****

**DIRECCIÓN ACADÉMICA**

**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÏA**

**Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia**

**GUÍA N°5**

**TEMA: “ TIPOS DE ALIMENTOS “**

**MÓDULO : “RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS “**

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Curso 3º\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020**

**Aprendizaje Esperado : Recepcionar mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando**

**las normas establecidas en Reglamento Sanitario de los alimentos, aplicando estándares de calidad.**

**INSTRUCCIONES**

**LEA la guía enviada, Imprima la guía (o de lo contrario cópiela en su cuaderno) y péguela en el cuaderno de ELABORACIÓN, realice la actividad entregada al final de la guía. EN CASO DE DUDAS ENVIARLAS AL CORREO** [**gastronomíacestarosa@gmail.com**](mailto:gastronomíacestarosa@gmail.com)

**TIPOS DE ALIMENTOS**

**Alimento**: Es cualquier sustancia que sirve para proporcionar al organismo la energía que necesita para

Mantenerse en vida. También puede ser una mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas, y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias.

**Alimento Perecible:** Es aquel que al contacto con el medio ambiente se descompone rápidamente, debido a su alto contenido de agua y nutrientes (proteínas, hidratos de carbono y grasas). Necesitan ser mantenidos en refrigeración o congelación. Estos alimentos son los que están asociados a la mayoría de las intoxicaciones alimentarias.

**Alimento No Perecible**: Es aquel que no se deteriora con el tiempo, ejemplo: azúcar, sal y miel

**Alimento Semi-Perecible**: Es aquel que presenta mayor estabilidad al contacto con el medio ambiente, posee generalmente un bajo contenido de agua y alto contenido de azúcar o sal. Son sometidos algún tratamiento tecnológico como: salado, secado, por altas temperaturas, etc. Estos alimentos no necesitan refrigeración ni congelación. Se pueden almacenar durante años antes que se deterioren totalmente.

**Alimento Natural**: Es aquel tal como encuentra en la naturaleza o a sufrido manipulación mínima. Existen alimentos naturales no procesados, como carnes, pescados, mariscos, frutas y verduras. También existen los naturales procesados, los cuales han sido sometidos a un tratamiento tecnológico mínimo, como por ejemplo verdura y frutas congeladas.

**Alimento Alterado**: Es aquel que por agentes físicos, químicos o biológicos, que pueden ser propios del alimento o del medio ambiente, hayan experimentado un deterioro o perjuicio en su composición. Estos alimentos sufren cambios sustanciales en sus características naturales.

**Alimento Contaminado**: Es aquel que contiene sustancias dañinas para el ser humano, las cuales pueden ser de origen químico (pesticidas), de origen biológico (roedores, insectos, microorganismos), de origen físico (pelo, cascaras etc.) y de origen químico riesgoso ( sustancias radioactivas).

**Alimento Adulterado**: Es aquel alimento que puede haber experimentado por intervención del hombre: a) Extracción parcial o total de cualquiera de los componentes del producto original.

b) Sustitución parcial o total de cualquiera de los componentes del producto original, por otros inertes, extraños, incluida la adición de agua u otro material de relleno.

c) Mezcla, coloración, pulverización o encubrimiento en tal forma que se oculte su inferioridad o disminuya su pureza.

**Alimento Falsificado**: Es aquel que se designe, rotule o expenda con nombre o calificativo que no corresponda a su origen, identidad, valor nutritivo.

**Alimento Elaborado**: Es aquel que ha sido sometido a proceso tecnológicos que modifican sus características y contribuyen a su conservación.

**Alimento Confeccionado**: Es aquel cuyas características formales son modificadas por la técnica culinaria, con el fin de destinarla al consumo directo.

**Alimento de uso Especial**: Es aquel que por algún procedimiento especial, adquiere propiedades nutritivas o medicamentosas especiales.

**Alimento de Guarda**: Es aquel que por su naturaleza es resistente en un tiempo limitado al deterioro.

ACTIVIDAD

I. Conteste las siguientes preguntas

1. ¿Cómo definirías alimento?

2. ¿Qué es alimento perecible?

3. ¿A qué llaman alimento natural?

4. ¿A qué llaman alimento alterado?

5. ¿A qué llaman alimento elaborado?

II. Coloque en los guiones el concepto según el tipo de alimento señalado.

1. Cebolla \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_

2. Pescado \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_

3. Leche con agua \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_

4. Yogurt \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_

5. Torta \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_

6. Queso sin lactosa \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_

7. Manzana con pesticida \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_ \_\_\_

III. De acuerdo a cada imagen anote el o los tipos de alimentos, según corresponda

**Ejemplo: tomate perecible, natural**



















