

ESCUELA AGROTECNICA PROF.ANA PEREZ CIANI

PROFESORA: DENIS MELINA

AÑO: 1º, 1º GRUPO C

TURNO: TARDE

AREA CURRICULAR: “HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL ”

- **TITULO DE PROPUESTA:** TIPOS DE RIESGO. (RIESGO BIOLOGICO)



CONCEPTO: Es toda presencia de un organismo, que plantea una amenaza a la salud esto incluye los residuos sanitarios y puede incluir la de los animales, en fin, este riesgo lo componen los Virus, Bacterias, Hongos y parásitos, el termino y su símbolo son utilizados como advertencia a este riesgo.

Riesgo biológico: manipulación de animales:

Las lesiones y enfermedades en el trabajo con animales se pueden evitar. La gestión de ambientes de trabajo seguro y productivo no es difícil ni demasiado onerosa, pero exige un verdadero compromiso. La mejora en el manejo de animales se maximiza cuando se trabaja en instalaciones adecuadas para la especie y raza que se produce. La mejora de corrales es una inversión y no un gasto.

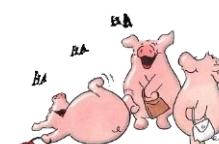
El tiempo que los animales permanecen en los corrales, sumado al tiempo que los trabajadores se exponen (propietarios, empleados, veterinarios) a los riesgos descriptos, se puede disminuir. Indudablemente este ahorro tiene un valor.

Medidas preventivas:

Revise corrales y mangas desde el ángulo de visión del animal y del espacio de trabajo del operador.



Acomode los corrales, tranqueras, elimine objetos extraños a los animales, para que se produzca el fácil acceso de los animales al mismo, antes de ir a juntarlos.



Mueva a los animales tanto en los potreros como en corrales y mangas, aprovechando su instinto gregario, su zona de fuga y punto de balance.

Trabaje con tranquilidad.



Debe usarse equipo de protección personal: protección facial, guantes, overol y botas o borceguíes.

Es importante la protección facial, ya que según informes del Centro de Control de Enfermedades de Estados Unidos el 75 % de las personas infectadas, lo fueron por vía conjuntival.



Manejo Higiénico de alimentos: Sector Industria - *¿Cómo debemos controlar este riesgo en una industria y en donde debemos intervenir?*

- La persona con síntomas de enfermedad, diarrea, tos, lesiones en la piel, etc., debe avisar a su supervisor. Será separada de la zona en contacto directo con el alimento y debidamente tratada antes de volver a la tarea, deberá constar su estado de salud los operarios con heridas en las manos se las cubrirán con bandas adhesivas, de ser necesario utilizaran guantes.
- No realizar tareas acompañados por animales que pueden contaminar el producto con heces a través de las patas, pelos, etc. y contaminantes que se vehiculizan.
- Brindar buenas condiciones de trabajo a los operarios proporcionar equipos y herramientas seguras a cada uno e instruir en su manejo y mantenimiento.

Manejo Higiénico de Alimentos (Personal)

- El personal deberá poseer la libreta sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.
- Debe estar capacitado para las tareas que realiza.
- Todos los trabajadores deben contribuir con su propia higiene personal, la de su vestimento y equipo.
- Todo el personal se deberá lavar escrupulosamente las manos cada vez que use el baño, antes de comenzar a trabajar o luego de manipular materiales contaminados.
- No se podrá fumar, comer, beber, salivar o mascar chicle en el lugar de trabajo.
- Se debe prohibir el uso de objetos personales que puedan perjudicar los productos y al operario (anillos, pulseras, etc.), exigir las uñas cortas y, según corresponda, proveer guantes para realizar la tarea.
- Los sanitarios, sean fijos o portátiles, deben estar bien construidos, con materiales fáciles de limpiar.

- Los baños deben estar provistos de suficiente cantidad de insumos para la higiene del personal (papel higiénico, jabón, papel para secarse y una papelera) y limpiarse y desinfectarse diariamente o con la periodicidad necesaria establecida.



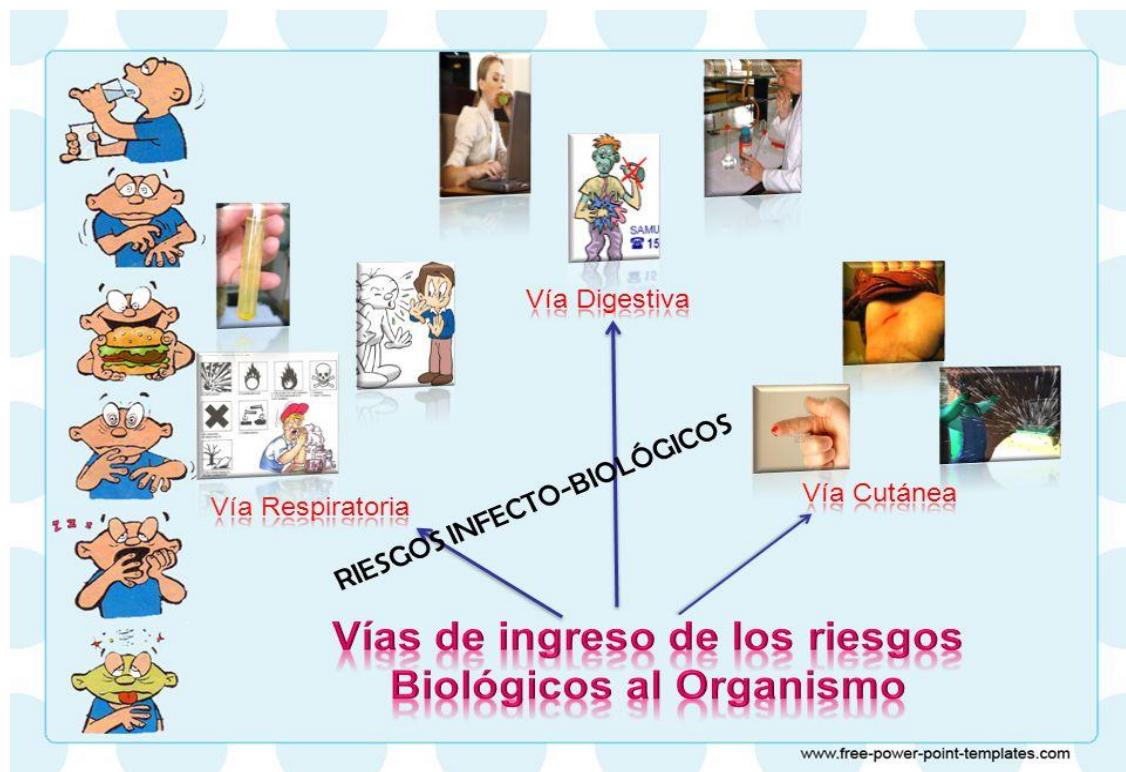
Peligros microbiológicos (Lo que no se puede ver).

Son los producidos por microorganismos como bacterias, hongos, virus y parásitos

Peligros macrobio-lógicos (Lo que se puede ver).

Son los restos de pelos, insectos, excremento, etc

Nota: no existe en la actualidad recetas mágicas para el control de este riesgo, solo la prevención es el único medio ello implica la limpieza de cada sector, los elementos de protección que deben utilizar los operarios o trabajadores y la higiene (lavado de manos) uso de E.P.P.



Cuadro Informativo tipos de virus, bacteria, parásitos

Bacteria, Virus Parasitos	Habitat	Trasmision
Salmonella spp Mas de 2300 Tipos (Bacteria)	Tracto intestinal animales, heces de animales, aves, Agua contaminada	Huevos Crudos o cocción incompleta, aves y carne y personas que manejan alimentos. En grandes cantidades produce muerte.
Clostridium botulinum. (Bacteria)	Ampliamente distribuida en la naturaleza, en suelos, agua, plantas, crece con poca o ausencia total de oxígeno.	La bacteria produce una toxina que causa la enfermedad está en comidas mal enlatadas al vacío. Produce la muerte
Hantavirus (Virus)	Trasmitida por roedores cola larga, de sectores precordilleranos y cerca de cursos de agua.	Respirar aire contaminados con orina o excremento de un ratón infectado, ingerir alimentos con heces o saliva. Es fatal en un 40% nivel alto de muerte.
Virus de la rabia (virus)	Trasmitidas por roedores, canes y murciélagos	Se contagia a través de mordeduras de animales infectados o también de salivas de animales que pueden ingresar por ojos, nariz o la boca o por heridas abiertas (corte rasguño)
Trypanozoma cruzi (Parasito)	Este parasito se aloja en el interior de de vinchucas o chinches (triatomino)	Es transmitido por un insecto conocido como triatomino (Chinchas) a través de la picadura, raspaduras, corte o heridas, causa una enfermedad crónica, tratamiento bajo supervisión médica.

