B) Dos productos Perecederos Conoces

Estos son los productos que Conosco

- ✓ Lacteos
- ✓ Carne
- ✓ Leche
- ✓ Huevo
- ✓ Verduras

C) Dos Técnica de Conservación a bajas temperaturas Conoces Explique

Refrigeración es la técnico de Conservar los alimentos. Consiste en bajar la temperatura a 4°C

Congelar: Similar a la refrigeración

Scanned by TapScanner

9) Que Conocimiento tiene
acerca de las enfermedades
que Pueden trasmitir los
Alimentos

Las alimentos pueden trasmitir
enfermedades si no estan bien
preparados si estan mal lavados
nos comenzo a dolor el estomago
nos puede traer vomito.

Tambien el consumo de comida
chatarra es la principal causa
de diabetes, ademas de tener
relacion con otros graves
enfermedades del Cuerpo humano

Las enfermedades trasmitidas
por los alimentos, tambien conocido
como infecciones trasmitidas
por los alimentos e intoxicaciones
alimentarias son un problema

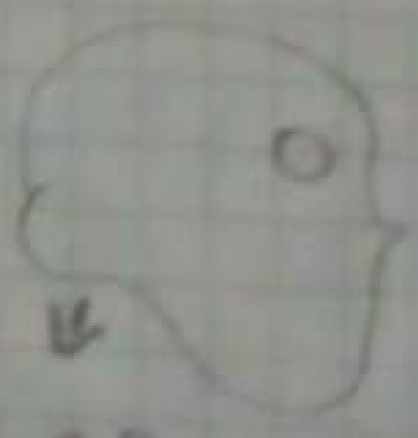
Scanned by TapScanner

Fisiología

¿Como Piensa Usted Que Se Puede Contaminar Un Alimento

Un alimento se puede Contaminar estando fuera o dentro de la nevera los Cae gusano son parte de la Contaminacion del alimento se pudren las frutas los vegitales y de hay se produce el gusano

Hay que saber Cuidar los alimento y Como aserlo no podemos Consumir un alimento Crudo



Carne Cruda (Contaminada)



Verdura alimento Sano (Contaminado)

Scanned by TapScanner

✓ Fermentacion por microorganismo
✓ formacion de olores y sabores desagradables
✓ Putrefaccion
✓ formacion de toxina
✓ Perdida de vitaminas
✓ Oscurecimiento enzimatico
✓ oscurecamiento no enzimatico

E) Para Usted Que Son Los Microorganismos

Son pequeños microbios que le caen a los alimentos que facil mente no se pueden ver pero eso ase que la fruta se baya danyando.

Un microorganismo, tambien llamado microbio, o tambien microbiote, es un ser vivo o un sistema biologico que solo puedo visualizarse Con al microscopio.

Scanned by TapScanner

de salud pública frecuente en todo el mundo, pero prevenible. Una alimentación inadecuada (

1) Segun tus Experiencias vividas Como Piensas Que ha venido evolucionando la Aplicacion de la normatividad alimenticia En Colombia

En momento a dia la normatividad de los productos alimenticios an ido evolucionando de manera rapido porque primero que todo en el mundo de hoy ay muchas que no avian anto a evolucionado la verdura los lacteos las frutas.

Scanned by TapScanner