Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Taller sobre Videos "Manipulación de Alimentos"

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

INSTRUCTOR(A): Ddykania del Carmen Asprilla Baltan Ing. Agroindustria U.T.

NOMBRE Y APELLIDOS DEL APRENDIZ: Yirlen Katherine Tafur NIÑO
CENTRO DE FORMACIÓN: Agropecuario la Granja
No. DE ORDEN: 2728693 NOMBRE DEL CURSO: Higiene y Manipulacion de Alimentos
FECHA: _____ COMPETENCIA: Manipular Alimentos

Cuestionario (Trabajo grupal)
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Con base en el video observado "Manipulación de Alimentos en la Industria" / "Contaminación de los Alimentos", responder el siguiente cuestionario:

1. ¿Qué es contaminación de alimentos? Es algun tipo de contaminacion por gentes tal cual, quimico o microbiologico que altera las condiciones del alimento y causa Eta
2. ¿Mencione los principales tipos de contaminación en los alimentos? contaminacion fisica, quimica y microbiologica
3. ¿En qué consiste la contaminación física, química y biológica?, indique dos ejemplos de cada uno fisica: Material extraño pulos, piedras, Quimica contaminacion x sustancias quimicas (cesmalto) Contaminacion biologica cucarachas, orine de ratas, acaros generan ETAS
4. ¿Mencione los principales microorganismos que generan Enfermedades Transmitidas por Alimentos? echenchia coli, Clostridium botulinum, bacterias Gram Negativas
5. ¿Qué factores inciden en la presencia de peligros, en una empresa procesadora de alimentos? * falta de higiene, limpieza y desinfeccion, Almacenamiento de alimentos en descomposicion
6. ¿Cuáles considera son las principales medidas preventivas (profilaxis) en el tema de contaminación y ETA'S? - Limpieza de desinfeccion de equipos y utencilios, Temperaturas de almacenamiento adecuadas, indumentaria, reduccion de humedad, control de roedores
7. ¿Qué características poseen los alimentos de mayor riesgo en salud pública? huevos, pescados, carnicos, lacteos
8. ¿Cuáles son los principales síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos? espasmos, abdominales, deshidratacion, mal estar general
9. ¿Qué son las BPM, y cuál es el decreto – resolución que las regula en nuestro país? son los Buenas practicas de manufactura decreto 3075/97
10. ¿Cuál es el compromiso y responsabilidad de los manipuladores de alimentos, en el aseguramiento de la inocuidad y sanidad de los productos terminados? - Usar indumentaria, realizar procesos de higienizacion, controlar la contaminacion de Alimentos y no poner en riesgo la salud publica

