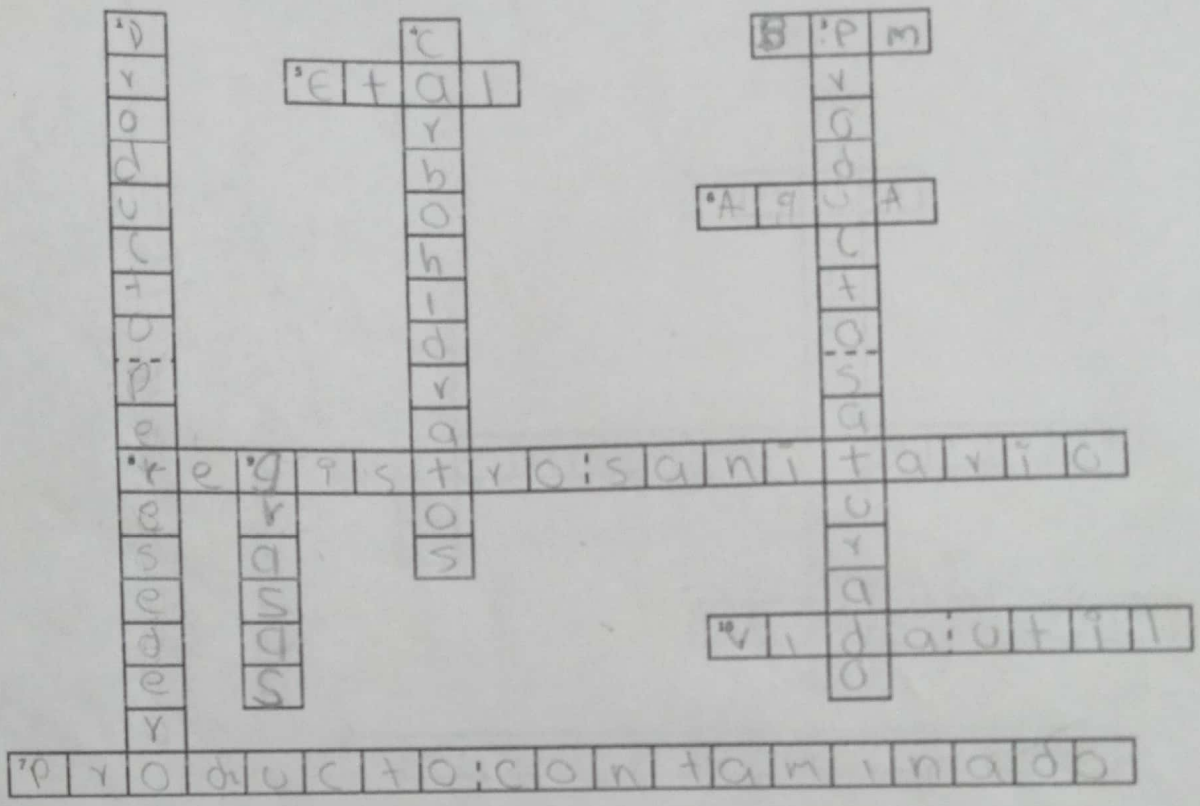
Nombre: Lupe Bloque 3

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

Complete el crucigrama, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:



Verticales:

1. Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.
3. Aquel producto cuyas características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales, iniciaron un proceso de modificación, y por ende degradación del mismo.
4. Biomoléculas, que le proporcionan energía al cuerpo. Se clasifican en azúcares simples y complejos.
9. Componentes orgánicos, que proporcionan energía al cuerpo, y se clasifican como saturadas e insaturadas.

Horizontales:

2. Conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura
5. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
6. Componente que permite el transporte de sustancias al interior de las células, y les facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.
7. Producto que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades que ponen en riesgo la integridad de los consumidores.
8. Código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a un fabricante a distribuir alimentos de alto riesgo.
10. tiempo a partir de la fabricación, durante el cual un alimento mantiene sus características.

