ACTA N° 407 Centro Comunidad de Cuidado La Mesa

FECHA: La Mesa, mayo 6 de 2022
HORA: 3:00 pm
LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado La Mesa
TEMA: Capacitación Procedimientos, instructivos y formatos del Servicio de Alimentos: "Formato evaluación Características Organolépticas"

ASISTENTES: Nancy Sánchez Duarte - Nutricionista, María del Pilar García - Coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

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

DESARROLLO

1. Objetivo

Dar a conocer el formato de evaluación de características organolépticas al personal manipulador de alimentos del Centro Comunidad de Cuidado La Mesa, con el fin de que se identifiquen los parámetros y la metodología de evaluación de los alimentos preparados en el servicio de alimentos como parte de la mejora continua en la elaboración de los mismos.

2. Introducción:

Los alimentos se destacan por sus propiedades organolépticas, que suponen particularidades que se miden a través de análisis sobre las sensaciones que producen al paladar de quien los consume. Este análisis sensorial se basa en cuatro parámetros básicos: color, sabor, textura y aroma.
Entendiendo la calidad de los alimentos como el conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, aceptación tal que da cuenta de la correcta preparación de los alimentos suministrados en el Centro Comunidad de Cuidado La Mesa, más aún cuando nuestra población debido a factores fisiológicos dados por la edad hace que el gusto se vea afectado.

3. Actividades desarrolladas:

Siendo la 1:30 pm nos reunimos con el grupo de manipuladoras de alimentos teniendo en cuenta las medidas de prevención frente al COVID 19 (lavado de manos, uso adecuado de los elementos de protección personal, distanciamiento) con el fin de mitigar los riesgos de exposición y contagio.

Se inicia con el desarrollo del pre test, luego se da paso a la capacitación en donde se muestra el formato, enfatizando en la importancia del diligenciamiento del mismo y de cómo se toman

las muestras para su análisis, en donde se evalúan tres muestras, al inicio, a la mitad y al finalizar la distribución de los alimentos; cada muestra se evalúa de acuerdo a la tabla 1 ”Escala de apreciación de la calidad”, registrando para cada muestra el número correspondiente, para los parámetros olor, color, sabor, aspecto. Si es valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en “observaciones” la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro; luego se suman cada uno de los valores asignados en color, olor, sabor, aspecto y se divide en 4 registrando el resultado en números enteros, sin decimales. Para cada preparación o alimento muestreado se suma los 3 valores registrados en promedio y se divide en 3; si el resultado es 6 o inferior la calificación será 1 (uno) que indica no cumplimiento; si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 3 (tres) que indica cumplimiento, se deben registrar observaciones cuando la calificación sea 1.

Escala de apreciación de la calidad

Excepcional	10	No aceptable	5
Excelente	9	Malo	4
Muy bueno	8	Muy malo	3
Bueno (estándar)	7	Incomible	2
Aceptable	6		

Para el diligenciamiento de éste formato se pide aleatoriamente al talento humano del Centro Comunidad de Cuidado La Mesa que realice la evaluación.

Además se explica los parámetros contemplados en el formato así:
Las propiedades organolépticas podrían resumirse en 4: color, sabor, textura y aroma. La función de estos cuatro parámetros básicos es aportar las condiciones óptimas y peculiares de cada alimento para aportar sus mejores cualidades.

Sabor: Las papilas gustativas de la lengua son capaces de identificar cinco tipos de sabores: dulce, salado, amargo, ácido y umami. Cada una de las partes de la lengua es capaz de reconocer mejor uno u otro sabor, aunque todas las papilas pueden percibir todos los sabores. También se puede hablar de sabores inmediatos, como la acidez del ácido cítrico, y de sabores lentos, como la acidez del ácido málico (presente en algunas frutas y verduras con sabor ácido, sobre todo cuando no están maduras, como uvas, manzanas o cerezas).

Color: Este parámetro es un indicador de las reacciones químicas que se producen en los alimentos tras someterlos a algún proceso térmico, como cuando la carne se oscurece al cocinarla. Muchas de las variaciones de color son normales y no afectan a la inocuidad. La carne puede pasar de un rojo brillante a un tono más oscuro en función de las condiciones externas, sobre todo si entra en contacto con aire y luz. En este caso, se da un cambio en la mioglobina, un pigmento que le aporta el color característico oscuro. Cuando esto pasa, no significa que esté deteriorada, sino que se ha producido una oxidación. Pero en ocasiones, el color puede ser una señal de deterioro.

