**ACTA No 930** CCC HOGAR NAZARETH – 2021

**FECHA:** Cogua, noviembre 25 de 2022.

**HORA:** 12:00 pm – 12:45 pm

**LUGAR:** CCC Hogar Nazareth

**TEMA: Características Organolépticas de los Alimentos**

.

**ASISTENTES:** Yamile Andrea Viana O. Nutricionista

Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Myriam Moreno Ángel. Coordinadora del CCC.

**ORDEN DEL DÍA:**

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

**DESARROLLO:**

1 **Objetivo de la actividad:** Asegurar que las preparaciones ofrecidas a las personas mayores cumplan con las características organolépticas.

2 **Introducción de la actividad:** Es importante dar a conocer las cuatro propiedades organolépticas principales de los alimentos se trata de apreciar las características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato y tacto) determina si un alimento es apetecible o no (deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico). El análisis sensorial se está convirtiendo cada vez más en una disciplina con un importante papel en la industria alimentaria. Se aprovechan de ella expertos, químicos de alimentos, ingenieros y especialistas en nutrición para intentar entender cómo algunos ingredientes o condiciones de almacenamiento afectan a las características sensoriales.

Realmente las características de los alimentos podrían dividirse en 4 tipos:

- Las **características sensoriales** que influyen sobre el color, sabor y olor de los alimentos.
- Las **características físicas**, como la textura
- Las **características nutricionales.**
- Las **características temporales**, como la vida útil del alimento.

La mejora de las características organolépticas en el servicio de alimentos del Hogar Nazareth se puede lograr, con el empleo de ingredientes naturales.
Los ingredientes naturales pueden ser tanto un complemento, como una alternativa de valor añadido. Hay varias especias que pueden favorecer la mejora de la calidad organoléptica.
Es el caso del romero, que además de retener el sabor y el color de los alimentos, proporciona aroma y tiene funcionalidad como antioxidante. El perejil y la albahaca potencian los sabores, al igual que el eneldo y el orégano. El azafrán, la cúrcuma y el curry, achiote modifican el color de los alimentos, al mismo tiempo que los proveen de un aroma y de un sabor especial. La pimienta aporta un toque picante, mientras que el chile acrecienta esta sensación.
Además de con el uso de especias, es posible utilizar algunas frutas y verduras de gran pigmentación, como por ejemplo la remolacha, la zanahoria para mejorar las características organolépticas de un alimento. Con un licuado se obtendrán tonalidades intensas

**3 Actividad a desarrollar.**

a. Se informó al personal del servicio de alimentos y se acordó el horario adecuado que permitiera el desarrollo de la capacitación, garantizando la participación.
b. El equipo de nutrición desarrolla y prepara el material para la capacitación así como la organización del espacio.
c. Antes de iniciar la capacitación se realiza el pre- test asociado al tema.
d. Se realiza abordaje del tema planteado con la participación de los asistentes.
e. Se aclaran dudas e inquietudes
f. Se aplica post-test
g. Cierre

**4 Materiales.** Pre y post-test y computadora para presentación en Power Point.

**5 Compromisos.**

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| 1 Garantizar las características propias de los alimentos servidos en los diferentes tiempos de comida. | Manipuladores de Alimentos, Gastrónomo y Nutricionistas. | Durante todos los días. |

**CONVOCATORIA:** Se propone reunión para el mes de Diciembre.

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Dra. Myriam Moreno Ángel | Coordinadora | Hogar Nazareth | |
| Yamile Andrea Viana | Nutricionista | Hogar Nazareth | |
| Nubia Esperanza Arenas | Nutricionista | Hogar Nazareth | |

Elaboró: Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista - Nubia Esperanza Arenas – Nutricionista

**Anexos:** Registro fotográfico y planilla de asistencia.

## Registro Fotográfico



| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

Tema: Capacitación Características Organolépticas de los Alimentos Lugar: H. Nazareth Fecha y hora: 25 Noviembre/22 12:00pm - 12:45 pm

