ACTA N° 469

FECHA: La Mesa, diciembre 23 de 2023

HORA: 11:00 a.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado La Mesa

TEMA: Funcionalidad ingredientes para la preparación de alimentos.

ASISTENTES: Esperanza Pasito, Pilar Sánchez, Yesica Rincón, Sandra Mendieta.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad
2. Introducción de la actividad
3. Actividades desarrolladas
4. Materiales
5. compromisos
6. Anexos evidencias fotografías de la actividad

1. OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

Explicar al personal manipulador la función de cada uno de los ingredientes utilizados en el servicio de alimentos para garantizar un alimento de óptima calidad y por supuesto apetitoso.

2. INTRODUCCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Un ingrediente es la sustancia o el producto que se utiliza en la fabricación o preparación de un alimento y que sigue estando presente cuando el producto está terminado.

Hay una serie de ingredientes básicos que no deberían faltar en la cocina por varias razones: por sus propiedades nutricionales, por su versatilidad al combinarse con otros alimentos de diferentes maneras, por su importancia como condimento de todos los platos, entre otros.

La funcionalidad de cada uno de estos ingredientes depende de su buen uso y de realizar buenas prácticas alimenticias para tener productos inocuos y de buena calidad.

3. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Se reúne al personal manipulador de alimentos el 23 de diciembre a las 11:00 de la mañana, con el fin de tratar la temática correspondiente, la cual es la funcionalidad de los ingredientes utilizados para la preparación de alimentos. Se da comienzo a la reunión expresando el fin del tema a tratar, en donde se aborda el objetivo que es explicar al personal manipulador la función de cada uno de los ingredientes utilizados en el servicio de alimentos.

Seguido a esto, se hace entrega de la prueba pre test, en donde proceden a contestar cada una de las preguntas con los conocimientos previos que poseen acerca de la temática.
Una vez terminado el tiempo para el diligenciamiento de la prueba pre test, el técnico de gastronomía aborda la temática a tratar, en donde explica, cual es la función de

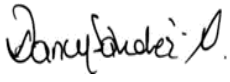
cada ingrediente utilizado, se exponen también conceptos más importantes para tener en cuenta, esto siempre va enfocado a garantizar la calidad de los alimentos dispensados a las personas mayores teniendo presente la normatividad vigente. Así concluye la capacitación y el personal manipulador procede a contestar la prueba post test.

4. Material: Elementos de protección personal, computador, silla, mesa, bolígrafo.

5. compromiso

Compromiso	Responsables	Fecha de Ejecución
El personal manipulador se compromete a tener buenas prácticas de manufactura para tener productos de calidad y utilizarlos de la mejor manera para garantizar el producto final.	Personal manipulador	Durante todos los procesos en el servicio de alimentos

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nancy del Carmen Sánchez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado La Mesa	
Juan Daniel Correa Córdoba	Técnico en Gastronomía	Comunidad de Cuidado La Mesa	
María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Comunidad de Cuidado La Mesa	

