

Operario procesos de panificación

Nombre: Angela Gordón Acosta Fecha: 1/06/2026
No. Folia: 3483301

Actividad 1. CONCEPTUALIZACIÓN

1. ¿Qué es el Alimento?

Son todas las sustancias, sólidas, o líquidas, naturales o preparadas, que comemos o bebemos para alimentarnos y nutrirnos.

2. Características de los alimentos de alto riesgo, de ejemplos.

Características: Tienen muchos nutrientes, mucha agua, los gérmenes crecen muy rápido en ellos, se dañan o se contaminan con facilidad.

Ejemplos: - Carnes, pollo, pescado
- Leche, quesos, cremas.
- Huevos
- Pellenas, salsas, pasteles con crema.

3. ¿Cuál es la zona de temperaturas de alto riesgo microbiológico en alimentos?

Entre 5°C y 60°C en este rango los microbios crecen muy rápido. Por eso hay que mantener los alimentos por debajo de 5°C y cuentes arriba de 60°C .

4. ¿Qué son microorganismos y cuál es su clasificación?

Son seres vivos que no se ven a simple vista.
clasificación: Bacterias, Virus, Hongos, Parasitos.

5. ¿Qué son ETA y cuál es su clasificación?

Son enfermedades que nos dan al comer o beber algo que tiene gérmenes, toxinas o está contaminado.
clasificación: Intoxicación, Infección.

6. ¿Qué factores favorecen para que se produzcan ETA?

- Dejar alimentos mucho tiempo en temperatura de riesgo.
- No lavarse bien las manos.
- Usar utensilios o superficies sucias.
- Cocinar mal o poco los alimentos.
- Guardar mal los alimentos.
- Contaminar unos alimentos con otros.

7. ¿Cuáles son los Mecanismos de transmisión de ETA?

Alimento, Personas, Agua, Superficies y Utensilios, Animales o Plagas.

Actividad 2. ETAS

1. Si un alimento está contaminado:

B. Podrá hacer que algunas personas que lo consumen enfermen dependiendo de sus condiciones particulares.

2. ¿Por qué preparar los platos con mucha antelación puede ser una causa de aparición de enfermedades alimentarias?

A. Porque en el tiempo que transurre desde su preparación hasta que se consumen pueden proliferar en ellos bacterias dañinas.

3. Cuando un manipulador traslado gérmenes desde un área contaminada a otra limpia, contaminando esta última, se habla de:

A. Contaminación cruzada.

4. Los alimentos crudos y los alimentos cocinados:

A. Deben almacenarse por separado.

5. Un alimento puede tener un aspecto, aroma y sabor normales y sin embargo causar una intoxicación alimentaria:

A. Verdadero.

6. De las siguientes medidas señala aquella que se consideran BARRERAS para evitar la contaminación de los alimentos.

A. Cocinarlos a la temperatura adecuada.
B. Separar alimentos crudos de alimentos cocinados.
D. Lavar las manos y limpiar las superficies de trabajo.
E. Enfriar rápidamente los alimentos preparados.



Ejercicios.

1.
$$V_1 = \frac{2.500 \text{ ppm} \times 1.500 \text{ mL}}{130.000 \text{ ppm}}$$
$$= 23,84 \text{ mL} = 24 \text{ mL}$$
$$= 1,47 \text{ l de agua.}$$

2.
$$5.000 \text{ ppm} = 0,5\%$$
$$\frac{10.000}{13\%}$$
$$V_1 = \frac{0,5\% \times 1.500 \text{ mL}}{13\%}$$
$$= 57,69 \text{ mL} = 58 \text{ mL}$$
$$= 1,42 \text{ l de agua.}$$

3.
$$V_1 = \frac{0,2\% \times 1.500 \text{ mL}}{13\%}$$
$$= 23,07 \text{ mL} = 23 \text{ mL}$$
$$= 1,47 \text{ l de agua.}$$

Norma

Scanned with CamScanner

Maely Celeste Yanez Cruz 102 Julio / #Eidq 3495000

1. ¿Que es alimento?

es una sustancia o producto de cualquier naturaleza, comestible, que nos brinda nutrientes, etc.

2. Características de alimentos de alto riesgo, de leche y la relación con agua, higiene de ejemplos?

Carnes → mal conservación / pérdida de nutrientes y patógenos

3. Cual es la zona de temperaturas de alto riesgo microbiológico en alimentos?

de 0° - 5° grados congelación
de 5° - 63° grados zona de riesgo
de 65° - 100° grados cocción

4. Que son microorganismos y cual es su definición?

son aquellos organismos que son invisibles a simple ojo, necesitamos de un microscopio para verlos.

5. Que son EIA y cual es su clasificación?

se clasifican en patógenos y deteriorantes

6. Que son EIA y cual es su clasificación?

son enfermedades de transmisión alimentaria se clasifican en intoxicación y infección

7. Que factores favorecen que se produzcan EIA?

temperatura, tiempo, gran concentración de el agente patógeno ingerir gran cantidad del producto contaminado

8. Cuales son los mecanismos de transmisión de EIA?

contaminación cruzada / descongelación a temp ambiente mal higienización del manipulador mal refrigeramiento

9. ¿Que son EIA y cual es su clasificación?

son enfermedades de transmisión alimentaria, y se clasifican en intoxicación e infección. la intoxicación es generada por toxinas y la infección es por un alimento que contenga microorganismos.

10. Que factores favorecen para que produzcan EIA?

Para que ocurra una EIA, existen factores adversos a la presencia del agente etiológico o su toxina como:

- mala higiene personal, por un lavado inadecuado de las manos.

11. ¿Cuales son los mecanismos de transmisión de EIA?

- Alimentos almacenados a T° inadecuada
- Preparación de alimentos por personas enfermas
- Consumo de alimentos contaminados por microorganismos

12. C. X

13. A. ✓

14. B. ✓

15. A. ✓

16. A. ✓

17. A, B, D, E. ✓

