Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Fecha	JULIO
Código Ficha	3025038
Actividades Desarrolladas	FORMACIÓN COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Evidencias fotográficas formación:

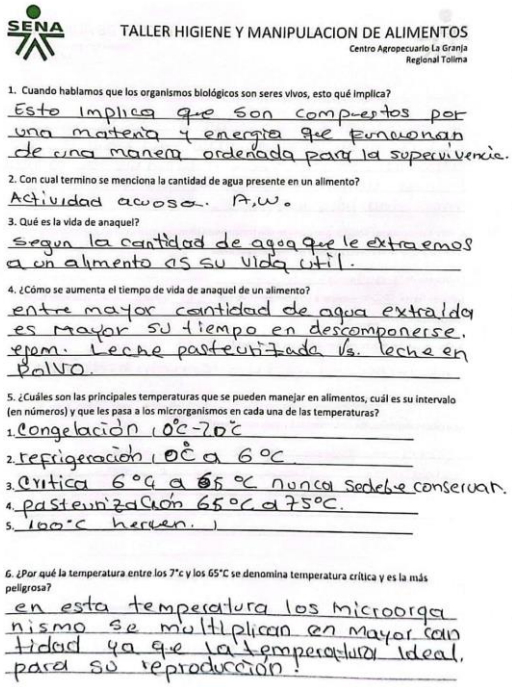








Evidencias fotográficas talleres:



TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

1. Cuando hablamos que los organismos biológicos son seres vivos, esto qué implica?
Esto implica que son compuestos por una materia y energía que funcionan de una manera ordenada para la supervivencia.

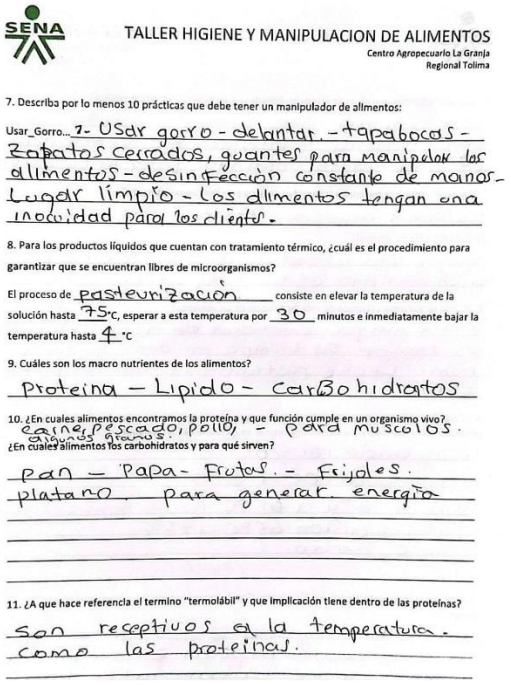
2. Con cual termino se menciona la cantidad de agua presente en un alimento?
Actividad acuosa. A,W.

3. Qué es la vida de anaquel?
Segun la cantidad de agua que le extraemos a un alimento es su vida util.

4. ¿Cómo se aumenta el tiempo de vida de anaquel de un alimento?
entre mayor cantidad de agua extraida es mayor su tiempo en descomponerse. epm. Leche pasteurizada Vs. leche en polvo.

5. ¿Cuáles son las principales temperaturas que se pueden manejar en alimentos, cuál es su intervalo (en números) y que les pasa a los microrganismos en cada una de las temperaturas?
1. Congelación (0°C-7°C
2. refrigeración (0°C a 6°C.
3. Critica 6°C a 65°C nunca se debe conservar.
4. pasteurización 65°C a 75°C.
5. 100°C hervir.)

6. ¿Por qué la temperatura entre los 7°c y los 65°C se denomina temperatura crítica y es la más peligrosa?
en esta temperatura los microorganismo se multiplican en mayor cantidad ya que la temperatura ideal, para su reproducción!



TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

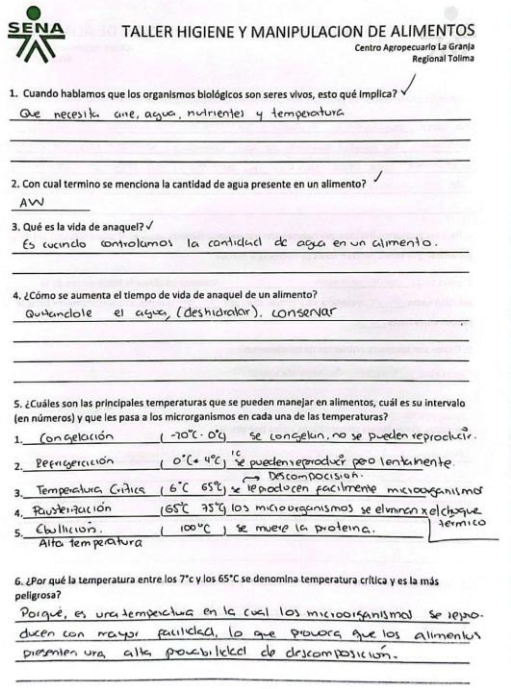
7. Describa por lo menos 10 prácticas que debe tener un manipulador de alimentos:
Usar_Gorro... 7- USar gorro - delantar. - tapabocas - Zapatos cerrados, guantes para manipular los alimentos - desinfección constante de manos - Lugar limpio - los dlimentos tengan ena inocuidad para los dientes.

8. Para los productos líquidos que cuentan con tratamiento térmico, ¿cuál es el procedimiento para garantizar que se encuentran libres de microorganismos?
El proceso de pasteurización consiste en elevar la temperatura de la solución hasta 75°c, esperar a esta temperatura por 30 minutos e inmediatamente bajar la temperatura hasta 4 °c

9. Cuáles son los macro nutrientes de los alimentos?
Proteina – Lipido - carBohidratos

10. ¿En cuales alimentos encontramos la proteína y que función cumple en un organismo vivo?
carne, pescado, pollo, algunos granos - para musculos.
¿En cuales alimentos los carbohidratos y para qué sirven?
pan – papa - Frutas. - Frijoles. platano. para generar energia

11. ¿A que hace referencia el termino "termolábil" y que implicación tiene dentro de las proteínas?
son receptivos a la temperatura. como las proteinas.



TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

1. Cuando hablamos que los organismos biológicos son seres vivos, esto qué implica? ✓
Que necesita aire, agua, nutrientes y temperatura

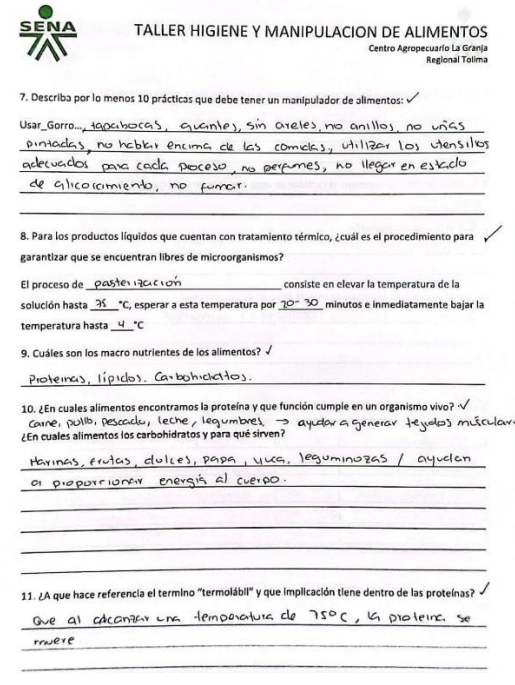
2. Con cual termino se menciona la cantidad de agua presente en un alimento? ✓
AW

3. Qué es la vida de anaquel? ✓
Es cuando controlamos la cantidad de agua en un alimento.

4. ¿Cómo se aumenta el tiempo de vida de anaquel de un alimento?
Quitandole el agua, (deshidratar). conservar

5. ¿Cuáles son las principales temperaturas que se pueden manejar en alimentos, cuál es su intervalo (en números) y que les pasa a los microrganismos en cada una de las temperaturas?
1. Congelación (-70°C - 0°C) se congelan, no se pueden reproducir.
2. Refrigeración (0°C a 4°C) se pueden reproducir pero lentamente
3. Temperatura Critica (6°C 65°C) se reproducen facilmente microorganismos → descomposicion.
4. Pasteurización (65°C 75°C) los microorganismos se elimnan x el choque térmico
5. Ebullición. Alta temperatura (100°C) se muere la proteina.

6. ¿Por qué la temperatura entre los 7°c y los 65°C se denomina temperatura crítica y es la más peligrosa?
Porque, es una temperatura en la cual los microorganismos se reproducen con mayor facilidad, lo que provoca que los alimentos presenten una alta posibilidad de descomposición.



TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

7. Describa por lo menos 10 prácticas que debe tener un manipulador de alimentos: ✓
Usar_Gorro..., tapabocas, guantes, sin aretes, no anillos, no uñas pintadas, no hablar encima de los comidas, utilizar los utensilios adecuados para cada proceso, no perfumes, no llegar en estado de alicoramiento, no fumar.

8. Para los productos líquidos que cuentan con tratamiento térmico, ¿cuál es el procedimiento para ✓ garantizar que se encuentran libres de microorganismos?
El proceso de pasterización consiste en elevar la temperatura de la solución hasta 75 °C, esperar a esta temperatura por 30-30 minutos e inmediatamente bajar la temperatura hasta 4 °C

9. Cuáles son los macro nutrientes de los alimentos? ✓
Proteinas, lípidos. Carbohidratos.

10. ¿En cuales alimentos encontramos la proteína y que función cumple en un organismo vivo? ✓
Carne, pollo, pescado, leche, legumbres → ayudar a generar tejidos musculares
¿En cuales alimentos los carbohidratos y para qué sirven?
Harinas, frutas, dulces, papa, yuca, leguminosas / ayudan a proporcionar energía al cuerpo.

11. ¿A que hace referencia el termino "termolábil" y que implicación tiene dentro de las proteínas? ✓
Que al alcanzar una temperatura de 75°C, la proteina se muere

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

1. Cuando hablamos que los organismos biológicos son seres vivos, esto qué implica?

Son seres vivos son sistemas que viven mientras conserven su organización

2. Con cual termino se menciona la cantidad de agua presente en un alimento?

AUV

3. Qué es la vida de anaquel?

periodo de trempo que un alimento conserva las propiedades

4. ¿Cómo se aumenta el tiempo de vida de anaquel de un alimento?

en las condiciones de almacenamiento y el proceso de preparación del alimento

5. ¿Cuáles son las principales temperaturas que se pueden manejar en alimentos, cuál es su intervalo (en números) y que les pasa a los microrganismos en cada una de las temperaturas?

1. congelación (-20°) los microorganismo no se reprod
2. refigeración (0-4°C)
3. Critica (6°C-65°C) no se conservan
4. pasteurización (65°-75°)
5. Alta temperatura ( )

6. ¿Por qué la temperatura entre los 7°c y los 65°C se denomina temperatura crítica y es la más peligrosa?

Por que crecen los microorganismo

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

7. Describa por lo menos 10 prácticas que debe tener un manipulador de alimentos:

Usar_Gorro_
guantes
delantal
tapabocas
lavarse las manos
* zona de trabajo limpia
* uñas cortas
* zapatos cerrados
* no usar perfume
* cabello recogido

8. Para los productos líquidos que cuentan con tratamiento térmico, ¿cuál es el procedimiento para garantizar que se encuentran libres de microorganismos?

El proceso de pasteurización consiste en elevar la temperatura de la solución hasta 75 °C, esperar a esta temperatura por 30 minutos e inmediatamente bajar la temperatura hasta 4 °C

9. Cuáles son los macro nutrientes de los alimentos?

proteinas grasas carbihadratos

10. ¿En cuales alimentos encontramos la proteína y que función cumple en un organismo vivo?

¿En cuales alimentos los carbohidratos y para qué sirven?

leche
carne
pollo

encargada de la fuente de energia para las celulas

11. ¿A que hace referencia el termino "termolábil" y que implicación tiene dentro de las proteínas?

(encargada) generar tejido muscular

Formación	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Fecha	JULIO
Código Ficha	3025045
Actividades Desarrolladas	FORMACIÓN COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Evidencias fotográficas formación:









Evidencias fotográficas talleres:

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

1. Cuando hablamos que los organismos biológicos son seres vivos, esto qué implica?
Aire
Agua
temperatura

2. Con cual termino se menciona la cantidad de agua presente en un alimento?
Aw.

3. Qué es la vida de anaquel?
Es cuando se retira el agua para se conserve el alimento, sabor, textura y color

4. ¿Cómo se aumenta el tiempo de vida de anaquel de un alimento?
Según la cantidad de agua que se le saca y según los conservantes dependiendo

5. ¿Cuáles son las principales temperaturas que se pueden manejar en alimentos, cuál es su intervalo (en números) y que les pasa a los microrganismos en cada una de las temperaturas?
1. 20°c (congelación) → conserva
2. 0°c 4°c 6°c (Refrigeración) → conserva
3. 35°c a la 65°c (Crítica) → si se reproducen
4. 65°c 75°c (pasteurización) → conserva
5. ( )

6. ¿Por qué la temperatura entre los 7°c y los 65°C se denomina temperatura crítica y es la más peligrosa?
Porque esta expuesta a muchas temperaturas el microorganismo

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

7. Describa por lo menos 10 prácticas que debe tener un manipulador de alimentos:
Usar_Gorro..., uñas, zapato cerrado, tapabocas, guantes

8. Para los productos líquidos que cuentan con tratamiento térmico, ¿cuál es el procedimiento para garantizar que se encuentran libres de microorganismos?
El proceso de Pasteurización consiste en elevar la temperatura de la solución hasta 75 °C, esperar a esta temperatura por _____ minutos e inmediatamente bajar la temperatura hasta 4 °C

9. Cuáles son los macro nutrientes de los alimentos?
carbohidratos, vitaminas, lipidos

10. ¿En cuales alimentos encontramos la proteína y que función cumple en un organismo vivo?

¿En cuales alimentos los carbohidratos y para qué sirven?
carne.
leche.
legumbres
tejido muscular

11. ¿A que hace referencia el termino "termolábil" y que implicación tiene dentro de las proteínas?
Es susceptibles temperatura

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

1. Cuando hablamos que los organismos biológicos son seres vivos, esto qué implica?
Agua, aire, nutrientes, Temperatura

2. Con cual termino se menciona la cantidad de agua presente en un alimento?
AAB

3. Qué es la vida de anaquel?
Determina por cuanto tiempo un determinado articulo puede ser utilizado o consumido sin suponer ningun riesgo

4. ¿Cómo se aumenta el tiempo de vida de anaquel de un alimento?
es el uso de coberturas comestibles o biopeculas, estas pueden estar compuestas por hidrocoloides, proteinas, lipidos o una combinación de las tres, cada material otorga propiedades

5. ¿Cuáles son las principales temperaturas que se pueden manejar en alimentos, cuál es su intervalo (en números) y que les pasa a los microrganismos en cada una de las temperaturas?
1. congelación (-18°) No crecen tampoco mueren
2. Refrigeracion (0°4.5°) crecen pero muy lentamente
3. Pasteurizacion (10°4to) cerca de los 37°c favorece mas el crecimiento
4. Alta temperatura (65°) caen celulas microorganismos mueren
5. ( )

6. ¿Por qué la temperatura entre los 7°c y los 65°C se denomina temperatura crítica y es la más peligrosa?
no es posible condensar sin gas.
aumentando la presion.
Temperatura critica.