Elaboró: Juan Daniel Correa Córdoba

6. Anexos evidencias fotografías de la actividad

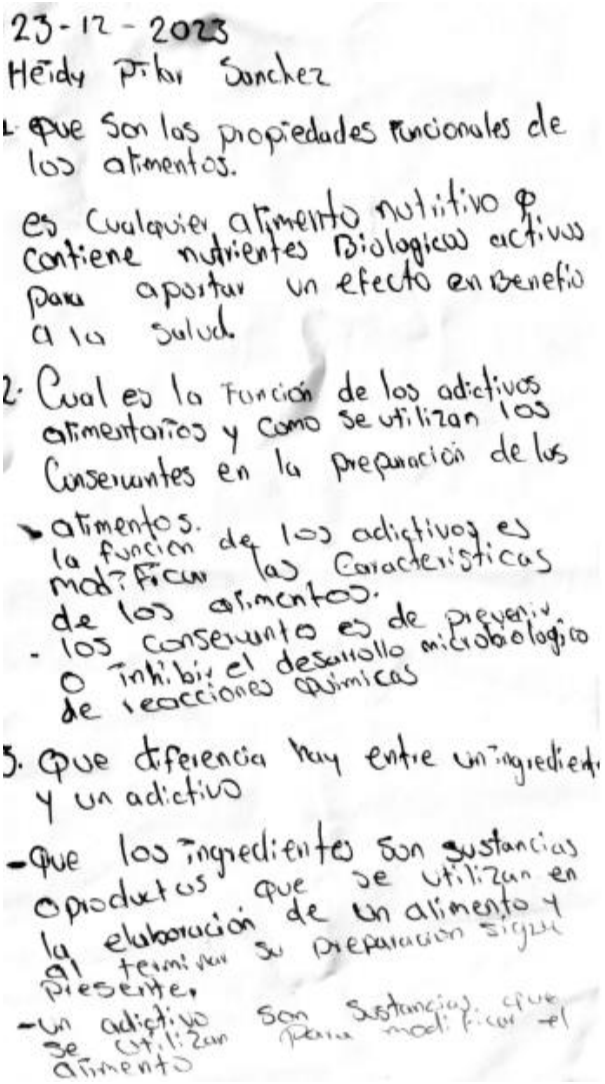


	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 1
		Fecha: Memo 20233023883 - 14/08/2023
		Página: 1 de 1

1. Tema: Articulación de ingeniería. 2. Lugar: Comunidad de ciudad 3. Fecha y hora: 23/12/2023 11:30 am

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Jessika Gonzalez	1003307392	comunidad de ciudad	manipulador		Jessikagonzalez1998@gmail.com	3107972040	Jessika Gonzalez
2	Dilan Sanchez	1019855084	Ciudad	manipulador alimentos		dilansanchez1620@gmail.com	3222974460	Dilan Sanchez
3	Esperanza Pasto	52616561	Ciudad	Manipulador alimentos		esperanzamesa@gmail.com	3202675709	Esperanza P.
4	Sandra Hendeta	52417401	Ciudad	Manipulador alimentos		sandrahilera0@gmail.com	3148123217	Sandra H.
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

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.



23-12-2023
Heidy Piko Sanchez

1. Que son las propiedades funcionales de los alimentos.

es cualquier alimento nutritivo q contiene nutrientes Biologicos activos para aportar un efecto en beneficio a la salud.

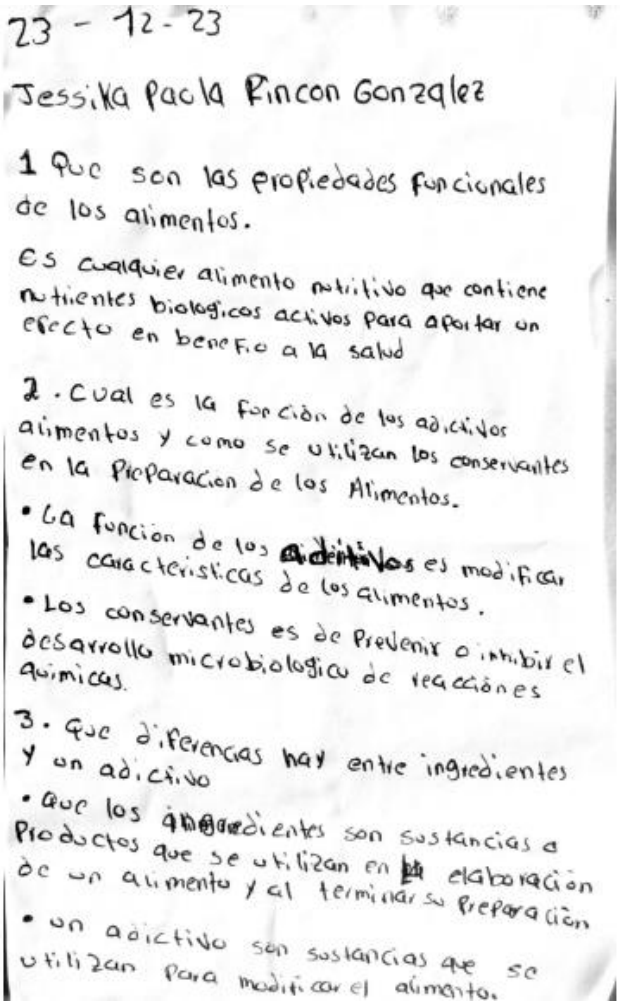
2. Cual es la Función de los adictivos alimentarios y como se utilizan los Conservantes en la preparación de los

