



SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Nombre: grupo 1 : AMALIA MEJIA, NASLY IRREÑO, CLAUDIA GUZMAN, YESICA CORREA, YERY SIERRA, JOHANNA BEDOYA , MARIA ALEJANDRA BUSTOS.

Fecha: 24-07-2022 AMBALEMA

TALLER

HIGIENEN Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Las siguientes preguntas fueron elaboradas sobre los temas a tratar en este capítulo. Los resultados servirán de guía para identificar los contenidos a los cuales se les debe prestar mayor atención.

Conteste en pocas palabras, las siguientes preguntas que se presentan a continuación:

1. ¿Qué es un alimento?

R/ Es cualquier sustancia normalmente utilizada por seres vivos con fines nutricionales, sociales, físicos, salud y psicológicos.

- **NUTRICIONALES:** Proporciona energía para el anabolismo y mantenimiento de las funciones fisiológicas, como el calentamiento corporal.
- **SOCIALES:** Favorece la comunicación, el establecimiento de lasos efectivos, las conexiones sociales y la transmisión de la cultura.
- **PSICOLOGICOS:** Mejora la salud emocional y proporciona satisfacción y obtención de sensaciones gratificantes.

Estos tres fines no han de cumplirse simultáneamente para que una sustancia sea considerada alimento. Por ejemplo, las bebidas alcohólicas no tienen interés nutricional, pero si tiene un interés frutivo. Por ello son consideradas alimentos.

2. Clasifique los alimentos., según su calidad natural y comestible.

Clasificación de los alimentos según sus nutrientes

La rueda de los alimentos

Es un modelo en forma de rueda (rueda de los alimentos) que agrupa los alimentos en siete grupos, atendiendo a criterios de nutrición y composición.

Grupo I: lácteos y derivados.

Grupo II: carne, huevos y pescado.

Grupo III: tubérculos, legumbres y frutos secos.

Grupo IV: verduras y hortalizas.

Grupo V: frutas.

Grupo VI: pan, pasta, cereales y azúcar.



SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Grupo VII: grasas, aceites y mantequillas.

Clasificación de los alimentos según su composición

Macronutrientes

Los macronutrientes aportan al organismo principalmente energía, la cual es primordial para muchas funciones esenciales: conducción de impulsos nerviosos, regulación de procesos corporales y los desarrollos de nuevos tejidos

- ✓ **Glucídicos**
- ✓ **Proteicos**
- ✓ **Lípidos**

Micronutrientes

Los micronutrientes ayudan principalmente a facilitar gran parte de las reacciones químicas que ocurren en el cuerpo, pero no proporcionan energía.

- ✓ **Vitaminas y enzimas**
- ✓ **Minerales (Electrolitos)**
- ✓ **Agua**

Clasificación de los alimentos según su origen

Alimentos de origen vegetal

Este tipo de alimentos surgen directamente de la tierra, aunque actualmente en la agricultura de muchos lugares del mundo se emplean técnicas que intervienen las semillas genéticamente.

Alimentos de origen animal

Los alimentos de origen animal son productos comestibles que provienen precisamente de los animales.

Alimentos de origen mineral

Los alimentos de origen mineral son todos los minerales en sí mismos y los productos que contengan altas dosis de estos.

Clasificación de los alimentos según su función



SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Alimentos energéticos

Estos proveen al cuerpo de energía para realizar actividades físicas (correr, caminar, hacer deportes, etc.)

Productos de panadería y repostería (pan, galletas, magdalenas, tortas, budines etc.).

Pasta. Cereales (arroz, maíz, trigo, etc.). Dulces (helados, golosinas, chocolate, cacao soluble). Entre otros.

Alimentos constructores o plásticos

Se califican así los alimentos que facilitan la reparación celular: cicatrización de heridas y formación de tejidos (músculos, piel y otros).

Leche y todos sus derivados, Carnes blancas y rojas, Huevos y Legumbres.

Alimentos protectores o reguladores

Se denominan así a los alimentos que contienen vitaminas y minerales (también fibra).

Estos se encargan de facilitar el control de nuestras funciones fisiológicas.

Frutas, Verduras, Hortalizas, Agua.

3. Según su duración ¿como se clasifican los alimentos?

R/ Alimentos perecederos

Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro. Ejemplos de estos son: los derivados de los animales y los vegetales, siendo las frutas las de mayor perecebilidad, y la leche y carnes de menor perecebilidad ya que en refrigeración se conservan.

Los alimentos perecederos necesitan ser refrigerados a 5° C o menos, o congelados a -18° C o menos para retardar o detener el crecimiento de bacterias

Alimentos semi-perecederos

Son aquellos en los que el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo. Ejemplos de estos son los frutos secos, los tubérculos y otros vegetales, como las gramíneas.

Alimentos no perecederos

No se deterioran con ninguno de los factores anteriores, sino que dependen de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados



SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

MANIPULACION DE ALIMENTOS

4. De un ejemplo de cada uno de los agentes contaminantes.

R/ Principales fuentes de contaminación de los alimentos

- El medio ambiente: agua (contaminada o no potable), polvo, tierra, aire... a través de todos ellos se transmiten microorganismos que pueden contaminar el alimento.
- Plagas: seres vivos citados anteriormente como insectos, roedores, aves, parásitos.
- Utensilios y locales: si no tienen la higiene adecuada serán foco de infección.
- Basuras: si hay basuras cerca de los alimentos podrán contaminarlos.
- Otros alimentos: se da cuando el agente contaminante se transmite de un alimento a otro (contaminación cruzada).

