MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS

ficha 3007441

Con base en el video anterior "Las Bacterias Asesinas", responda el siguiente cuestionario:

1. ¿Cuáles son los alimentos implicados en la intoxicación?
   pasteldecarneyespaguetisalsa
   lechesalsas
   empanizados

2. ¿Cuál es el microorganismo causante de la enfermedad?
   Ecole

3. ¿Cuáles son los principales síntomas de la ETA?
   diarrea bomitodolorabdominal

4. ¿Según el documental, cuál fue la población más vulnerable a la intoxicación por E. Coli?
   Mayores de edad, adultos, jovenes y niños

5. Qué secuelas puede dejar la gastroenteritis causada por la E. Coli serotipo (0157:H7)
   con una infeccion muy grave que entra en el cuerpo de la persona

6. ¿Cuál es la profilaxis a seguir para evitar éste tipo epidemias de tipo alimentario?
   En la cocina de los vasos se encuentran los vasitos y antimpia el cuchillo cuando de bo a cortar carne cruda y carne cocinada no utilisa el antiveterial se lava con jabon y agua perdida de memoria daño para el cerebro

Powered by CamScanner

ELABORACIÓN DE SALSAS AGRIDULCES Y EMULSIFICADAS INSTRUC. DYKANIA ASPRILLA	2024

CUESTIONARIO- TALLER 1

De acuerdo a la información suministrada por el instructor y material de apoyo responda las siguientes preguntas:

1. CONCEPTUALICE QUE ES UNA SALSA

Es un producto elaborado a partir de frutas o hortalizas. Azucar, limon cmc y sirve como aderezo para ensaladas galletas

2. ENUMERE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

- Cofia
- bata
- zapato cerrado
- Protector nasobucal
- guantes
- gafas

3. QUE MATERIAS PRIMAS SE REQUIEREN PARA ELABORAR UNA SALSA

frutas, verduras, hortalizas
Azucar, binagre, sal, limon, cmc
Agua potable

4. PARA QUE SIRVE EL CMC EN LA ELABORACIÓN DE SALSAS

es un espesante en las salsas, se puede reemplazar por maizena o harina

Powered by CamScanner

TALLER 2

1. ENUMERO LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE SASLSAS

Estufa, colador, cuchillo, ollas
tabla de picar, cucharas, licuadora

2. REALICE EL DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE SALSA DE MORA

fruta acondicionado
↓
Pulpa – Azucar → Azucar → Concentracion
↓ parte + cm (2) parte ↓

Esterilizacion frascos → Incluido caliente → Choque termico → En

friamiento → Almacenamiento

Powered by CamScanner

CUESTIONARIO- TALLER 1

De acuerdo a la información suministrada por el instructor y material de apoyo responda las siguientes preguntas:

1. CONCEPTUALICE QUE ES UNA SALSA es un producto elaborado con verduras o frutas cmc. Azucar o sal y sirve para aderezo

2. ENUMERE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

Gorro, bata, botas tapabocas, delantal

3. QUE MATERIAS PRIMAS SE REQUIEREN PARA ELABORAR UNA SALSA

frutas, hortalizas. Azucar, sal, especial cmc, pulpas, colorantes o saborizantes

4. PARA QUE SIRVE EL CMC EN LA ELABORACIÓN DE SALSAS

es un espesante

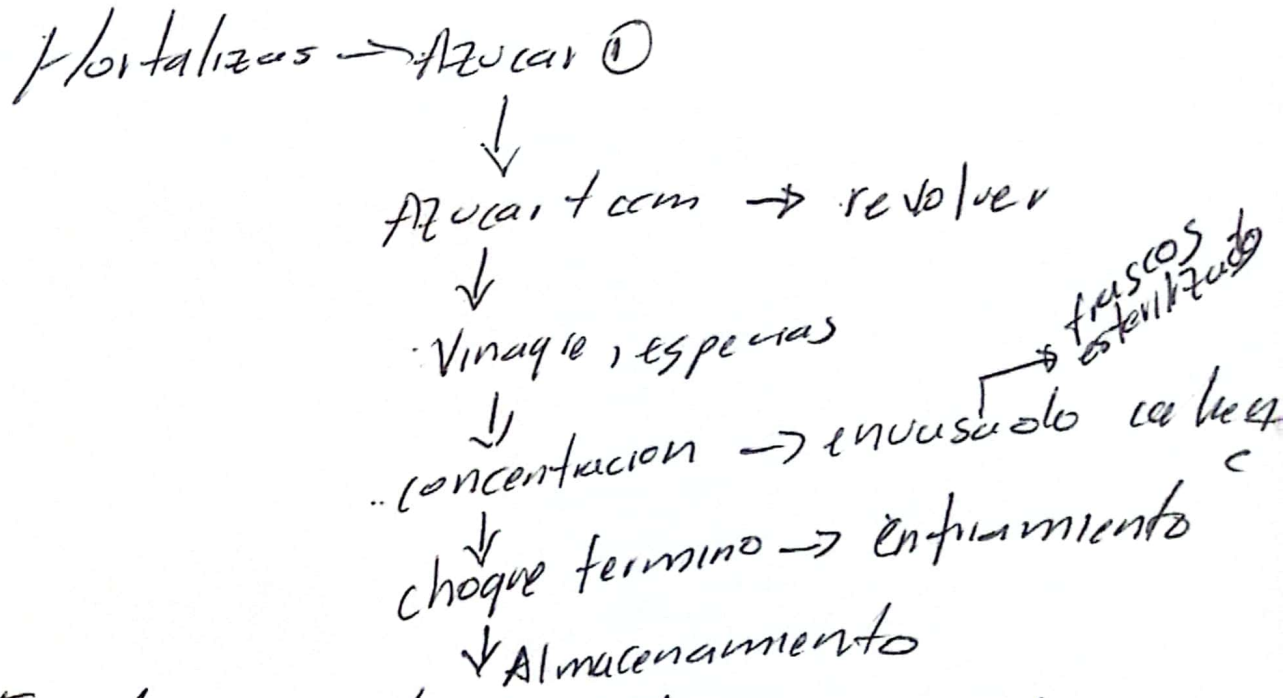
Powered by CamScanner

TALLER 2

1. ENUMERO LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE SASLSAS

- estufa, cuchillo, platos, tasas, ollas
- colador, tablas, posillos, Gramera,
- mesador,

2. REALICE EL DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE SALSA DE MORA



Fundacgoa Gratemal — Gestantes

Powered by CamScanner