Textura: Es una de las particularidades más diferenciadoras entre alimentos clave en las preferencias de los consumidores. Esta propiedad la evalúan los estudios reológicos, que se centran en el análisis de aspectos como la viscosidad, el grosor, la dureza o la rigidez. Algunos alimentos cambian de aspecto y textura durante el almacenamiento, de ahí que las medidas reológicas se usen para predecir la estabilidad de vida útil. En alimentos como el helado, se busca evitar que se formen cristales que, pese a no suponer un riesgo para los consumidores, sí pueden ser motivo de rechazo.

Aroma: Esta propiedad, considerada una de las más difíciles de definir y caracterizar, viene dada por distintas sustancias volátiles presentes en los alimentos, bien de manera natural o

procedente de su procesado (a través de aditivos alimentarios, como los aromas artificiales). Se considera que los productos vegetales son más ricos en estos compuestos volátiles, que aparecen también como productos secundarios de reacciones enzimáticas como la reacción de Maillard o la caramelización de los azúcares."

Se desarrolla el pos test, se da espacio para resolución de preguntas y se termina la actividad siendo las 2:30 pm.

4. Materiales

Formato evaluación Características Organolépticas: FOR-PSS-246, mesas, sillas, hojas

5. Compromisos

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Acatar las recomendaciones después de hacer la evaluación de las características organolépticas	Manipuladoras de alimentos Tecnóloga de Alimentos Nutricionista	Cada vez que se requiera

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Nancy Sánchez	Nutricionista	Centro Comunidad De Cuidado La Mesa	Nancy Sánchez D.
María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Centro Comunidad De Cuidado La Mesa	María delpilarG SIGNED VIA ILOVEPDF D22F842A-8442-4459-8C3A-DB905E8127C

Anexos: Registro fotográfico
Listado de firmas
Pre y pos test
Elaboró: Nancy Sánchez

7. Anexos: Registro Fotográfico



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Capacitación Formatos, Procedimientos e Inst. "Evaluación Características Organolépticas" Lugar: Centro Comunidad de Cuidado La Mesa Fecha y hora: Mayo 6/2022 – 1:30 Pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Sandra Mendieta	52734743	Centro comunidad de cuidado la mesa	Manipuladora De Alimentos	Sandra.mile85@gmail.com	3106125217	SandraM.
2	maria constanza hernandez	21018796	centro comunidad de cuidado la mesa	manipulacion de alimentos	Maria hernandez@gmail.com	3223932436	
3	Soraida fonseca	39802213	centro comunidad la mesa	manipuladora de alimentos	soraidafonseca@gmail.com	3125618[illegible]	
4	pilar Sanchez	1014[illegible]	Centro comunidad de cuidado la mesa	Manipulador de alimento	Pili-pilisanchez@gmail.com	3223424[illegible]	pilar

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.

CAPACITACION FORMATOS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS "EVALUACION CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS"

NOMBRE: María cenaída Hernandez

FECHAS: 06 de mayo del 2022

PRE TEST

1. Las características organolépticas de un alimento hacen referencia a:
   a) Tamaño y forma
   b) Peso y forma
   c) Olor, color, sabor, aroma, textura
   d) Todas las anteriores

   2|3

2. El formato de evaluación de características organolépticas se utiliza para:
   a) Para saber si la comida está a tiempo
   b) Para saber si el gramaje es el adecuado
   c) Para saber si las preparaciones están de buen sabor y apetitosas y poder corregir cualquier error
   d) Todas las anteriores

3. ¿Cuantas muestras se deben evaluar por preparación?
   a) 1
   b) 2
   c) 3
   d) 4

POS TEST

1. Las características organolépticas de un alimento hacen referencia a:
   a) Tamaño y forma
   b) Peso y forma
   c) Olor, color, sabor, aroma, textura
   d) Todas las anteriores

   3|3

2. El formato de evaluación de características organolépticas se utiliza para:
   a) Para saber si la comida está a tiempo
   b) Para saber si el gramaje es el adecuado
   c) Para saber si las preparaciones están de buen sabor y apetitosas y poder corregir cualquier error
   d) Todas las anteriores

3. ¿Cuantas muestras se deben evaluar por preparación?
   a) 1
   b) 2
   c) 3
   d) 4

CAPACITACION FORMATOS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS "EVALUACION CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS"

NOMBRE: Soraida Fonseca G.

