EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2839424_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

siga

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ **Alimento**

  Son los sustancias que tienen los nutrientes que necesita nuestro cuerpo para su funcionamiento. frutas, verduras, proteínas.

- ✓ **Alimento perecedero**

  Son aquellos que tienen un limite de tiempo y los que necesitan refrigeración, como carnes, pollo, pescado.

- ✓ **Alimento no perecedero**

  Son aquellos que no requieren refrigeración y se pueden acumular en sitios frescos. granos, legumbres.

- ✓ **Alimento adulterado**

  Son los que (estan) contienen quimicos para alterar su composición original y tienen sustancias diferentes a las que tienen en las etiquetas.

- ✓ **Alimento contaminado**

  Son aquellos que tienen bacterias, virus, parasitos. y otros. que son riesgosos para la salud.

- ✓ **Alimento falsificado**

  Son los que no cumplen con el aspecto real del producto. y hansido adulteradas en su composición.

- ✓ **Aditivos en alimentos**

Son sustancias que se le agregan a los alimentos para que se puedan conservar por mas tiempo o den una mejor presentación o textura. como es la sal nitro, derivados de almidon, conservantes como el limón, aromatizante como anis, canela, nuez moscada. Colorantes.

- Gloria Torrez
- Rebeca pineda
- Paulina Suarez peña.
- Juan de Dios Guzman
- Claudia Amaya Ramirez

siga

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Grupo:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ **Alimento:** [illegible]
- ✓ **Alimento perecedero:** [illegible]
- ✓ **Alimento no perecedero:** [illegible]
- ✓ **Alimento adulterado:** LE cambian la fecha de vencimiento, o modifican sus ingredientes.
  Ej: miel, café, leche, edulcorantes.
- ✓ **Alimento contaminado:** Restriados inadecuados, alimentos mal manipulados que tienen hongos y bacterias
  Ej: La carne, pollo mal cocinados, leche sin pasteurizar
- ✓ **Alimento falsificado:** Cuando falsifican una marca. Son parecidos al original pero no tienen los certificados. Ej: Arandanos, pescado miel.
- ✓ **Aditivos en alimentos:** Cuando le adicionan, colorantes Azucares y sales, esencias, y son adictivos.
  Ej: chocolate, papas fritas, helados.
  Estos componentes mejoran el sabor pero no tienen valor nutricional,

·Angela Yamile Bernal
Yenifer Alejandra Lopez
Martha Orjeda Polanco

siga

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ **Alimento**
  Es un producto ya sea de origen animal o vegetal que nos sirve para nutrirnos y sostener nuestro organismo
- ✓ **Alimento perecedero**
  son los Alimentos que se descomponen Rapidamente debido al temperatura y el medio Ambiente como Ej. leche Alto porcentaje de humedad
- ✓ **Alimento no perecedero**
  son los Alimentos que se conservan en el medio ambiente y no Requieren conservacion
- ✓ **Alimento adulterado**
  son los Alimentos que se les cambian su esencia natural y composicion interna y se expone al consumidor
- ✓ **Alimento contaminado**
  Son los Alimentos que se empiezan ~~a~~ Bacterias descomponer dentro ~~de~~ que se llenan de bacterias o son los que mala manipulacion
- ✓ **Alimento falsificado**
  son Alimentos elaborados con productos quimicos que se Homologan a los naturales Toda composicion es externa.
- ✓ **Aditivos en alimentos**
  son los productos o sustancias que se agregan a los Alimentos para mejorar el sabor el color aumentando o mejorando su sabor o conservar

Angie Diaz
Yeimy Rocha
Ingrid Bayona Rubio
Dayana Aguirre
Mariluz Bellocha
Grupo 4

REGISTRO FOTOGRAFICO

2839424_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.





ACTIVIDAD: INDUCCIÓN, APRENDIZAJES PREVIOS, REGLAMENTO DEL APRENDIZ