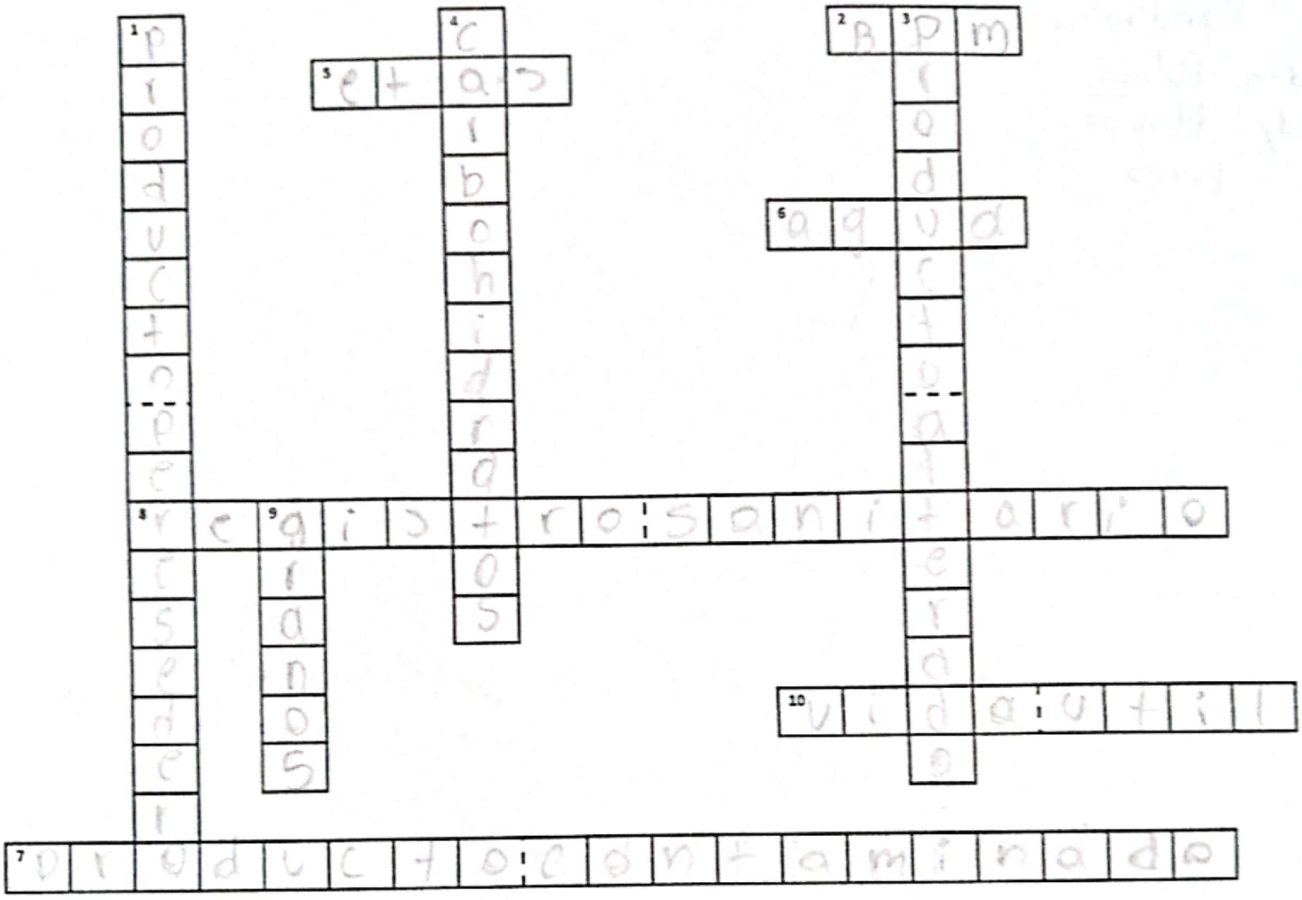
CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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.

Alfredo caraballo Ocoro

Escaneado con CamScanner

Integrantes:
- Fernando Andrade Sanchez
- [illegible]
- Carlos Andres Sanchez
- Gustavo Rodriguez Gaitán

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 - fibra
			Origen: vegetal
			Duración: Perecedero
			Tendencia: Organico - saludable
		2.	Función: Proteinas
			Origen: animal
			Duración: Perecedero
			Tendencia: poco saludable
3 	4 	3.	Función: Proteinas
			Origen: animal
			Duración: Perecedero
			Tendencia: Biologicos - saludables
		4.	Función: Grasa
			Origen: Animal - vegetal
			Duración: Perecedero
			Tendencia: Quimico - procesado

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



→ Semi - perecedero



→ Perecederos

Escaneado con CamScanner



→ No perecederos

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



4. Complete las siguientes oraciones

- Un alimento es un producto natural o artificial, fresco o elaborado que ingerido aporta al organismo los nutrientes, y la energía 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 (V).
- 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 (F)
- 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

(X) c es verdadera

( ) a es verdadera

( ) Ninguna de las anteriores

LA CONTAMINACIÓN A ES UNA CONTAMINACIÓN QUÍMICA
LA CONTAMINACIÓN B ES UNA CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA
LA CONTAMINACIÓN C ES LA UNICA VERDADERA YA QUE ES UNA CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA CAUSADA POR MICROORGANISMOS

Escaneado con CamScanner

ficho 2022856

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	Son reguladoras
		Origen	vegetal
		Duración	Perecedero
		Tendencia	Orgánicos o biológicos
	2.	Función	reguladores y
		Origen	vegetal
		Duración	semiperecederos
		Tendencia	Biológicos
3  4 	3.	Función	estructurales
		Origen	animal
		Duración	semiperecedero
		Tendencia	biológico
	4.	Función	energéticos
		Origen	mixto
		Duración	Perecederos
		Tendencia	Químico

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



→ procesados semiperecederos de origén vegetal



→ Perecederos de origén animal

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:



Física



b) química

a)



c) biológica

(F) a y b son verdaderas

(F) b y c son verdaderas

(F) c es falsa

(V) c es verdadera

(F) a es verdadera

(F) Ninguna de las anteriores

Escaneado con CamScanner

William Alberto Giraldo Arango.
Luis carlos Muñeton garcia
Gustavo Alberto Hernandez fajardo
José ignacio villamil
Leonardo Ivañez Mendez.

Escaneado con CamScanner

Solución

Integrantes
Arsenio Tolna
Degoberto Mora

① cada 2 semanas ✓

② lo que paso fue que el solo limpie y no ✓ Desinfecto el lugar

③ no existe cura para la echerichacoly y produce ✓ envenenamientos en los riñones

④ mas de mil personas incluyendo niños y adultos ✓

⑤ se debe hacer el respectivo examen de ADN ✓ para saber si esta contaminado

⑥ a 70 grados se destruye a ecoly ✓

⑦ no, porque mato las bacterias pero perdio ✓ todos los carbohidratos

⑧ esta bactena habita en las carnes de vaca ✓ mas que todo en las egues fecales

⑨ por la mala deanfecion y la mala manipulacion de alimentos

⑩ @ carnes ✓

⑪ que se gano una multa mas de 2. millones de ✓ dolares y casi fue centenciado a carser

⑫ el papel o la funcion de la secretaria de salud hera tomar muestras de la carne para saber si del negocio de Bait Probema la contaminacion de echavichacoly. ✓

el papel de ellos tambien hera rebisar que todos los alimentos estuvieran en buen estado para poderlo vender a las personas y que se manejara todo bien desinfectado..

Escaneado con CamScanner