Ficha: 2764758

Maria Isabel Castro
Gemi Pinuri
Sofia Alarcon

Lina Bonilla
Wendi Caterine

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	Estabilidad del cuerpo
		Origen	Vegetal
		Duración	1 y 2 días
		Tendencia	Orgánico
	2.	Función	Azúcares para metabolismo
		Origen	Mineral
		Duración	8 y 15 días
		Tendencia	Funcional
3  4 	3.	Función	Formación muscular
		Origen	Animal
		Duración	1 y 3 días
		Tendencia	Funcional
	4.	Función	Energía del cuerpo
		Origen	Vegetal
		Duración	1 a 5 días
		Tendencia	No Funcional

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



→ Semiperecedero



→ Perecedero

Powered by CamScanner

KIWANIS II



→ No perecederos

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



4. Complete las siguientes oraciones

- Un alimento es un producto naturales o artificiales, fresco o no 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 (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) .

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

( ) c es falsa

( ) c es verdadera

( ) a es verdadera

( ) Ninguna de las anteriores

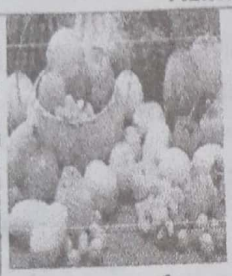
Powered by CamScanner

Belen Ruiz, Valeria garcia, Carol briñez, Leidy Herrera, Brenda angarita, maria sanchez. Fundacion tiwana
ficha = 2764758

PROGRAMA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TALLER ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

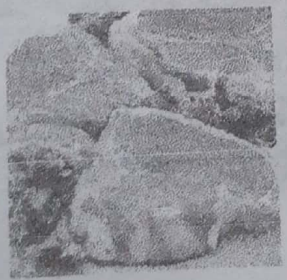
1. Según la temática vista en la sesión anterior sobre los alimentos y su clasificación, de acuerdo a las imágenes, seleccione el tipo de alimento y su respectiva clasificación según: su Origen, Función, Duración, o Tendencia:

ALIMENTO		CLASIFICACIÓN	
 1  2	1.	Función	Vitaminas y minerales
		Origen	Semi Peresederos
		Duración	8 a 15 dias
		Tendencia	Organicos
	2.	Función	minerales
		Origen	Semi Peresederos
		Duración	8 a 15 dias
		Tendencia	Funcional
3  4 	3.	Función	Nutrientes
		Origen	Peresederos
		Duración	1 a 5
		Tendencia	funcional
	4.	Función	Glucosa
		Origen	Azucares
		Duración	1 a 2 dias
		Tendencia	Peresederos

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



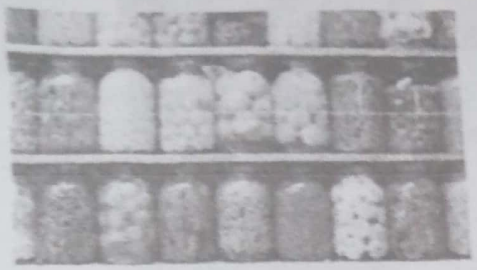
→ Semi peresedero



→ Alimentos peresederos

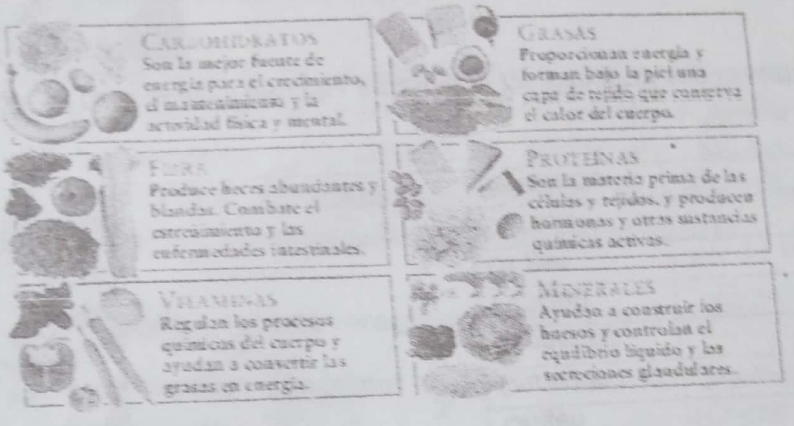
Powered by CamScanner

2



⟹ NO PERECEDEROS

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



4. Complete las siguientes oraciones

- Un alimento es un producto procesado o artificial, fresco o natural que ingerido aporta al organismo los carbohidratos, y la vitamina necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.
- Un alimento contaminado, 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

Belen Ruiz, Valeria Garcia, carol bañer, leidy Herrera, 3
Brenda Argarita, maña Fernanda Sanchez

Fundacion KIWANIS

- 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).

