# ACTA N° 62

**FECHA:** Bogotá, agosto,13 de 2025.

**HORA:** 10:00 a.m.-10:30 a.m.

**LUGAR:** Centro integrarte atención externa grupo 4.

**TEMA:** Desnaturalización de productos no aptos para consumo humano

**ASISTENTES**: Tecnólogo de alimentos, Personal manipulador de alimentos.

**DESARROLO**

El proceso de desnaturalización que realicé con los productos vencidos, específicamente el cuchuco de trigo y el cereal en hojuelas, consistió en alterar sus condiciones originales para asegurar que no fueran aptos para el consumo humano. Para ello, mezclé ambos productos con una solución de agua y detergente, asegurándome de que quedaran completamente impregnados y perdiendo su textura y aspecto original. Este procedimiento se llevó a cabo con todas las medidas de seguridad necesarias, y una vez desnaturalizados, los productos fueron dispuestos correctamente como residuos orgánicos, cumpliendo con los protocolos establecidos para el manejo de alimentos vencidos y evitando cualquier tipo de riesgo sanitario o reutilización indebida.



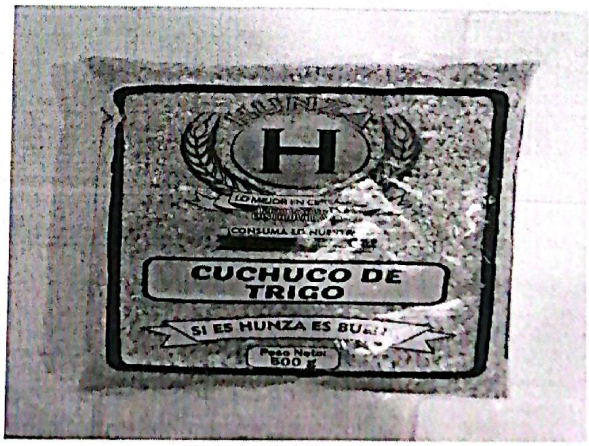
Powered by CamScanner

Evidencia fotográfica

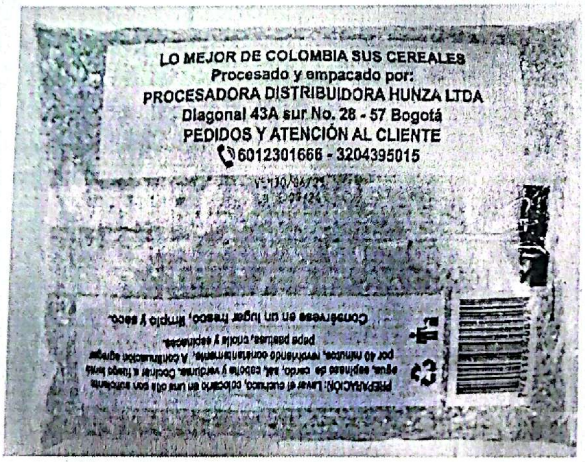


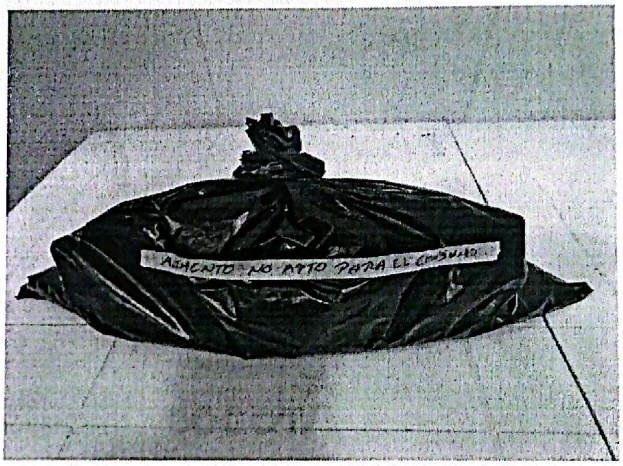







Powered by CamScanner




En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Daniel Felipe Hernández Rodríguez | Tecnólogo de alimentos | CIAE GRUPO 4 | |
| Gladys Claudia Mendoza | Auxiliar de cocina | CIAE GRUPO 4 | |
| Elizabeth Saldarriaga Zapata | Coordinadora | CIAE GRUPO 4 | |

Powered by CamScanner