Hongos: Son organismos del reino fungí viven en lugares húmedos y se alimentan de restos de otros seres vivos. Hay una gran variedad.

Función: descomponer la materia orgánica de los restos de animales y vegetales en materia inorgánica hay una gran variedad, algunos se utilizan en la preparación de alimentos y actúan como levaduras y permiten la fermentación del pan y de la cerveza...permiten el reciclaje de los nutrientes en el ecosistema entre otras.

Peligros: la mala higiene en los alimentos puede formar micotoxinas (Hongos Venenosos) sustancias que se hallan en los cereales y frutos secos o también en la industrialización de dulces que pueden alterar su contenido y provocar reacciones alérgicas, problemas respiratorios y pueden intoxicar al consumidor, también existen los hongos de la dermis (piel humana) y pueden producir lesiones en la dejando lesiones donde pueden ingresar otras infecciones, asimismo existen los hongos de ambientes son peligrosos por que pueden causar enfermedades respiratorias, lo mas expuestos son los niños pequeños y por ultimo existen los hongos que actúan en los vegetales atacan al tejido verde (hojas, fruto) provoca pérdidas en los rendimientos productivos de nuestras plantas.

Prevención: higiene limpieza y ventilación de los lugares, todo proceso deberá comenzar con el aseo del producto primario (frutas) etc, el fregado de los utensilios y la correcta higiene de los operarios es la única solución.

ACTIVIDAD1:

1. ¿Cuál es la definición de riesgo biológico?
 2. ¿Qué comprende el riesgo biológico?
 3. Explique que involucra el riesgo microbiológico y macrobiológico.
 4. Enuncie las vías de transmisión y explique cada una.
 5. ¿Cómo debemos controlar este riesgo en una industria y en donde debemos intervenir?
- Tenga en cuenta al terminar la presente guía el vocabulario nuevo y desarrolle su significado con la ayuda de su diccionario.

ACTIVIDAD2:

Presto atención al siguiente cuento y observo la imagen:



ES LUNES, LLUEVE Y HACE FRIO!!

Ha llovido todo el fin de semana. Apenas se nota la calefacción y en la clase hace frío. Para la hora que es, han llegado muy pocos niños a la clase. Los alumnos que ya no vinieron el viernes por la gripe deben seguir encontrándose mal. Los demás han entrado con desgano al aula dejando caer las mochilas al suelo y se quitaron lentamente los impermeables mojados. Algunos tosen, otros sacan un paquete de pañuelos de las mochilas. Hoy será un día largo para todos, piensa el profesor. Cuando llueve, a la hora del recreo los alumnos tienen que jugar en los estrechos pasillos del colegio porque el patio se convierte en una peligrosa pista de patinaje, por lo que apenas pueden practicar deportes. Cuando vuelven otra vez al aula, trabajan en silencio, pero de vez en cuando se oye algún estornudo y toses, incluida la del profesor, que empieza a notar los primeros síntomas de una buena gripe. Al cabo de un rato, un alumno se levanta de la silla, se acerca al profesor, le dice que

se siente mal, que le duele la cabeza, garganta y esta con desgano. El profesor está cansado de verlos compartir cubiertos e intercambiar vasos en el comedor, ve en el recreo picar golosinas a varios alumnos de una misma bolsa, comparten galletas y bocadillos como lo más normal, se llevan a la boca lápices y bolígrafos, estornudan y tosen cerca de otras personas sin tomar ninguna precaución. Sus hábitos higiénicos también dejan mucho que desechar; se lavan poco las manos y el jabón lo utilizan poco.

- Luego de leer el cuento, indica en la imagen donde está presente el riesgo biológico, y realizar un pequeño cuadro donde enumeren buenos hábitos de higiene en la escuela, de acuerdo a lo leído en el pequeño cuento.

➤ **TELEFONO DE PROFESORA A CARGO DE LA MATERIA:**

➤ **MAIL DE PROFESOR A CARGO DE LA MATERIA:**