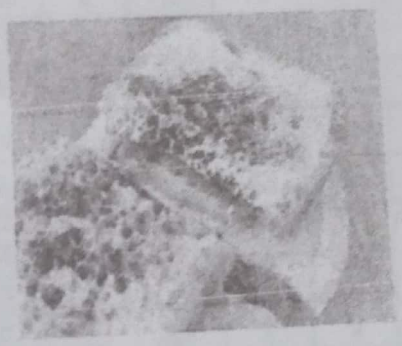
- Un alimento FALSIFICADOS es aquel alimento que sufre modificación o degradación parcial o total de los constituyentes que le son propios , por agentes físicos, químicos o biológicos dichas caucas se debe generalmente a mal almacenamiento y no uso de las recomendaciones del fabricante (F).

- 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 (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

(X) b y c son verdaderas

( ) c es falsa

( ) c es verdadera

( ) a es verdadera

( ) Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

TALLER IDENTIFICACION DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS | 2023

SOPA DE LETRAS PELIFRO EN EL *PROCESAMIENTO E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS"*

1. Buscar las 15 palabras relacionadas con los principales peligros que se puedan presentar en las frutas y hortalizas o en los alimentos relacionadas a continuación

P	L	A	S	T	I	C	O	I	L	Ñ	P	N
E	V	B	K	J	T	T	I	I	R	L	O	S
L	E	S	I	O	N	E	S	L	A	I	C	A
I	R	R	X	I	N	E	A	D	T	H	D	N
G	T	V	I	N	D	G	H	E	I	J	S	I
R	E	B	I	O	L	O	G	I	C	O	S	L
O	T	A	S	D	G	X	M	T	I	P	S	L
M	E	T	A	L	R	O	T	P	D	S	T	O
E	R	M	L	D	N	I	J	J	A	I	C	S
C	L	O	R	O	M	A	O	C	L	O	I	T
A	R	A	I	P	A	Y	R	P	E	Y	C	O
N	G	N	C	A	A	M	P	E	L	O	A	R
I	T	A	H	S	M	A	L	I	V	I	T	I
C	F	Q	U	I	M	I	C	O	S	O	R	O
O	B	N	M	A	D	E	R	A	O	N	I	Z
W	B	P	E	O	I	V	R	G	R	S	C	O
Ñ	T	O	D	P	E	L	I	G	R	O	E	N
T	U	S	A	O	S	A	R	E	T	E	S	O
I	G	O	D	A	L	L	U	G	A	M	S	P
O	Ñ	A	R	T	X	E	O	T	E	J	B	O

- Vilma Valentina Moreno Peres: TI: 1204963239
- Michel Dayana Acero Gonzales: TI: 1109003756
- Marca Fernanda Sarches Florian: TI: 1111123991
- Carol Dayana Bliñez Arango: TI: 1110.506261
- Card Yorley Monroy Cruz: TI: 1110510985
- Yesica Paola Bautista Estrella: TI: 107 210 1541

Nombre y Apellido: Stefanía Guerrero Jaramillo
Documento de Identidad: CC- 1073320703
Ficha de Caracterización: 2264758

- Belen Estefany Ruiz Quintero: TI: 32288767

Powered by CamScanner

TALLER IDENTIFICACION DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS | 2023

1. BIOLOGICO
2. PLÁSTICOS
3. MADERA
4. RATICIDA
5. QUÍMICOS
6. PELIGRO
7. ARETES
8. ANILLOS
9. RATICIDA
10. CICATRICES
11. HUMEDAD
12. LESIONES
13. MECANICO
14. METAL
15. CLORO
16. ICA

2. Después de hallar mínimo 15 palabras, indicar como influyen estos peligros en la calidad final de las frutas y hortalizas enteras o troceadas, que encontramos en el mercado.

3. Describa que se actividades se pueden realizar para evitar la presencia de estos contaminantes o peligros encontrados.

Powered by CamScanner