FECHAS: 06/05/92.

PRE TEST

2/3

1. Las características organolépticas de un alimento hacen referencia a:
   a) Tamaño y forma
   b) Peso y forma
   c) Olor, color, sabor, aroma, textura
   d) Todas las anteriores

2. El formato de evaluación de características organolépticas se utiliza para:
   a) Para saber si la comida está a tiempo
   b) Para saber si el gramaje es el adecuado
   c) Para saber si las preparaciones están de buen sabor y apetitosas y poder corregir cualquier error
   d) Todas las anteriores

3. ¿Cuantas muestras se deben evaluar por preparación?
   a) 1
   b) 2
   c) 3
   d) 4

POS TEST

3/3

1. Las características organolépticas de un alimento hacen referencia a:
   a) Tamaño y forma
   b) Peso y forma
   c) Olor, color, sabor, aroma, textura
   d) Todas las anteriores

2. El formato de evaluación de características organolépticas se utiliza para:
   a) Para saber si la comida está a tiempo
   b) Para saber si el gramaje es el adecuado
   c) Para saber si las preparaciones están de buen sabor y apetitosas y poder corregir cualquier error
   d) Todas las anteriores

3. ¿Cuantas muestras se deben evaluar por preparación?
   a) 1
   b) 2
   c) 3
   d) 4

CAPACITACION FORMATOS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS "EVALUACION CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS"

NOMBRE: Sandra Milena Mendieta Heginio

FECHAS: 06 de Mayo de 2022

PRE TEST

1. Las características organolépticas de un alimento hacen referencia a: 2/3
   a) Tamaño y forma
   b) Peso y forma
   c) Olor, color, sabor, aroma, textura
   d) Todas las anteriores

2. El formato de evaluación de características organolépticas se utiliza para:
   a) Para saber si la comida está a tiempo
   b) Para saber si el gramaje es el adecuado
   c) Para saber si las preparaciones están de buen sabor y apetitosas y poder corregir cualquier error
   d) Todas las anteriores

3. ¿Cuantas muestras se deben evaluar por preparación?
   a) 1
   b) 2
   c) 3
   d) 4

POS TEST

1. Las características organolépticas de un alimento hacen referencia a: 3/3
   a) Tamaño y forma
   b) Peso y forma
   c) Olor, color, sabor, aroma, textura
   d) Todas las anteriores

2. El formato de evaluación de características organolépticas se utiliza para:
   a) Para saber si la comida está a tiempo
   b) Para saber si el gramaje es el adecuado
   c) Para saber si las preparaciones están de buen sabor y apetitosas y poder corregir cualquier error
   d) Todas las anteriores

3. ¿Cuantas muestras se deben evaluar por preparación?
   a) 1
   b) 2
   c) 3
   d) 4

CAPACITACION FORMATOS, PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS "EVALUACION CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS"

NOMBRE: Orlan Sanchez 2|3

FECHAS: 06-05-2022

PRE TEST

1. Las características organolépticas de un alimento hacen referencia a:
   a) Tamaño y forma
   b) Peso y forma
   c) Olor, color, sabor, aroma, textura
   d) Todas las anteriores

2. El formato de evaluación de características organolépticas se utiliza para:
   a) Para saber si la comida está a tiempo
   b) Para saber si el gramaje es el adecuado
   c) Para saber si las preparaciones están de buen sabor y apetitosas y poder corregir cualquier error
   d) Todas las anteriores

3. ¿Cuantas muestras se deben evaluar por preparación?
   a) 1
   b) 2
   c) 3
   d) 4

POS TEST

1. Las características organolépticas de un alimento hacen referencia a:
   a) Tamaño y forma
   b) Peso y forma
   c) Olor, color, sabor, aroma, textura
   d) Todas las anteriores

3|3

2. El formato de evaluación de características organolépticas se utiliza para:
   a) Para saber si la comida está a tiempo
   b) Para saber si el gramaje es el adecuado
   c) Para saber si las preparaciones están de buen sabor y apetitosas y poder corregir cualquier error
   d) Todas las anteriores

3. ¿Cuantas muestras se deben evaluar por preparación?
   a) 1
   b) 2
   c) 3
   d) 4