserrín.

Alimentos líquidos

- Mezcla con detergente o cloro diluido.
- Derrame controlado en recipientes especiales.
- Mezcla con residuos no aprovechables.

Procedimiento paso a paso

Paso 1: Identificación

- Separar el alimento.
- Rotular como "NO APTO PARA CONSUMO HUMANO".

Paso 2: Autorización

- Informar al responsable sanitario.
- Registrar el producto a desnaturalizar.

Paso 3: Inutilización

- Aplicar el método definido.
- Evitar contacto con alimentos aptos.

Paso 4: Empaque

- Depositar en bolsa negra .
- Sellar y rotular.

Paso 5: Disposición final

- Entregar al sistema autorizado de recolección de residuos.
- Cumplir el PGIR institucional.

Powered by CamScanner

Medidas de higiene y seguridad

- Lavado de manos antes y después.
- Desinfección de superficies y utensilios.
- Prohibido realizar el proceso en áreas de preparación.
- Prohibido el consumo de alimentos durante el procedimiento.

Registro y control

Todo proceso debe quedar documentado:

- Fecha.
- Tipo y cantidad de alimento.
- Motivo de desnaturalización.
- Método utilizado.




Powered by CamScanner





| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Elisabeth Molina | Manipuladoras de alimentos | CIAE GRUPO 9 | |
| Erika Mejía Torres | Servicios Generales | CIAE GRUPO 9 | |
| Cindy zuleyda Lopera Baracaldo | Tecnóloga de Alimentos | CIAE GRUPO 9 | |
| Alexandra Bernal Vanegas | Manipuladoras de alimentos | CIAE GRUPO 9 | |
| Francisco Avila | Servicios Generales | CIAE GRUPO 9 | |

Anexos: No Aplica

Elaboró: Cindy Zuleyda Lopera Baracaldo

Powered by CamScanner