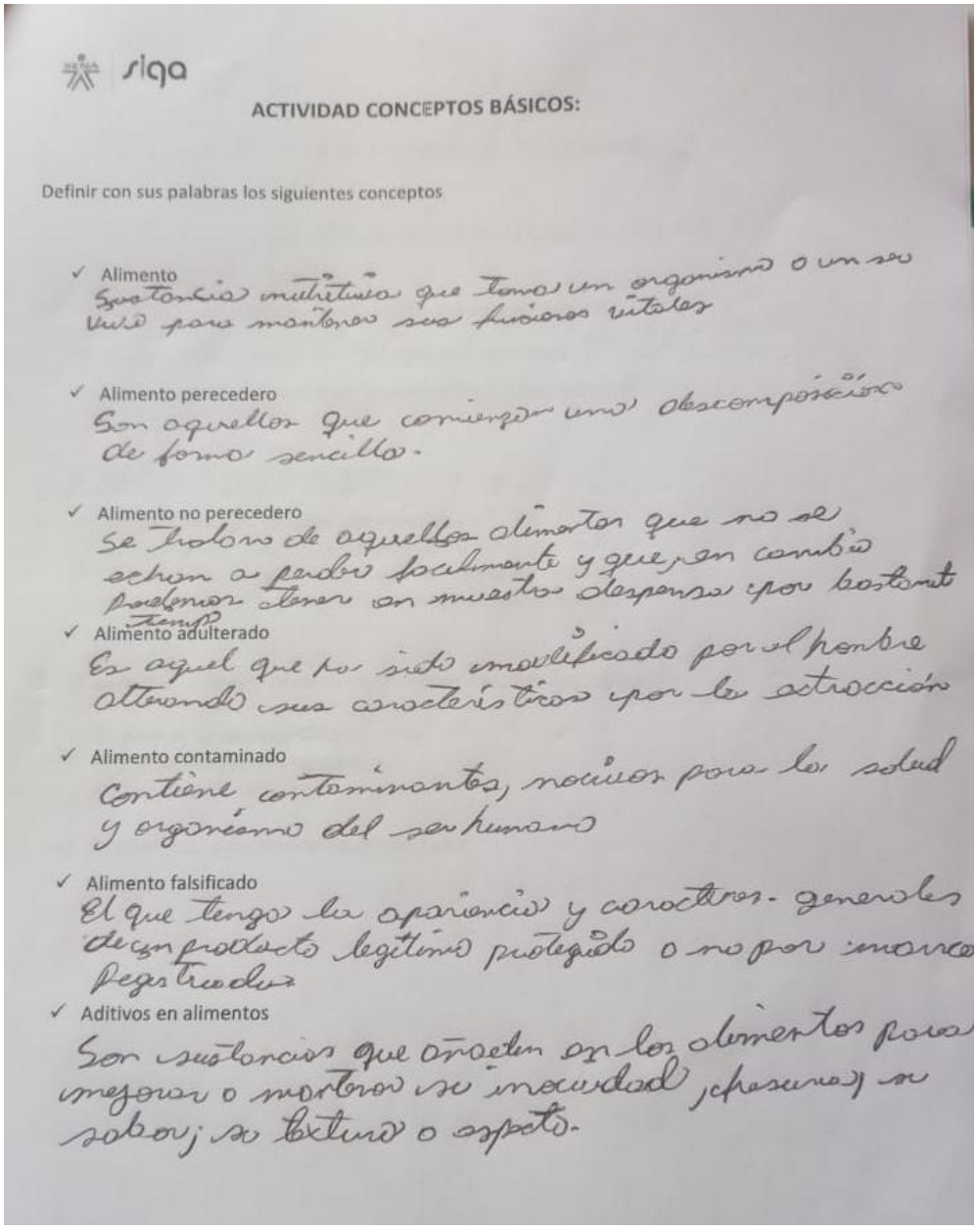
**EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN**

2756847_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



sigla

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ Alimento
  Sustancia nutritiva que toma un organismo o un ser vivo para mantener sus funciones vitales
- ✓ Alimento perecedero
  Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla.
- ✓ Alimento no perecedero
  Se trata de aquellos alimentos que no se echan a perder fácilmente y que en cambio pueden tener en nuestra despensa por bastante tiempo
- ✓ Alimento adulterado
  Es aquel que ha sido modificado por el hombre alterando sus características por la extracción
- ✓ Alimento contaminado
  Contiene contaminantes, nocivos para la salud y organismo del ser humano
- ✓ Alimento falsificado
  El que tiene la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marcas registradas
- ✓ Aditivos en alimentos
  Son sustancias que añaden en los alimentos para mejorar o mantener su inocuidad, frescura, su sabor, su textura o aspecto.

SENA siga

## CONCEPTOS BÁSICOS:

- ✓ **Alimento**
  es aquella asocia todo como verduras frutas y grano todo producto natural o artificial elaborado o no que ingerimo aporta al organismo.

- ✓ **Alimento perecedero**
  es aquel alimento que al destaparlo hay que consomirlo en el momento

- ✓ **Alimento no perecedero**
  trata de aquellos alimentos que no se echan a perder facilmente y que en cambio podemos tener en nuestras despensas por bastante tiempo.

- ✓ **Alimento adulterado**
  es aquel que a sido modificado por el hombre alterando sus caracteristicas por la extracción o sustitucion de alguno de sus componentes.

- ✓ **Alimento contaminado**
  es el que contien agentes vivos bacteria virus paracitos o sustancias quimicas plaguicidas hormonas.

- ✓ **Alimento falsificado**
  Son aquellos alimentos que no cumplen con todos los requisitos

- ✓ **Aditivos en alimentos**

Angie lorena
monedero gonzalez

Diana. Celemin.

TALLER CONCEPTOS BÁSICOS

Capitulo 1

Edificaciones e instalaciones

Articulo 6. Condiciones generales.

- Fabricacion
- Procesamiento.
- preparacion
- envase,
- almacenamiento.
- distribución.
- comercialización.
- expendio de alimentos

Estos establecimientos deberan cumplir ciertas condiciones

- Localización y accesos

1. deben estar ubicados donde no tengan ningun contacto con focos de insalubridad. o riesgo de contaminación.

- su acceso y alrededor deben permanecer limpios y libres de basuras las superficies deben ser. Pavimentadas o en materiales que faciliten la descontaminación del mismo

Diseño y Construcción.

Las Edificaciones deben estar diseñados de forma que. proteja los lugares de producción del polvo, plagas y cualquier tipo de contaminación.

Debe existir separación fisica en las areas donde se realizan operaciones de producción que implican facilidad de contaminación.

Las Edificaciones y sus ambientes deben tener el tamaño adecuado para que el personal pueda manipular las maquinas y el traslado de materiales de manera agil y segura. Si es necesario se debe dotar de condiciones de temperatura,

**REGISTRO FOTOGRAFICO**

2756847_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



ABRIL 25, ACTIVIDAD: INDUCCIÓN




ABRIL 26, ACTIVIDAD: CONCEPTOS BÁSICOS