

Escuela Agrotécnica Sarmiento-3ro 2da Grupo B- Industrialización

Guía pedagógica- Nivel Secundario.

Escuela: Agrotécnica Sarmiento.

Docente: Claudia Mollá.

Curso: 3ro 2da Grupo B

Modalidad: Producción Agropecuaria

Ciclo: Básico.

Turno: Mañana

Área Curricular: Industrialización.

Tema de la propuesta: Revisión de contenidos.

Guía N°6

Objetivos:

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

Contenidos:

- La Industria Alimentaria.
- La Higiene Alimentaria.
- Áreas de higiene personal.
- Las bacterias.
- Fuentes de contaminación.

Mail: claudiamolla-18@hotmail.com.ar

Fecha de presentación: 10-07-2020

Docente: Claudia Mollá

Actividades

Actividad 1:

Completar los siguientes enunciados:

-La Industria Alimentaria es.....

-La Cadena Alimentaria es.....

-Las fases de la cadena alimentaria son seis, a saber.....
.....

Actividad 2:

La Higiene Alimentaria es: (completar cada uno de los conceptos)

DESTRUCCIÓN {
De:

PREVENCION {
De:

PROTECCIÓN {
De:

Actividad 3:

Observar la figura que se muestra a continuación. Encontrar en ella un elemento de protección presente, describir cual es y donde se encuentra.

Indicar que otros elementos debe utilizar el manipulador de alimentos.



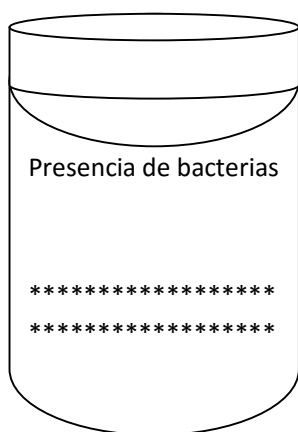
Actividad 4:

Responder el siguiente cuestionario:

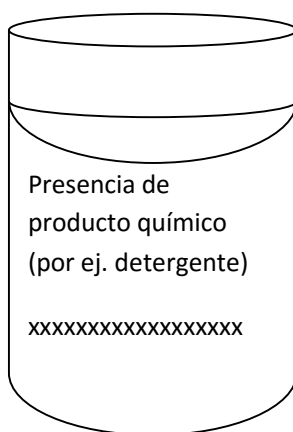
- a- ¿Qué son las bacterias?
- b- ¿Cuáles son las condiciones necesarias para el desarrollo microbiano en un alimento?
- c- Nombrar las bacterias estudiadas en la guía 5.

Actividad 5:

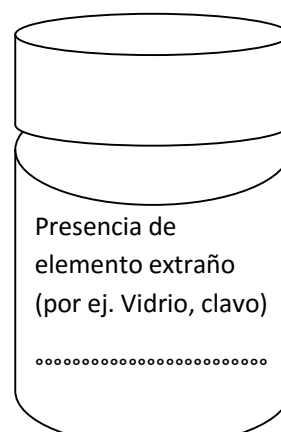
Observar las siguientes imágenes que representan envases que contienen un alimento e indicar a qué tipo de contaminación hace referencia el elemento presente:



Contaminación.....



Contaminación.....



Contaminación.....

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