ACTA N °39

FECHA: Bogotá, 18 Febrero de 2026

HORA: 08:00 A.m. - 9:00 A.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3

TEMA: Socialización tipos de cortes en frutas y verduras, código de colores en las tablas de picado.

ASISTENTES: Tecnólogo en Gastronomía Luis Felipe Escobar Montoya, Manipuladoras de alimentos Ángela Galvis, Arelis Guarnizo, Servicios Generales Jenny Niño, Kely Gonzalez.

ORDEN DEL DÍA: Capacitación tipos de cortes en frutas y verduras, código de colores en las tablas de picado.

1. Se diligencia Listado de asistencia por parte de los asistentes.
2. Se les entrega folleto informativo sobre el tema.
3. Se aplica el pos test para resolver y aclarar dudas registró fotográfico.

OBJETIVO: El objetivo general de los cortes en la cocina es preparar los alimentos de manera uniforme y adecuada para optimizar su cocción, presentación y sabor, garantizando eficiencia, seguridad y calidad en el resultado final.

De forma más concreta, los cortes buscan:

- Lograr una cocción uniforme, haciendo que los alimentos se cocinen al mismo tiempo.
- Mejorar la presentación, aportando estética y profesionalismo al plato.
- Optimizar tiempos de cocción, según el tipo de preparación (salteado, hervido, fritura, etc.).
- Potenciar sabor y textura, ya que el tamaño y forma influyen en cómo el alimento absorbe condimentos y calor.
- Facilitar el trabajo en cocina, manteniendo orden, rapidez y estandarización.
- Garantizar seguridad e higiene, reduciendo riesgos durante la manipulación.

En resumen, los cortes no son solo una técnica estética, sino una herramienta clave para la eficiencia y calidad culinaria

Powered by CamScanner

DESARROLLO: La actividad inició con una breve explicación teórica sobre la importancia de los cortes en alimentos dentro del ámbito culinario. Se explicó que los cortes permiten estandarizar tamaños, mejorar la presentación de los platos y asegurar una cocción uniforme.

Posteriormente, se realizó una demostración práctica del uso correcto del cuchillo, haciendo énfasis en la postura adecuada, el agarre seguro y las normas básicas de higiene y seguridad. Se identificaron los principales tipos de cortes utilizados en cocina, tales como: juliana, brunoise, cubos, rodajas y chiffonade, explicando sus características y usos más comunes.

Cada participante procedió a ejecutar los cortes sobre diferentes alimentos (verduras y hortalizas), siguiendo las indicaciones dadas. Durante la práctica se supervisó la uniformidad del tamaño, la precisión del corte y el manejo correcto de los utensilios. Asimismo, se reforzaron hábitos de limpieza, orden en la mesa de trabajo y correcta disposición de los residuos.

Finalmente, se revisaron los resultados obtenidos, destacando la importancia de la práctica constante para mejorar la técnica, la velocidad y la presentación de los alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Verificación continúa de los procesos de cortes en los alimentos para una mejor presentación en los platos servidos de los participantes y un tiempo de cocción menor.	L,ñManipuladoras de alimentos.	Permanentemente

CONVOCATORIA: El mes de Marzo 2026

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luis Felipe Escobar M	Tecnólogo en Gastronomía	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Luis Felipe E.
Ángela Galvis	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Arelis Guarnizo	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Arelis Guarnizo
Jenny Niño	Auxiliar de Servicios Generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	JENNY NIÑO
Kely Gonzalez	Auxiliar de Servicios Generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	Kely Gonzalez.

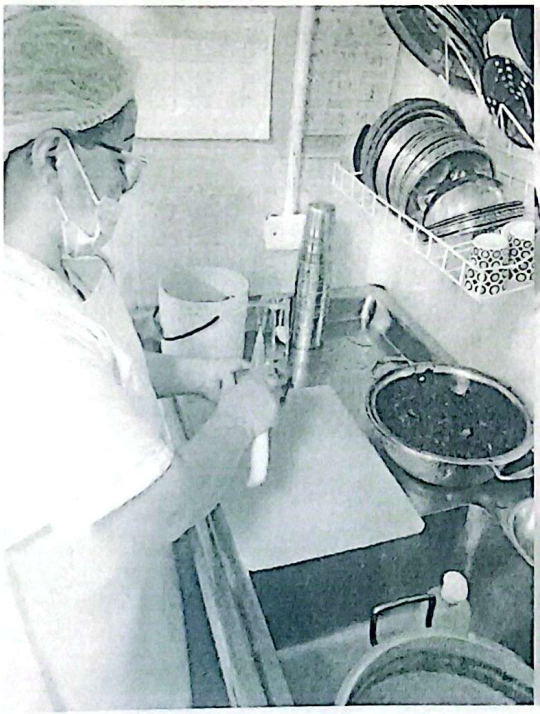
Anexos: REGISTRO FOTOGRAFICO

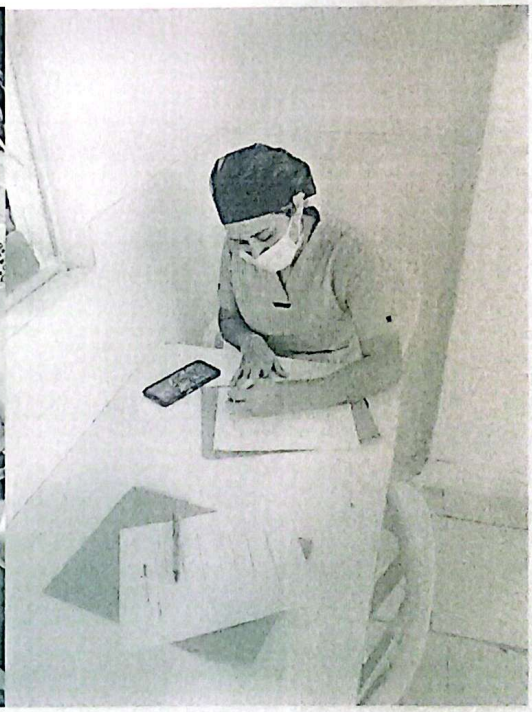
Elaboró: LUIS FELIPE ESCOBAR MONTOTA – TECNOLOGO EN GASTRONOMIA

Powered by CamScanner









Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

3/3

Nombre: Kely Gonzalez Jenny Niño Fecha: 18/02/2026

Dependencia CIAE Grupo 3 PRE TEST

-¿Para qué sirven los cortes en cocina?