Aprendiz ADBeel Medina
Alexander Mejia
Diego Montilla

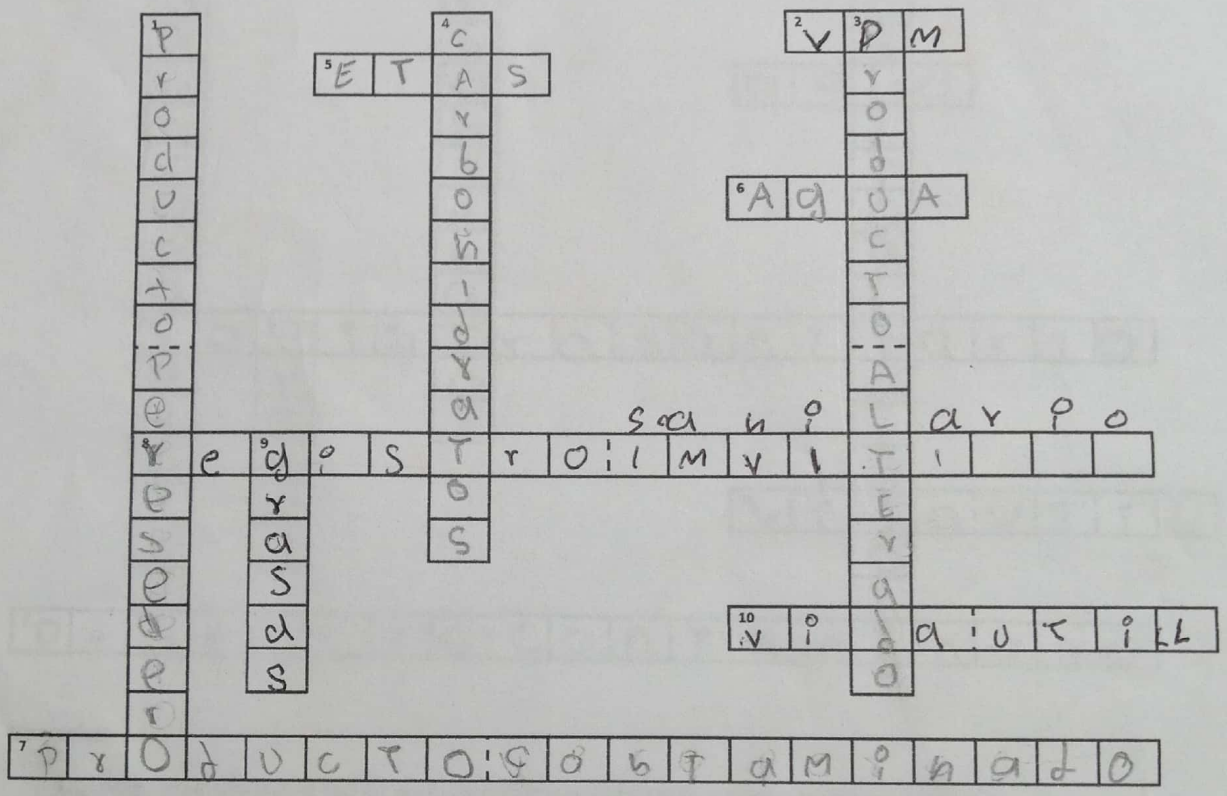
Escaneado con CamScanner

Nombre: Shaniz, Trufar4D, Adriana, thaliana, Sharon, lizeth, Kelly, Mary, Mariajoserico

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

Complete el crucigrama, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:



Verticales:

1. Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.
3. Aquel producto cuyas características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales, iniciaron un proceso de modificación, y por ende degradación del mismo.
4. Biomoléculas, que le proporcionan energía al cuerpo. Se clasifican en azúcares simples y complejos.
9. Componentes orgánicos, que proporcionan energía al cuerpo, y se clasifican como saturadas e insaturadas.

