EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2817609_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

sqa

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ Alimento : un producto lo elaboramos de diferentes maneras
- ✓ Alimento perecedero : carne - verduras.
  - pescado
  - pollo
  - leche.
- ✓ Alimento no perecedero : ajo. son los que no se arroz. dañan facilmente pasta.
- ✓ Alimento adulterado : cuando cambian su etiqueta de vencimiento como lacteos - embutidos fruta en conserva
- ✓ Alimento contaminado - pan. C Hongo - Mortadela.
- ✓ Alimento falsificado - cuando copiamos una receta propia de una marca
- ✓ Aditivos en alimentos - son los que se usan para que el producto dure mas tiempo

Kelly Salcedo

9qa

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ Alimento
es el producto que consumimos en el dia a dia
como. Frutas, verduras, y demas produ

- ✓ Alimento perecedero
Como Carne - pescado - pollo - queso - yogur - etc.
por que son los que mas rapido
se dañan y deben tener conservacion adecuado.

- ✓ Alimento no perecedero
arroz - lenteja - frijol
alverja. Porque son los que mas se conserva
y tenerlos en un lugar adecuado

- ✓ Alimento adulterado
Producto pasado de su
Fecha de vencimiento
o de mal color

- ✓ Alimento contaminado
Mal color
olor Fuerte

- ✓ Alimento falsificado
los doble etiquetas

- ✓ Aditivos en alimentos
lo que aplica a los
alimentos a preparar

ANGIE PAOLA ARANA

s 9a

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ Alimento . Esto es todo lo que consume el ser humano, etc.
- ✓ Alimento perecedero : fruta, verduras, lacteos, carnicos
- ✓ Alimento no perecedero : Enlatados, leguminosas, cereales
- ✓ Alimento adulterado : leche, carne licoles etc
- ✓ Alimento contaminado . Pescado carnes
- ✓ Alimento falsificado golocinas. y otros
- ✓ Aditivos en alimentos . gaseosas, dulces, comida chatarra.

Yenni Paola castillo

REGISTRO FOTOGRAFICO

2817609_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.





ACTIVIDADES DE INDUCCION, APRENDIZAJES PREVIOS Y REGLAMENTO DEL APRENDIZ