ACTA N°311

FECHA: Bogotá, diciembre 19 de 2024.

HORA: 12:40 p.m. - 1:20 p.m.

LUGAR: Servicio de Alimentos del Centro Integrarte de Atención Externa Grupo 8.

TEMA: Pre-alistamiento de alimentos

ASISTENTES: Equipo servicio de alimentos y servicios generales del CIAE Grupo 8

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Entrega y solución de pretest.
3. Capacitación sobre Pre-alistamiento de alimentos
4. Solución del postest.
5. Análisis de datos.
6. Firma de asistencia.

DESARROLLO:

1. Se inicia la reunión a las 12:40 p.m. Se hace extensivo el saludo a los asistentes.
2. Solución de pretest.
3. Para brindar la información de esta capacitación se emplea una presentación con la información pertinente sobre el tema.

Objetivo general:

Determinar las diferentes actividades que corresponden a el pre-alistamiento de alimentos y conocer diferentes técnicas de corte en el mismo proceso.

Objetivos específicos

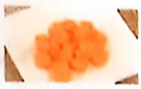
- Revisar los diferentes cortes empleados en el pre-alistamiento de alimentos.
- Identificar que corte es ideal para la preparación a elaborar y así mismo realizar el debido pre-alistamiento.

Las actividades mediante las cuales los alimentos están listos para ser cocinados se denominan pre-alistamiento. Algunas de las actividades de pre-alistamiento son las siguientes:

Lavar, pelar, blanqueo (quitar la piel colocando los alimentos en agua hirviendo y luego en agua fría), cortar, picar, desmenuzar, cortar cubos, dados, julianas, bastones, plumas y una lista de nombres son aplicados y conocidos como técnicas de corte en la cocina, con la intención de tener alimentos cortados de manera uniforme, que se vean mejor en el momento de servir el alimento. La segunda parte de este proceso es el cocinado o la preparación de los alimentos que se prealistaron o cortaron, bien sea para fondos, guarniciones ensaladas o cualquier otro tipo de plato.



Macedonia



Mirepoix



Parmentier



Pluma



Corte bastón



Brunoise



Château o Torneado Clásico



Noisette



Parisien



Van Dyke



Vichy



Cascos, cuartos o gajos



Concasse



Con esta guía tenemos un resumen de los diferentes cortes que se pueden hacer emplear en el servicio de alimentos.

4. Se realiza el post-test.





5. Se visualiza según los datos recopilados, que el 75 % del equipo tiene claro las actividades correspondientes a el pre-alistamiento de alimentos, (se realiza retroalimentación a el 25% del grupo). El 100% del equipo tiene claro el corte Juliana, desconociendo algunos otros tipos de cortes y sus respectivos nombres. El 100% del grupo no tiene claro la finalidad de los tipos de cortes en el pre-alistamiento de alimentos, se realiza retroalimentación.

6. CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 23 de enero de 2025.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nancy Martínez	Tecnóloga Alimentos	CIAE GB	
Olga Omaira Herrera	Serv. Alimento	CIAE GB	
Maria Ynes Ramos	Serv. general	CIAE GB	MR
Sandra Jimenez	Serv. gral.	CIAE GB	Sandra Jimenez
Mery Alarcón	Manp. Alimentos	CIAE GB	

Elaboró: Nancy Martínez Segura