Horizontales:

2. Conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura
5. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
6. Componente que permite el transporte de sustancias al interior de las células, y les facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.
7. Producto que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades que ponen en riesgo la integridad de los consumidores.
8. Código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a un fabricante a distribuir alimentos de alto riesgo.
10. tiempo a partir de la fabricación, durante el cual un alimento mantiene sus características.

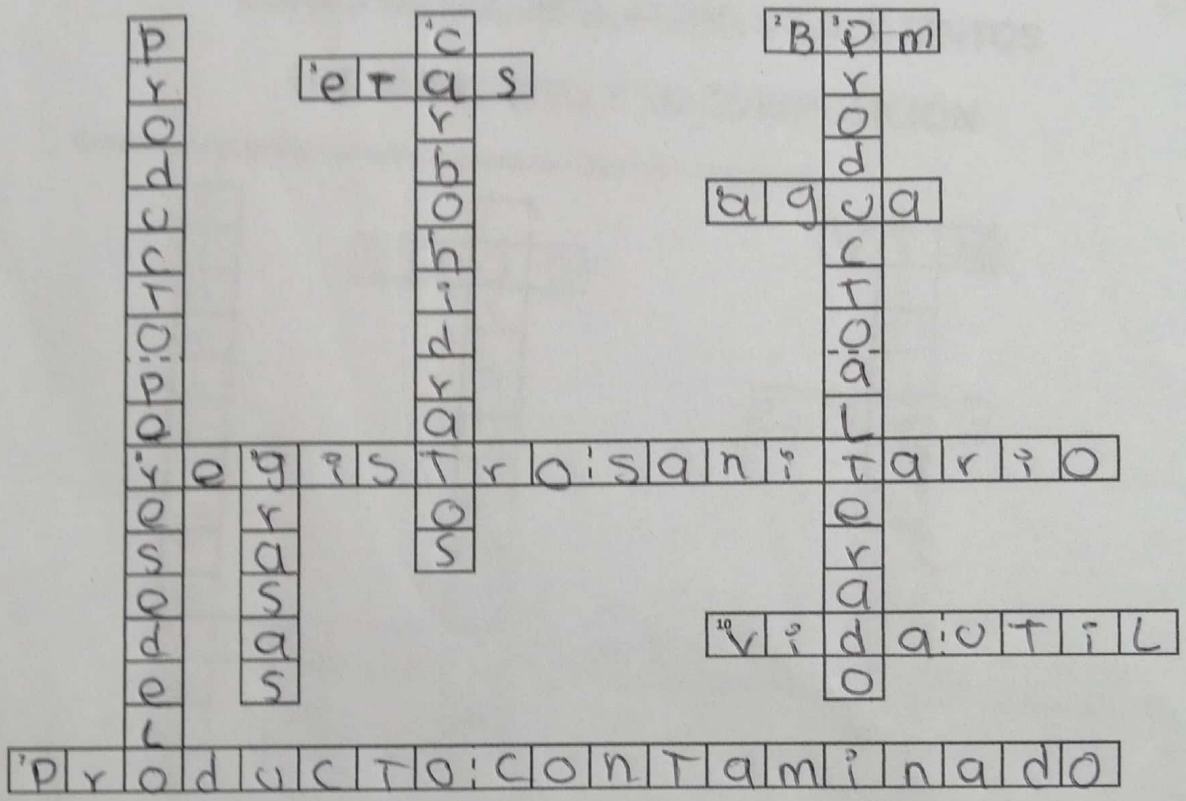
Escaneado con CamScanner

Nombre: María angelica Viche 25-julio-2022

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

Complete el crucigrama, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:



Verticales:

1. Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.
3. Aquel producto cuyas características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales, iniciaron un proceso de modificación, y por ende degradación del mismo.
4. Biomoléculas, que le proporcionan energía al cuerpo. Se clasifican en azúcares simples y complejos.
9. Componentes orgánicos, que proporcionan energía al cuerpo, y se clasifican como saturadas e insaturadas.

