

Propuesta Pedagógica: "PELIGRO LATENTE"

Escuela Nocturna Juan Serú                      Ciclo: Segundo "B"

Docente: Villavicencio Sandra                      Turno: Noche

Áreas Curriculares: Matemática, Ciencias Naturales, Tecnología y Form. para el Trabajo.

Contenidos:

El número natural. Escritura de números, Operaciones con números naturales. SIMELA.

Reconocimiento y uso de las operaciones entre números naturales y fraccionarios de uso habitual y su explicación de sus propiedades en situaciones de uso social habitual en situaciones problemáticas significativas.

Productos tecnológicos: procesos de producción.

Capacitación y trabajo.

La contaminación cruzada.

Actividades

### **CIENCIAS NATURALES**

Lee el siguiente texto informativo:

#### **INTOXICACIÓN EN LA COCINA: CONTAMINACIÓN CRUZADA**

La tabla es una de las arterias principales de la cocina, una avenida hacia las transformaciones más primarias a las que se somete cualquier **alimento**. Se le suele llamar tabla de cortar, pero el nombre se queda corto. Rebanar, picar, trocear, pelar y deshuesar también son sus oficios. Abrir, cortar, despiezar, sazonar, etc.



Pero, con el brote de enfermedades que ha provocado una alerta sanitaria internacional las curiosidades no son lo más interesante de este utensilio de cocina. Después de que los resultados de la toma de muestras llevada a cabo por el laboratorio acreditado Lanutec hayan revelado, entre otros fallos, un deficiente mantenimiento de la higiene en los hogares, cocinas de escuelas, de hospitales, etc., el foco está ahora en los utensilios que se emplean para cocina. Llevado el caso al terreno doméstico, debemos saber que la tabla de corte es uno de los que pueden servir de cobijo a los microbios, y fomentar así la temida **contaminación cruzada**.

Carlos Núñez chef y asesor culinario, avisa de que, precisamente por esa intensa actividad que tiene lugar sobre su superficie, la tabla de cortar es habitualmente uno de los transportes naturales de las bacterias. Puede ser un importante foco de infección tanto por **microbios latentes en la cocina o en los alimentos**. También "La falta de higiene en las heladeras, alacenas, mesas presenta una elevada carga microbiana", explica.

El riesgo al que nos exponemos al manipular los alimentos es doble. Por una parte, está el de la proliferación de **bacterias**, por la otra, la contaminación cruzada, que **ocurre cuando** los alimentos cocinados entran en contacto con ingredientes o superficies contaminados.

2- Marca la opción correcta

❖ ¿A qué utensilio de la cocina hace referencia el texto?

\*Cuchillo                      \*Tabla

❖ ¿Qué es contaminación cruzada?

\*Cuando los alimentos entran en contacto con los microorganismos por falta de higiene.

\*Cuando se come un alimento

❖ ¿Qué contiene la tabla cuando no se tiene las precauciones antes de preparar alimentos?

\*Microorganismos                      \*Bacterias                      \*lechuga

❖ ¿Qué son microorganismos?

\*Son plantas

\*Son organismos que no se ven a simple vista.

❖ ¿Qué nos provoca la mala higiene de los utensilios de la cocina?

\*Enfermedades                      \*Belleza

3- Explica con tus palabras

¿Por qué se le colocó ese título al texto?

¿Te parece adecuado? ¿Por qué?

¿Por qué es necesario tener limpios los utensilios en la cocina para preparar los alimentos?

¿Cuáles serían tus recomendaciones a la población para evitar la proliferación de enfermedades?

## **FORMACIÓN PARA EL TRABAJO**

1- Lee el siguiente aviso clasificado:

**CELORRIO**

Ubicación: San Juan, Argentina

Solicitamos:

**AYUDANTE DE COCINA**

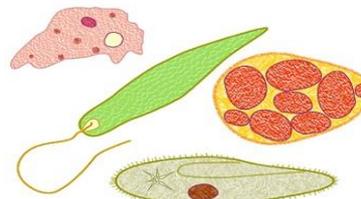
**ATENCIÓN AL PÚBLICO**

Requisitos:

Disponibilidad inmediata

Curso **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

ENVIAR CURRÍCULUM A: [administracion@sushi.com](mailto:administracion@sushi.com)



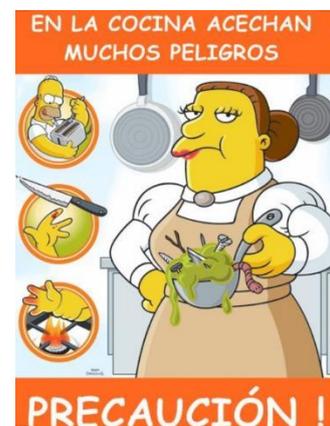
➤ Analicemos uno de los requisitos: curso de Manipulación de alimentos

La capacitación es uno de los instrumentos centrales en esta tarea de cambio y mejora permanentes, basada en una comunicación eficaz con los destinatarios que permita involucrar activamente y sensibilizar a la comunidad en su conjunto.

