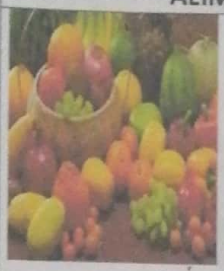
Inpec. Bogotá.
Ficha 2790671

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	Minerales Minerales.
		Origen	Vegetal
		Duración	Perecedero.
		Tendencia	Orgánicos.
	2.	Función	Proteinas
		Origen	Animal
		Duración	Perecederos.
		Tendencia	Forrículos.
3  4 	3.	Función	Carbohidratos.
		Origen	Vegetal y animal
		Duración	Semi perecedero
		Tendencia	Neotrópicos.
	4.	Función	Minerales.
		Origen	Animal
		Duración	Semi perecedero.
		Tendencia	Minerales.

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



→ Semi perecedero



→ MAXIMO 3 DIAS EN AMBIENTE LIBRE

Powered by CamScanner



Conservas tiempo de Duración AÑOS Arejando.

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



4. Complete las siguientes oraciones

- Un alimento es un producto Natural o artificial, fresco o Arejado 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 (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).

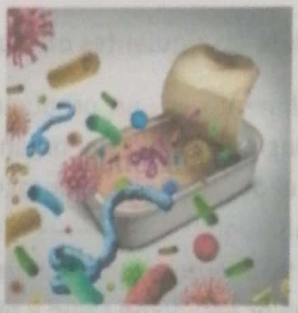
- Un Alimento ADULTERADO es aquel alimento que se le ha sustraído parte de sus elementos constituyentes , reemplazándolos o no por otra sustancia; b) que ha sido adicionado con sustancias no autorizadas; c) que ha sido sometido a tratamientos que disimulan u ocultan sus condiciones originales; d) que 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

( ) a y b son verdaderas

(X) b y c son verdaderas

( ) c es falsa

( ) c es verdadera

( ) a es verdadera

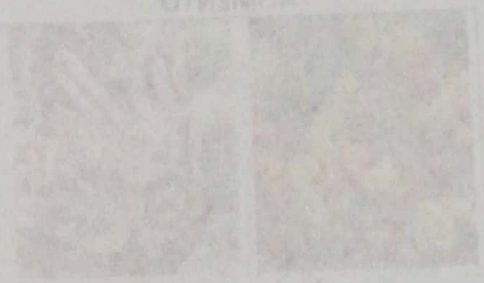
( ) Ninguna de las anteriores

Son alimentos En contaminación porque no se tiene En el cuidado o lugar Donde no se va a contaminar Teniendo En cuenta que un alimento se Debe consumir lo mas antes Posible.

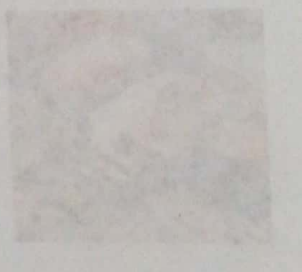
Powered by CamScanner

EPC GUAMO

Miguel Alba. Sanchez.
Luis Fernando Guzman
Cruz Ortiz Hernan
Brayan Alexander Betancor.
Grisales Albares Victor.
Juan David Jacobo Delgado.









