Lugar	Jardín Infantil La Florida
Fecha	11/06/2026
Tema	Desnaturalización carne de res molida
Desarrollo	La supervisora pedagógica reportó un olor inusual proveniente de la carne molida destinada a la preparación de las nueves reforzadas. La Responsable del Servicio me informó oportunamente sobre la situación y, al realizar la verificación presencial del alimento en la unidad operativa, se evidenció una alteración en sus características organolépticas, específicamente en el olor, por lo que informé que el producto no era apto para el consumo. En consecuencia, indiqué que se debía desnaturalizar e indiqué como medida de contingencia el reemplazo de la carne molida por huevo revuelto y queso para los niños y niñas de un año en adelante, y por pechuga de pollo para los menores de un año, garantizando así el cumplimiento de los requerimientos nutricionales del tiempo de comida mencionado. Con el fin de prevenir cualquier riesgo de contaminación organoléptica de las demás preparaciones, la carne molida fue retirada de manera inmediata del área de cocina. Posteriormente, una vez finalizada la distribución de los alimentos a los niños y niñas, se implementó el procedimiento de desnaturalización del producto de acuerdo con los lineamientos establecidos, procedimiento que se describe a continuación: a. Identificación del producto: carne molida de res. b. Proceso de desnaturalización: o Se hizo alistamiento de los insumos para la desnaturalización. o Se verificó que la manipuladora de alimentos contara con la dotación requerida. o En una bolsa plástica en buen estado se depositó la carne molida y se le agregó jabón líquido en cantidad suficiente. o Se cerró la bolsa con un nudo y se agitó para que el producto químico impregnara de forma homogénea el alimento. o La bolsa se marcó con el rótulo de "alimento no apto para el consumo". o Disposición final: El producto desnaturalizado se dispuso en el cuarto de almacenamiento temporal de residuos de la unidad operativa. o Limpieza y desinfección: Se verificó la realización de la limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios en el proceso. Observaciones: a. No se diligenció el formato de autorización de desnaturalización, teniendo en cuenta que el proceso fue acompañado y supervisado

Scanned with CamScanner

directamente por la profesional de nutrición responsable.

b. Se recomienda que la prueba organoléptica de las preparaciones sea realizada y reportada a la Responsable del Servicio, o a la persona que esta designe, con una anticipación mínima de quince (15) minutos al inicio del servido. Esta medida permitirá identificar oportunamente cualquier incumplimiento en las características de color, olor, sabor o apariencia de los alimentos y adoptar las acciones correctivas necesarias antes de su distribución.

2. Se adjunta el registro fotográfico tomado durante el proceso.



Scanned with CamScanner

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Jennifer Caldeón Parra	Responsable J!	JIGLA Florida.
	Sandra Pulido Méndez	Nutricionista	SDIS Engativá

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Revisar la calidad organoléptica de los alimentos en el pre-alistamiento	Manipuladoras de alimentos	Permanente
	Revisar la calidad organoléptica de los alimentos durante la preparación	Manipuladoras de alimentos	Permanente
	Revisar la calidad organoléptica de los alimentos antes de dar inicio a la distribución	Responsable del servicio o delegad@	Diariamente
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Sandra Pulido Méndez		

Scanned with CamScanner