Los cortes Sirven Principalmente Para dar forma y tamaño de los Alimentos

-¿Por qué son importantes los cortes en cocina?

Para Garantizar que el calor penetre de formas igualitaria en cada Pieza.

-Escriba tres tipos de cortes que se usan en la cocina.

- Juliana
- cubos
- Rodajas.

Nombre: Kely Gonzalez Jenny Niño. Fecha: 18/02/2026

3/3

Dependencia CIAE Grupo 3.

POS TEST

-¿Para qué sirven los cortes en cocina?

Los cortes Sirven Principalmente para dar forma, tamaño de los Alimentos Verduras Frutas y carnes con el fin de mejorar la cocción Presentación y sabor.

-¿Por qué son importantes los cortes en cocina?

Para Garantizar que el calor Penetre de formas igualitaria en Pieza.

-Cuáles son las tablas y colores adecuados para el corte de alimentos.

- Rojo = Carnes Roja
- Azul = Pescado
- Amarillo = Aves cocida
- Verde = Frutas y verduras

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

3/3

Nombre: Angela galuis Arelis Guarnizo Fecha: 18/02/2026

Dependencia CIAE Grupo 3 PRE TEST

-¿Para qué sirven los cortes en cocina?

Los cortes sirven principalmente para dar forma y tamaño de los alimentos

-¿Por qué son importantes los cortes en cocina?

Para garantizar que el calor penetre de formas igualitaria en cada pieza

-Escriba tres tipos de cortes que se usan en la cocina.

- Juliana
- Cubos
- Rodajas

Nombre: Angela galuis, Arelis Guarnizo Fecha: 18/02/2026 3/3

Dependencia CIAE Grupo 3

POS TEST

-¿Para qué sirven los cortes en cocina?

Los cortes sirven principalmente para dar forma, tamaño de los alimentos, Verduras, frutas y carnes con el fin de mejorar la cocción Presentación y sabor.

-¿Por qué son importantes los cortes en cocina?

Para garantizar que el calor penetre de formas igualitoria en Pieza.

-Cuáles son las tablas y colores adecuados para el corte de alimentos.

- Blanca = Por queso
- Verde = Frutas
- Marrón = Carnes cocidas
- Rojo = Carnes Roja (Cruda).

Powered by CamScanner

□ CORTES BÁSICOS EN LA COCINA 🔪

Técnicas fundamentales para una mejor preparación de alimentos

✨ ¿QUÉ SON LOS CORTES EN COCINA?

Son técnicas utilizadas para dar forma y tamaño uniforme a los alimentos, principalmente verduras, frutas y carnes, con el fin de mejorar la cocción, presentación y sabor.

🎯 OBJETIVO DE LOS CORTES

- Lograr cocción uniforme
- Mejorar la presentación del plato
- Facilitar el trabajo en cocina
- Optimizar tiempos de preparación
- Garantizar seguridad e higiene

🔪 CORTES MÁS UTILIZADOS

□ Juliana
Tiras finas y alargadas.
👉 Usos: ensaladas, salteados, sopas.

□ Brunoise
Cubos pequeños y uniformes.
👉 Usos: salsas, rellenos, guarniciones.

□ Cubos (dados)
Piezas medianas o grandes.
👉 Usos: guisos, estofados, frituras.

🍎 Rodajas
Cortes circulares.
👉 Usos: ensaladas, decoración, frituras.

🌿 Chiffonade
Tiras finas de hojas.
👉 Usos: hierbas aromáticas, lechuga, espinaca.

⚠ NORMAS DE SEGURIDAD

- Usar cuchillos bien afilados
- Mantener dedos en posición segura
- Superficie de corte estable
- Mantener limpieza y orden

Powered by CamScanner

▯ IMPORTANCIA

Los cortes son la base de la cocina, ya que influyen directamente en la calidad, sabor y presentación de los alimentos.

El código de colores para cortes se utiliza en cocina para evitar la contaminación cruzada, asignando tablas y cuchillos de diferentes colores según el tipo de alimento que se va a cortar.

🔪 CÓDIGO DE COLORES EN LA COCINA

● Rojo
→ Carnes rojas crudas (res, cerdo)

● Azul
→ Pescados y mariscos crudos

▯ Amarillo
→ Aves crudas (pollo, pavo)

▯ Verde
→ Frutas y verduras

▯ Marrón
→ Carnes cocidas

○ Blanco
→ Pan, quesos y alimentos listos para consumo

▯ IMPORTANCIA DEL CÓDIGO DE COLORES

- Previene la contaminación cruzada
- Mejora la higiene y seguridad alimentaria
- Facilita el orden y control en la cocina
- Cumple con normas de inocuidad alimentaria

✅ RECOMENDACIONES

- Usar una tabla por color
- Lavar y desinfectar después de cada uso
- No mezclar colores entre alimentos crudos y cocidos

📌 *El respeto del código de colores es clave para una cocina segura.*

Si deseas, puedo ayudarte a convertir esta información en un folleto o cartel visual para clase o cocina escolar.

Powered by CamScanner