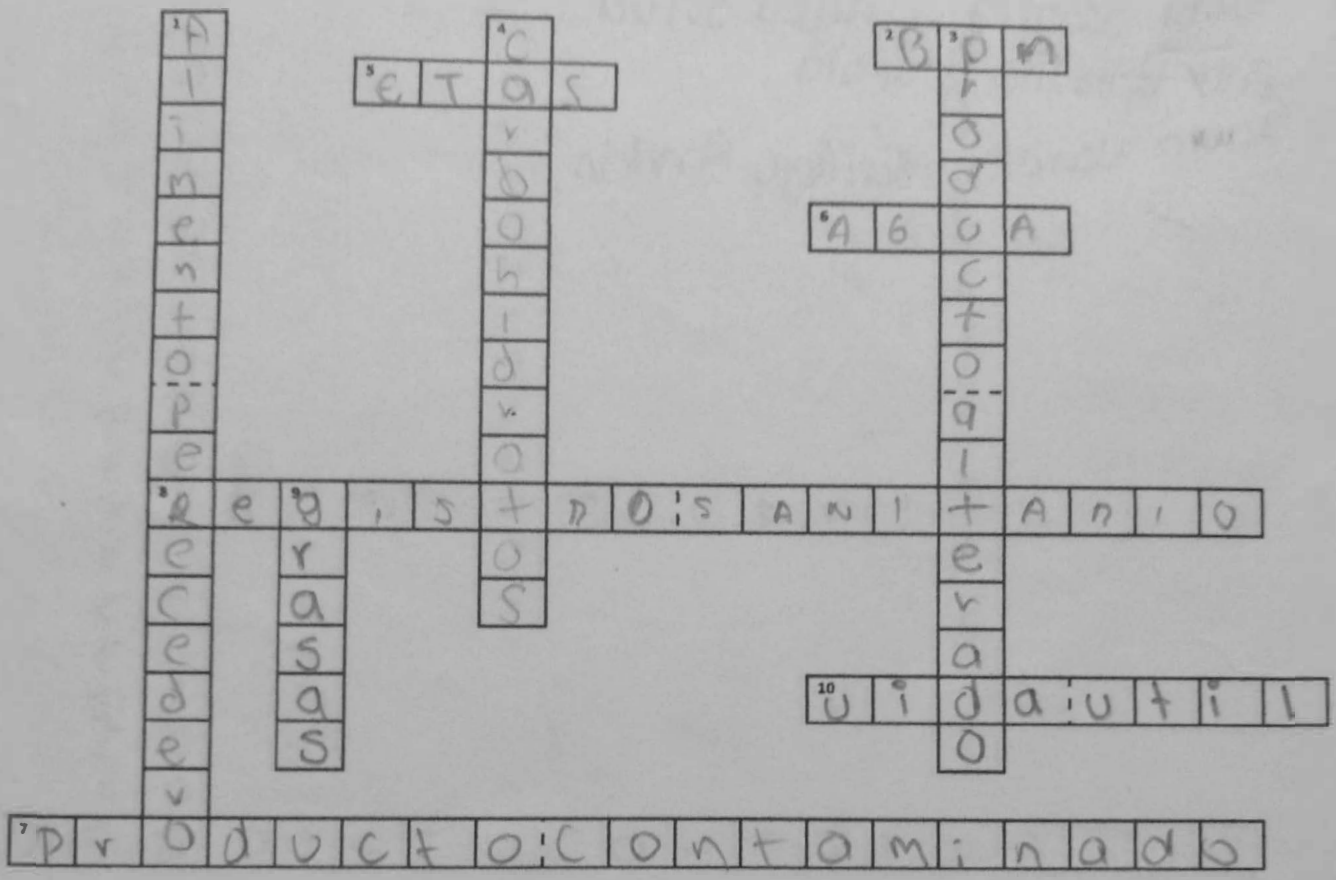
Nombre: EDERMAN JESUS CASAS 1006117491 .

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 características.

