

Escuela Agrotécnica “Prof. Ana Pérez Ciani”

Docente: Francisco José Moyano

MAIL: fjosemb2012@hotmail.com cel. 2645670315

Curso: 3° División: 1ra. Grupo: “A”

Turno: Tarde

Área Curricular: Industrialización

Guía N° 14

GUIA DE RETROALIMENTACION Y EVALUACION

OBJETIVOS:

- Lograr la integración de los contenidos trabajados propuestos en guías anteriores
- Identificar el aprendizaje adquirido (conceptual y procedimental)

CRITERIOS DE EVALUACION:

- El trabajo debe ser presentado en forma clara, prolija y en los tiempos estipulados, con tinta azul.
- Resolver la totalidad de las consignas en forma precisa.
- Hacer uso del vocabulario técnico específico, abordando en forma integral los contenidos propuestos.
- Poseer una buena ortografía y con letra legible.

Importante: La falta de uno o más de los criterios señalados anteriormente, implicará la No aprobación en forma total de la Guía.

Inocuidad Alimentaria: BPA, BPM y HACCP, sus pilares

La Inocuidad Alimentaria o Seguridad Alimentaria es una garantía de que los alimentos bajo análisis no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso para el que fueron producidos. La inocuidad de los alimentos es una responsabilidad que comparten todos los eslabones de la cadena agroalimentaria.

BPA y BPM, el comienzo de la cadena

Existen dos herramientas básicas que garantizan la obtención de productos inocuos para uso humano desde el comienzo de la cadena agroalimentaria: las **BPA** y las **BPM**.

- Las **BPA (*Buenas Prácticas Agrícolas*)** son procedimientos que se aplican en la producción primaria y comprenden la utilización y selección de áreas de producción, el control de contaminantes, plagas y enfermedades de animales y plantas y la adopción de prácticas y medidas para asegurar que el alimento sea producido en condiciones higiénicas apropiadas.
- Las **BPM (*Buenas Prácticas de Manufactura*)** son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos y su utilidad radica en que nos permite diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

Según el **Codex Alimentarius**, las BPM incluyen los siguientes principios fundamentales:

1. *Producción Primaria*
2. *Proyecto y construcción de las instalaciones*

3. *Control de las operaciones*
4. *Instalaciones: mantenimiento y saneamiento*
5. *Instalaciones: higiene personal*
6. *Transporte*
7. *Información sobre los productos y sensibilización de los consumidores.*
Capacitación

Las BPM y las BPA se articulan, convirtiéndose en un prerrequisito de los sistemas HACCP.

Responde:

1.-Diferencie entre jalea, dulce y mermelada

2.-¿Qué es la Seguridad Alimentaria?

3.- ¿Qué son las BPA y las BPM?

4.-Elabore esquema conceptual de métodos de conservación trabajados.

5.-Contaminación de los alimentos.

Indica cual es la correcta:

- a) La contaminación cruzada posiblemente sea la forma más simple de contaminación y los contaminantes llegan a los alimentos por medio de las personas que los manipula.
- b) La conservación de los alimentos a temperatura ambiente y la interrupción de la cadena de frío son situaciones frecuentes en la que se corre el riesgo de que se contaminen los alimentos.

4.-Enfermedades causadas por los alimentos

Los microorganismos, llamados también gérmenes o microbios, son seres vivos microscópicos, estos se clasifican en hongos, bacterias y virus.

Marca verdadero o falso.

-Salmonella

_Covid-19

-Escherichia coli

_listeria monocytogenes

-EPOC.

-Clostridium botulinum

5.-Elabora un dulce, mermelada o jalea de una fruta a tu elección. Indica y toma imágenes de cada paso del proceso.