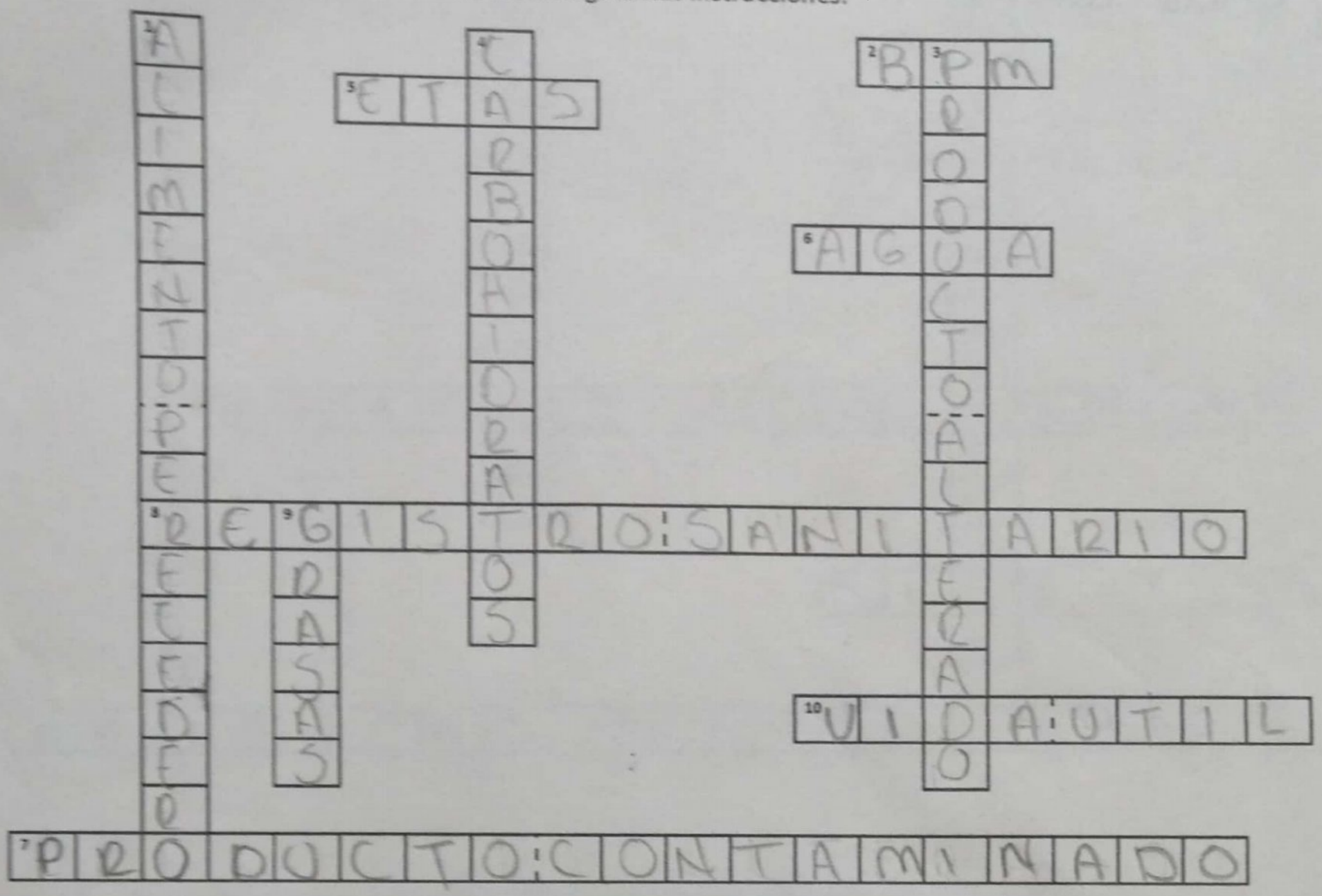
# CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

