

ACTA No 703 Centro Comunidad De Cuidado Corazón Inmaculado De María – 2022

FECHA: Funza, 10 de noviembre de 2022.

HORA: 14:00. - 14:30.

LUGAR: CCC Corazón Inmaculado De María

TEMA: Protocolo Desnaturalización de Alimentos.

ASISTENTES: Claudia Cardozo Ortiz– Nutricionista, manipuladores de alimentos (ver planilla de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. prest-post.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. Objetivo: Establecer las acciones para la desnaturalización de alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes, durante su almacenamiento y preparación en los servicios de alimentación de operación directa y operación en asociación de la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS).

2.-Introducción: El proceso de desnaturalización es el último recurso que utilizar, ya que, es deber de las unidades operativas velar porque los alimentos se mantengan en buen estado desde su recibo, durante su almacenamiento y preparación hasta su consumo.

El manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos es de vital importancia, ya que, debe conocer las características de calidad de cada grupo de alimentos, teniendo en cuenta el instructivo de recibo de alimentos, fichas técnicas de alimentos y anexos técnicos, así mismo debe tener capacitación en los criterios de aceptación y rechazo de alimentos. El personal manipulador de alimentos debe almacenar de manera adecuada los alimentos utilizando el método PEPS con el fin de evitar alteración en las propiedades físicas y químicas que generen deterioro de los alimentos que conlleven a un proceso de desnaturalización.

3. Desarrollo del protocolo

- Identificación de alimentos no aptos para el consumo.
- Determinación del proceso de desnaturalización.
- Proceso de manejo y disposición del alimento no apto para el consumo.
- Reporte del proceso de desnaturalización.

3.-Se aplica post- test

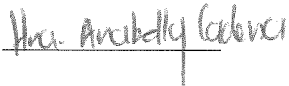
4. Materiales: Protocolo alerta microbiológica en alimentos, computador, pre y post test.

5. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con lo establecido en el instructivo	Manipuladores de alimentos	Durante todos los días.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de diciembre.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Cardozo Ortiz	Nutricionista	CCC Corazón Inmaculado de María	
Hna Anabelly Cadena	Coordinadora	Corazón Inmaculado de María	

Anexos: Registro Fotográfico, planilla de asistencia, pre y post test.

Elaboró: Claudia Cardozo - Nutricionista

REGISTRO FOTOGRÁFICO





APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE-TEST

NOMBRE: Daniel Felipe

1.Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

consiste en la aplicación de medios físicos o químicos o biológicos tendientes a modificar la forma las propiedades de un producto o artículo y se lleva acual con el objetivo de evitar que se afecte la salud de la comunidad

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

- alimentos adulterados y alterados
- alimento contaminado
- alimentos de mayor riesgo de salud
- alimentos fraudulentos = que contenga un envase rotulo o etiqueta y que su información no sea falsa o la confusión con respecto de su composición y uso

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

1.Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

consiste en la aplicación de medios físicos químicos o biológicos

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

- olor
- color
- empaque
- el proceso de desnaturalización: y esto es que cuando uno ve el alimento uno lo retira para que los demás alimentos no se vayan a contaminar

APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE- TEST

NOMBRE: *María Cristina Baez*

1. Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

establecer acciones para la desnaturalización de alimentos que se han identificado como no apto para el consumo.

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

reporte del proceso

- talento humano que interviene: coordinador y manipulador de Alimentos.

- Area donde se realiza la desnaturalización.

- Identificación del alimento no apto para el consumo

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

1. Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

establecer acciones para la Desnaturalización de alimentos que se han identificado como no apto para el consumo.

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

- Identificación del alimento no apto para el consumo

- reporte del proceso

- Talento humano que interviene: coordinador y manipulador de Alimentos.

- Area donde se realiza la desnaturalización.

APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE- TEST

NOMBRE: Natalia Gomez Mora

- 1.Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

R= la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos de medios físicos, tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo.

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

R= identificación de alimento
olor, color, textura, empaque
Proceso de desnaturalización
Proceso de manejo CNA solo para el consumo
manipulación de alimento
revisar el empaque
depositar el alimento en boba..