El propio manipulador de alimentos: muchas veces por falta de higiene en las personas que rodean a los alimentos se hace que éstos se contaminen. También puede ocurrir que los manipuladores estén enfermos y lo transmitan a los alimentos, haciendo que la salud de otros se vea afectada.

5. ¿Cuáles son los microorganismos presentes en los alimentos y sus efectos en el organismo?

- R/
- ✓ Salmonella. Es una de las principales causas de gastroenteritis bacteriana.
 - ✓ Campylobacter. Aún más frecuente que las intoxicaciones por salmonella.
 - ✓ Staphylococcus aureus. Los alimentos susceptibles de contener esta bacteria son productos elaborados con cremas pasteleras, lácteos, alimentos ricos en proteínas...
 - ✓ Listeria Monocytogenes. Presente sobre todo en alimentos precocinados y refrigerados, en conserva, ahumados...
 - ✓ Escherichia coli. Puede encontrarse en carnes crudas o poco cocinadas, agua contaminada

6. ¿Qué cantidad de microorganismos hay en un alimento al cabo de cuatro horas, si solo tengo dos al inicio?

R/ Miles de bacterias, pero también depende del tipo de alimento, su durabilidad y composición.

Los alimentos siempre van a contener microorganismos, pero serán o no perjudiciales de acuerdo a los factores que rodea al manipular un alimento.

7. Describa en proceso de lavado y desinfección de un equipo, en una planta de alimentos.

R/ Los procedimientos de lavado y desinfección consistirán en:



SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

MANIPULACION DE ALIMENTOS

- Eliminar los residuos grandes de las superficies.
- Aplicar una solución detergente para despegar la capa de suciedad y de bacterias.
- Aclarar con agua, para eliminar la suciedad adherida y los restos de detergente.
- Desinfectar en profundidad si la zona o equipo lo requiere.

8. ¿Cómo se lleva a cabo el control de plagas?

R/ Paso 1: La inspección: Estas inspecciones de rutina deben enfocarse en las áreas donde es más probable que aparezcan las plagas (zonas de recepción de mercancías, áreas de almacenamiento, etc.), e identificar posibles puntos de entrada, fuentes de alimento y agua o zonas de refugio para las plagas, que podrían originar problemas

Paso 2: Acción preventiva: Una de las medidas de prevención más eficaces es la exclusión, es decir, realizar el mantenimiento estructural necesario para cerrar los posibles puntos de entrada de las plagas detectados en la inspección.

Paso 3: Identificación: Los profesionales del control de plagas empiezan siempre por la correcta identificación de la plaga a tratar. Así que es importante asegurarse de que el proveedor de control de plagas contratado está bien formado en la identificación y el comportamiento de las plagas.

Paso 4: El análisis: Una vez que la plaga está correctamente identificada, es necesario averiguar por qué existe una plaga en la instalación.

Paso 5: La selección del tratamiento: El control integrado de plagas hace hincapié en el uso de métodos de control no químicos, como la exclusión o la captura, antes que las opciones químicas. Cuando otros métodos de control han fracasado o son inadecuados para la situación, pueden aplicarse productos químicos, en formulaciones poco volátiles, en áreas específicas y para tratar una plaga específica.

Paso 6: Supervisión: Dado que el control de plagas es un proceso continuo, el monitoreo constante de plagas en las instalaciones y, si es necesario, los cambios en las instalaciones u operacionales, pueden proteger contra las infestaciones y ayudar a eliminar las existentes.

Paso 7: Documentación: La documentación actualizada sobre el control de plagas es una de las primeras señales que recibe al auditor de que la empresa se toma el tema en serio. Entre los documentos importantes se incluyen: el alcance del programa, informes de actividad de control de plagas, informes de servicio, informes de acciones



SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

MANIPULACION DE ALIMENTOS

correctivas, mapas de disposición de trampas, lista de biosidas autorizados, informes de uso de biosidas y las licencias de los aplicadores.

9. ¿Cuál debe ser el manejo de Los residuos sólidos en una empresa procesadora de alimentos?

R/

- **Sección de recibo:** Una vez terminada la recepción de los alimentos o llenado el recipiente de residuos, se debe cerrar la bolsa adecuadamente, se traslada y deposita en el cuarto de almacenamiento de basura de residuos ordinarios o corrientes al igual que los cartones y canecas.

- **Sección preliminar/Sección de cocción:** Una vez terminada la preparación preliminar/cocción de alimentos o lleno el recipiente de residuos, se cierran las bolsas adecuadamente, se traslada y deposita en el cuarto de almacenamiento de basura de residuos ordinarios o corrientes.

- **Sección lavado de menaje:** Una vez terminada la recolección de alimentos no consumidos por los usuarios, éstos son depositados en un recipiente plástico tapado y posteriormente llevados al depósito de residuos de alimentos que serán recogidos diariamente por personal externo a la institución.

Bibliografía

<https://www.recetasgratis.net/articulo-clasificacion-de-los-alimentos-74015.html>