- alimentos.
- la funcion de los adictivos es modificar las Caracteristicas de los alimentos.
- los conservante es de prevenir o inhibir el desarrollo microbiologico de reacciones quimicas

3. Que diferencia hay entre un ingredient y un adictivo

-Que los ingredientes son sustancias o productos que se utilizan en la elaboración de un alimento y al terminar su preparacion sigue presente.

-un adictivo son sustancias que se utilizan para modificar el alimento



23 - 12 - 23

Jessika Paola Rincon Gonzalez

1 Que son las propiedades funcionales de los alimentos.

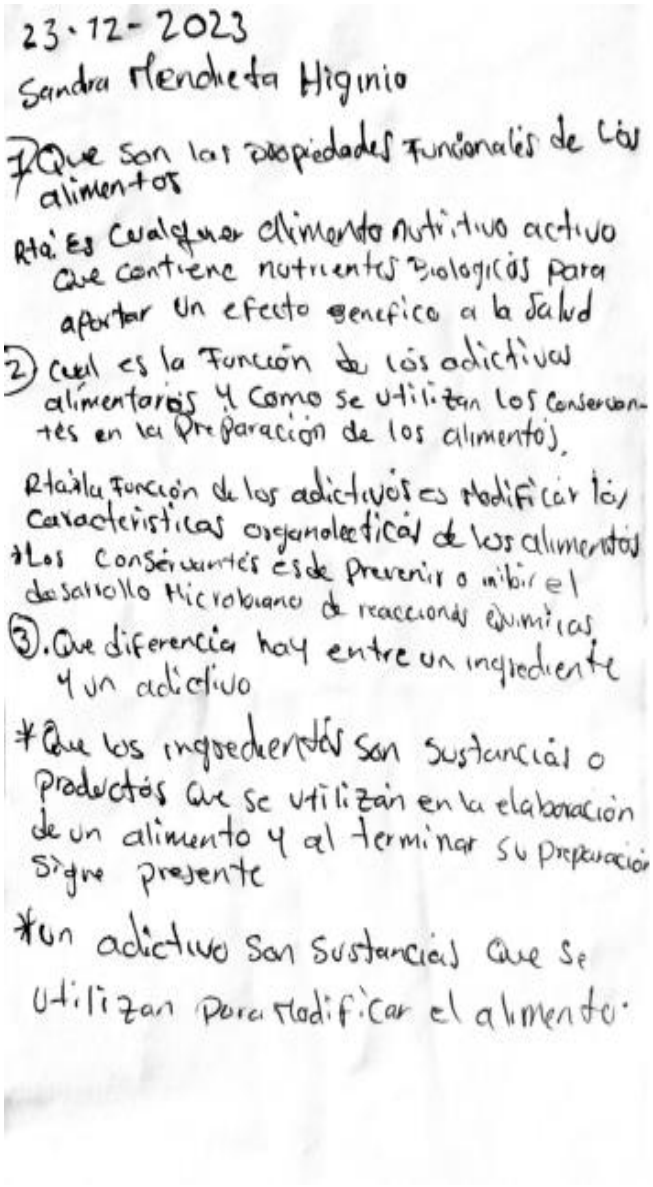
Es cualquier alimento nutritivo que contiene nutrientes biologicos activos para aportar un efecto en beneFio a la salud

2. Cual es la funcion de los adicitivos alimentos y como se utilizan los conservantes en la Preparacion de los Alimentos.