## 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.

Felix Alfredo Chavez
Ingrid Tatiana Cuellar
ficha: 2752497

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

# 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 Perecederos<br>Origen: Vegetal<br>Duración: 5 a 8 días<br>Tendencia: Aumento de consumo de Proteina |
| | | **2.** | Función: Perecederos<br>Origen: Animal y Vegetal<br>Duración: 10 a 15 Días<br>Tendencia: Origen de Consumo Proteico |
| 3  | 4  | **3.** | Función: A. Semiperecedero<br>Origen: Animal.<br>Duración: 300 a 15 Días<br>Tendencia: Origen de Consumo proteina |
| | | **4.** | Función: A. Perecedero<br>Origen: Vegetal<br>Duración: 5 a 8 Días<br>Tendencia: A. carbohidrato |

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



→ * Semiperecedero
10 y 15 Días. DS



→ * Perecedero
5 a 8 Días. DS

integrantes: Bellanis Rojas.
ficho: 2752497



Perecederos X

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



**CARBOHIDRATOS**
Son la mejor fuente de energía para el crecimiento, el mantenimiento y la actividad física y mental.



**GRASAS**
Proporcionan energía y forman bajo la piel una capa de tejido que conserva el calor del cuerpo.



**FIBRA**
Produce heces abundantes y blandas. Combate el estreñimiento y las enfermedades intestinales.



**PROTEÍNAS**
Son la materia prima de las células y tejidos, y producen hormonas y otras sustancias químicas activas.



**VITAMINAS**
Regulan los procesos químicos del cuerpo y ayudan a convertir las grasas en energía.



**MINERALES**
Ayudan a construir los huesos y controlan el equilibrio líquido y las secreciones glandulares.

**4. Complete las siguientes oraciones**

- Un alimento es un producto ~~funcional seguro~~ o orgánico, fresco o ~~vital util~~ que ingerido aporta al organismo los ~~beneficio~~, y la ~~salud~~ necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.
- Un alimento ~~saludable~~, 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 (✓)

Powered by CamScanner

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 ) .

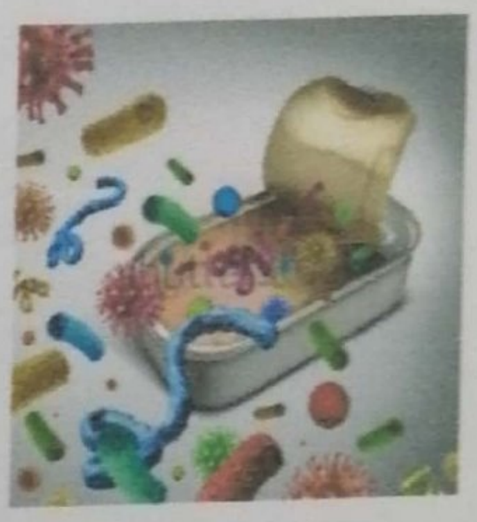
- Un Alimento ADULTERADO es aquel alimento que se le ha sustraído parte de sus elementos constituyentes , reemplazándolos o no por otra sustancia; b) que ha sido adicionado con sustancias no autorizadas; c) que ha sido sometido a tratamientos que disimulan u ocultan sus condiciones originales; d) que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

**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

(X) b y c son verdaderas

(X) c es falsa Mes Puesta correcta X

(X) c es verdadera

( ) a es verdadera

( ) Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

# MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS

Integrantes: Luz Benerando Reyes
CC 55586983
ficha: 2752497

Con base en el video anterior "Las Bacterias Asesinas", responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuáles son los alimentos implicados en la intoxicación?
Hamburguesa, 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, esquemos abdominales, sangrado

4. ¿Según el documental, cuál fue la población más vulnerable a la intoxicación por E. Coli?
Niños A-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, Paralisis 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
Mantener higiene y desinfeccion BPM
Utilizar Metodos de conservacion Segun el alimento. Supervision y revision constante de los Alimentos, Antes de consumirlos Capacitacion

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

Powered by CamScanner