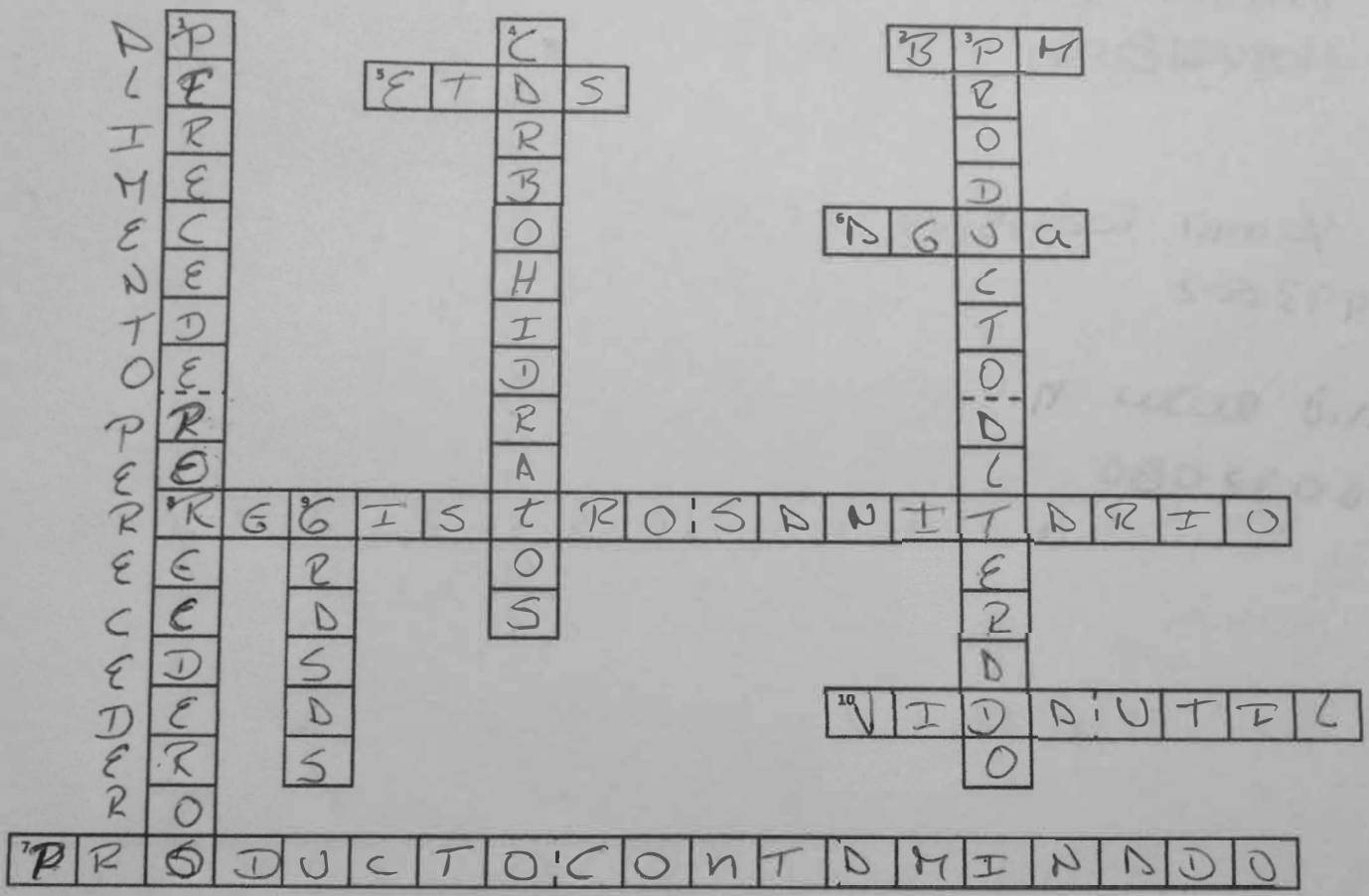
Powered by CamScanner

Nombre: Jhon Alexander Correa 80813947

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 características.

Powered by CamScanner

LOS ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

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:

