

Aprendices de cocina ficha 2930192, Desarrollo de actividad clasificación de alimentos de acuerdo con sus funcionalidad en el organismos.



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices de cocina ficha 2875733, socialización actividad consulta sobre los componentes nutricionales de los

alimentos



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices de cocina ficha 2824288, practica de longaniza



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices técnico servicio de restaurante FICHA 2824262, practicando cortes de frutas



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices técnico servicio de restaurante FICHA 2824262, practicando flambeado



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices técnico cocina elaborando fondo blanco y oscuro salsa bechamel



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices técnico cocina elaborando salsa bechamel



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices de cocina ficha 2930192. reconocimiento de las características sensoriales de los alimentos



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices de cocina ficha 2930192. Consultando los alimentos alergenicos, transgenicos y aditivos quimicos en los alimentos, macro y

micronutrientes



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

Aprendices de cocina ficha 2824288, practicando la tecnica de apanado, elaboracion de nugets



Samboni, A. (2024) Programa técnico en cocina, [fotografía]. Elaboración propia

SERVICIO NA

CENTRO

DIARIO DE CAMPO - S

CIUDAD Y FECHA	POPAYAN, ABRIL 22 DE 2024
MES DEL INFORME	ABRIL DE 2024
INSTRUCTOR A CARGO	AMPARO SAMBONI CRUZ
AREA/RED DE CONOCIMIENTO	HOTELERIA Y TURISMO

[illegible]

9								

ACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
REGIONAL CAUCA
O COMERCIO Y SERVICIOS

SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA

[illegible]

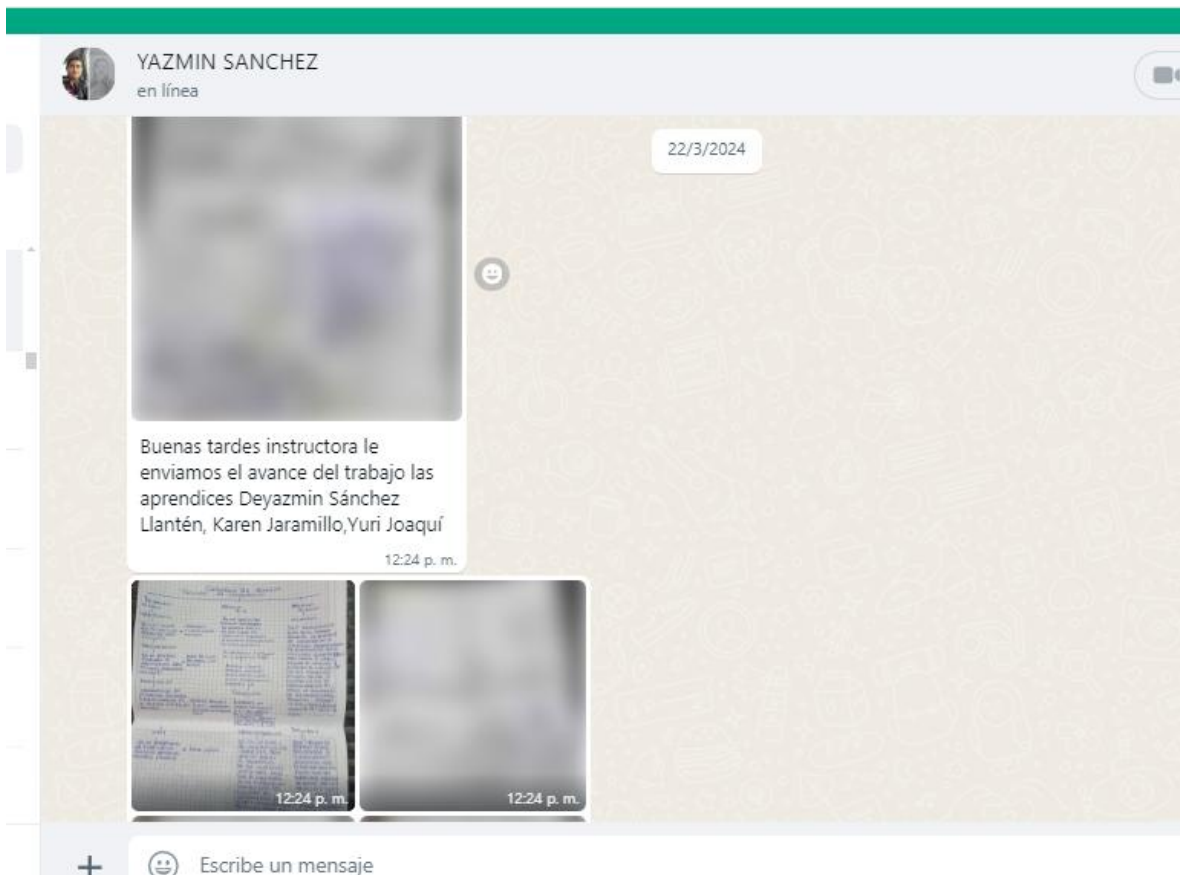
[illegible]

