ACTA N° 14

FECHA: Bogotá, febrero,05 de 2026.

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

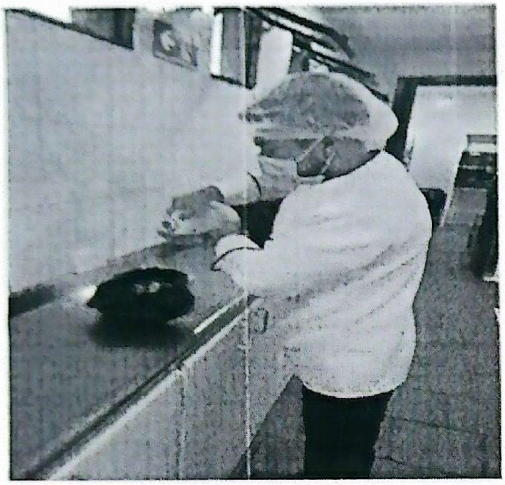
ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Personal manipulador de alimentos.

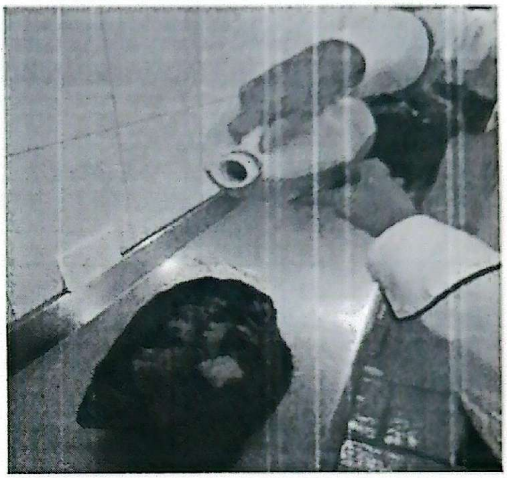
DESARROLO

El proceso de desnaturalización que realicé con los producto vencido, específicamente el pan rollo,consistió en alterar sus condiciones originales para asegurar que no fueran apto para el consumo humano. Para ello, mezclé el producto 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