ACTA No 462

FECHA: Funza, 24 de noviembre de 2023.

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. Actividad a desarrollar
4. prest-post.
5. Materiales.
6. Compromisos.
7. 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.

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. Actividad a desarrollar

- Se inicia la socialización con la aplicación del pretest
- se realiza la presentación sobre el instructivo del Protocolo Desnaturalización de Alimentos
- se socializa el cronograma de capacitaciones sobre apoyo alimentario
- se aclaran dudas e inquietudes
- se aplica post. test
- cierre

4.-Se aplica post- test

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

6. 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	Hna Anabelly Cadena

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

Elaboró: Claudia Cardozo - Nutricionista

Chef



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE- TEST

NOMBRE: Jefferson Ramos

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

Cuidar la salud de los abuelos eliminado alimentos peligrosos

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

1. Identificar alimentos no aptos
2. proceso desnaturalización
3. Manejo y disposicion de alimento no apto
   - Alistamiento
   - Area de desnaturalización
   - Tanto humano que interior

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

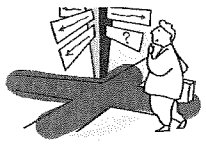
1. Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.

Eliminar alimentos contaminados para evitar enfermedades

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

- Identificar alimento
- Implementar proceso desnaturalización
- Disposición de diente

Hortencia Rodriguez Diaz



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE- TEST

NOMBRE:

1. Cuál es el objetivo del protocolo desnaturalización de alimentos.
consiste en la aplicación de medios físicos químicos o biologicos tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o articulo. Se llevara a cabo con el objeto de evitar que afecte la salud de la comunidad
2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas
- Identificar los alimentos no Aptos para el consumo
- Determinación del proceso de desnaturalización
- manejo y disposición del alimentos no apto
- Reporte del proceso de desnaturalización
R/ son responsables ingeniería de Alimentos profesional en nutrición etc.
con soportes como acta, listado de asistencia registro Fotografico, formato y aprobación disponibles. en medio Fisico.

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 biologicos tendientes. a modificar la forma, las propiedades de un producto o articulo. Se lleva acabo con el objetivo de evitar que afecte la salud. de la comunidad

2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas
- Identificar los alimentos no aptos para el consumo
- Determinación del proceso de desnaturalización
- manejo y desposición del alimento no apto
- Reporte del proceso de desnaturalización
R/ Son responsables engenieria de Alimentos profesional de nutrición
con soportes como actas, listado de Asistencia registro Fotografico. formato y aprobación disponible de medio Fisico

Paola Garcia



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE- TEST

NOMBRE:

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

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

1. identificar alimentos no aptos
2. Determinar el proceso de desnaturalización
3. Manejo y despocisión de alimento no apto
* Alistamiento, area donde se realiza el proceso, talento humano que interviene

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

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

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

1. identificar alimentos no aptos
2. Determinar el proceso de desnaturalización
3. Manejo y desposición de alimento no apto
* Alistamiento, area donde se realiza el proceso, talento humano que interviene.

~~Erika~~ Luna



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE- TEST

NOMBRE: Luna Barbosa

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

Evitar afectar la salud de la comunidad identificando caracteristicas de orden fisico, quimico o microbiologico a tiempo.

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

1. Identificar alimentos no aptos
2. Determinar el proceso de desnaturalización
3. Manejo y disposición de alimento no apto
   ~~Alista~~ Alistamiento, area donde se realiza el proceso, talento humano que interviene

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

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

Evitar afectar la salud de la comunidad identificando caracteristicas de orden fisico, quimico o microbiologico a tiempo

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

1. Identificar alimentos no aptos
2. Determinar el proceso de desnaturalización
3. Manejo y disposición de alimento no apto

Danna



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE- TEST

NOMBRE: Dama Gómez Arias

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

•Identificar los alimentos no aptos para el consumo, ya que presentan caracteristicas ya sean fisicas, quimicas o microbiologicas que pueden causarle daño al consumidor.

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

1) Identificar alimentos que no son aptos para el consumo.

2) Determinar el proceso de desnaturalización.

3) Manejo y disposición del alimento no apto.

- Alistamiento, area donde se realiza el proceso, talento humano que interviene.

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

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

Evitar afectar la salud de los consumidores realizando adecuadamente el protocolo de desnaturalización.

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

1) Identificar alimentos que no son aptos para el consumo

2) Llevarlo y hacerlo en el lugar indicado y apto.



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

PRE- TEST

NOMBRE: Sandra Milena Prada R

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

Ebitar efectos Para la Solud de la comunidad identificado caracteristicas de orden Ficicos quimico como Microbios logico a Tienpo

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

1. Edintificar los alimentos no actos
2. Praceso de desnaturalización
3. Manejo de ecpocición de alimento no acto. Alimento orea donde se realiza el proceso del alimento humano que intervicne

PROTOCOLO DESNATURALIZACION DE ALIMENTOS.

POST-TEST

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

Ebitar efectos para La Solud de la comunidad edentificada como carictica de orden Ficicos quimicos como Microbios lojicos a Tienpo

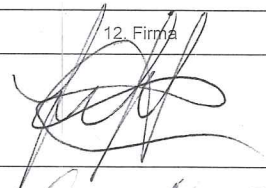
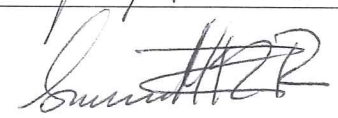
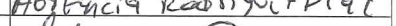
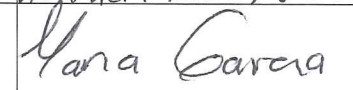
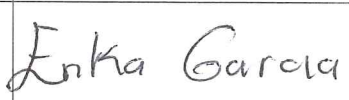
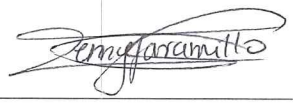
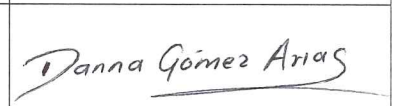
2. Mencione las actividades a desarrollar en el Protocolo desnaturalización de alimentos y explique 1 de ellas

REGISTRO FOTOGRÁFICO



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Protocolo desnaturalizacion de alimentos 2. Lugar:Salón de reuniones 3. Fecha y hora: 24/11/2023 14:00 - 14:30

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Jefferson Ramos Castillo	1015464532	CCC Corazón Inmaculado de María	Tecnico en servicio de alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3197302225	
2	Sandra Milena Prada	23637957	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3108662625	
3	Hortensia Rodríguez Díaz	65746822	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3115014492	
4	María García Ramírez	1056771675	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3125374113	
5	Érica García Ramírez	1099547618	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3224572770	
6	Paola Patricia Idarraga Garcia	1036222888	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3138398923	
7	Hna, Jenny Jaramillo	6684499	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	+	nutricioncccorazon@gmail.com	3144205259	
8	Luna Vanessa Barbosa Prieto	1019988168	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3041695787	
9	Danna Valentina Gomez Arias	1073504443	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3025103987	

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.