Equipo Numero 2 "Los monepres"
ficha: 2722871
Integrantes: Alvaro ochoa, diego vergara, Diana Patricia, Danilo guzman

10

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

TALLER MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUCTOR(A): Dykania Asprilla Ing. Agroindustria U.T.

TALLER "CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BPM"

NOMBRE APRENDICES: _____
CENTRO DE FORMACIÓN: _____
No. DE ORDEN: _____ NOMBRE DEL CURSO: _____
FECHA: _____ COMPETENCIA: _____

(Trabajo grupal)

Con base en el video observado "Factores de Riesgo en la Contaminación de los Alimentos", responder el siguiente cuestionario:

1. ¿Qué es contaminación de alimentos?
2. ¿Mencione los principales tipos de contaminación en los alimentos?
3. ¿indique dos ejemplos de contaminación física, química y biológica que explica el video?,
4. ¿Mencione los principales microorganismos que generan Enfermedades Transmitidas por Alimentos?
5. ¿Cuáles son las toxinas más comunes y que enfermedades produce?
6. ¿Cuáles considera son las principales medidas preventivas en el tema de contaminación y ETA'S?
7. ¿Cuáles son los alimentos de mayor riesgo en salud pública?
8. ¿Cuáles son los principales síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos?
9. ¿enuncie los dos mecanismos para descontaminar el agua?
10. ¿Cuáles son las temperaturas seguras para los alimentos?
11. ¿cuál es la temperatura se multiplican más los microorganismos.?
12. De acuerdo al video, ¿qué otro nombre recibe la *Peste Bubónica*, y qué plaga la transmite?
13. Que le pasa a las personas que padecen la peste bubónica?
14. Que animal produce la toxoplasmosis
15. ¿Cuáles son los 2 tipos de tratamiento térmico?
16. Cuál es la función del frio y el calor como método de conservación de los alimentos

Powered by CamScanner

Solución

1. Contaminación de alimentos es cada sustancia extraña que altera su función

2. Contaminación biologica, fisica, quimica

3 Contaminación fisica: un pedazo de uña, un pelo, un anillo
Contaminación Quimica: Esmalte, Perfume, Detergente
Contaminación biologica: Virus, Parasitos, bacterias, hongos

4 Virus, Parasitos, bactenas, hongos

5 Estafilococus dorado y Basiloserios

6 Hacer buena limpieza y desinfección, Buen aseo Personal, no Utilizar accesorios ni Perfumes

7 Carnes rojas y blancas, Salsas, Postres, lacteos, huevos, Pasteles

8 Dolor de cabeza, vomito, dolor abdominal, diarrea, Palidez

9. hervir el agua, filtrarla

10. -4C°, -18C°,

11. 4C° a 60C°

12. Peste negra, la transmite los roedores

13 se pone la persona negra, hace que expulse sangre

14 El Gato

15.) El frio y el calor

16) la función del frio es matar a los parasitos y no permite que las bacterias se multiplique.

la función del calor: matar a los microorganismos.

