ACTA N°

FECHA: 21/03/2025

HORA: 3:00 PM A 5:00 PM

LUGAR: J. I WALDORF

TEMA: Capacitación Plan de educación sanitaria- Tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos. (capacitación virtual).

ASISTENTES:

Andrea Liseth Rodríguez Torres

Bertha Cecilia Zarate Camargo

Brianda Sirley Soche Rodríguez

Dalvis Benitez Meza

Diana Marcela Cortes Rodríguez

Diana Marcela Ortiz Ordoñez

Francia Alejandra Posada Torres

Gloria Patricia Castellanos Rivera

Jeniffer Alejandra Nieto Moreno

Leidy Johanna Espejo Gutiérrez

leo bjarne lauhoff

Lina Tatiana Paz Moreno

Maribel Criollo García

Matthias Nikolaus Eckstaedt

Rocio Cruz

Viviana Andrea Barbosa Rodríguez

ORDEN DEL DÍA:

1.Tipos de alimentos

2.Clasificación de alimentos

3. Conservación de alimentos.

DESARROLLO:

Siendo las 3:00 pm se reúne al talento humano en la biblioteca y de manera virtual se comienza la capacitación con la bacterióloga consuelo guerrero.

Se define que un alimento es toda sustancia que se puede comer o beber para obtener energía y nutrir el cuerpo, se especifica que pueden ser alimento naturales o procesados según la necesidad y estos se pueden clasificación por Origen:

Animal	Carnes, pescados, huevos, leche y productos lácteos.
Vegetal:	Frutas, verduras, cereales, legumbres, frutos secos, semillas y algas.
Mineral:	Agua y sal.

Clasificación por Función en el Organismo:

Constructores	Ayudan a construir y reparar tejidos, como carnes, huevos, legumbres y lácteos.
Energéticos:	Proporcionan energía al cuerpo, como cereales, pan, pasta, azúcar y grasas.
Reguladores:	Ayudan a regular los procesos del cuerpo, como frutas, verduras y vitaminas.

Clasificación por Nutrientes:

Carbohidratos:	Son la principal fuente de energía, se encuentran en cereales, pan, pasta, arroz, legumbres y frutas.
Proteínas:	Son importantes para el crecimiento y reparación de tejidos, se encuentran en carnes, huevos, legumbres y lácteos.
Grasas:	Son necesarias para la absorción de vitaminas y la producción de energía, se encuentran en aceites, mantequillas, frutos secos y aguacate.
Vitaminas y Minerales:	Son esenciales para el funcionamiento del cuerpo, se encuentran en frutas, verduras y otros alimentos.

Se debe tener en cuenta que para garantizar que estos nutrientes y funciones de los alimentos sean óptimos para el consumo se debe cumplir con una adecuada recepción, almacenamiento, limpieza, desinfección, alistamiento y preparación de estos.

Así mismo teniendo en cuenta los diferentes menús, procesos de preparación y tiempo de cocción de cada alimento para poder brindarles un alimento adecuado y seguro a los niños y niñas que se encuentran en la unidad operativa.

La conservación de los alimentos es fundamental para poder brindar alimentos de calidad en los diferentes servicios en la unidad operativa, se debe tener en cuenta la temperatura de los alimentos si se almacenan a temperatura ambiente al igual que las condiciones de humedad del lugar de almacenamiento, los alimentos deben guardarse en canastillas limpias y con un solo tipo de alimentos, hay que estar pendiente en ele caso de las frutas y verduras que no se dañen con el paso de los días.

En el caso de la nevera se debe revisar constantemente el nivel de refrigeración, los alimentos deben estar secos y almacenados en recipientes o bolsas debidamente rotulados, igualmente no se deben mesclar dos alimentos en un mismo contenedor, en el caso de los lácteos y sus derivados no se debe romper cadena frio y se debe consumir en el menor tiempo posible.

Tipos de conservación:

Refrigeración	Técnica de conservación mediante neveras y que consiste en disminuir la temperatura entre los 0- 5ºC, para que las bacterias que están en los alimentos tarden en proliferar y las enzimas propias de los alimentos trabajen más lentamente.
Congelación	Similar al anterior, pero con una reducción de la temperatura de 0 -18ºC, para que el agua del alimento se convierta en hielo y las bacterias, al no disponer de agua líquida, no proliferen. Eso no significa que las erradiquemos, pero sí que conseguimos que no se desarrollen.
Ultracongelación	Consiste en someter al alimento a unas temperaturas inferiores a -40ºC durante un breve periodo de tiempo, 2 horas como máximo, para luego mantenerlos en congelación normal.
Escaldado o ebullición	No es un método de conservación en sí. Suele ser el paso previo a la congelación, especialmente para los vegetales. Las verduras se sumergen en agua hirviendo unos segundos para primero eliminar todos los posibles patógenos de la superficie y después congelarlas.
Esterilización	Es un procedimiento que consiste en someter un alimento envasado herméticamente a altas temperaturas durante un cierto período de tiempo con el fin de destruir al completo los posibles microorganismos, patógenos o no, y sus esporas. Podemos esterilizar todo tipo de carne, pescado, verduras y frutas. En mermeladas, almíbares, escabeche, cremas, sopas, salsas y guisados entre otros.
Pasteurización	se aplican temperaturas más bajas, por debajo de los 100ºC, y no se consigue la eliminación total de los microrganismos ni tampoco de las esporas. Sobre todo, se pasteuriza la leche y sus derivados, los zumos aromatizados y las cervezas, pero también platos preparados y salsas.