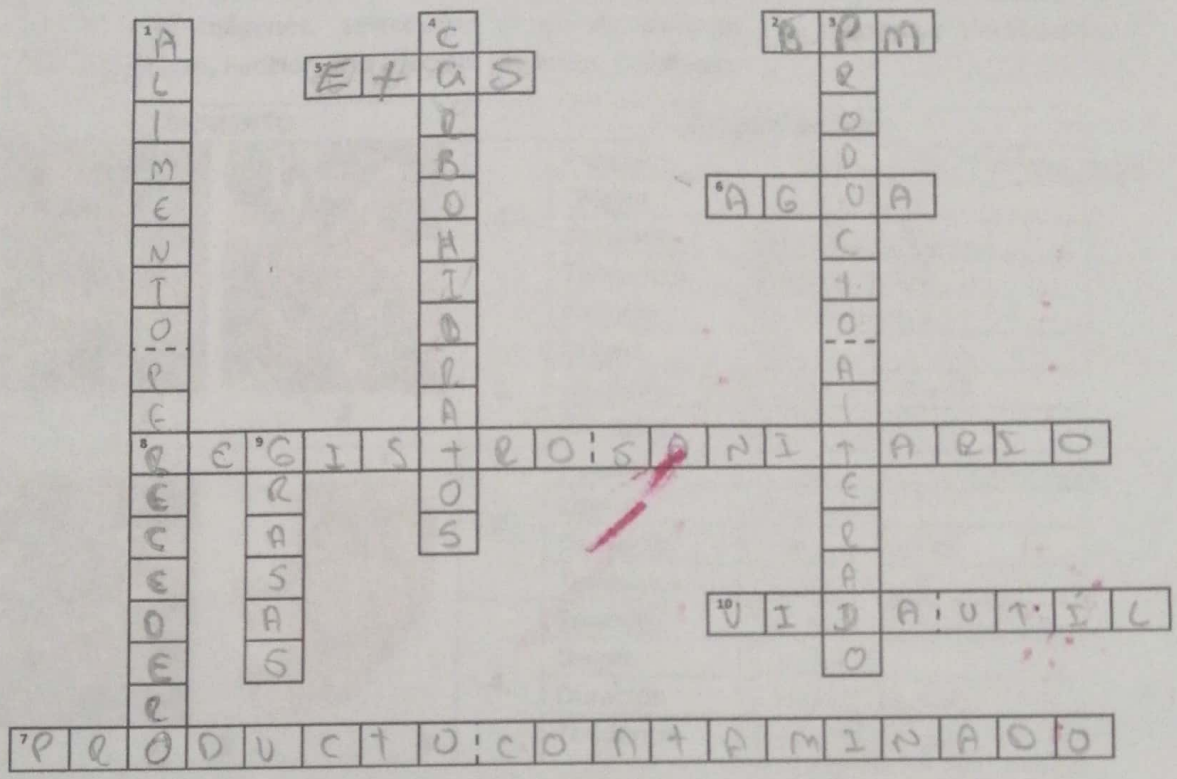


Nombre: Aseare y Manipulacion de Alimentos ficha 2790671

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 caracteristicas.