Horizontales:

2. Conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura
5. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
6. Componente que permite el transporte de sustancias al interior de las células, y les facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.
7. Producto que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades que ponen en riesgo la integridad de los consumidores.
8. Código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a un fabricante a distribuir alimentos de alto riesgo.
10. tiempo a partir de la fabricación, durante el cual un alimento mantiene sus características.

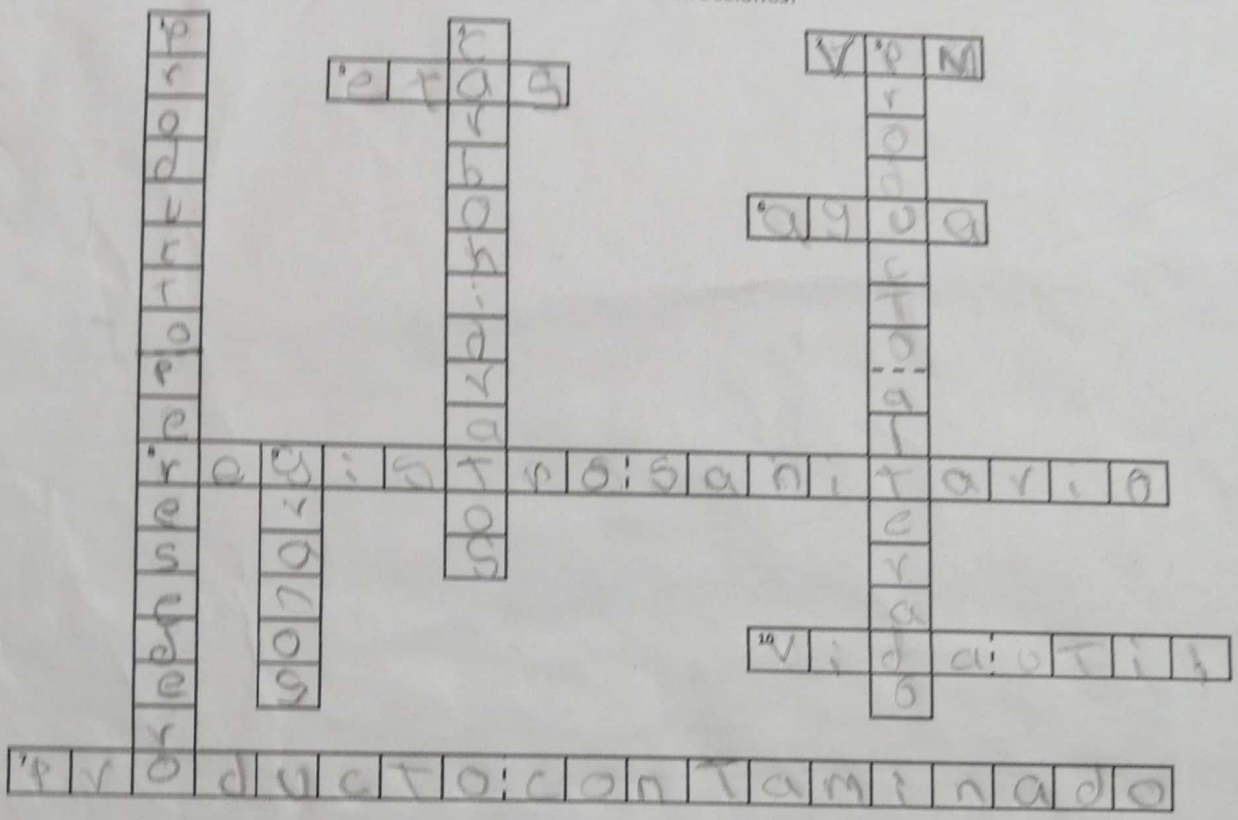
Escaneado con CamScanner

Nombre: Nicol yesi vanessa castrillon fraternal de ayuda

CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LOS ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