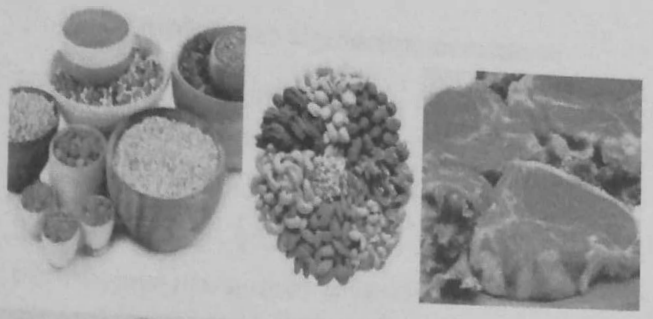
ALIMENTO		CLASIFICACIÓN		
 1	 2	1.	Función	vitaminas
			Origen	vegetal
			Duración	Perecederos
			Tendencia	neutroceptivos, funcionales
		2.	Función	Grasas
			Origen	Animal.
			Duración	Semiperecederos
			Tendencia	
 3	 4	3.	Función	Proteínas
			Origen	Animal.
			Duración	Perecedero
			Tendencia	funcionales
		4.	Función	Azucares
			Origen	Animal.
			Duración	Perecederos.
			Tendencia	

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



→ Son semiperecede

Powered by CamScanner



Son perecederos

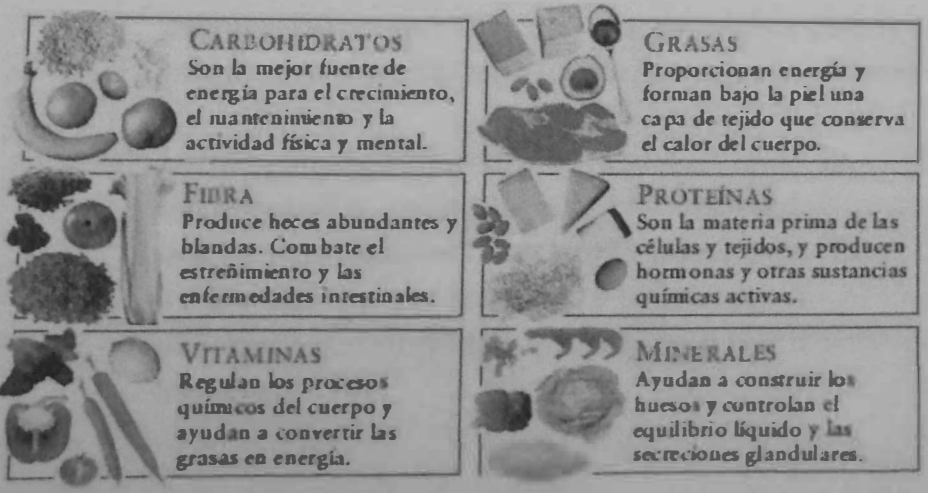


Perecederos



Son no perecederos

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



Powered by CamScanner

4. Complete las siguientes oraciones

Un alimento es un producto ---------- o ---------- fresco o ---------- que ingerido aporta al organismo los ----------y la ---------- necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.

Un alimento ---------- 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

1. **Responda verdadero o falso(f) o (v):**

a) Un Alimento neutraceutico es aquel alimento que proporciona beneficios médicos o beneficios a la salud previniendo diferentes tipos de enfermedades ( ).

b) 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 ( )

c) 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 ( ).

d) 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 ( ).

e) 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 ( ) .

Marque con una x la respuesta verdadera y sustente su respuesta:

Powered by CamScanner

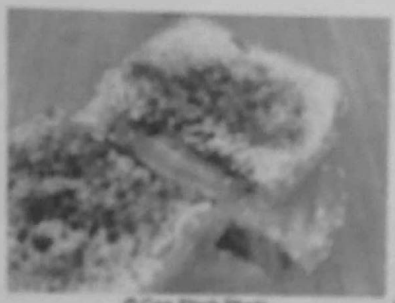
A continuación se evidencia 3 imágenes de alimentos con un tipo de contaminación de la cual una sola es verdadera



a) física



X biológica



b) química

( ) A y b son verdaderas

( ) B y c es verdadera

( ) B es falsa

(X) C es verdadera

( ) A es verdadera (

) Ninguna de las anteriores

la c porque son aquellos que se generan por animales, especies y ovinas que modifican las características organolépticas de los productos, alimenticios, fisicoquímicos

Integrantes

Daniel Ricardo Cortes Castrillon

Diego Alejandro Andres figueroa

ficha: 2860165

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

Nombre y Apellido: Simeon Cepeda 911439617
Documento de Identidad: Luis Alberto Rubio
Ficha de Caracterización: 2860705

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.

2). Los peligros que podemos influenciar en Frutas y hortalizas. es que si encontramos algun elemento contaminante que afecten la salud.

3). Lavar y desinfectar los productos al consumir.

Powered by CamScanner