Se debe tener en cuenta que cuando trabajamos con alimentos no importa el proceso en el que estamos siempre se deben verificar el estado de los alimentos, las fechas de vencimiento, la calidad de estos y los procesos que se realicen con ellos para poder alargar su vida útil.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Falta Francia.

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Rodriguez	Manipulación Alimentos	J. Infantil	
Lina Tatiana Paz M	Servicios Generales	J. Infantil	
Brianda Sache	Aux Administrativo	J. I waldorf	
Bertha C Farafe	Maestra Aux.	J. I waldorf.	
Diana Cortés	Maestra	J. I Waldorf	
Viviana A. Barbosa	Manipulacion Alimentos	J. I. waldorf.	
Leidy Johanna Tyerjo	Maestra	J I Waldorf	
Gloria castellanos	Maestra	J. I. waldorf	
Anexos: Maribel Criollo	Servicios G	J. I Waldorf	
Elaboró: Marcela Ortiz		Cesar waldorf	
Diana Marcela Ortiz	Auxiliar Admor		
Rocio cruz	Servicios Jornada		
Jennifer Alejandra	Maestra	CJ. I waldorf	
Dalvis Benitez	6- Seguridad.	S. I. Waldorf	
Francia Posada	Responsable S	J. I waldorf	

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Andrea Liseth Rodriguez Torres

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 1.018.445.333

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacterióloga U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Bertha Cecilia Zarate Camargo

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 51816511

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Brianda Sirley Soche Rodriguez

2024

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 1033736736

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Diana Marcela Cortes Rodríguez

2024

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 53100096

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025



Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Diana Marcela Ortiz Ordoñez

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 1024494178

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025



Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Francia Alejandra Posada Torres

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 52858785

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Gloria Patricia Castellanos Rivera

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 1024510416

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Jeniffer Alejandra Nieto Moreno

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 1024525987

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Leidy Johanna Espejo Gutierrez

2024

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 1012392268

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Lina Tatiana Paz Moreno

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 1024601433

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Maribel Criollo Garcia

2024

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 1024544235

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025

Consuelo Guerrero Calderón
Bacteriologa U.C.M.C.
C.C. 52.329.575

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

CURSOS Y EXÁMENES
PARA MANIPULADORES
DE ALIMENTOS

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

Este certificado se otorga a:

Viviana Andrea Barbosa Rodriguez

Identificado con:

Cédula de Ciudadania N°: 53080153

Asistió al seminario

Socialización tipos de alimentos, clasificación y conservación de los mismos

DICTADO POR : CONSUELO GUERRERO CALDERON
(BACTERIOLOGA) REG 2287

INTENSIDAD HORARIA 2 HORAS,
EL DIA 21 DE MARZO DE 2025



Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

FECHA: 21/03/2025
NOMBRE: Diana Marcela Ortiz

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?

Es toda sustancia que se puede comer y beber para dar energia y nutrir el cuerpo.

2. Como se clasifican los alimentos?

Animal → Carnes Huevos leche Pescado
Vegetal → Frutas Verduras Cereales legumbres semillas, Frutos secos
Mineral → Sal y Agua.

3. Según su función como se clasifican los alimentos:

Constructores → Carnes Huevos legumbres y lacteos
Energeticos → Cereales pan Azucares grasas.
Reguladores → Frutas verduras, Vitaminas.

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: Congelacion de 0°a −18°
- Frutas: Ambiente o Refrigeracion 0°a4°
- Verduras: Refrigeración o Ambiente 0°a4°
- Lácteos: Refrigeración de 0a4°

FECHA: 27/03/2025
NOMBRE: Francia Alejandra Posada

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?

Todo lo que se puede beber y comer para que se nutra y nos da energia al cuerpo.

2. Como se clasifican los alimentos?

Mineral sal y Agua
Vegetal Frutas, Verduras, legumbres, cereales.
Animal Carnes, leche, Pescado

3. Según su función como se clasifican los alimentos:

Constructores - Carnes, Huevos, legumbres y lacteos
Energéticos - cereales, Pan. Azucares, Grasas.

