# ACTA N°110

FECHA: Bogotá,28 de octubre 2024

HORA: 04:00 p.m. - 05:00 pm.

LUGAR: Centro integrarte Atención Externa Grupo 4

TEMA: SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Pre test hablado acerca del tema correspondiente
3. Socialización del tema correspondiente.
4. Resultados post test del tema correspondiente.



Powered by CamScanner

DESARROLLO:

1. Saludo al personal a capacitar y socializar del tema de contaminación cruzada.

2.para el pre test se realizó 3 preguntas de forma verbal las cuales fueron:

- ¿Que es la teoría del color en los alimentos?
- ¿Cuál es la distribución de las preparaciones en el emplatado?
- ¿En los tiempos de comida qué alimentos componen el plato?

3. Para iniciar el tema se explicó en primer lugar la teoría del color en la comida dando énfasis a los ámbitos de la psicología y la ciencia detrás de cómo los colores influyen en nuestra percepción y experiencia al momento de consumir los alimentos. A continuación, presento algunos conceptos clave que se evidenciaron en la capacitación:

Colores y emociones

- Rojo: Estimula el apetito, energía y pasión. (Ej: carnes, frutas rojas)
- Naranja: Se asocia con la vitalidad y la alegría. (Ej.: zanahorias, naranjas)
- Amarillo: Simboliza la felicidad y la luminosidad. (Ej.: plátanos, maíz)
- Verde: Conecta con la naturaleza y la frescura. (Ej.: verduras, hierbas)
- Azul: Asociado con la confianza y la serenidad. (Ej.: pescados, frutas azules)
- Morado: Evoca la creatividad y la sofisticación. (Ej.: uvas, berenjenas)

Efectos psicológicos

- Aumento del apetito: Colores brillantes y saturados (rojo, naranja, amarillo)
- Relajación: Colores suaves y pastel (verde, azul, morado)
- Percepción de frescura: Colores verdes y azules
- Asociación con la calidad: Colores intensos y ricos (rojo, morado)

Aplicaciones en la cocina

- Presentación: Utiliza colores contrastantes para hacer que los platos sean visualmente atractivos.
- Iluminación: Ajusta la iluminación para resaltar los colores de los alimentos.
- Ingredientes: Selecciona ingredientes con colores vibrantes para agregar profundidad y textura.
- Empaquetado: Utiliza colores atractivos en el empaquetado para aumentar la apelación.



Powered by CamScanner

Teorías adicionales

- La teoría de los contrastes: Combina colores opuestos para crear un efecto visual impactante.
- La teoría de la armonía: Utiliza colores que se complementan entre sí para crear un efecto equilibrado.
- La teoría de la asociación: Asocia colores con emociones y experiencias para crear una conexión emocional con la comida.

Siguiendo con la capacitación procedimos a explicar la distribución del plato:

La distribución de un platillo se refiere a la disposición visual y estética de los ingredientes y elementos en el plato. A continuación, presento algunos principios y técnicas que se ejemplarizaron en la capacitación:

Principios básicos

- Simetría: Equilibra los elementos en el plato para crear una sensación de armonía.
- Contraste: Combina texturas, colores y tamaños para agregar interés visual.
- Equilibrio: Distribuye los elementos para crear un sentido de estabilidad.
- Movimiento: Crea una sensación de dinamismo con líneas y curvas.

Técnicas de distribución

- Triángulo visual: Coloca los ingredientes principales en un triángulo equilátero.
- Línea diagonal: Coloca los ingredientes a lo largo de una línea diagonal.
- Círculo: Coloca los ingredientes en un patrón circular.
- Espacio negativo: Deja espacio entre los ingredientes para crear una sensación de claridad.

Teniendo en cuenta estos conceptos revisamos la minuta patrón y clasificamos las preparaciones que se tiene que dar diariamente a los participantes las cuales son:

Refrigerio Reforzado: Bebida láctea, Proteína o caldo, cereal  y fruta

Almuerzo: Sopa o Crema, Proteína, Cereal o pasta, tubérculo y ensalada o verdura.

Onces:  Bebida Láctea, bebida láctea + cereal, cereal y jugo o fruta.

Con la distribución de los tiempos de comida dividimos el plato en cuatro partes para dar lugar cada preparación que se debe colocar en el mismo.



Powered by CamScanner

adicionalmente se recalcó la importancia de la temperatura de los alimentos para los participantes, qué el alimento que damos a consumir este caliente y nunca frío a excepción del jugo o la ensalada que si se tiene que llevar en temperatura de refrigeración.

4.Resultado del post test:

Las preguntas vistas anteriormente se volvieron a realizar y los asistentes respondieron bien dos de las tres preguntas quedan con dudas de la pregunta tres ¿En los tiempos de comida qué alimentos componen el plato?

A lo que dio claridad, que son los tiempos de comida y el tipo alimento establecido en la minuta patrón.

Evidencia fotográfica:





En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| | | | |

Anexos: Planilla de asistencia.

Elaboró: Sergio Felipe Quiroga Correa

Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4



Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 2<br>Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024<br>Página: 1 de 1 |

1. Tema: Servido y Distribuciones S.A 2. Lugar o Localidad o Sede: CIE64 3. Fecha y hora: 28/10/2024 4:00 PM - 5:00 PM

4. Nombre responsable: Sergio Quiroga 5. Dependencia responsable:

| 6. Ítem | 7. Nombres y Apellidos | 8. Documento de Identidad | | 9. Entidad / Dependencia | 10. Rol / Cargo | 11. Planta / Contratista | 12. Correo electrónico | 13. Teléfono y Ext. / Celular | 14. Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 8.1 Tipo | 8.2 Número | | | | | | |
| 1 | Dayly Jaira Soler ortz | CC | 1026595085 | CIAE64 | Practicantes | No Aplica | Dsolerortiz@gmail.com | 3123611593 | Dayly |
| 2 | Yuleidy alvarez | CC | 1030555525 | CIAE64 | Practicante | No aplica | Yalvarezcortez@gmail.com | 3105555371 | Yuleidy A |
| 3 | Andres Lopez | CC | 80116232 | CIAE64 | S. General | No aplica | Dlopezyepes9@gmail.com | 3194267629 | Andres |
| 4 | Angie Cortes | CC | 1053503335 | CIAE64 | S. general | No aplica | anglz1909@gmail.com | 3123171055 | Angie C. |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | |

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de manera extralaboral debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner