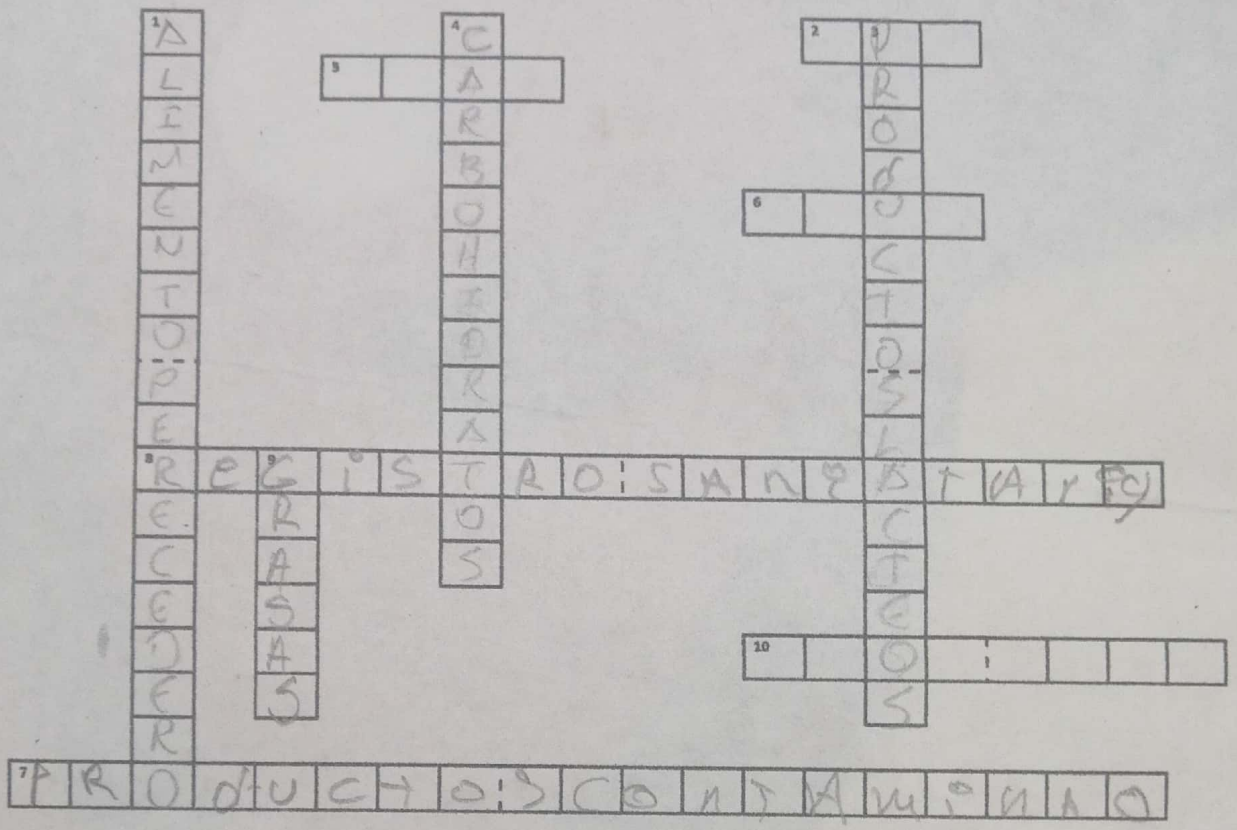
Nombre: Yerderman Tovar CC 1075279929
Ficha: 2004142

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

Aprendices
José Juan González
Juan Diego Gil
Luis Arcadio Tapasco

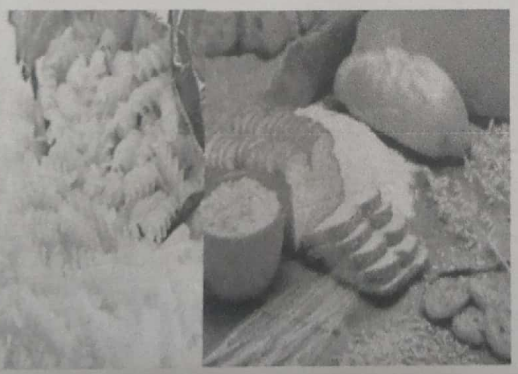
Bloque 7
ficha 2864192

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:

