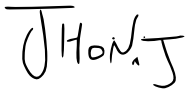
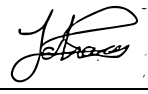
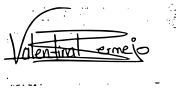
Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	17	04	2026		3:30PM	4:30PM
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Características Organolépticas de los Alimentos y su Aplicación en el Servicio de Alimentación					
Lugar:	Centro Vida Oriente					

Tipo de reunión:	Junta		Comité		Inducción		Capacitación	X	Otro	
Se autoriza Grabación de:	Audio		Video		Fotografías		Ninguno			

PARTICIPANTES		
Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
Jhon Montes	Manipulador de alimentos	
María Graciela Betancur Velásquez	Manipulador de alimentos	
Natalia Andrea Osorno Bedoya	Manipulador de alimentos	
Johanna Santa	Manipulador de alimentos	
Valentina Bermejo Pabon	Manipulador de alimentos	
Ver registro de asistencia		

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo y bienvenida
2. Desarrollo del tema: Características Organolépticas de los Alimentos y su Aplicación en el Servicio de Alimentación
3. Compromisos

DESARROLLO DE LOS TEMAS

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	17	04	2026		3:30PM	4:30PM
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Características Organolépticas de los Alimentos y su Aplicación en el Servicio de Alimentación					

2.1 ¿Qué son las características organolépticas y por qué importan en el servicio?

El facilitador dio inicio al tema explicando que las **características organolépticas** son todas aquellas propiedades de un alimento que se pueden percibir directamente con los sentidos: lo que vemos, olemos, tocamos y saboreamos. No son conceptos teóricos; son herramientas de trabajo cotidianas.

Se hizo énfasis en algo que con frecuencia se pasa por alto en los servicios de alimentación: **un manipulador que no sabe leer un alimento con sus sentidos, no está realmente preparado para trabajar con alimentos.** En un servicio de alimentación la velocidad de producción es alta, los volúmenes son grandes y el margen de error es pequeño. Un solo alimento en mal estado puede afectar a decenas o cientos de personas al mismo tiempo.

Se aclaró que las características organolépticas no reemplazan los análisis de laboratorio ni los registros de temperatura, pero son la **primera barrera de control** que tiene el manipulador antes de que cualquier instrumento entre en acción. Si el ojo, la nariz y el tacto están bien entrenados, se pueden detectar problemas que los termómetros no registran.

"Cuando usted recibe un pollo y lo huele, está haciendo control de calidad. El problema es hacerlo sin saber qué está buscando."

2.2 Las cuatro propiedades organolépticas: cómo identificarlas en la práctica diaria

Se desarrollaron las cuatro propiedades con ejemplos directos del entorno del servicio de alimentación:

a) Color — Lo que nos dice la vista

El color es la primera señal que recibimos de un alimento. En el servicio de alimentación, la vista es la herramienta de inspección más rápida. Un manipulador entrenado puede detectar una anomalía en segundos con solo observar.

- La **carne de res** fresca tiene un color rojo cereza brillante. Cuando empieza a oxidarse, vira al café grisáceo. Eso no siempre significa que está en descomposición, pero sí que su tiempo útil está reduciéndose. Si el color es verdoso o con manchas irregulares, es descarte inmediato.
- El **pollo** fresco tiene una tonalidad rosada pálida uniforme. Una piel amarillenta intensa con manchas moradas o grises en la superficie es señal de deterioro.
- Las **verduras de hoja** como la lechuga o la espinaca deben tener un verde vivo y uniforme. Hojas amarillas o con bordes cafés indican pérdida de frescura; manchas oscuras húmedas indican presencia microbiana.
- En **preparaciones terminadas**, un cambio de color respecto a la receta habitual debe generar alerta inmediata: una sopa que debería ser transparente y aparece turbia, o un arroz que presenta manchas, deben ser revisados antes de servir.

b) Olor — Lo que nos dice el olfato

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	17	04	2026		3:30PM	4:30PM
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Características Organolépticas de los Alimentos y su Aplicación en el Servicio de Alimentación					

El olfato es posiblemente el sentido más poderoso para detectar deterioro. Muchas bacterias y hongos producen compuestos volátiles que generan olores característicos antes de que el alimento presente cambios visuales evidentes.

