

Escuela Agrotécnica Sarmiento-4to 3ra-Industrialización de Alimentos I

Guía pedagógica- Nivel Secundario.

Escuela: Agrotécnica Sarmiento.

Docente: Claudia Mollá-Sandra Fernández

Curso: 4°3°. Modalidad: Tecnología de los Alimentos

Ciclo: Orientado. Nivel Medio.

Turno: Tarde

Área Curricular: Industrialización de los Alimentos I

Tema de la propuesta: Revisión de contenidos

Objetivos:

- Rever contenidos abordados en las guías anteriores.
- Reafirmar conceptos significativos de contenidos dados.

Contenidos:

- Higiene Alimentaria.
- Áreas de higiene personal.
- Las bacterias.
- Condiciones necesarias para el desarrollo del crecimiento bacteriano en un alimento.
- Fuentes de contaminación.
- Métodos de conservación.

Mail: claudiamolla_18@hotmail.com.ar

Fecha de presentación: 10-07-2020

Docentes: Claudia Mollá- Sandra Fernández

Guía N° 6

Actividades:

Actividad 1:

Completar las definiciones que integran el concepto de Higiene Alimentaria:

La Higiene Alimentaria es:

-La DESTRUCCIÓN de.....

.....

-La PREVENCIÓN de.....

.....

-La PROTECCIÓN de... ..

.....

.....

Actividad 2:

Responder el siguiente cuestionario:

a- ¿Cuántas y cuáles son las áreas de higiene personal?

b- Nombrar los elementos indispensables que debe utilizar el manipulador de alimentos a nivel personal cuando desarrolla tareas afines a la manipulación de alimentos

c- Completar la siguiente definición:

Las bacterias son.....

d- Nombrar las bacterias estudiadas en la guía 5:

-

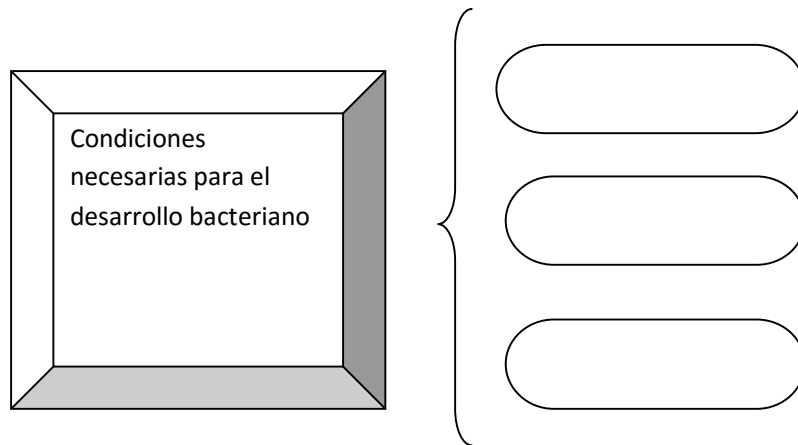
-

-

-

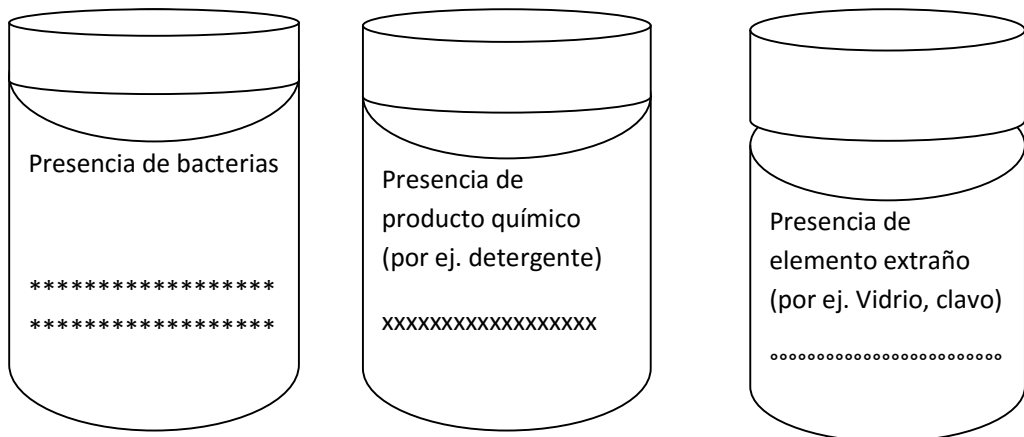
Actividad 3:

Completar el esquema que se presenta a continuación:



Actividad 4:

Observar las siguientes imágenes que representan envases que contienen un alimento e indicar a qué tipo de contaminación hace referencia el elemento presente:



↓
Contaminación.....

↓
Contaminación.....

↓
Contaminación.....

Actividad 5:

Realizar un esquema sobre Métodos de Conservación, tomando como referencia el texto analizado en la guía 5:

Evaluación:

- Presentación completa de la propuesta.
- Socialización de los contenidos abordados cuando se retomen las clases presenciales.

Bibliografía:

- Textos contenidos en las guías anteriores.

Director: Agr. Luis Armando Pérez