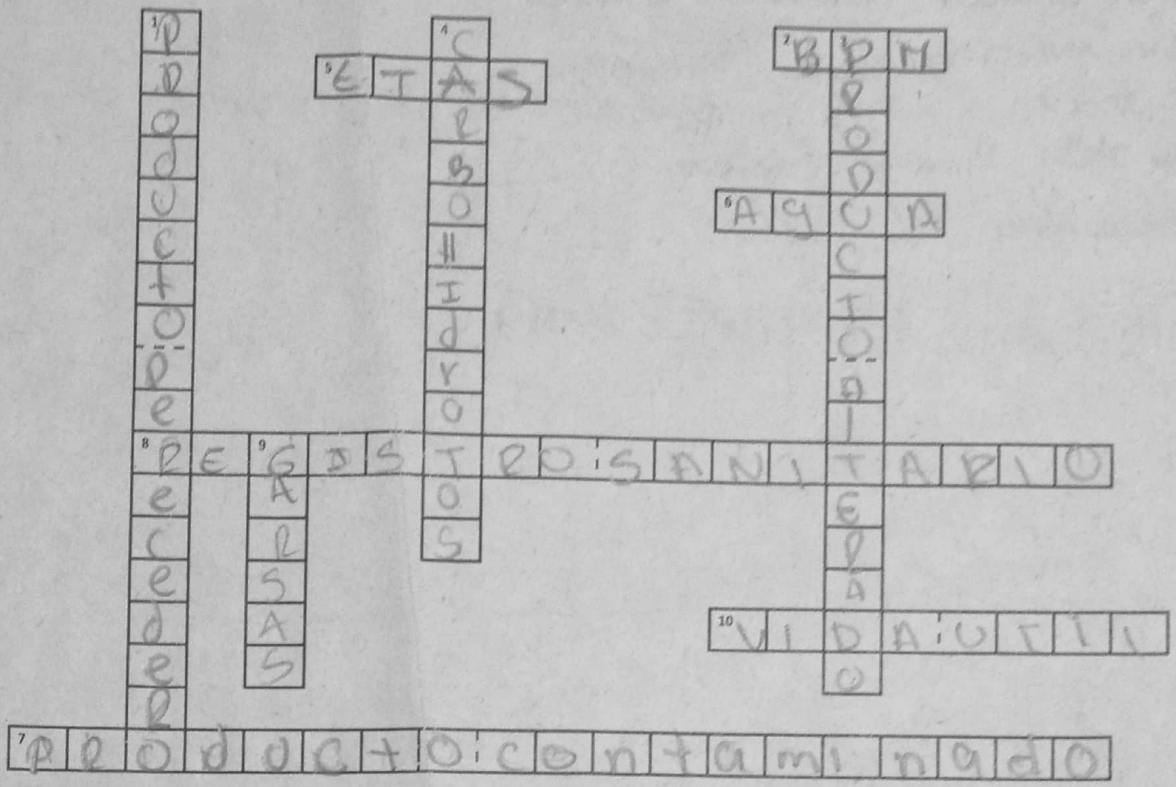
Powered by CamScanner

Nombre: LEYDI KATERINE CALDERON SANCHEZ

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.

Powered by CamScanner

TALLER 01 la vega de los padres.

CODIGO 2722868

* LEYDY KATERINE CALDERON SANCHEZ
* JESSICA DANIELA MENESES CALDERON

MARIA ANGÉLICA REYES DUCUARA
IVO CENCIA. URGILO PARAMO
Flor Nelly Bravo Cabrera
Jacqueline M. Silva.
Maria Judith Herrera Guevara