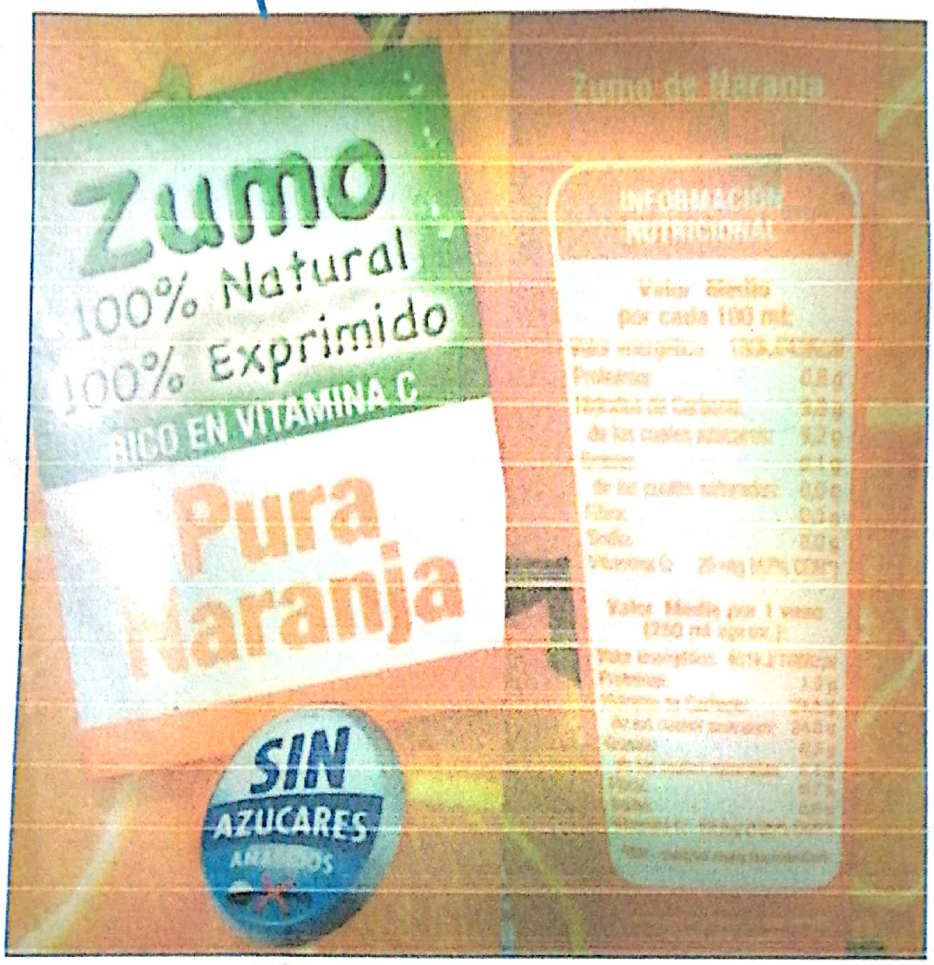
Powered by CamScanner

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2023

TALLER SOBRE ROTULADO DE LOS ALIMENTOS Ficha 2722871

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 del producto



Información nutricional.

Resto neto

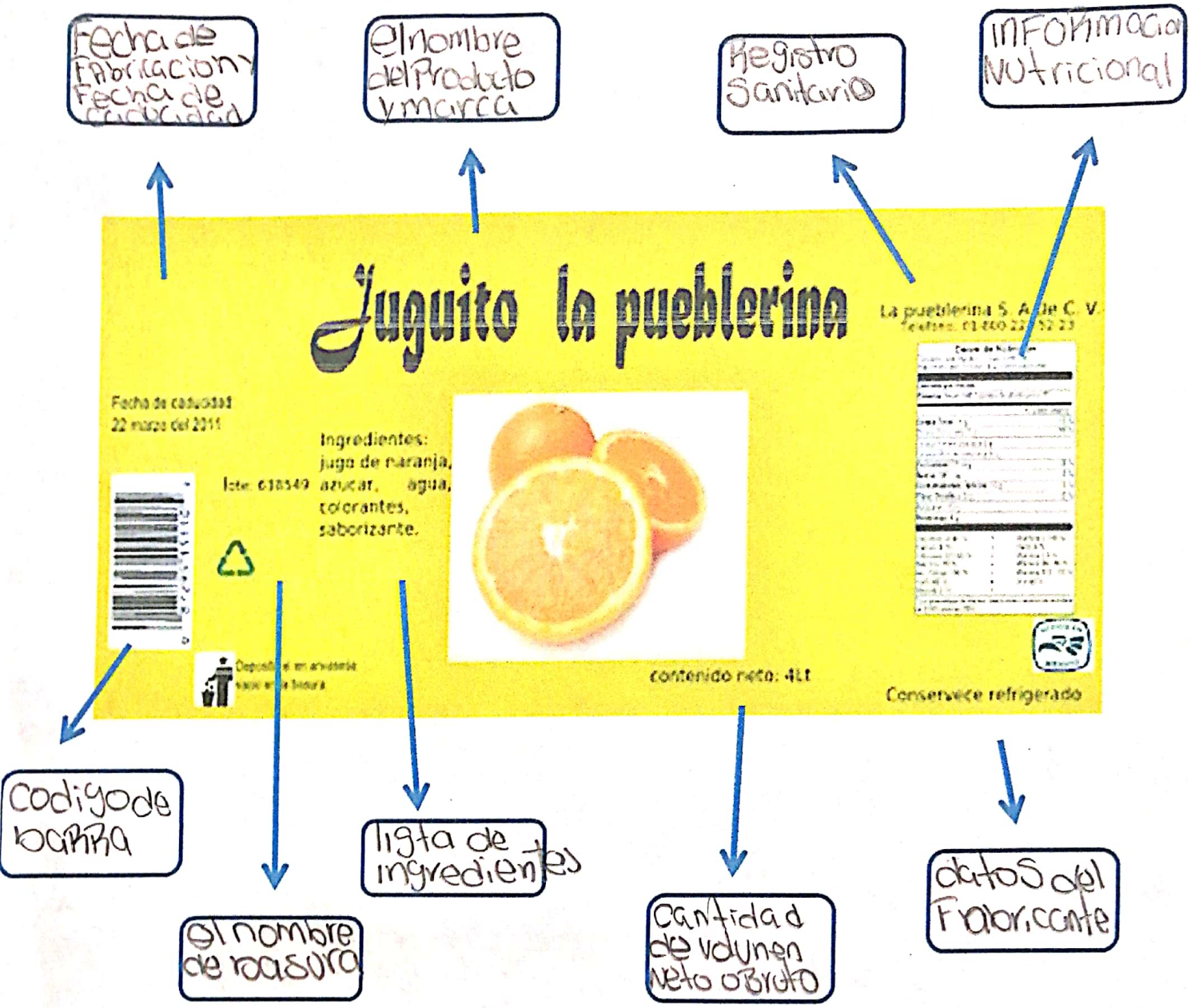
Nombres y Documento Aprendices:
Heidy Herrera, Geralnine castro
Firma Ortiz Grupo 1