- La **carne y el pescado** son los grupos de mayor riesgo. El pescado fresco huele a mar, limpio, ligeramente salado. Un olor amoniacal, ácido o a "podrido" es descarte sin discusión. En carnes, cualquier olor agrio, fétido o diferente al característico de la especie es señal de alerta.
- Los **lácteos** en buen estado tienen un aroma suave y fresco. Un yogur o una leche con olor ácido marcado o fermentado fuera de lo esperado debe revisarse contra su fecha y condiciones de almacenamiento.
- Los **aceites y grasas** rancifican con el tiempo y la exposición al calor. Un aceite rancio tiene un olor característico a pintura o a cartón mojado. En el servicio de alimentación es común no notar este cambio porque el aceite se usa por varios turnos; entrenar el olfato para detectarlo es fundamental.
- Las **preparaciones calientes** deben oler a lo que son. Si una sopa de verduras huele a vinagre o a fermentado, puede haber iniciado un proceso de acidificación por contaminación o por mantenimiento incorrecto de temperatura.

c) Textura — Lo que nos dice el tacto

La textura informa sobre la estructura interna del alimento y sus cambios fisicoquímicos o microbiológicos.

- Las **carnes y aves** frescas son firmes al tacto. Cuando presentan una superficie viscosa o pegajosa al pasar los dedos, ya hay proliferación bacteriana en la superficie, incluso si el olor no es todavía muy evidente.
- Las **frutas y verduras** deben sentirse firmes según su tipo. Un tomate que cede excesivamente al presionarlo, una zanahoria blanda o una papa con zonas esponjosas están en proceso de deterioro.
- El **pan y los productos de panadería** no deben presentar humedad superficial ni textura gomosa. La presencia de humedad favorece el crecimiento de hongos, que pueden no ser visibles aún pero ya están activos.
- En **proteínas cocidas** como el huevo duro o la pechuga preparada, una textura resbaladiza o demasiado blanda al cortar puede indicar manejo térmico inadecuado o contaminación cruzada posterior a la cocción.

d) Sabor — Lo que nos dice el gusto

El sabor es la propiedad organoléptica que se evalúa con mayor precaución, ya que probar un alimento en mal estado representa un riesgo directo para la salud del manipulador. En el servicio de alimentación, el sabor debe evaluarse únicamente cuando el color, el olor y la textura ya han dado resultados aceptables.

- Sabores **ácidos no esperados** en carnes, sopas o preparaciones saladas indican fermentación bacteriana.
- Sabores **amargos o metálicos** en preparaciones que no los contemplan en su receta pueden indicar contaminación química o inicio de rancidez.
- Sabores **excesivamente salados** en productos procesados pueden enmascarar el deterioro, razón por la cual en estos productos el olor y la textura tienen mayor peso en la evaluación.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	17	04	2026		3:30PM	4:30PM
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Características Organolépticas de los Alimentos y su Aplicación en el Servicio de Alimentación					

Se aclaró que en el servicio, el chef o el manipulador más experimentado puede hacer degustaciones de control durante la producción, siempre con la técnica correcta: cuchara limpia para cada prueba, nunca con los dedos ni con utensilios que vuelvan al alimento.

2.3 El manipulador como primer inspector: evaluación organoléptica en recepción, almacenamiento y producción

Se explicó que la evaluación organoléptica no ocurre en un solo momento, sino en **tres momentos críticos** dentro del servicio de alimentación:

En la recepción de mercancía: Este es el momento más importante. Aquí se decide si un alimento entra o no al servicio. El manipulador debe inspeccionar cada producto antes de firmarlo como recibido. Se debe revisar color, olor y textura de los productos perecederos, verificar el estado del empaque en los procesados y rechazar sin dudar cualquier producto que no cumpla con las características esperadas. Aceptar un alimento dudoso en recepción por no querer generar un conflicto con el proveedor es uno de los errores más costosos y peligrosos que se cometen en los servicios de alimentación.

En el almacenamiento: Los alimentos cambian durante el almacenamiento, incluso bajo condiciones correctas. Una revisión organoléptica periódica en la cámara de frío, en la alacena o en el cuarto de almacenamiento seco permite detectar deterioros tempranos, identificar productos que superaron su vida útil real y aplicar el principio PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) con criterio, no solo con fechas.

