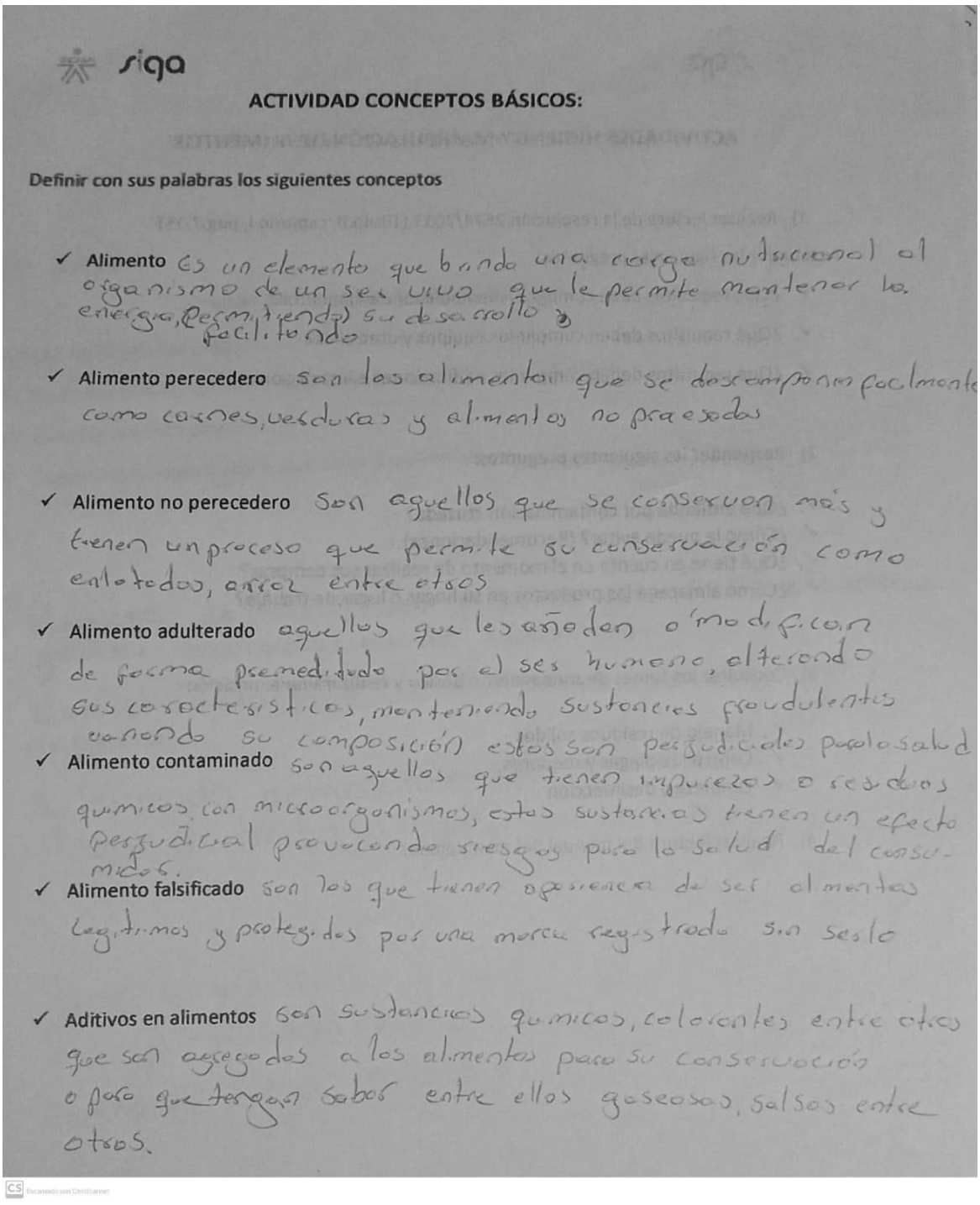
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2786162_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



siga

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ **Alimento** Es un elemento que brinda una carga nutricional al organismo de un ser vivo que le permite mantener la energía, permitiendo su desarrollo y facilitando
- ✓ **Alimento perecedero** son los alimentos que se descomponen facilmente como carnes, verduras y alimentos no procesados
- ✓ **Alimento no perecedero** Son aquellos que se conservan más y tienen un proceso que permite su conservación como enlatados, arroz entre otros
- ✓ **Alimento adulterado** aquellos que les añaden o modifican de forma premeditada por el ser humano, alterando sus características, manteniendo sustancias fraudulentas cambiando su composición estos son perjudiciales para salud
- ✓ **Alimento contaminado** son aquellos que tienen impurezas o residuos químicos con microorganismos, estas sustancias tienen un efecto perjudicial provocando riesgos para la salud del consumidor.
- ✓ **Alimento falsificado** son los que tienen apariencia de ser alimentos legítimos y protegidos por una marca registrada sin serlo
- ✓ **Aditivos en alimentos** son sustancias químicas, colorantes entre otros que son agregados a los alimentos para su conservación o para que tengan sabor entre ellos gaseosas, salsas entre otros.