Powered by CamScanner

Grupo de trabajo #2

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2022

Ficha 2722871



Nombres y Documento Aprendices:

Juan Barragan , Luz Marina Lugo ,
Karina Verjara , Nerissa Ospina

Powered by CamScanner

TALLER HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | 2022

ficha: 2722871

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?
   Hamburgueso, Empanadas carne, lacteos

2. ¿Cuál es el microorganismo causante de la enfermedad?
   La Bacteria E. coli

3. ¿Cuáles son los principales síntomas de la ETA?
   Diarrea, dolor de cabeza, espasmos abdominales, sangrado

4. ¿Según el documental, cuál fue la población más vulnerable a la intoxicación por E. Coli?
   Niños 4-6 años, Adultos Mayores de 60 años

5. Qué secuelas puede dejar la gastroenteritis causada por la E. Coli serotipo (0157:H7)
   Deterioro del sistema digestivo, Parálisis Cerebral, Muerte, fuertes dolores abdominales, Cefalea

6. ¿Cuál es la profilaxis a seguir para evitar éste tipo epidemias de tipo alimentario?
   Evitar consumir Alimentos contaminados, Buena higiene y desinfección BPM, Utilizar Métodos de conservación según el alimento. Supervisión y revisión constante de los Alimentos, Antes de consumirlos capacitación constante

