

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 1
		Fecha: I2026022259 – 07/07/2026
		Página: 1 de 3

Lugar	Comunidad de cuidado San José servicio de alimentos
Fecha	15 de agosto de 2026
Tema	Respuesta hallazgo de banano con cascara oscura
Desarrollo	<p>ORDEN DEL DÍA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Objetivos • Desarrollo • Compromisos. <p>Introducción:</p> <p>En el siguiente documento se encontrará de manera detallada la justificación por la cual se utilizó la fruta con cascara oscurecida encontrada en el servicio de alimentación de la comunidad de cuidado San José</p> <p>Objetivo:</p> <p>Dar respuesta al hallazgo de fruta con cascara (banano) oscurecida encontrada en el servicio de alimentación de la Comunidad de Cuidado San José.</p> <p>Desarrollo</p> <p>Por medio de la presente, doy respuesta al hallazgo emitido con relación al estado del banano detectado en el servicio de alimentación.</p> <p>Al respecto, me permito aclarar que el lote de banano en mención presentaba una maduración avanzada visible únicamente en su corteza (cáscara oscurecida) debido a los procesos naturales de oxidación de la fruta. No obstante, antes de cualquier manipulación, el personal del servicio realizó una evaluación organoléptica rigurosa (verificación de textura firme, ausencia de hongos, olor característico y pulpa en óptimas condiciones. Se retiraron las frutas que presentaban sobremaduración), determinando que el alimento era completamente apto y seguro para el</p>



consumo humano.

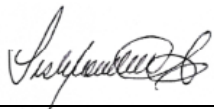
Con el fin de evitar el desperdicio de alimentos y garantizar un manejo eficiente de los insumos, se procedió a aplicar un proceso de transformación inmediata. La pulpa se utilizó como ingrediente para la elaboración de una torta (sometida a altas temperaturas de horneado), asegurando así la eliminación de cualquier riesgo microbiológico y ofreciendo una alternativa gastronómica segura y con buen sabor para los residentes.

Entendemos la vulnerabilidad de nuestra comunidad de cuidado, por lo que reafirmamos que esta acción se ejecutó bajo estrictos estándares de inocuidad alimentaria. Como medida de mejora, reforzaremos el sistema de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para que la fruta fresca se distribuya en su punto óptimo de maduración visual.

Registro fotográfico proceso de utilización de la fruta madura



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 1
		Fecha: I2026022259 – 07/07/2026
		Página: 3 de 3

	<div></div>			
	NOTA ACLARATORIA: EL REGISTRO FOTOGRÁFICO ORIGINAL REPOSA EN EL DRIVE DE LA COMUNIDAD DE CUIDADO			
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Johanna mesa camelo	Coordinadora	CC San José	
	Gloria Villalobos	Nutricionista	CC San José	
	Lesly Fontalvo	Nutricionista	CC San José	
compromisos	Reforzar el sistema de rotación PEPS	Servicio de Alimentos	Durante la ejecución del convenio	
Próxima reunión				
Elaboró	Lesly Paola Fontalvo Álvarez – Gloria Villalobos – Nutricionistas Dietistas			