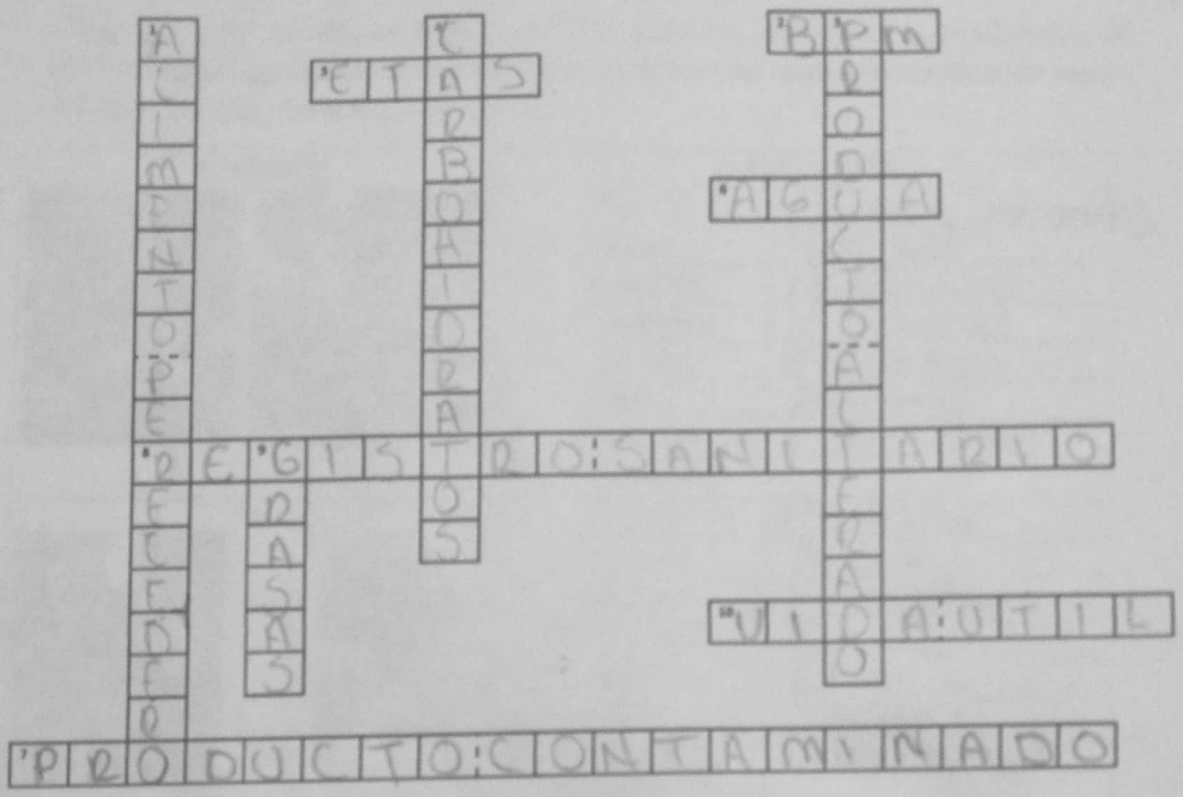
Powered by CamScanner

Nombre: ESMERALDA Pachon Cedano. ficha 2722868

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:

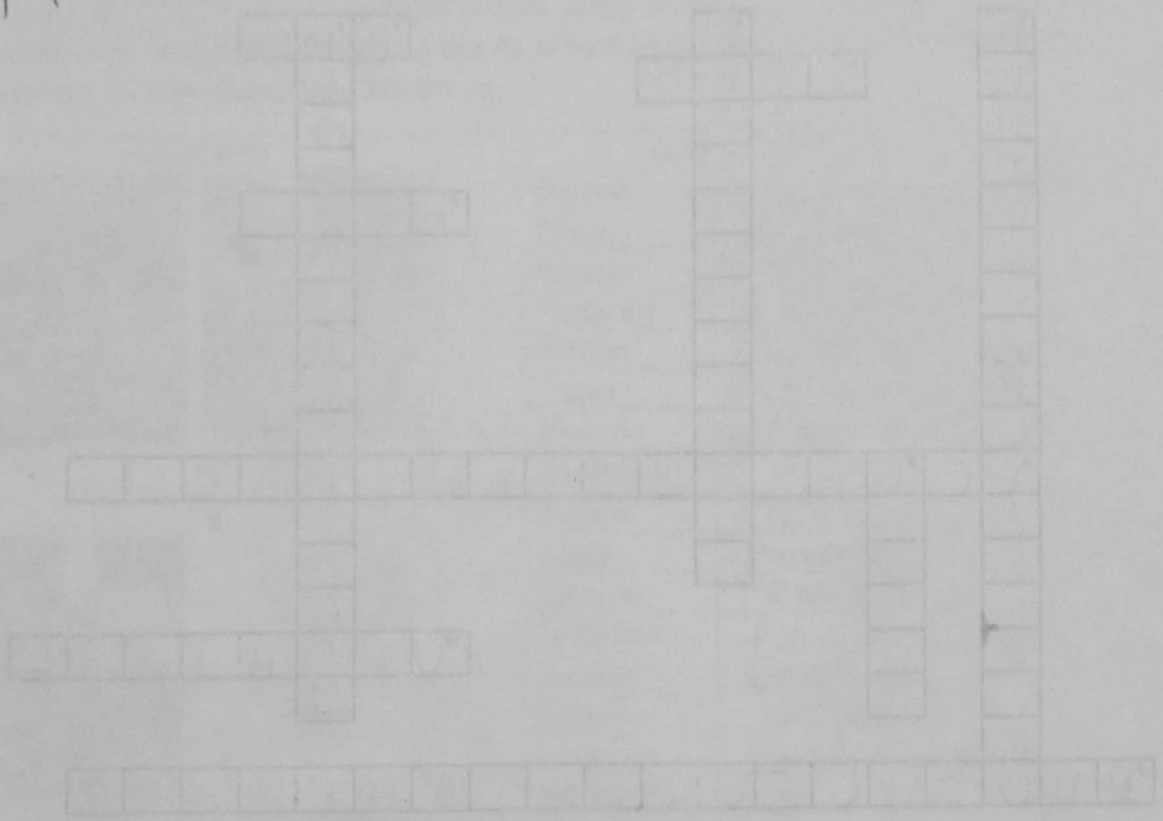
2. Conjunto de Buenas Prácticas de Manufactura
5. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
6. Componente que permite el transporte de sustancias al interior de las células, y les facilita llevar a cabo los procesos metabólicos.
7. Producto que tiene agentes físicos, químicos y biológicos, en cantidades 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.