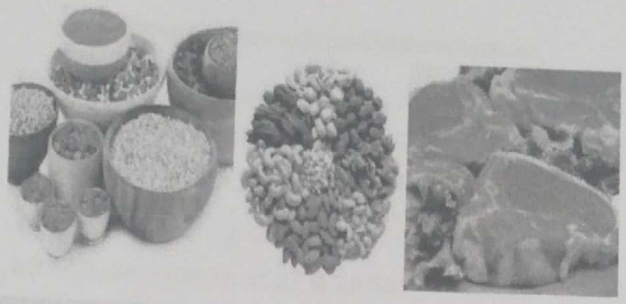
ALIMENTO		CLASIFICACIÓN	
 1  2	1.	Función	vitaminas
		Origen	vegetal
		Duración	Perecederos
		Tendencia	neutroceuticos, funcionales
	2.	Función	Grasas
		Origen	Animal.
		Duración	Semiperecederos
		Tendencia	
 3  4	3.	Función	Proteinas
		Origen	Animal.
		Duración	Perecedero
		Tendencia	funcionales
	4.	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
excepto las pastas

Powered by CamScanner



→ Son perecederos.

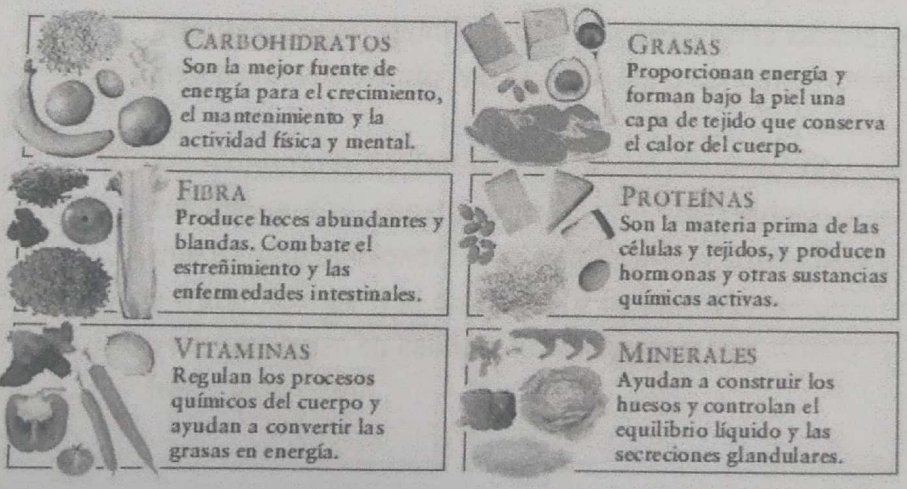


→ Perecederos



→ Son no perecederos

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



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.

Powered by CamScanner

4. Complete las siguientes oraciones

Un alimento es un producto procesado o artificial fresco o natural 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

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 (V).

   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 (f)

   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 (V).

   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 (f) .

   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 (V) .

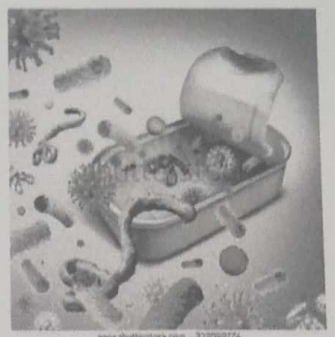
Marque con una x la respuesta verdadera y sustente su respuesta:

Powered by CamScanner

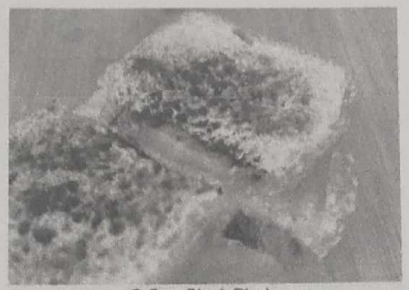
A continuación se evidencia 3 imágenes de alimentos con un tipo de contaminación de la cual una sola es verdadera



a) física



c) 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

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

Nombre y Apellido: Carlos Mario Florez - Bloque 2 INPEC
Documento de Identidad: 71223439
Ficha de Caracterización: 2664142

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 e Frutas y hortalizas. es que si encontramos algun elemento contaminante que afente la salud.

3). Lavar y desnfectar los productos al consumir.

Nombre y Apellido: _____

Documento de Identidad: _____

Ficha de Caracterización: _____

Powered by CamScanner