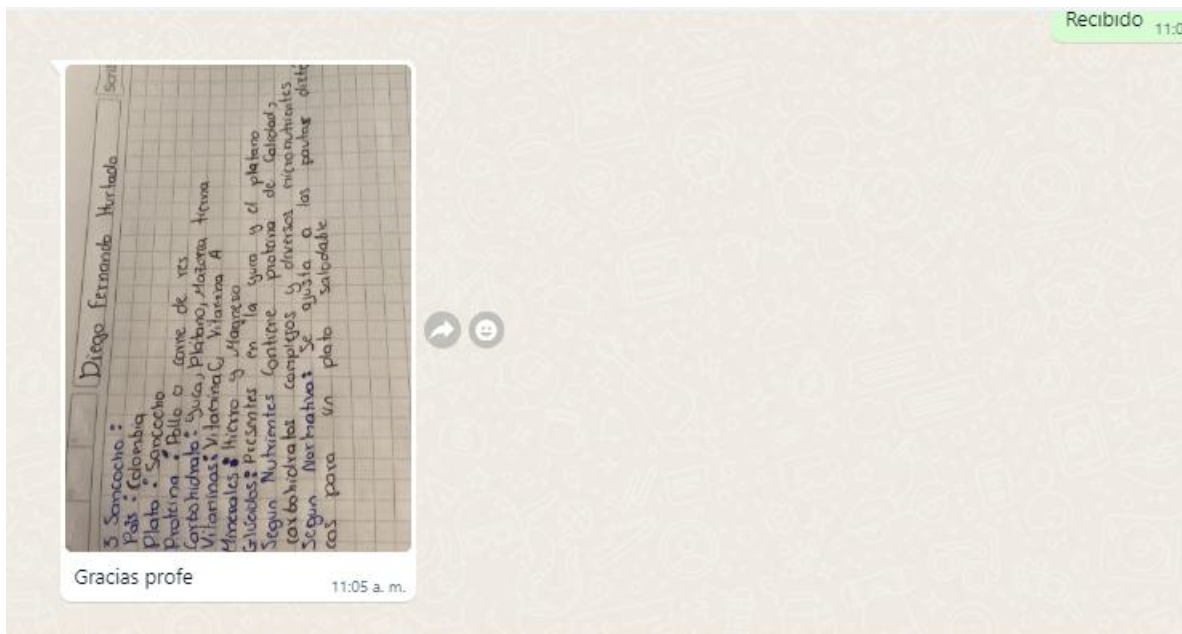
[illegible]

EVIDENCIAS APRENDICES

Evidencias de aprendices publicación de bitácoras y revisión en territorium

Revision de bitácoras Brayan Sanchez





← + ! 🗑️ 📧 ⌚ ↺ 📎 📄 ⋮ 1 de muchas < > Es ▾

para mi ▾

Buenas noches, instructora Amparo.
Espero se encuentre bien.
Adjunto envío bitácoras ya firmadas por mi jefe directo.

De antemano muchas gracias.

1 archivo adjunto • Analizado por Gmail ⓘ


PDF 20240509195508...

 Amparo Samboni Cruz <amsac69@misena.edu.co> vie, 10 may, 16:49 (hace 4 días) ☆ ↶ ⋮

Bicoras Externo Recibidos x



Ana Maria Urbano Talaga <anamariaurbanotalaga@gmail.com>
para mí ▾

vie, 1 mar, 23:30 ☆

Buenas noches soy Ana Maria Urbano
Adjunto las bitácoras para ser revisadas para poder mandarlas por territorio
MUCHAS GRACIAS

3 archivos adjuntos • Analizado por Gmail ⓘ



JHAN ALVAREZ BITACORAS TECNICO EN COCINA

Externo Recibidos x



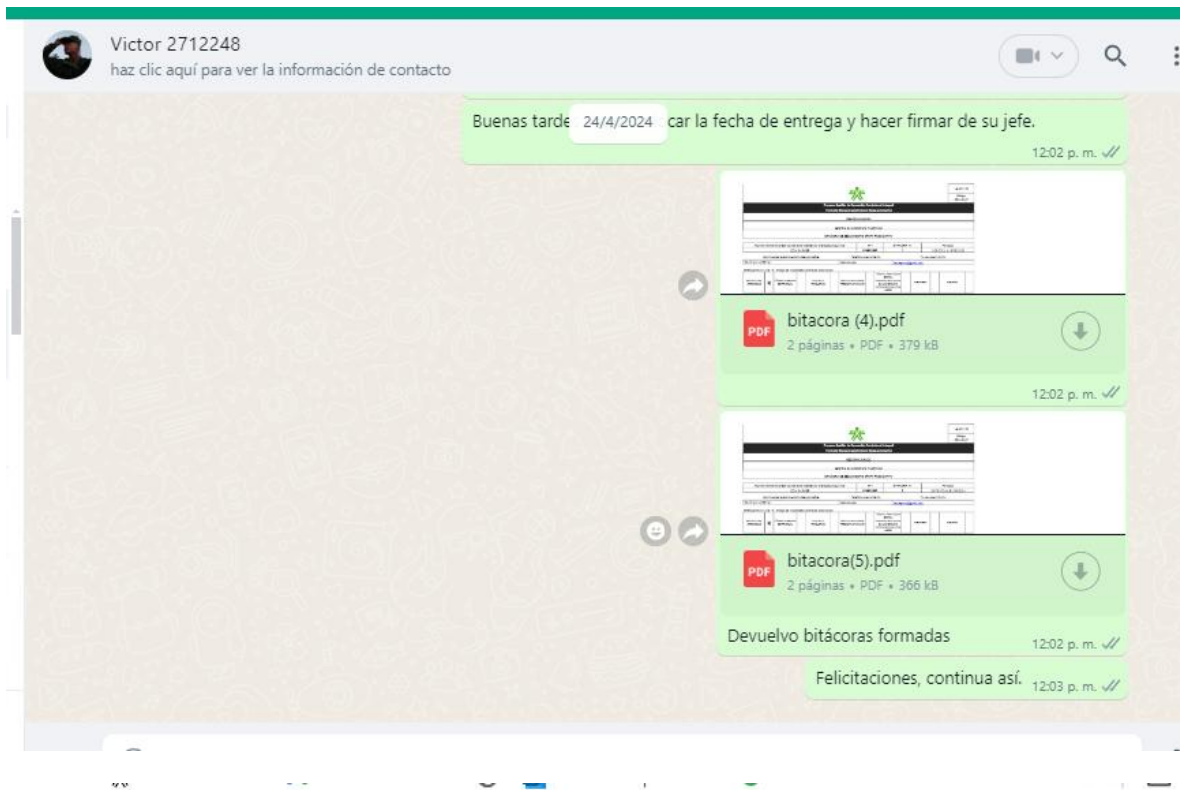
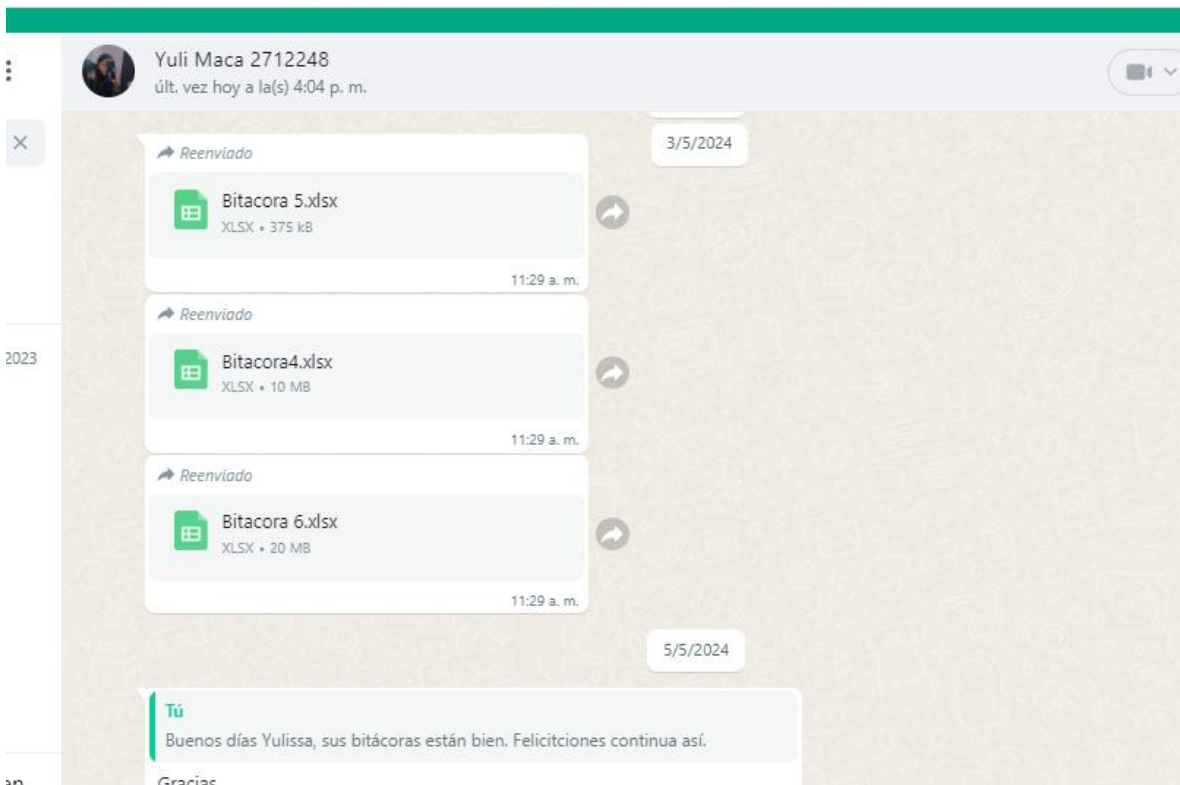
Jhan Alvarez
para mí ▾

vie, 19 abr, 9:43

Traducir al español X

3 archivos adjuntos • Analizado por Gmail ⓘ

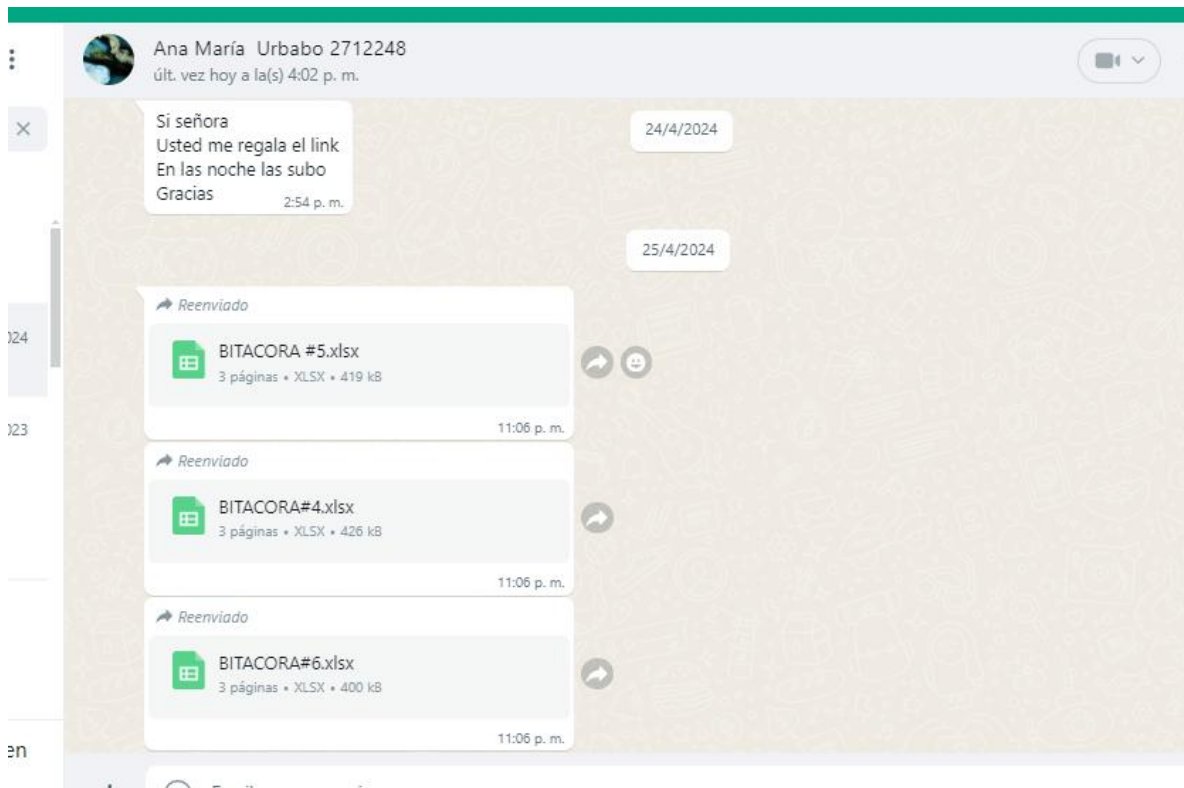
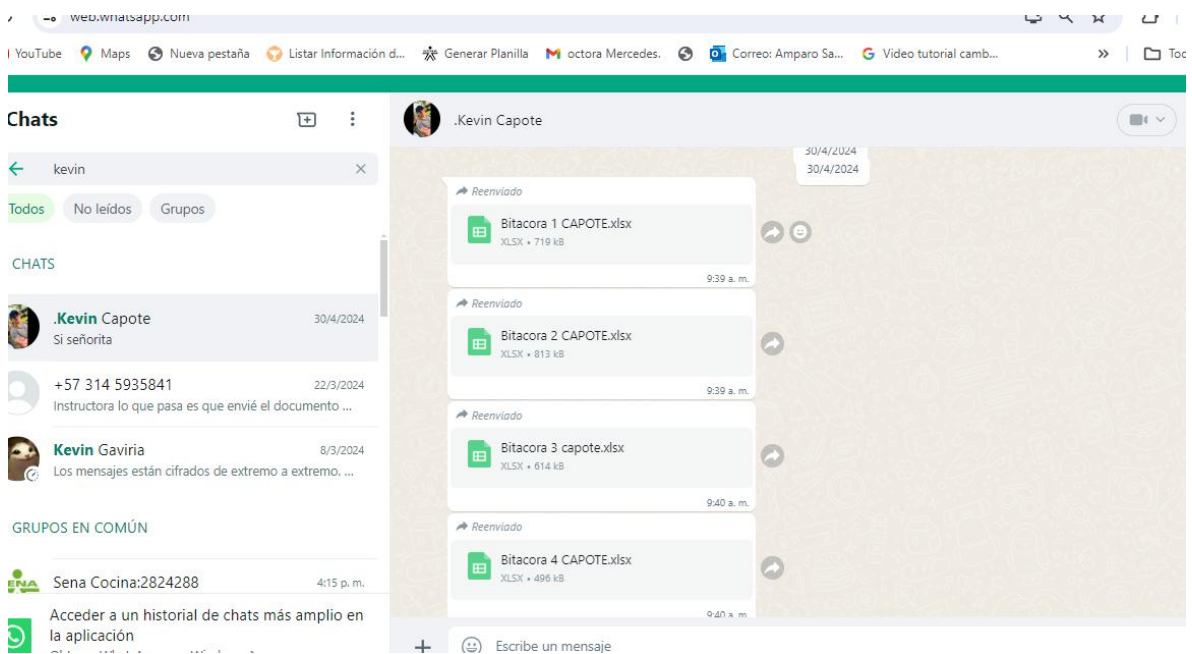


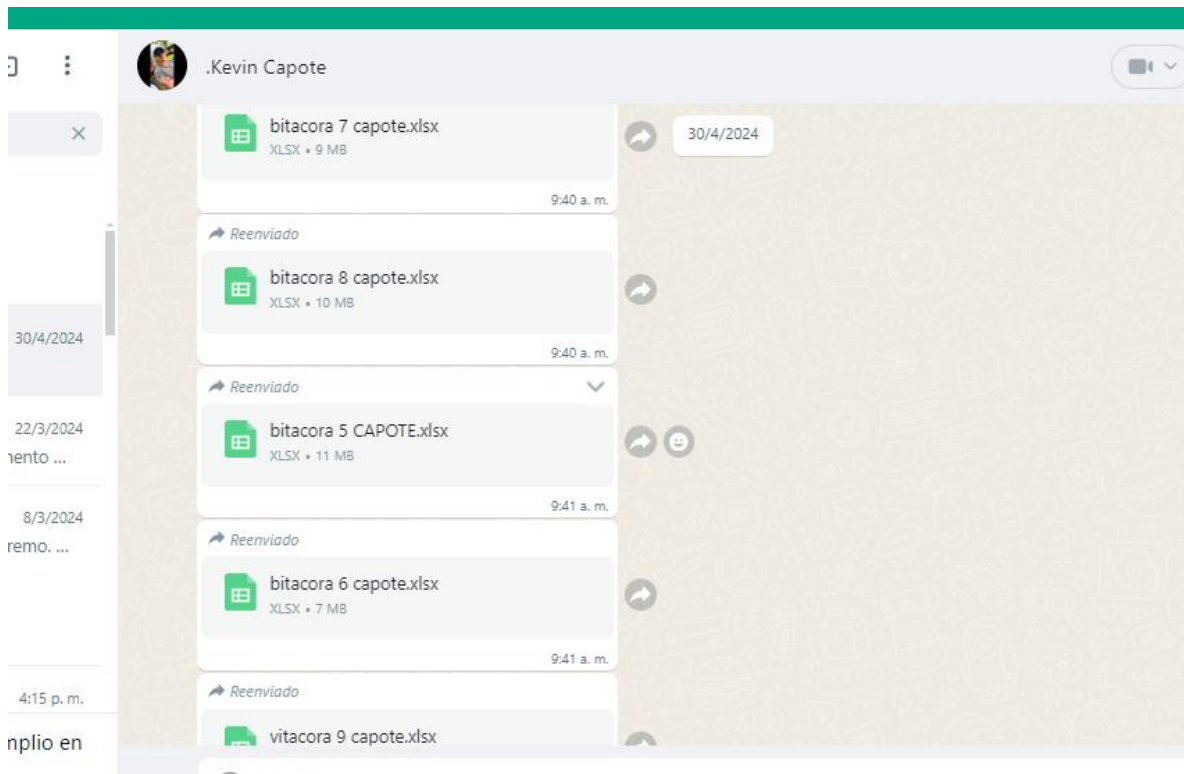


Bondip Arroz
País: Colombia
Plato: Bondip, arroz
Proteína: Cereales, maíz, Cereales, trigo, arroz
Carbohidratos: Arroz, frijoles, plátano maduro, frijol, maíz
Vitaminas: Aporta vitaminas del complejo B, vitamina C
Minerales: Hierro, zinc
Glúcidos: Carbohidratos y legumbres
Cantidad: según en el
Organismo: Aporta energía, proteínas para la
construcción de tejidos y minerales esenciales
para diversas funciones.
Según Nutrientes: Alto contenido en proteínas, carbohi-
dratos y grasas.
Según Normativa tiene las recomendaciones
nutricionales para una dieta equilibrada.

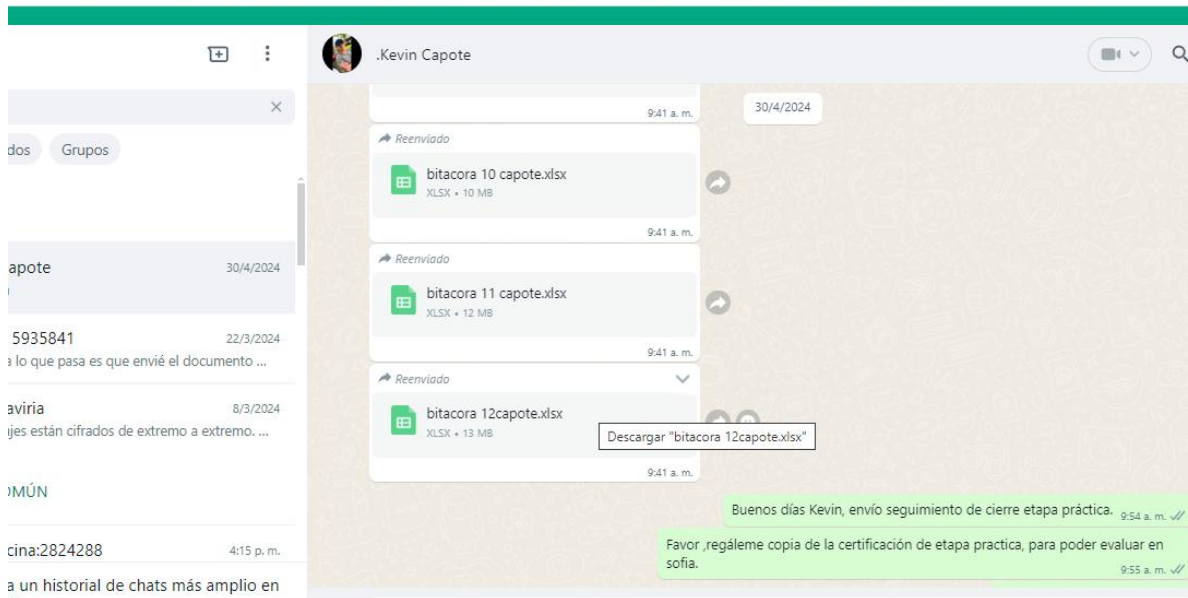
2. Ajíaco

País: Colombia
Plato: Ajíaco
Proteína: Pollo
Carbohidratos: Papa, Yuca, Maíz, frijol, jalepeños
Minerales: Vitamina C, Vitamina A
Grasas: Aceite, sal, queso
Glúcidos: Presente en las papas y maíces
Cantidad: según función
en el organismo: Aporta energía, fortalece el
sistema inmunológico y contribuye al equilibrio
electrolítico.
Según Nutrientes: Alto contenido de proteínas magras,
carbohidratos, aceites y fibra.
Según Normativa cumple con las recomendaciones
nutricionales para una alimentación balanceada.





aps Nueva pestaña Listar Información d... Generar Planilla octora Mercedes. Correo: Amparo Sa... Video tutorial camb... >> Todos l



Análisis de documento y video anexo

Alumno: Daniel Medina

Profesor: Amparo samboni

La seguridad alimentaria es un tema cada vez más importante tanto a nivel social como empresarial. Los alimentos pueden contener contaminantes de diversas fuentes, lo que representa riesgos significativos para la salud. A lo largo de la historia, los restaurantes han evolucionado desde simples posadas hasta complejos establecimientos gastronómicos, donde la calidad e inocuidad de los alimentos son aspectos fundamentales tales como el almacenamiento y manipulación de los productos .

