

CENS 25 de Mayo Oscar H. Otiñano – 1° año, 1° y 2° división – Agroindustrial

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 1° año 1° y 2° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Tema: Higiene y Sanidad

Guía N° 7

Objetivos:

- Reconocer la diferencia entre los términos higiene y sanidad.
- Que el estudiante reconozca la Importancia de trabajar siempre en un ambiente limpio y libre de microorganismos, con la higiene necesaria para el proceso de los alimentos.

*Al finalizar la guía mandar por privado en fotos con nombre y apellido (individual o de todos los integrantes, si se realizó grupalmente), también: escuela, curso (año y división) y materia.

- WhatsApp: 264-4-988.605
- Email: cheluis_1@hotmail.com

Actividades

22) Escribe los conceptos de: HIGIENE y SANIDAD, lee en el manual y complementa con el diccionario y los medios que poseas.

23) Marca las diferencias entre los conceptos de Higiene y sanidad, estas diferencias marcan lo que se debe tener en cuenta al momento de realizar un proceso.

24) Realiza un listado de todo lo que se debe tener en cuenta antes de realizar un proceso en cuanto a HIGIENE.

25) En cuanto a SANIDAD, realiza un listado diferenciando en cuanto a: Instalaciones y ambiente de elaboración, utensilios y equipos, referente al proceso y almacenamiento.

26) De acuerdo a un proceso artesanal (conserva casera) que elijas, primero diseña una rutina para la higiene y segundo, enumera todas las consideraciones que tendrías en cuenta para realizar esta conserva casera, en forma segura para su consumo familiar.

Director: Alfredo Gonzales.