- La funcion de los adictivos es modificar las caracteristicas de los alimentos.
- Los conservantes es de Prevenir o inhibir el desarrollo microbiologico de reacciones quimicas.

3. Que diferencias hay entre ingredientes y un adicitivo

- Que los ingredientes son sustancias o Productos que se utilizan en la elaboracion de un alimento y al terminar su Preparacion
- un adictivo son sustancias que se utilizan para modificar el alimento.



23-12-2023

Sandra Mendieta Higinio

1) Que son las propiedades funcionales de los alimentos

Rta: Es cualquier alimento nutritivo activo que contiene nutrientes biologicos para aportar un efecto benefico a la salud

2) Cual es la Funcion de los adictivos alimentarios y como se utilizan los conservantes en la preparacion de los alimentos.

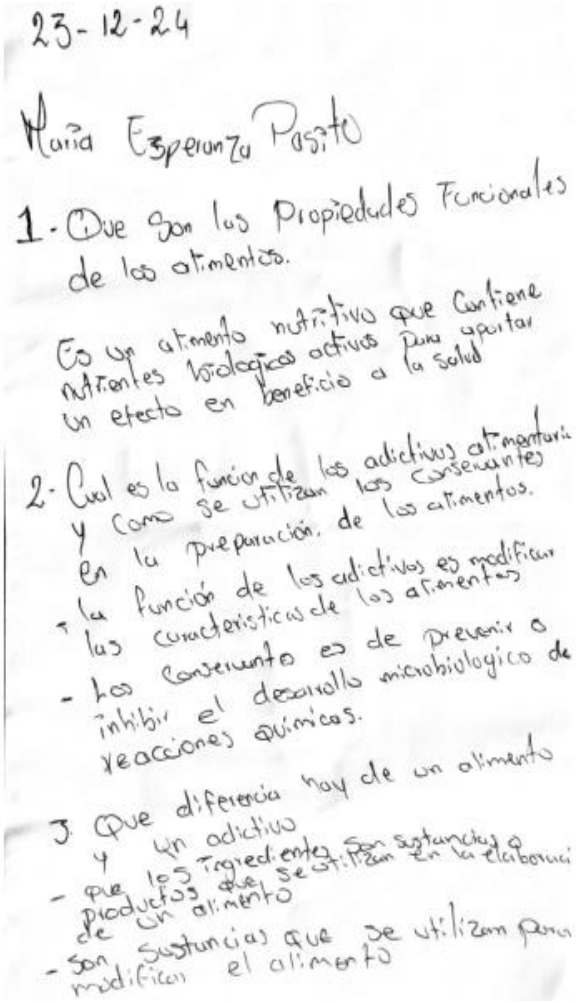
Rta: la Funcion de los adictivos es modificar las caracteristicas organolepticas de los alimentos

*Los conservantes es de prevenir o inibir el desarrollo microbiano de reacciones quimicas

3). Que diferencia hay entre un ingrediente y un adictivo

*Que los ingredientes son sustancias o productos que se utilizan en la elaboracion de un alimento y al terminar su preparacion sigue presente

*un adictivo son sustancias que se utilizan para modificar el alimento.



23-12-24

Maria Esperanza Pasito

1- Que son las propiedades Funcionales de los alimentos.

Es un alimento nutritivo que contiene nutrientes biologicos activos para aportar un efecto en beneficio a la salud

2- Cual es la funcion de los adictivos alimentarios y como se utilizan los conservantes en la preparacion de los alimentos.

- la funcion de los adictivos es modificar las caracteristicas de los alimentos
- los conservantes es de prevenir o inhibir el desarrollo microbiologico de reacciones quimicas.

3. Que diferencia hay de un alimento y un adictivo

- que los ingredientes son sustancias o productos que se utilizan en la elaboracion de un alimento
- son sustancias que se utilizan para modificar el alimento