CS Escaneado con CamScanner

siga

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ **Alimento** es un elemento necesario para nosotros, los seres humano
- ✓ **Alimento perecedero** ~~tiene e tiene~~ es el alimento que toca consumir pronto
- ✓ **Alimento no perecedero** son alimentos que se pueden almacenar a largo plazo
- ✓ **Alimento adulterado** son los alimentos que no se pueden consumir
- ✓ **Alimento contaminado** son alimento contaminado, tal que no se puede consumir
- ✓ **Alimento falsificado** no tienen registro del inbima, tambien se cambia Productos.
- ✓ **Aditivos en alimentos** Mermelada, Dulces son los que utilizan dulces.

CS Escaneado con CamScanner

siga

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ **Alimento:** Son todos los productos Naturales o procesados que consumimos todos los Seres vivos.
- ✓ **Alimento perecedero:** Son aquellos alimentos, que tienen una vida muy corta. por Se debe de consumir en el menor tiempo posible.
- ✓ **Alimento no perecedero:** Son aquellos alimentos que se Conservan en mayor tiempo.
- ✓ **Alimento adulterado:** Son los que alteran Su Composición
- ✓ **Alimento contaminado:** Son alimentos que cuentan con mala manipulación.
- ✓ **Alimento falsificado:** Son alimentos que son Falsifica-dos por: Empaque, Marquillas, Componentes.
- ✓ **Aditivos en alimentos:** Son alimentos que cuentan. Conservantes, Adictivos, colorantes, preservativos Para obtener mayor Conservación.

TALLER CONCEPTOS BÁSICOS

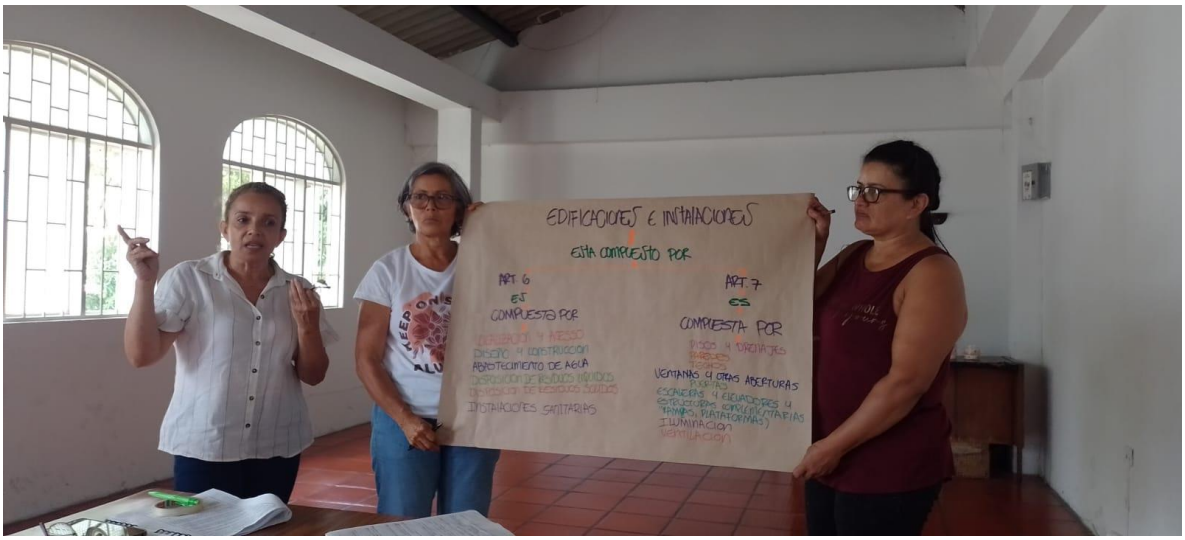
REGISTRO FOTOGRAFICO

2786162_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



JUNIO 13, ACTIVIDAD: INDUCCIÓN





JUNIO 16, ACTIVIDAD: NORMATIVIDAD VIGENTE