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

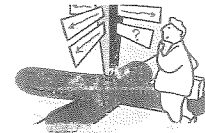
POST-TEST

- 1.Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

R= se lleva a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

R= "manipulación de alimentos"
"depositar el alimento en boba"
ya si está contaminado



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE- TEST

NOMBRE: *Amelia E Ruiz Pacheco*

1. Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

Objetivo: evitar que se afecte la salud de la población

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

Física

Química

Biológica

eje químico: Aplicar el producto químico que se elija sobre el alimento no apto para el consumo hasta que este se improne

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

1. Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

Objetivo: evitar que se afecte la salud de la población

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

① Física

① Química

① Biológica

etc: químico aplicar el producto químico que se elija sobre el alimento no apto para el consumo hasta que este se improne



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE- TEST

NOMBRE: Carlos Pama

1. Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

Crear acciones para evitar la desnaturalización de alimentos

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

Proceso de empaque, lavado, desinfección

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

1. Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

Crear acciones para evitar la desnaturalización (es decir, añadirles algún componente que no es apto para el consumo).

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

Buena manipulación, almacenamiento correcto, identificación, lavado de manos, proceso de empaque



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE-TEST

NOMBRE: *Anggrielsma Ronelli Leal.*

1.Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

establecer las acciones para la desnaturalización de alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características, físicas, químicas, microbiológicas que pueden causar daño a las personas.

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

- *Apartar del Área*
- *Avisar al jefe encargado.*
- *Avisar al nutricionista: ella realiza un formato sobre la desnaturalización del alimento*
- *llevar a una area segura.*

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

1.Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

establecer las acciones para la desnaturalización de alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características, físicas, químicas, microbiológicas que pueden causar daño a las personas.

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

- * *Apartar del Área*
- * *Avisar al jefe encargado*
- * *Avisar al nutricionista: ella realiza un formato sobre la desnaturalización del alimento.*
- * *llevar a una area segura.*



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE-TEST

NOMBRE: Hortencia Rodriguez Diaz

1. Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

El objetivo es Identificar los alimentos como no aptos para el consumo humano por presentar características físicas, químicas microbiológicas

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

- Avisar a la nutricionista
- Apartar el producto del Area
- Avisar a la persona encargada
- colocar en una area segura = lejos de los demas productos

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

1. Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

El objetivo es identificar los alimentos como no aptos para el consumo humano por presentar características físicas Químicas. Microbiológicas.

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

- Avisar a la nutricionista
- Apartar el producto del Area
- Avisar a la persona encargada
- colocar en una area segura = lejos de los demas productos



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE-TEST

NOMBRE: Sandra Milena Rodo R.

- 1.Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

desnaturalización: consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos Teniendo en cuenta las propiedades de un producto o artículo se evita que se afecte la salud de comunidad.

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

Es un cambio estructural de las proteínas o ácidos nucleicos. donde pierden su estructura nativa y de esta forma su óptimo funcionamiento y a veces cambian sus propiedades físicas y químicas estructurales, y color.

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

- 1.Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

consiste en la aplicación de medios físicos químicos o biológicos Teniendo en cuenta las propiedades de un producto o artículo se evita que afecte la salud de una comunidad.

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

Es un cambio estructural de las proteínas o ácidos nucleicos donde pierden su estructura nativa y de esta forma su óptimo funcionamiento y a veces cambio sus propiedades físicas y químicas estructurales y colores.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020
		Página: 1 de 1

Tema: Protocolo desnaturalización de alimentos

Lugar: Salón de reuniones

Fecha y hora: 10/11/2022
14:00- 14:30

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Carlos Andrés Parra	1075517805	CCC Corazón Inmaculado de María	Técnico en cocina	nutricioncccrazon@gmail.com	3045851615	Carlos Parra
2	Anggiellismar Moreli	1127062041	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccrazon@gmail.com	3044867700	Anggiellismar Moreli
3	Sandra Milena Prada	23637957	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccrazon@gmail.com	3108662625	Sandra Milena Prada
4	Amelia Ester Ruiz	36450618	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccrazon@gmail.com	321228206336	Amelia Ester Ruiz
5	Hortensia Rodríguez Díaz	65746822	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccrazon@gmail.com	3115014492	Hortensia R D
6	María Mónica Moreno	1056956908	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccrazon@gmail.com	3134488205	María Mónica Moreno
7	María Cristina Báez	33377986	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccrazon@gmail.com	3124189542	María Cristina Báez
8	Natalia González Mora	1003691235	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccrazon@gmail.com	3224265444	Natalia González
9	Daniel Felipe Barriga	1070385250	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccrazon@gmail.com	3024910416	Daniel Felipe

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.