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: congelados de 0° a 18°
- Frutas: Ambientes o refrigeración 0° a 4°.
- Verduras: Refrigeración o Ambiente 0° a 4°.
- Lácteos: Refrigeración de 0° a 4°.

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

FECHA: 21- marzo/2025.
NOMBRE: Brianda Shiley Sache Rodriguez

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?

   El alimento es todo lo que el ser humano puede comer, beber para que de esa manera le brindemos energia y nutrientes al cuerpo.

2. Como se clasifican los alimentos?

   1. Mineral → Sal, agua.
   2. Animal → Huevos, carnes, pescado, leche.
   3. Vegetal → Frutas, verduras, cereales, Frutos secos, legumbres.

3. Según su función como se clasifican los alimentos:

   1. Reguladores → Frutas, Verduras, vitaminas
   2. Constructores → Carnes, huevos, lacteos, legumbres.
   3. Energeticos → Cereales, azucares, grasas, pan.

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: Congelacion de 0° a 18°.
- Frutas: Ambiente o refrigeracion 0° a 4°
- Verduras: Refigeracion o ambiente 0° a 4°
- Lácteos: Refigeración 0° a 4°.

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

FECHA: 29-05-25
NOMBRE: Daleis Beatriz Mejia

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?
Es toda sustancia que se puede comer, Degustar o beber para dar energia, nutricion al cuerpo.

2. Como se clasifican los alimentos?
- Animal
- Vegetal
- Mineral

3. Según su función como se clasifican los alimentos:
- Constructores
- Energeticos
- Reguladores

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:
- Carnes: Congelacion de 0° a -18°
- Frutas: Ambiente o Refrigeracion 0° a 4°
- Verduras: Ambiente o Refrigeracion 0° a 4°
- Lácteos: Refrigeracion De 0° a 4°

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

FECHA: 21/03/2025
NOMBRE: Lina Paz Ibero

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?
Son aquellas sustancias que podemos tomar y comer que nos aportan nutrientes y vitaminas al cuerpo.

2. Como se clasifican los alimentos?
Mineral - Agua y Sal.
Animal - leche, Huevos, Carne, Pescado
Vegetal - legumbres, Frutas, Semillas, Verduras, Frutos Secos Cereales

3. Según su función como se clasifican los alimentos:
Energeticas: Grasas, Azucares, Cereales, Pan
Reguladores: Verduras, Vitaminas, Frutas
Constructores: lacteos, legumbres, Carne, Huevos

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: Congelacion de 0° a -18°
- Frutas: Ambiente o Refrigeracion de 0° a 4°
- Verduras: Ambiente o Refrigeración de 0° a 4°
- Lácteos: Refrigeracion de 0° a 4°

FECHA: 21-03-2025
NOMBRE: Viviana Barbosa.

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?
   Son los alimentos que nos dan energia y Vitaminas.

2. Como se clasifican los alimentos?
   Vegetal.-legumbres. frutas y Verduras.
   Animal. Carne-huevos leche.
   Mineral. Sal y Azucar.

3. Según su función como se clasifican los alimentos:
   Constructores.-Carnes huevo lacteos.
   Energeticos. Cereales grasas y Azucares.
   Reguladores. Vitaminas. frutas y verduras.

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: Congelacion. de 0° a. 18°
- Frutas: Refrigeracion de 0° a 4°.
- Verduras: Refrigeracion O ambiente 0°a4°.
- Lácteos: Refrigeracion 0°a4°

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

FECHA: 21 - 03 - 2025
NOMBRE: Andrea Rodriguez.

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?
es una Sustancia para comer y beber. nos puede dar energia. y nutrir nuestro Cuerpo

2. Como se clasifican los alimentos?
Animal : pescado, leche. Carne Huevos
Vegetal - Cereales frutas Semillas
Mineral= Sal y agua

3. Según su función como se clasifican los alimentos:
Reguladores: Vitaminas, frutas Verduras.
energeticos: Grasas Dulces.
Constructores: lacteos Carnes legumbres

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: Congelacion 0° a -18°
- Frutas: Ambiente. o ~~yogurt~~ refrigeracion 0° a 4°.
- Verduras: Refrigeracion o Ambiente 0° a 4°.
- Lácteos: Refrigeracion de 0° a 4°

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

FECHA: 24/03/2025
NOMBRE: Jennifer Alejandra Neto Moreno

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?

Es todo aquello que aporta nutrientes y vitaminas que dan energia y se pueden comer o beber.

2. Como se clasifican los alimentos?

Vegetal: frutas, Verduras, legumbres.
Mineral: Agua - Sal.
Animal Pollo, Carne, huevo y pez

3. Según su función como se clasifican los alimentos:

Reguladores: Verduras y legumbres.
Energeticos: grasas Trans, pan y azucar -
Constructores: Carnes, lacteos y huevos.