Los contaminantes en los alimentos se dividen en categorías biológicas, químicas y físicas. Los biológicos incluyen microorganismos como bacterias y virus; los químicos abarcan pesticidas y aditivos; y los físicos pueden ser fragmentos de vidrio o metal. En entornos restauranteros, el problema se agrava debido a la constante rotación de alimentos y a la necesidad de mantener altos estándares de higiene. Algunas soluciones originales para combatir la contaminación incluyen la implementación de sistemas de gestión de calidad, capacitación continua del personal y el uso de tecnología para rastrear el origen de los alimentos.

Es crucial prevenir la contaminación alimentaria para proteger tanto la salud de los consumidores como la reputación de los restaurantes. Es fundamental que estos establecimientos adopten medidas proactivas, como capacitar al personal en buenas prácticas alimentarias y crear espacios especializados para el manejo adecuado de alimentos.

Cuadro comparativo

Tipo de contaminante	origen	solución de la problematica
Biológico	Materias primas contaminadas y mala practica de higiene	Capacitación de higiene, control de temperatura y de manipulación
Químico	Pesticidas, aditivos alimentarios y productos varios	Selección cuidadosa de proveedores, analisis alimenticio, buen almacenamiento y limpieza
Físico	Fragmento s de objetos y/o contaminación cruzada	Inspección regular, capacitación de personal, ambiente y procesos

ADITIVOS





POR :

ADILIA ERAZO
JHOHAN PISSO
VANESA CÁRDENAS



www.sena.edu.co

QUE SON?

Son sustancias no nutritivas que se añaden a los alimentos, especialmente a los ultraprocesados con el objetivo de conservarlos y estas sustancias se vuelven parte de un producto alimenticio cuando se agregan a este durante su procesamiento o producción.



Que es un aditivo químico?

- A. Es aquel que tiene un valor nutricional, se utiliza para conservar los alimentos.
- B. Es aquel que conserva el valor nutricional del alimento , se utiliza para consérvalos.
- C. Es aquel que tiene un valor nutricional, se utiliza para conservar los alimentos. modifica (color,

Clasificación de aditivos químicos



Clasificación de aditivos químicos

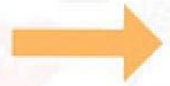


CLASIFICACIÓN:

E-1..



COLORANTES



E-2..



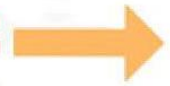
CONSERVANTES



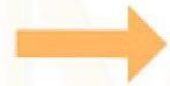
E-3..



ANTIOXIDANTES



E-4..



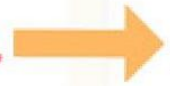
**ESTABILIZANTES,
EMULGENTES,
ESPESANTES**



E-5..



**ACIDULANTES,
CORRECTOR DE ACIDEZ,
ANTIGLOMERANTES**



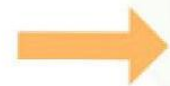
E-6..



**POTENCIADORES
DEL SABOR**



E-9..



**EDULCORANTES
Y VARIOS**



Definición:

Dan color a un alimento

**Prolonga la vida útil del
alimento**

**Prolonga la vida útil del
alimento. Evita la oxidación**

**Modifican o mantiene las
características físicas del alimento.**

**Modifican o mantiene las
características físicas y químicas
del alimento**

Dan sabor a un alimento

**Dan sabor dulce a los
alimentos**

Como se clasifican los aditivos químicos?



A. aromatizantes, colorantes, conservantes.

B. acidulantes, antioxidantes, aromatizantes, colorantes, conservantes, edulcorantes, colorantes alimenticios, espesantes, estabilizantes, saborizantes.

C. acidulantes, antiaglomerantes, antioxidantes, aromatizantes, colorantes, conservantes, edulcorantes, emulsionantes, espesantes, estabilizantes, saborizantes.

Características

- ❖ Le dan al alimento una textura consistente y lisa.
- ❖ Mejoran o conservan el valor nutricional.
- ❖ Conservan la salubridad de los alimentos.
- ❖ Controlan el equilibrio ácido básico de alimentos y suministran fermentación.
- ❖ Suministran color y mejoran el



Cuántas características principales tienen los aditivos químicos?