Complete el crucigrama, teniendo en cuenta las siguientes instrucciones:



Verticales:

1. Aquel producto que es rico en agua, proteínas y carbohidratos, y cuya vida útil es muy corta.
3. Aquel producto cuyas características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales, iniciaron un proceso de modificación, y por ende degradación del mismo.
4. Biomoléculas, que le proporcionan energía al cuerpo. Se clasifican en azúcares simples y complejos.
9. Componentes orgánicos, que proporcionan energía al cuerpo, y se clasifican como saturadas e insaturadas.

Horizontales:

2. Conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura
5. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
6. Componente que permite el transporte de sustancias al interior de las células, y les facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.
7. Producto que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades que ponen en riesgo la integridad de los consumidores.
8. Código emitido por la autoridad sanitaria competente, que autoriza a un fabricante a distribuir alimentos de alto riesgo.
10. tiempo a partir de la fabricación, durante el cual un alimento mantiene sus características.

Escaneado con CamScanner

MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS

Con base en el video anterior "Las Bacterias Asesinas", responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuáles son los alimentos implicados en la intoxicación?
Echerichia coli un bufed de carne las hamburguesas la carne porque no la asaron bien la leche salsa emparedados

2. ¿Cuál es el microorganismo causante de la enfermedad?
A Echerichia coli

3. ¿Cuáles son los principales síntomas de la ETA?
Diarrea defecacion con sangre daños respiratorios infeccion en la sangre se come los riñones.

4. ¿Según el documental, cuál fue la población más vulnerable a la intoxicación por E. Coli?
los adultos de la tercera edad y algunos niños

5. Qué secuelas puede dejar la gastroenteritis causada por la E. Coli serotipo (0157:H7)
Problemas en el cerebro. Problemas en el colon gastrointestinales puede generar Paralisis celebral

6. ¿Cuál es la profilaxis a seguir para evitar éste tipo epidemias de tipo alimentario?
limpieza y desinpeccion de la carne e higiene adecuada de los manipuladores de los alimentos.

Escaneado con CamScanner

TALLER HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2022

MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS

Con base en el video anterior "Las Bacterias Asesinas", responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuáles son los alimentos implicados en la intoxicación?
   carne y salsa amurgueza
   Pastel

2. ¿Cuál es el microorganismo causante de la enfermedad?
   echerika coli la salsa de la calentaron

3. ¿Cuáles son los principales síntomas de la ETA?
   dolor estomacal infercion en la sagre
   diarrea problema renal daños para
   respirar

4. ¿Según el documental, cuál fue la población más vulnerable a la intoxicación por E. Coli?
   los niños las personas mas abanzadas
   de edad

5. Qué secuelas puede dejar la gastroenteritis causada por la E. Coli serotipo (0157:H7)
   se come las celulas del cerebro
   paraliticos

6. ¿Cuál es la profilaxis a seguir para evitar éste tipo epidemias de tipo alimentario?
   cosinar bien los alimentos aboa
   desifectar limpieza bien

Escaneado con CamScanner

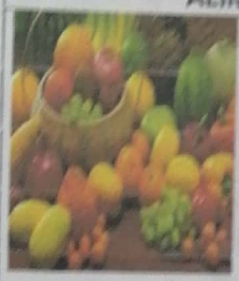
Fraternal de Ayuda

3.5

PROGRAMA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TALLER ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

1. Según la temática vista en la sesión anterior sobre los alimentos y su clasificación, de acuerdo a las imágenes, seleccione el tipo de alimento y su respectiva clasificación según: su Origen, Función, Duración, o Tendencia:

ALIMENTO		CLASIFICACIÓN	
 1	 2	1. Función	Vitaminas y minerales
		Origen	vegetal
		Duración	No Perecedero y
		Tendencia	Funcional
		2. Función	proteina
		Origen	animal
		Duración	Perecedero
		Tendencia	Funcional mal x
 3	 4	3. Función	proteinas
		Origen	animal
		Duración	no Perecedero x
		Tendencia	Funcional
		4. Función	Grasas y carbohidratos
		Origen	vegetales
		Duración	Perecedero
		Tendencia	Funcional x mal

2. Al frente de cada imagen describa y clasifique los alimentos según se duración:



→ Semipercederos



→ Perecedero

Escaneado con CamScanner



No excedentes.