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: Congelacion de 0° a 18°.
- Frutas: Ambiente 0° a 4°.
- Verduras: Ambiente 0° a 4°.
- Lácteos: Refrigeración 0° a 4°.

FECHA: 27/03/25
NOMBRE: Rocio cruz

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?
   es Toda sustancia que se puede comer y beber para nutrier nuestro cuerpo y nutrirlo
2. Como se clasifican los alimentos?
   minerales -> sal y agua
   Animales -> carner, Huevos, Leche pez, cerdo
   vegetal -> frutos verduras, cereales legumbres semillas frutas secos
3. Según su función como se clasifican los alimentos:
   energeticos -> cereales, Huevos legumbres
   constructores -> lacteos
   Reguladores -> frutas, verduras vitaminas
4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: congelacion de 0 - 18° grados
- Frutas: ambiente o refrigeracion 2 a 4° grados
- Verduras: Refrigeracion o ambiente 0 a 4° grado
- Lácteos: Refrigeracion de 0 a 4° grados

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.

FECHA: 21/03/2025
NOMBRE: Leidy Johanna Espejo

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?

Son todas aquellas sustancias o elementos que se pueden consumir y suministran nutrientes y energia a nuestro cuerpo.

2. Como se clasifican los alimentos?

Vegetal: Frutas, leguminosas, verduras y cereales.
Animal: Todo aquello que proviene de los animales, Carne, huevo. ETC.
Mineral: Sal y agua.

3. Según su función como se clasifican los alimentos:

Constructores: Huevos, carnes
Energeticos: Azucares y grasas, que suministran calorias.
Reguladores: Frutas y verduras.

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: Congelacion aproximada 0° a - 18°
- Frutas: Ambiente y refrigeracion 0° a 4°
- Verduras: Refrigeracion o Ambiente 0° a 4°
- Lácteos: Refrigeracion de 0 aproximada a 0°-4°

FECHA: 21/03/2025
NOMBRE: Gloria Patricia Castellanos

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?

Es toda clase de tipo de sustancia donde el cuerpo recibe nutrientes, bebidas.

2. Como se clasifican los alimentos?

mineral → Agua y sal
Animal → Pescado, Carne, leche, huevos.
Vegeta → Verduras, leguminosas, frutas.

3. Según su función como se clasifican los alimentos:

Reguladores → Vitaminas, frutas, Verduras
Energeticos → Grasas, Cereales con azúcar.
Constructores → lacteos, leguminosas, Carnes.

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: Congelación → 0°–18°
- Frutas: Ambiente → o refrigeración 0°–4°
- Verduras: Refrigeración → 0°–4°
- Lácteos: ambiente
  Refrigeración → 0°–4°

FECHA: 21/03/2025
NOMBRE: Diana Marcela Cortés Rodriguez

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?

Sustancia que brinda nutrientes y vitaminas y aportan energia al cuerpo.

2. Como se clasifican los alimentos?

Mineral: Sal- Agoz.
Animal: Carne, Pollo, Pez y huevos
Vegetal: Verduras, legumbres y frutas.

3. Según su función como se clasifican los alimentos:

Energeticos: Pan, azucar y grasas trans
Reguladores: legumbres y verduras
Constructores: Lacteos, carnes y huevos

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: Congelación de 0° a 18°
- Frutas: Ambiente 0° a 4°
- Verduras: Ambiente 0° a 4°
- Lácteos: Refrigeración 0 a 4°

FECHA: 21/03/2025
NOMBRE: Bertha Cecilia Zarate

TEMA:

TIPOS DE ALIMENTOS, CLASIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.

1. Indique con sus palabras que es un alimento?

Es toda aquella sustancia que se puede comer y beber para tener energía y nutrir el cuerpo.

2. Como se clasifican los alimentos?

- Animal – Huevos, pescado, Carnes, Leche
- Vegetal – Verduras, Frutas, legumbres, semillas.
- Mineral – Agua y sal

3. Según su función como se clasifican los alimentos:

Constructores: Carnes, legumbres, Huevos y lacteos.
Energeticos: Cereales, Pan azucares y grasas.
Reguladores: Verduras, Frutas, Vitaminas.

4. Indique como se debe conservar los siguientes alimentos:

- Carnes: Congelación de 0° a -18°
- Frutas: Ambiente o refrigeración 0° a 4°.
- Verduras: Refrigeración o ambiente 0° a 4°.
- Lácteos: Refrigeración de 0° a 4°.

Cel.: 305 705 9739
manipulaciondealimentoscursos@gmail.com
cursosmanipulaciondealimentos@yahoo.com.co
Bogotá, D.C.