

CENS SAN MARTÍN

Guía de trabajo n°3

Profesores: Ponce Marcela- Maldonado Andrés

Curso: 2° año 1° 2° y 3° división

Turno: Noche

Área Curricular: Agroindustria

Contenidos: prevención de la transmisión de enfermedades por manipulador de alimentos. E intoxicación alimentaria.

Desarrollo de las actividades

1) Leer con atención los siguientes textos y responder el siguiente cuestionario.

PREVENCIÓN DE LA TRANSMISION DE ENFERMEDADES POR MANIPULADORES DE ALIMENTOS

La prevención de la transmisión de enfermedades es la vía más segura para no Contaminar, para ello es necesario atender varios aspectos:

- Exámenes médicos periódicos.
- Pautas o medidas de Higiene:
 - higiene personal y limpieza rigurosa.
 - Modificar hábitos personales.

- No toser ni estornudar encima o cerca de los alimentos.
- No introducir los dedos en la nariz.
- No comerse las uñas, sobre todo por la contaminación de las uñas con la saliva.
- No secar manos y utensilios con trapos sucios.
- No tocar los alimentos con las manos sucias, incluso los empaquetados o los

Profesores: **Ponce Marcela – Maldonado Andrés**

- envasados.
- No colocar utensilios sucios en las mesas donde se preparan los alimentos.
- No fumar en la zona de elaboración.

Las pautas preventivas son muy simples de cumplir, y en general son:

- Lavado frecuente de manos:
- Antes de comenzar
- Después de ir al baño
- después de fumar.
- Después de tocar alimentos crudos
- Después de tocar superficies, objetos o utensilios sucios.

El lavado debe efectuarse con agua potable o potabilizada, caliente si es posible, y con jabón blanco o detergente.

Es muy importante poseer las uñas cortas y cepillarlas muy bien.

- Uso de tabaco:
- Fumar en otro ambiente, salir del lugar de elaboración de los alimentos.
- Lavarse bien las manos, por el constante contacto de los dedos con la saliva.
- Es preferible usar delantales o mejor guardapolvos.
- Utilizar gorros, cofias o pañuelos en la cabeza, para evitar la caída del cabello, barbijo. etc.

Prevenir la contaminación de los alimentos debe ser la preocupación básica de todos los que intervienen en la cadena de la conservación, ya que al comer un alimento contaminado, se puede sufrir una intoxicación alimentaria.

Intoxicación: Es el estado de enfermedad que se produce como consecuencia de la entrada al organismo de una sustancia tóxica o un veneno. Los venenos preferentemente se localizan en el aparato digestivo (estómago, intestinos), hígado y cerebro. Su eliminación se realiza por: vómitos, heces (materia fecal) y con menor frecuencia por orina y sudor.

INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

Profesores: Ponce Marcela – Maldonado Andrés

Se producen por alimentos en mal estado, ya sea por la acción de microorganismos (bacterias, hongos y levaduras), virus, o ya sea por pesticidas, otros productos químicos, etc.

Pueden ser:

De relativa gravedad: son las más leves y pueden causar vómitos y diarreas, normalmente se puede tener fiebre y dolores de estómago, en la zona del abdomen. A pesar de que son las menos graves, hay que prestarles mucha atención ya que si se producen en un organismo previamente debilitado por cualquier otra causa pueden resultar muy graves.

Muy graves: Afectan al sistema nervioso central (la zona del cerebro) y se puede morir por parálisis. Por ejemplo, algunas conservas en mal estado producen una enfermedad denominada Botulismo. Esta enfermedad, producida por una toxina de origen microbiano, causa alteraciones visuales (visión turbia), sequedad en la boca, nariz y garganta, afonía, debilidad muscular, movimientos incontrolados, y finaliza con dificultades respiratorias que casi seguramente puede llevar a la muerte de la persona intoxicada.