7. A que temperatura muere la bacteria e. coli a 70°C

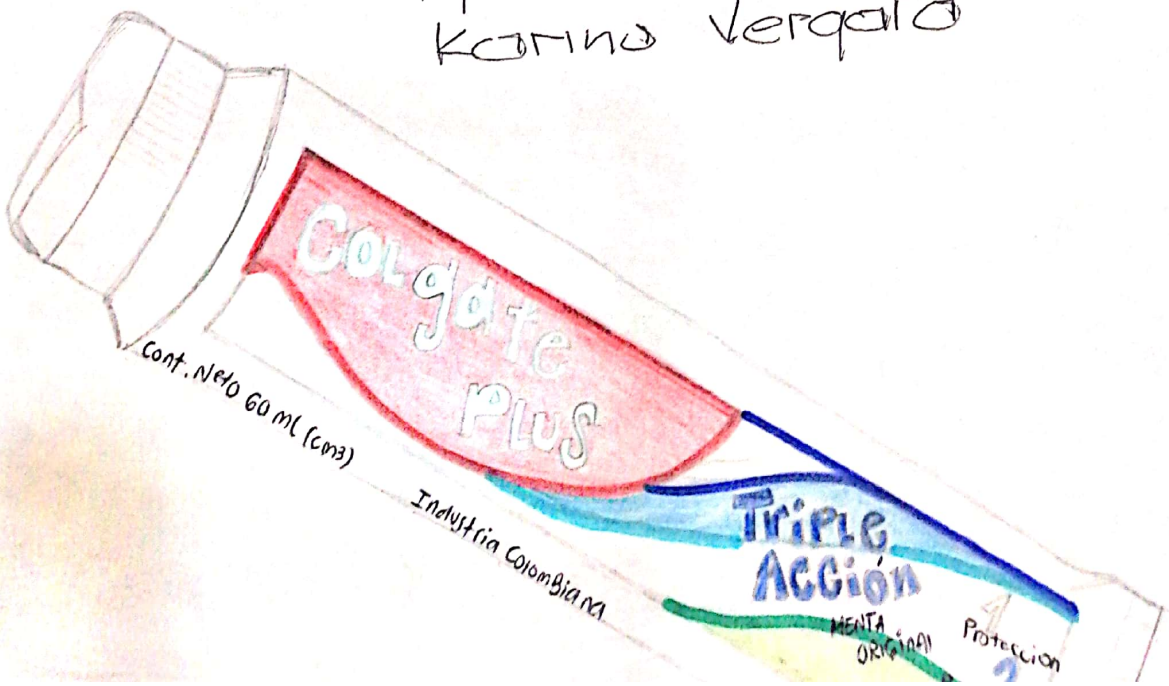
Integrantes: Teseo Villanueva, Rafael Vergara, Carolina Barrera, Berenice Bonilla

S.O

ficha 2722871

- Colgate Plus.
- colgate Palmolive.
- fluoruro de sodio 0,32% (1450 PPm de fluor) Agua Glicerina sílica hidratada, sulfato de sodio, Goma de celulosa, Sacarina sodica, Dioxido de titanio.
- 60 mL (cm3)
- conservese con la tapa cerrada en un lugar fresco.
- Ps0000215.
- colgate palmoeiive. 71102901.
- su uso es recomendable en niños mayores de 6 años, supervisado por un adulto para minimizar que sea ingerida, Mantenga fuera del alcance de los niños.
- vence: 24-07-23

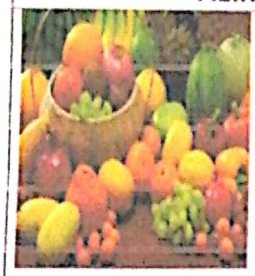
Aprendiz
Karina Vergara



Powered by CamScanner

TALLER ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

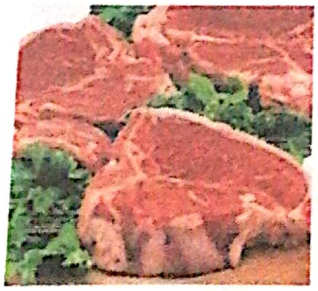
1. Según la temática vista en la sesión anterior sobre los alimentos y su clasificación, de acuerdo a las imágenes, seleccione el tipo de alimento y su respectiva clasificación según: su Origen, Función, Duración, o Tendencia:

ALIMENTO		CLASIFICACIÓN	
 1	 2	1.	Función: Vitaminas y minerales Origen: vegetal Duración: Perecederos Tendencia: funcionales
		2.	Función: carbohidratos y grasas Origen: animal Duración: Perecederos Tendencia: funcionales
 3	 4	3.	Función: proteinas Origen: animal Duración: Perecederos Tendencia: Funcionales
		4.	Función: carbohidratos y grasas Origen: mineral Duración: Perecedero Tendencia: funcionales

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



→ no Perecedero X



→ Perecedero ✓

Powered by CamScanner



→ Semi Pevesedero X

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 Procesado, fresco o artificial que ingerido aporta al organismo los nutrientes, y la proteína 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) ✓

Powered by 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) C

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

( ) c es verdadera

(V) a es verdadera Por que son con químicos utilizados Por el ser humano

( ) Ninguna de las anteriores

Aprendiz = Deyanira Cardona
ficha : 2722871

Powered by CamScanner