Powered by CamScanner

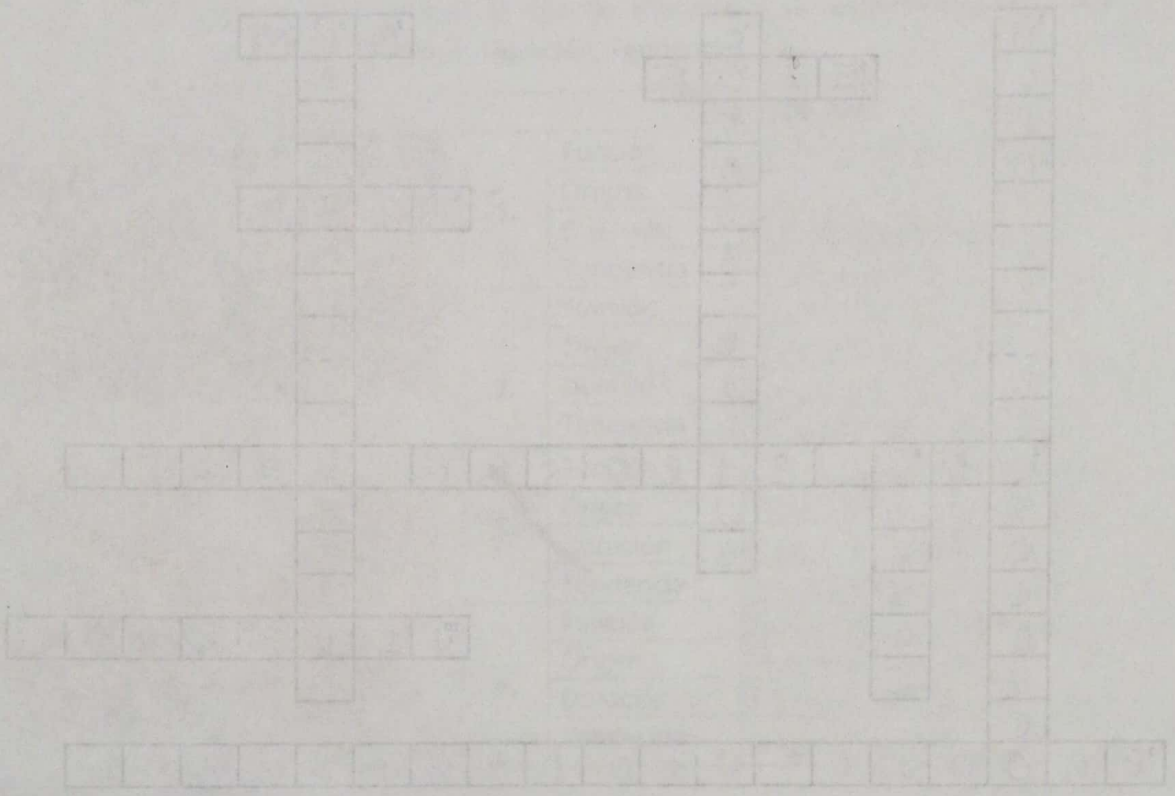
Gabriel Adarve 16-17

EPE GUAMO
Tolima

Carlos Arturo Carvajal 1508

Diego Caycedo C 717

Javier Lunguno 1548



Powered by CamScanner

LOS ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

ficha 27910671

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

ALIMENTO		CLASIFICACIÓN		
		1.	Función	Minerales, vitaminas
			Origen	Vegetal
			Duración	Perecedero
			Tendencia	Funcional
1	2	2.	Función	Proteina
			Origen	Animal
			Duración	Perecedero
			Tendencia	
		3.	Función	Vitamina, proteina
			Origen	Animal
			Duración	Perecedero
			Tendencia	Funcional
3	4	4.	Función	Proteina, vitaminas
			Origen	Animal
			Duración	Perecedero
			Tendencia	Funcional

2. Al frente de cada imagen describa y clasifique los alimentos según: su descripción, duración, origen y tendencia:

Cereal
no perecedero
vegetal
Funcional



Arroz, Cereales
Semi preparado
vegetal y animal.
Funcional



NO → Proteinas Peraderos Vegetal Neutraceticos

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

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 ---Natural--- o ---Artificial---, fresco o ---Procesados--- que ingerido aporta al organismo los ---Nutrientes---, y la ---Vitaminas--- 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) .

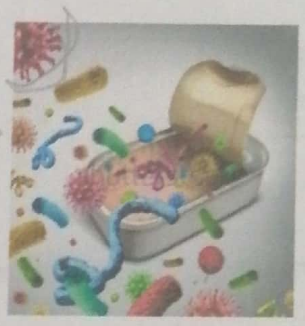
- Un Alimento ADULTERADO es aquel alimento que se le ha sustraído parte de sus elementos constituyentes , reemplazándolos o no por otra sustancia; b) que ha sido adicionado con sustancias no autorizadas; c) que ha sido sometido a tratamientos que disimulan u ocultan sus condiciones originales; d) que 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

( ) b y c son verdaderas

( ) c es falsa

( ) c es verdadera Porque la imagen muestra bacterias viral etc. por lo que son biologicas

( ) a es verdadera

( ) Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

EPC Guamo grupo 7.--

Juan Diego Jasso B.
Jhon fredi lopez peña
JHON Jairo Ducuara Moreno
Fabio Alexander Betancourt Mute
ANGEL cutiva H. Orlando
JEFERSÓN Buitrago Moncaleano
Marcos Fidel Coro
Cesar castro





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

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.

* UTILIZAR PROTECCIÓN
*

Nombre y Apellido: Carlos Arturo Carvajal Jimenez
Documento de Identidad: 1077871008
Ficha de Caracterización: 2719671

Powered by CamScanner

Marco Adil Colo 1535

INPEC-GUAMO

Javier Quergera 1548

Edwinson Alvarez Tovar 1452

Gabriel Albana 13 16-17

VICTOR ALFONSO GRISALES 1577

Carlos Arturo Carvajal 1508

DIEGO CAYCEDO CARRILLO