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | JUAN CARLOS RUIZ | 1072638190 | Hogar Nazareth | Gastrónomo | nazarethzipa@yahoo.com | 3219737463 | |
| 2 | DIANA PATRICIA SUAREZ | 35424016 | Hogar Nazareth | Auxiliar Servicio Alimentos | nazarethzipa@yahoo.com | 3203390716 | |
| 3 | MARIA NELLY GORDILLO | 35413594 | Hogar Nazareth | Auxiliar Servicio Alimentos | nazarethzipa@yahoo.com | 3222467457 | |
| 4 | YEIDIS LUZ RICARDO FERIA | 1075655711 | Hogar Nazareth | Auxiliar Servicio Alimentos | nazarethzipa@yahoo.com | 3142779301 | |
| 5 | MABEL ALICIA MORA CARRILLO | 20423492 | Hogar Nazareth | Auxiliar Servicio Alimentos | nazarethzipa@yahoo.com | 3209955497 | |
| 6 | LUZ NANCY MARTINEZ | 65773368 | Hogar Nazareth | Auxiliar Servicio Alimentos | nazarethzipa@yahoo.com | 3106992121 | |
| 7 | CECILIA SANCHEZ MONTAÑO | 35422007 | Hogar Nazareth | Auxiliar Servicio Alimentos | nazarethzipa@yahoo.com | 3212045366 | |
| 8 | NANCY FERNANDEZ | 52735407 | Hogar Nazareth | Auxiliar Servicio Alimentos | nazarethzipa@yahoo.com | 3197710764 | |
| 9 | OLGA ANGELICA PEÑUELA | 1074415576 | Hogar Nazareth | Auxiliar Servicio Alimentos | nazarethzipa@yahoo.com | 3115729010 | |
| 10 | LUZ MARINA ZAMORA | 35418938 | Hogar Nazareth | Auxiliar Servicio Alimentos | nazarethzipa@yahoo.com | 3133101757 | |
| 11 | BLANCA LILIANA FORERO | 1071329734 | Hogar Nazareth | Auxiliar Servicio Alimentos | nazarethzipa@yahoo.com | 3143546882 | |

**Tratamiento de datos personales:** Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

# PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: 25/11/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| A | Las características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato, oído y tacto) determina si un alimento es apetecible o no (deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico | | X |
| B | El análisis sensorial se está convirtiendo cada vez más en una disciplina con un importante papel en la industria alimentaria. | | X |
| C | La mejora de las características organolépticas en el servicio de alimentos del Hogar Nazareth se puede lograr, con el empleo de ingredientes naturales. | | X |
| D | Algunos ingredientes o condiciones de almacenamiento afectan a las características sensoriales. | | X |

**GRACIAS...**

# POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: 25/11/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| A | Las características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato, oído y tacto) determina si un alimento es apetecible o no (deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico | | X |
| B | El análisis sensorial se está convirtiendo cada vez más en una disciplina con un importante papel en la industria alimentaria. | | X |
| C | La mejora de las características organolépticas en el servicio de alimentos del Hogar Nazareth se puede lograr, con el empleo de ingredientes naturales. | | X |
| D | Algunos ingredientes o condiciones de almacenamiento afectan a las características sensoriales. | | X |

**GRACIAS ...**

# PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: 25/11/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| A | Las características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato, oído y tacto) determina si un alimento es apetecible o no (deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico | | / |
| B | El análisis sensorial se está convirtiendo cada vez más en una disciplina con un importante papel en la industria alimentaria. | | / |
| C | La mejora de las características organolépticas en el servicio de alimentos del Hogar Nazareth se puede lograr, con el empleo de ingredientes naturales. | | / |
| D | Algunos ingredientes o condiciones de almacenamiento afectan a las características sensoriales. | | / |

GRACIAS ...

# POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: 25/11/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| A | Las características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato, oído y tacto) determina si un alimento es apetecible o no (deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico | | / |
| B | El análisis sensorial se está convirtiendo cada vez más en una disciplina con un importante papel en la industria alimentaria. | | / |
| C | La mejora de las características organolépticas en el servicio de alimentos del Hogar Nazareth se puede lograr, con el empleo de ingredientes naturales. | | / |
| D | Algunos ingredientes o condiciones de almacenamiento afectan a las características sensoriales. | | / |

GRACIAS ...

# PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 25/11/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| A | Las características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato, oído y tacto) determina sl un alimento es apetecible o no (deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico | | ✓ |
| B | El análisis sensorial se está convirtiendo cada vez más en una disciplina con un importante papel en la industria alimentaria. | | ✓ |
| C | La mejora de las características organolépticas en el servicio de alimentos del Hogar Nazareth se puede lograr, con el empleo de ingredientes naturales. | | ✓ |
| D | Algunos ingredientes o condiciones de almacenamiento afectan a las características sensoriales. | | ✓ |

GRACIAS...

# POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 25/11/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| A | Las características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato, oído y tacto) determina si un alimento es apetecible o no (deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico | | ✓ |
| B | El análisis sensorial se está convirtiendo cada vez más en una disciplina con un importante papel en la industria alimentaria. | | ✓ |
| C | La mejora de las características organolépticas en el servicio de alimentos del Hogar Nazareth se puede lograr, con el empleo de ingredientes naturales. | | ✓ |
| D | Algunos ingredientes o condiciones de almacenamiento afectan a las características sensoriales. | | ✓ |

# PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 25/11/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| A | Las características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato, oído y tacto) determina si un alimento es apetecible o no (deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico | | X |
| B | El análisis sensorial se está convirtiendo cada vez más en una disciplina con un importante papel en la industria alimentaria. | | X |
| C | La mejora de las características organolépticas en el servicio de alimentos del Hogar Nazareth se puede lograr, con el empleo de ingredientes naturales. | | X |
| D | Algunos ingredientes o condiciones de almacenamiento afectan a las características sensoriales. | | X |

GRACIAS ..

# POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 10/11/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| A | Las características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato, oído y tacto) determina si un alimento es apetecible o no (deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico | | X |
| B | El análisis sensorial se está convirtiendo cada vez más en una disciplina con un importante papel en la industria alimentaria. | | X |
| C | La mejora de las características organolépticas en el servicio de alimentos del Hogar Nazareth se puede lograr, con el empleo de ingredientes naturales. | | X |
| D | Algunos ingredientes o condiciones de almacenamiento afectan a las características sensoriales. | | X |

# PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 25/11/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| A | Las características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato, oído y tacto) determina si un alimento es apetecible o no (deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico | | X |
| B | El análisis sensorial se está convirtiendo cada vez más en una disciplina con un importante papel en la industria alimentaria. | | X |
| C | La mejora de las características organolépticas en el servicio de alimentos del Hogar Nazareth se puede lograr, con el empleo de ingredientes naturales. | | X |
| D | Algunos ingredientes o condiciones de almacenamiento afectan a las características sensoriales. | | X |

GRACIAS

# POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 25/11/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| A | Las características que se perciben a través de los sentidos (gusto, vista, olfato, oído y tacto) determina si un alimento es apetecible o no (deben tener una textura concreta, un olor característico, un sabor agradable y un aroma específico | | X |
| B | El análisis sensorial se está convirtiendo cada vez más en una disciplina con un importante papel en la industria alimentaria. | | X |
| C | La mejora de las características organolépticas en el servicio de alimentos del Hogar Nazareth se puede lograr, con el empleo de ingredientes naturales. | | X |
| D | Algunos ingredientes o condiciones de almacenamiento afectan a las características sensoriales. | | X |

**GRACIAS ...**