EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2839426_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

sena

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ Alimento = Producto
- ✓ Alimento perecedero = alimento q' se daña con mayor Facilidad xq. exige condiciones especiales
- ✓ Alimento no perecedero = q' no se dañan Facilmente.
- ✓ Alimento adulterado = es aquel que ha sido manipulado inadecuadamente.
- ✓ Alimento contaminado = es aquel contiene diferentes sustancias al ser mezclados unos con otro.
- ✓ Alimento falsificado es cuando no Proviene de sus verdaderos Fabricantes.
- ✓ Aditivos en alimentos = son aquellos que son adulterados con sustancias artificiales.



*Daneisy Abril

* Yuliteth Diaz

siga

4

ACTIVIDAD CONCEPTOS BÁSICOS:

Definir con sus palabras los siguientes conceptos

- ✓ **Alimento**

Producto de consumo elaborado o no que ingerido aporta al organismo nutrientes para el desarrollo

- ✓ **Alimento perecedero**

Son aquellos alimentos que tienen condiciones especiales de proceso, conservacion, almacenamiento y transporte y expendido

- ✓ **Alimento no perecedero**

Son aquellos alimentos que no se pierden facilmente

- ✓ **Alimento adulterado**

Son aquellos alimentos que se sufren modificacion de elementos constituyentes remplazado por otros

- ✓ **Alimento contaminado**

Son aquellos que presenta sustancias extrañas que no son permitidas en las normas

- ✓ **Alimento falsificado**

Es aquel que tiene apariencia de un producto legitimo y no posee el de su verdadero fabricante

- ✓ **Aditivos en alimentos**

Son aquellos que contienen componentes que estimulan el sistema, a hacer mas consumidos azucares grasas saturadas, etc..

Maria Gloria Rojas
Yalile Acosta Palma

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.

REGISTRO FOTOGRAFICO

2839426_HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.





ACTIVIDAD: INDUCCIÓN, APRENDIZAJES PREVIOS, REGLAMENTO DEL APRENDIZ