En la producción: Durante el alistamiento, corte, cocción y servido, el manipulador tiene contacto directo con cada alimento. Este es el último filtro antes de que el producto llegue al comensal. Una pechuga que huele diferente al cortarla, un caldo que no toma el color esperado, una fruta que presenta una textura inusual al pelarla: todos son momentos en los que el manipulador bien capacitado detiene el proceso y consulta antes de continuar.

Señales de alerta por grupo de alimentos: casos reales del servicio

Grupo de alimento	Característica normal	Señal de alerta organoléptica
Carne de res	Rojo cereza, firme, olor fresco	Color grisáceo/verdoso, viscosa, olor ácido o fétido
Pollo y aves	Rosado pálido uniforme, firme	Manchas moradas/grises, superficie pegajosa, olor amoniacal
Pescado y mariscos	Ojos brillantes, olor a mar, firme	Ojos opacos/hundidos, olor a amoniaco, textura blanda
Lácteos	Olor suave, textura uniforme, color blanco/crema	Olor ácido marcado, grumos, coloración amarilla intensa
Huevos	Cáscara íntegra, sin olor	Cáscara agrietada, olor sulfuroso al abrir
Frutas y verduras	Color vivo, firmes, sin manchas	Manchas oscuras húmedas, textura blanda, moho visible
Aceites y grasas	Olor neutro o suave	Olor a pintura o cartón mojado (rancidez)

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	17	04	2026		3:30PM	4:30PM
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Características Organolépticas de los Alimentos y su Aplicación en el Servicio de Alimentación					

Preparaciones cocidas	Color, olor y textura propios de la receta	Cambio de color, olor ácido o fermentado, textura resbaladiza

Se compartieron situaciones frecuentes en servicios de alimentación colectiva donde no se aplicó la evaluación organoléptica y se generaron eventos de enfermedad transmitida por alimentos (ETA), reforzando la responsabilidad directa del manipulador en la prevención.

2.4 Errores frecuentes en el servicio de alimentación por no aplicar la evaluación organoléptica

El facilitador presentó los errores más comunes observados en servicios de alimentación reales:

- **"Si la fecha no ha vencido, está bueno."** La fecha de vencimiento es una referencia, no una garantía. Un producto puede deteriorarse antes de su fecha si fue mal almacenado o tuvo una ruptura de cadena de frío.
- **"Le quito la parte mala y uso el resto."** En alimentos como frutas o quesos con moho visible, el hongo ya ha penetrado en el tejido más allá de lo que se ve. En proteínas de origen animal, esta práctica es absolutamente inadmisible.
- **"Ya está cocinado, así que está bien."** La cocción elimina microorganismos, pero no elimina las toxinas que algunos ya produjeron. Un alimento en mal estado cocinado puede seguir siendo peligroso.
- **"No huele tan mal, sirve."** El umbral de percepción del olfato varía entre personas. Si alguien en el equipo percibe un olor sospechoso, eso es suficiente razón para revisar el alimento, sin importar que otros no lo perciban igual.
- **Evaluar solo cuando hay sospecha.** La evaluación organoléptica debe ser rutinaria, no reactiva. Cuando ya hay sospecha evidente, el daño posiblemente ya está hecho.

COMPROMISOS		
Asunto	Responsable	Plazo
Realizar inspección organoléptica sistemática en los tres momentos críticos: recepción, almacenamiento y producción, sin excepción y sin importar la presión del tiempo o del volumen de trabajo.	Manipuladores de alimentos	Inmediato

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	17	04	2026		3:30PM	4:30PM
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Características Organolépticas de los Alimentos y su Aplicación en el Servicio de Alimentación					

Cláusula de Protección de Datos Personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los participantes y Cooperativa MULTISER no divulgar información alguna o usarla en propósitos diferentes al objetivo por la cual es diligenciado este registro, so pena de las sanciones legales a que haya lugar. Lo anterior en cumplimiento de Ley 1581 de 2012. La firma de los Listados de Asistencia se considera como evidencia de la firma de los responsables de los compromisos adquiridos por los asistentes en la presente acta.

