ACTA N° 243

FECHA: Bogotá, marzo, 24 de 2026.

HORA: 11:00 am - 12:00 pm

LUGAR: Servicio de Alimentos

TEMA: Desnaturalización de alimento proteico

ASISTENTES:

Cristian Batista Muñoz Gutierrez (tecnólogo de alimentos) y Manipuladores de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Desnaturalización de alimento proteico (huevo).

DESARROLLO:

Durante la verificación de los alimentos preparados, se realizó la inspección del producto (huevo), evaluando sus características físicas, organolépticas y biológicas. En dicha inspección se evidenció que el producto presentaba alteración térmica por exceso de temperatura y olor no característico, lo cual indica alteración en sus condiciones normales, considerándose no apto para el consumo humano.

En cumplimiento del protocolo de desnaturalización, se procedió a este, aplicándolo y garantizando su inutilización y evitando su consumo.

DISPOSICIÓN FINAL:

El producto desnaturalizado fue dispuesto como residuo, conforme a los lineamientos establecidos para el manejo de desechos, asegurando que no sea reutilizado.

Registro Fotográfico:

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se realizará seguimiento de manera continua para mitigar situaciones de este tipo por errores operativos.		

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA. No Aplica.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Cristian Muñoz Gutierrez	Tecnologo	CIAI G12	
Mauricio Herrera B	Manipulador	CIAI G 7	Mauricio H.B
T. Ciscel Rodriguez	Manipulador	CIAI 10	T. Ciscel R.

Anexos: No Aplica.

Elaboró: Cristian Batista Muñoz Gutierrez

Powered by CamScanner