3. Según la imagen y datos de la tabla, es posible afirmar que dicha información clasifica los alimentos según su: Funciones



4. Complete las siguientes oraciones

- Un alimento es un producto ---organico--- o ---natural---, fresco o ---procesado--- que ingerido aporta al organismo los ---Minerales---, y la ---Fibra--- necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.
- Un alimento ---funcional---, es aquel que aporta nutrientes, que afectan benéficamente a unas o varias funciones del organismo, de manera que proporcionan un mejor estado de salud y bienestar, Tales como: pescado, uvas, zanahorias, guayaba, cítricos, vinos, antioxidantes, flavonoides, licopenos, etc.

5. Responda verdadero o falso(f) o (v):

- Un Alimento nutracéutico es aquel alimento que proporciona beneficios médicos o beneficios a la salud previniendo diferentes tipos de enfermedades (F).
- Un Alimento ALTERADO es aquel alimento (fraudulento) bien puede ser porque se comercializa con un nombre que no corresponde, o no se hace uso ni mención legitima de la marca, y empresa autentica responsable y creadora del producto (V)

Escaneado con CamScanner

- Un alimento CONTAMINADO es aquel alimento que Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales (V).

- Un alimento FALSIFICADOS es aquel alimento que sufre modificación o degradación parcial o total de los constituyentes que le son propios , por agentes físicos, químicos o biológicos dichas caucas se debe generalmente a mal almacenamiento y no uso de las recomendaciones del fabricante (F) .

- Un Alimento ADULTERADO es aquel alimento que se le ha sustraído parte de sus elementos constituyentes , reemplazándolos o no por otra sustancia; b) que ha sido adicionado con sustancias no autorizadas; c) que ha sido sometido a tratamientos que disimulan u ocultan sus condiciones originales; d) que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta (V) .

6. Marque con una x la respuesta verdadera y sustente su respuesta:

A continuación se evidencian 3 imágenes de alimentos con un tipo de contaminación, de la cual una sola es verdadera:







a) Física b) química c) biológica

( ) a y b son verdaderas

( ) b y c son verdaderas

( ) c es falsa

(V) c es verdadera

( ) a es verdadera

( ) Ninguna de las anteriores

Escaneado con CamScanner

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2022

fecha de fabricante y fecha de caducidad

nombre de producto y marca

numero de lote y registro sanitario

información nutricional



codigo de barras

advertencia con las alergias

lista de ingredientes

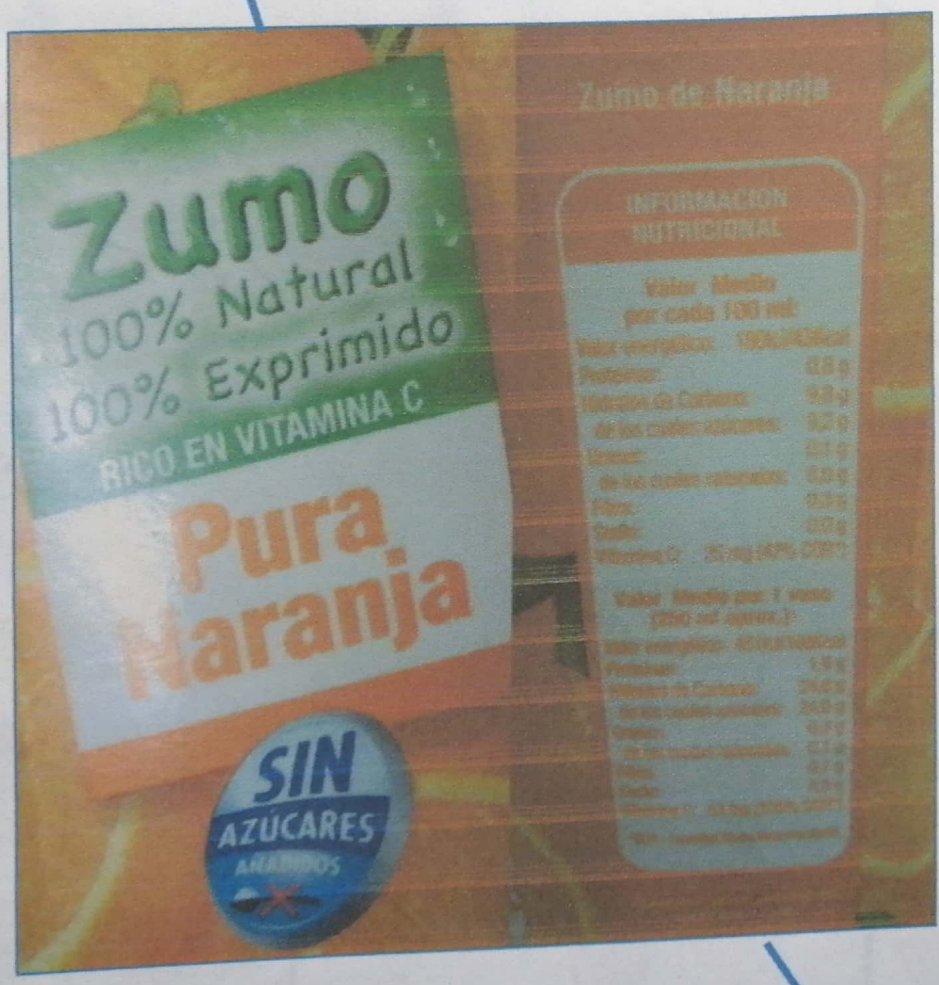
peso y volumen neto o bruto

manipulacion y conservacion

Escaneado con CamScanner

TALLER SOBRE ROTULADO DE LOS ALIMENTOS

Para las siguientes imágenes, indicar qué partes de la etiqueta se están señalando, y según la temática "*Etiquetado para alimentos según normatividad vigente*", qué información hace falta en las mismas.



nombre Producto y Marca

Lista de ingredientes

Inf. nutricional

Nombre Fabricante

Escaneado con CamScanner

Responder las siguientes preguntas de conceptualización

1) Qué es limpieza.
2) Qué es desinfección
3) Enumere las etapas de la limpieza.
4) como se realiza el proceso de desinfección
5) cuales son los tipos de suciedad que existen.
6) Enumere y de ejemplo de las clases de desinfección

Solución

1) La limpieza es remover la suciedad y mugre que se encuentra en las superficies que habitamos o estamos
2) Es matar todos los organismos y bacterias que se encuentren en diferentes superficies
3) 1. Remojar la superficie.
   2. Aplicar el detergente en una cantidad de agua adecuada
   3 Restregar y lavar con elementos de agracivos adecuados para su buena limpieza.
   4 Aplicar bastante agua para remover el detergente y suciedad que se halla sacado en. Sitios espacios y superficies
4) agua o sustancias desinfectantes
   1) Agua limpia.
   2) Preparar la la solución desinfectante
   3) dejarla por un tiempo de 10 a 30 minutos
   4) enjuagar
5) Suciedad libre.
   2 Suciedad aderente.
   3. Suciedad incrustada
6) Física y química
   Ejemplo física. agua caliente o a vapor.
   Ejemplo = química agua con detergente o cloros

Escaneado con CamScanner