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

7. Describa por lo menos 10 prácticas que debe tener un manipulador de alimentos:
Usar_Gorro..., lavarse las manos, estado de los alimentos, limpiar al acabar de cocinar, separar la carne cruda no chuparse los dedos, usar diferentes tablas para cortar, cocinar la comida a una temperatura adecuada, como almacenar la comida.

8. Para los productos líquidos que cuentan con tratamiento térmico, ¿cuál es el procedimiento para garantizar que se encuentran libres de microorganismos?
El proceso de Pasteurización consiste en elevar la temperatura de la solución hasta 75 °C, esperar a esta temperatura por 30 minutos e inmediatamente bajar la temperatura hasta 0 °C

9. Cuáles son los macro nutrientes de los alimentos?
proteinas, carbohidratos, grasas.

10. ¿En cuales alimentos encontramos la proteína y que función cumple en un organismo vivo?

¿En cuales alimentos los carbohidratos y para qué sirven?
- Pollo, pescado, carne. estas proteinas brindan estructura y soporte a las celulas. A mayor escala, tambien permiten que el cuerpo se mueva.
- el pan, arroz, fideos, batata. ofrecen energia para el cuerpo en forma de calorias, ayudando a mantener las funciones vitales.

11. ¿A que hace referencia el termino "termolábil" y que implicación tiene dentro de las proteínas?
Sustancia sujeta a distrucción, descomposición o cambio por accion del calor.

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

1. Cuando hablamos que los organismos biológicos son seres vivos, esto qué implica?

Que tienen vida
aire agua

2. Con cual termino se menciona la cantidad de agua presente en un alimento?

aw o sea - Hidratación

3. Qué es la vida de anaquel?

La duración que tiene un alimento hasta la fecha caducidad. vida útil de un alimento

4. ¿Cómo se aumenta el tiempo de vida de anaquel de un alimento?

Conservarlo en el lugar adecuado

5. ¿Cuáles son las principales temperaturas que se pueden manejar en alimentos, cuál es su intervalo (en números) y que les pasa a los microrganismos en cada una de las temperaturas?

1. Congelación (-0°) No crecen, ni mueren
2. Ambiente (0-7°) Crecen lentamente
3. Critica (7-65°) Aumenta crecimiento microorganis
4. Pasteurizar (6)
5. Alta temperatura)

6. ¿Por qué la temperatura entre los 7°c y los 65°C se denomina temperatura crítica y es la más peligrosa?

Mayor crecimiento microorganismos

TALLER HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Centro Agropecuario La Granja
Regional Tolima

7. Describa por lo menos 10 prácticas que debe tener un manipulador de alimentos:

Usar Gorro... tapabocas uniforme blanco, zapatos y calzado adecuado, guantes, delantal, nada de accesorios, maquillaje, ni bisutería, lavado manos,

8. Para los productos líquidos que cuentan con tratamiento térmico, ¿cuál es el procedimiento para garantizar que se encuentran libres de microorganismos?

El proceso de pasteurización consiste en elevar la temperatura de la solución hasta 75 °C, esperar a esta temperatura por 30 minutos e inmediatamente bajar la temperatura hasta 0°C

9. Cuáles son los macro nutrientes de los alimentos?

Grasas, carbohidratos

10. ¿En cuales alimentos encontramos la proteína y que función cumple en un organismo vivo?

¿En cuales alimentos los carbohidratos y para qué sirven?

Carne, pollo, pescado - Genera masa fibra muscular

CARBOHIDRATOS - Cereales, Granos

11. ¿A que hace referencia el termino "termolábil" y que implicación tiene dentro de las proteínas?

La proteína se desaparece a alta temperatura.