- 2) Explique a que se denomina intoxicación y de ejemplos.
- 3) Describa la intoxicación alimentaria. y sus relativas de gravedad y muy graves.
- 4) Una intoxicación alimentaria nos provocan algunas de las siguientes enfermedades:

❖ **Salmonella; Clostridium botulinum; Escherichia coli u otras**

- a) Investiga cómo actúan y explica brevemente algunas de ellas.
- b) Puedes ingresar a este link para obtener información
<https://www.cdc.gov/foodsafety/es/foodborne-germs-es.html>

Director: Maldonado Fabián

Profesores: Ponce Marcela – Maldonado Andrés



CARTA A LA COMUNIDAD EDUCATIVA DE SAN JUAN

Querida Comunidad Educativa, hoy la población sanjuanina, como la del mundo entero, está transitando una situación compleja y desconocida, totalmente impensada, provocada por la denominada *pandemia de Coronavirus COVID-19*. Situación que ha generado cambios abruptos y profundos en el desarrollo de nuestras vidas.

El aislamiento social y obligatorio, modificó no sólo nuestras conductas y actividades sociales, sino también produjo la pérdida de espacios personales, entre otros hechos, que nos inspiró de algún modo, a reactivar y poner en marcha comportamientos positivos, apelando a la creatividad y originalidad para la reorganización más saludable posible de las rutinas diarias.

En este sentido, *se produjo también un sensible e importante cambio en la educación de nuestros hijos*, quienes a partir de un Decreto Nacional que dispone la suspensión de las clases en todo el país, nuestro hogar, el espacio de convivencia natural de las familias, pasa a ser el escenario principal, esencial de la continuidad de las trayectorias educativas de niños/as, adolescentes, jóvenes y adultos.

Esto implicó e implica un desafío para el Ministerio de Educación y para la comunidad educativa sanjuanina toda, quienes pusimos en práctica por primera vez y de modo muy acelerado, un modelo de acompañamiento pedagógico, impregnado de herramientas tecnológicas, tal vez impensadas para muchos adultos que se desempeñan en el ámbito educativo y para muchos padres, que hasta ahora tenían un rol diferente en el proceso educativo de sus hijos.

En tan sólo horas fuimos capaces, Supervisores, Directores, Docentes y Familias, de poner en marcha la implementación del sitio ***Nuestra Aula en Línea***, activando todos los recursos

Profesores: Ponce Marcela – Maldonado Andrés

del Estado para hacer llegar al hogar de cada uno de los estudiantes, guías pedagógicas con aproximaciones pedagógicas, diseñada por docentes y supervisadas por Directivos y Supervisores. Estas guías se distribuyeron en formato digital para aquellos que tienen acceso a la conectividad, y en formato papel, para aquellos que les resulta más complejo acceder a la plataforma virtual.

En este escenario, y tomando el pulso a las necesidades de la comunidad, propusimos implementar otro espacio denominado ***Nos Cuidemos Entre Todos***, el cual ofrece recursos de orientación, asesoramiento y contención emocional a las familias, sobre cómo organizarse en casa, pautas de organización familiar para la tarea escolar de los estudiantes, protocolos y otros recursos de utilidad para esta etapa del aislamiento social.

Posteriormente se sumaron los espacios ofrecidos por “***Infinito por Descubrir***”, lo “***Nuevo de San Juan y Yo***”, “***Matemática para Primaria***”, “***Fundación Bataller***” con sus aportes de *Historia y Geografía*, y todos los recursos educativos que se suman día a día en nuestra jurisdicción.

Conscientes de esta nueva etapa del aislamiento social por la que transitamos todos, el Ministerio de Educación pone a disposición de Supervisores, Directores, Docentes, Padres y Estudiantes, los siguientes contactos, para todo tipo de consultas e inquietudes personales, de índole psicológico, psicopedagógico, social, académico, lúdico o abierto a cualquier situación compleja que lo amerite, como así también sobre dudas o dificultades sobre *guías pedagógicas*.

Consultas: educacionsanjuanteguiayorienta@gmail.com / 4305840 - 4305706

POR TODO LO TRANSITADO Y LO QUE QUEDA POR RECORRER, POR LOS ESFUERZOS, POR LA COLABORACION Y EL ACOMPAÑAMIENTO PERMANENTE, LES AGRADECEMOS INFINITAMENTE.

Educación te sigue acompañando.

Profesores: Ponce Marcela – Maldonado Andrés

Profesores: Ponce Marcela – Maldonado Andrés