- A. Nueve características principales*
- B. Siete características principales*
- C. Cinco características principales.*



GRACIAS

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682



www.sena.edu.co

ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA Y NUTRICIONAL

ALIMENTOS
FRUTAS
VERDURAS GRANOS Y
CEREALES
CARNES Y PESCADO
LACTEOS
LEGUMBRES
FRUTOS SECOS Y SEMILLAS

COMPOSICIÓN QUÍMICA

MACRONUTRIENTES
CARBOHÍDRATOS
AZÚCARES
ALMIDONES
FIBRA
PROTEÍNAS
Aminoácidos Esenciales
Aminoácidos no esenciales
Saturadas
Insaturadas
(Mono insaturadas
poliinsaturadas)

MICRONUTRIENTES

Vitaminas
Solubles en agua (vitamina B vitamina C)
Solubles en grasa (vitamina A,D,E,K)
Minerales
Macrominerales (calcio, magnesio,
Potasio, sodio).
Microminerales (Hierro. Zinc, Cobre,
Selenio)

Protección en nuestro plato; principios generales de la seguridad alimentaria

En el ajetreado mundo de hoy, donde la comida rápida y las prisas dominan nuestras mesas, la seguridad alimentaria nos afecta a todos. Desde el agricultor hasta el consumidor final, cada paso es crucial, sin embargo es fácil olvidar la importancia de la seguridad alimentaria. Detrás de cada bocado delicioso se esconde una compleja cadena de eventos que garantizan su inocuidad y posea características seguras y nutritivas. Como persona particular o empresario comprender estos principios básicos es fundamental para convertirnos en consumidores responsables y proteger nuestra salud.

Y para ello debemos saber que las directrices que aseguran el proceso y conocimiento de cualquier persona involucrada en el proceso, manejo y consumo.

Los cuatro pilares de la seguridad alimentaria, establecidos por la Organización Mundial de la Salud (OMS), son:

1. Limpieza: Lavar nuestras manos con frecuencia, desinfectar las superficies de trabajo y mantener los utensilios limpios es crucial para eliminar bacterias y prevenir la contaminación cruzada

2. Cocción: Cocinar los alimentos a la temperatura adecuada elimina las bacterias dañinas. Carne, pollo y huevos deben alcanzar temperaturas internas específicas, mientras que las verduras deben cocinarse hasta que estén blandas.

3. Prevención de la contaminación cruzada: Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocidos es esencial para prevenir la transferencia de bacterias. Usar diferentes tablas de cortar y utensilios para cada tipo de alimento es clave.

4. Refrigeración: Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas es fundamental para ralentizar el crecimiento bacteriano.

Con esta información podemos asegurar el control y educación en un enfoque preventivo, integrado en todos los involucrados, es decir debemos conocer y anticiparnos ante los riesgos desde agricultores a consumidores, con ello poder identificar los posibles riesgos en la ingesta de alimentos.

La conciencia de los peligros es otro principio importante, ya que podemos encontrar contaminantes determinados por distintos elementos, su naturaleza se encuentra en distintos tipos como:

1. Físicos: Están constituidos por partículas y cuerpos extraños que llegan al alimento, generalmente durante su manipulación o transporte.

2. Químicos: Algunos tóxicos de origen químico pueden estar presentes en los alimentos de forma natural. Otros agentes químicos se pueden incorporar a los alimentos de forma accidental

3. Biológicos : Este tipo de contaminantes son los más frecuentes y variados. Entre ellos se encuentran determinados microorganismos o gérmenes (bacterias y virus), los parásitos, los insectos o las ratas y ratones.

Además de estos cuatro pilares, existen principios generales que complementan la seguridad alimentaria:

1. Elegir alimentos seguros: Seleccionar productos frescos, con buen aspecto y sin daños es crucial.

2. Leer las etiquetas: Prestar atención a las fechas de caducidad y las instrucciones de almacenamiento es fundamental para consumir los alimentos de manera segura.

3. Manipular los alimentos de forma segura: Lavar las frutas y verduras, descongelar los alimentos correctamente y evitar el contacto con animales o sus desechos son prácticas importantes.

La seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida entre productores, consumidores y autoridades. Al comprender y aplicar los principios básicos de seguridad alimentaria, podemos proteger nuestra salud, comprender que más que reglas son una filosofía de guía y contribuir a un sistema alimentario más seguro y sostenible. Aplicando estos principios en nuestra vida diaria, ya sea al elegir alimentos seguros, al informarnos, estos nos lleva a que podamos convertirnos en agentes de cambio, educando a nuestras familias y comunidades sobre la importancia de estas prácticas.

Fuentes citadas:

Agencia de la Seguridad Alimentaria y del Consumo (AECOSAN). (2023).exclamation

Principios básicos de la higiene alimentaria. <https://www.aesan.gob.es/>

Organización Mundial de la Salud (OMS). (2023). **Cinco claves para la inocuidad de los alimentos.** <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789241594639>

- Ibro academy (2021) **Los 8 principios generales de seguridad alimentaria.** <https://ibro-cvm.com/los-8-principios-generales-de-la-seguridad-alimentaria/>.