ACTA N° 235

Criterios de Aceptación o Rechazo de materia prima

FECHA: Bogotá, octubre 24 de 2024.

HORA: 1:30 p.m. - 2:00 p.m.

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

TEMA: Recepción materia prima

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 Criterios de Aceptación o Rechazo de materia prima
4. Despejar dudas y solución del postest.
5. Análisis de datos.
6. Firma de asistencia.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la reunión a las 1:30 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.

Powered by CamScanner

Objetivo general:

Identificar las propiedades organolépticas de determinados productos útiles para nuestro servicio, tales como su sabor, olor, color, textura, apariencia, métodos de conservación y almacenamiento según la Integridad del empaque.

Objetivos específicos

Identificar el estado en que deben de llegar las materias primas que son requeridas en el servicio de alimentos-

Analizar, las diferentes características que determinan si una materia prima, si sea acorde a lo que se necesita para cumplir con la minuta.

Inspeccionar y consultar las materias primas de calidad por medio de visitas controladas durante su almacenamiento.



CRITERIOS PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN SENSORIAL

SENTIDO	CARACTERÍSTICA del ALIMENTO
Vista	Color, Forma, Apariencia, Textura, Madurez
Olfato	Aroma
Gusto	Gusto + Olfato → Sabor
Tacto	Forma, Textura, Madurez.
Audición	Crujibilidad, Frescura, Textura, Madurez.

Criterios de aceptación o rechazo de los siguientes grupos alimentarios:


Carnes (Blancas y rojas)


Lácteos y derivados


Huevos


Frutas y verduras


Enlatados

4. Se efectúa una actividad práctica donde se solicito a cada miembro del equipo que describiera que productos adquiere para su canasta familiar y que criterios toma en cuenta para su compra. Se realiza el post-test.
5. Se visualiza según los datos recopilados, que el 75 % del equipo tiene confusión en qué criterio se debe tener en cuenta para aceptar o rechazar un alimento lácteo. Se hace aclaración sobre la importancia de las características sensoriales en el momento de tomar una decisión de aceptar o rechazar un alimento

Powered by CamScanner

dependiendo de sus características físicas (olor, color, textura, etc) y nos permiten revisar en qué condiciones están los productos, para poder tomar una decisión mas concreta, porque de ser aptos con respecto a la utilización que se les va a dar, estos podrán ingresar a el área de almacenamiento, pero de lo contrario se deberán tomar acciones correctivas, las cuales se podrán ver reflejadas en una mejor calidad en los productos que se ofrecen y un mayor aprovechamiento y rendimiento de las materias primas.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 21 de noviembre y se tratara de Almacenamiento de alimentos.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maria Ynés Ramos	515 Serv. gral.	CIAE 68	MR.
Sandra Jimenez	52.538.425 Ser. gral	CIAE 68	SandraJimenez
Olga Omaira Herrera	Manp. Alimentos	CIAE 68	
Mery Alarcón	Manp. Alimentos	CIAE 68	
Nancy Martinez	Tec. Alimentos	CIAE 68	

Elaboró: Nancy Martínez Segura

Powered by CamScanner