Durante mucho tiempo, el consumidor como parte interesada recibía el alimento que había adquirido y realizaba el "control" teniendo en cuenta la satisfacción de sus necesidades, pasando por alto, por desconocimiento, la inocuidad de los alimentos que sólo cobraba importancia en algún brote de enfermedad transmitida por alimentos, no siempre detectada a tiempo.

De aquí en más, el alimento es una responsabilidad de cada manipulador, sea cual fuere el sector que se encuentre.

CELORRIO es una fábrica de conservas, exige la realización del curso Manipulación de alimentos para garantizar un óptimo control bromatológico.



2- Reflexiona:

a) Si realiza este curso de Manipulación de alimentos ¿En qué otra empresa puedes ofrecer tus servicios?

b) Cuando se desea realizar conservas caseras ¿es necesario este curso? ¿por qué?

3- Investiga cuáles son los riesgos de consumir alimentos no registrados.

## TECNOLOGÍA

1- Lee el siguiente texto:

Javier realizó el curso de Manipulación de alimentos vía online que dictó Salud Pública. Ahora él tiene conocimientos teóricos y de aplicación práctica para la elaboración de alimentos. Decidió elaborar conservas de tomate y ponerlas a la venta.

Observa los procesos que realiza:



- 2- Escribe cada etapa del proceso de producción para obtener un producto tecnológico: Salsa de tomate.
- 3- Describe las máquinas que se utilizaron en este proceso.

## MATEMÁTICA

- 1- Resuelve las siguientes situaciones problemáticas:
  - a) Javier compró tres cajones de tomates, cada uno costó \$780 ¿cuánto gastó?
  - b) Si con medio cajón de tomates elabora 12 frascos de extracto de tomate ¿cuánto obtendrá con tres cajones?
  - c) Cada frasco lo vende a \$70. ¿Cuánto dinero recaudará con la venta de extracto de tomate?
  - d) Se le rompió la máquina trituradora, una nueva le costaba \$1.534. ¿Le alcanza?
  - e) Los días lunes, miércoles y jueves elaboran 135 botellas de salsa por día. Si la venden a \$100 ¿Cuánto recaudarían por semana?
  - f) Observa el envase y completa:  
Si un kilo tiene \_\_\_\_g entonces para completarlo faltan \_\_\_\_g
  - g) Javier entregó el siguiente comprobante:



Empresa: CELORRIO
Fecha: <i>17 de abril</i>
Recibí de: <i>Matías Lahoz la cantidad de seiscientos noventa y cinco pesos</i>
<i>Celorio A.</i> 

Realiza las correcciones en el comprobante.

¿Escribió bien los números? ¿Por qué es importante escribir bien los números?

2- Lee y resuelve las actividades:

100	Cien	10	Diez	1	Uno
200	Doscientos	20	Veinte	2	Dos
300	Trescientos	30	Treinta	3	Tres
400	Cuatrocientos	40	Cuarenta	4	Cuatro
500	Quinientos	50	Cincuenta	5	Cinco
600	Seiscientos	60	Sesenta	6	Seis
700	Setecientos	70	Setenta	7	Siete
800	Ochocientos	80	Ochenta	8	Ocho
900	Novcientos	90	Noventa	9	Nueve

2) **Escribí** los nombres usando la tabla anterior.

**235:** Doscientos treinta y cinco.

**367:**

**981:**

**563:**

**779:**

**648:**

3) **Leé** los nombres y **armá** el número.

Cuatrocientos cincuenta y siete:  $400 + 50 + 7 = 457$

Setecientos sesenta y cinco: ..... + ..... + .....

Novcientos treinta y seis: ..... + ..... + .....

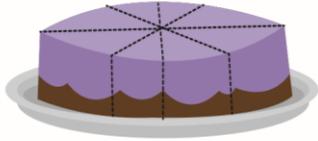
Ochocientos cuarenta y siete: ..... + ..... + .....

Quinientos setenta y uno: ..... + ..... + .....

Usar la escritura y lectura de números redondos para construir otros.

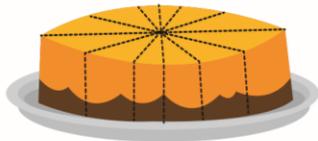
3- Resuelve y escribe la respuesta:

¿Cuántas porciones de torta puedo darle a cada uno para que tengan todos la misma cantidad?



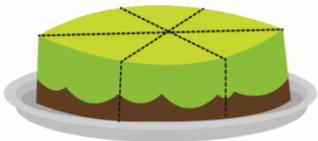
Respuesta:.....

¿Cuántas porciones de torta puedo darle a cada uno para que tengan todos la misma cantidad?



Respuesta:.....

¿Cuántas porciones de torta puedo darle a cada uno para que tengan todos la misma cantidad?



Respuesta:.....

Director: Carlos Espejo