Stella Valenzuela Bonilla
Norma C. Devia
Angie Pardo Ortega

ficho: 2775050

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	Vegetal.
		Duración	perecedera
		Tendencia	Organicos
	2.	Función	proteina y grasas
		Origen	Animal.
		Duración	Semiperecedera
		Tendencia	neutraceutico
3  4 	3.	Función	Proteina.
		Origen	animal.
		Duración	Semiperecedera.
		Tendencia	Organica.
	4.	Función	Carbohidratos
		Origen	mineral.
		Duración	Semiperecedera.
		Tendencia	

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



→ Semiperecedero



→ perecedera

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: tiempo de duración o vida util



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 procesado o Natural, fresco o procesado que ingerido aporta al organismo los nutrientes, y la Vitamina necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.
- Un alimento antioxidante, 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 (V)

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 (V) .

- 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

(V) a y b son verdaderas

( ) b y c son verdaderas

( ) c es falsa

( ) c es verdadera

(V) a es verdadera

( ) Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

BUENAS PRACTICAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS BPM
INSTRUC. DYKANIA ASPRILLA

2023

ficha: 2775050

integrantes: Amanda Varela
Yamileth Esther olaya

TALLER DE LIMPIEZA

De acuerdo a la información suministrada por el instructor y material de apoyo responda las siguientes preguntas:

1. Cuáles son los programas de un plan de saneamiento básico según decreto 3075/97
2. Conceptualice que es limpieza
3. cuál es su función de la limpieza en los procesos higiénico sanitarios
4. Ensucie los tipos de suciedad existentes y de ejemplo de cada uno de ellos
5. Enumere los elementos para realizar un proceso de limpieza
6. Conceptualice, que es un detergente y enumere 3 propiedades de los detergentes
7. Cuáles son las etapas para realizar una buena limpieza

(1) Limpieza y desinfeccion
- control de plagas
- dispocicion de liquidos y solidos
- agua

(2) Es retirar elementos extraños o microscopicos

(3) es la elimiaacion de la suciedad que protege al organismo prevenir en las alteraciones en los alimentos, intoxicacion alimentaria,

(4) libre que es polvo y telearañas, hongos y bacterias de la superficie

(5) agua - jabon - desinfectante - escoba - cepillo y escoba

(6) liquida y en polvo para el proceso de limpieza
- hipoclorito y bisolvente

(7) tener los utiles de aseo y proteccion personal los guantes - obejol - tapabocas y botas

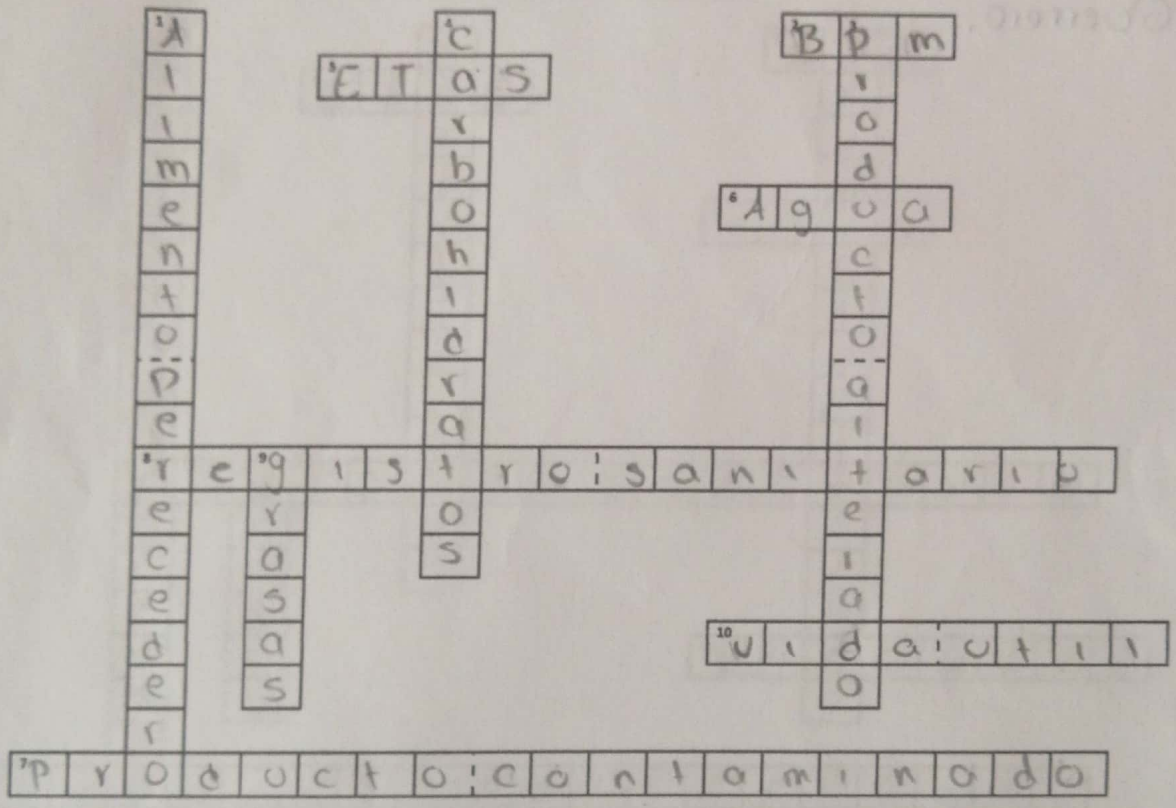
Powered by CamScanner

Nombre: Jenny fernanda Garay ; Diana Guzman . ficha 2775050
Hector montaño

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 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

Diana Guzman - Hector montaño - norma c. Devia

Nombre y Apellido: Jenny Fernanda Garay Guayara

Documento de Identidad: 1006002352

Ficha de Caracterización: 124-6-23 2775050.

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.
que aquella fruta cortada que se encuentra cortada es porque ya tiene algun hongo. y alguna parte dañada y por eso le corten esa parte.

3. Describa que se actividades se pueden realizar para evitar la presencia de estos contaminantes o peligros encontrados.
que siempre que entremos a elaborar, no debemos de llevar ningun objeto. como anillos cadenas uñas pintadas ni aretes el cabello bien recogido con malla para evitar, que en los alimentos llegue estas cosas

Hector montaño. 7557.688°
normac. Devia. cc 65552.254
Diana Guzman. cc65557602.

Nombre y Apellido: Jenny Fernanda Baray Guayara
Documento de Identidad: 1006002352
Ficha de Caracterización: 2775050

Powered by CamScanner