Powered by CamScanner

La. Vega.

Ficha : 2722878

INTegrantes
Monica Godoy
Diana triana
Alba Rocio Oviedo V.
Jeidy Yoana Cerero M.



ficha 2722868

integrantes: Laura Joleth Oviedo
Jeidy Yohana Cuenco
Jessica Daniela Mendez

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	V. Hamming y Mercedes
		Origen	Vegetal
		Duración	Perecedero
		Tendencia	funcional
	2.	Función	Proteino
		Origen	Animal
		Duración	Perecedero
		Tendencia	
3  4 	3.	Función	Proteino
		Origen	Animal
		Duración	Perecedero
		Tendencia	funcional
	4.	Función	Grasas
		Origen	Vegetal
		Duración	Perecedero
		Tendencia	

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



→ farinaceo, semi perecedero



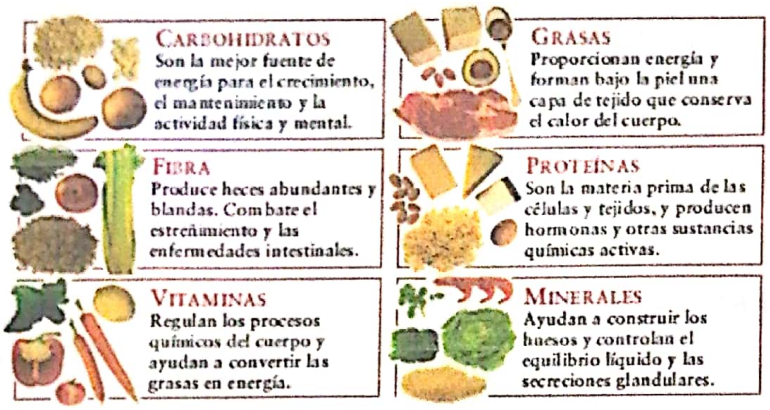
→ Carnico perecedero

Powered by CamScanner



→ No perecedero

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



4. Complete las siguientes oraciones

- Un alimento es un producto Natural o Artificial, fresco o Procesado 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)

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 ( ).

- Un alimento FALSIFICADO 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 causas se debe generalmente a mal almacenamiento y no uso de las recomendaciones del fabricante ( ).

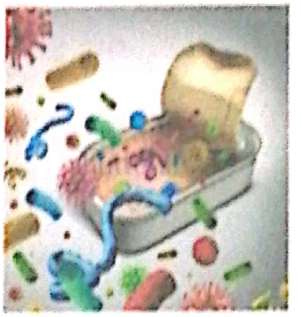
- Un Alimento ADULTERADO es aquel alimento que se le ha sustraído parte de sus elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otra sustancia; b) que ha sido adicionado con sustancias no autorizadas; c) que ha sido sometido a tratamientos que disimulan u ocultan sus condiciones originales; d) que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

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

(X) c es falsa

( ) c es verdadera

( ) a es verdadera

( ) Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner