

E.P.E.T. N° 9

DOCENTE: LAURA ARCE

CURSO: SEXTO AÑO 1era DIVISIÓN- CICLO ORIENTADO

TURNO: MAÑANA

ÁREA: PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

GUÍA PEDAGÓGICA N° 11 - NIVEL SECUNDARIO

TEMA: **GUIA INTEGRATIVA**

REPASO GUIA N° 6 A GUIA N° 9

ACTIVIDADES

1- Identifique en el siguiente mapa las malas prácticas e incumplimiento de BPM.



2- Conservación de alimentos

Relaciona las dos columnas. Te dejo el siguiente link para ayudarte

<https://www.youtube.com/watch?v=e5NA-uESM4c>

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

Se basa en que los microorganismos que contaminan los alimentos no pueden

Envasado y eliminación del aire del envase.

Consiste en someter a los alimentos a una temperatura entre 110 y 120 °C

Los alimentos son sellados en su recipiente después de hacerse el vacío y calentados.

Se usa en carnes y pescados, deshidratándolos. Evita el ataque de gérmenes y actúa como antiséptico

Se conservan los alimentos por el efecto antimicrobial del humo, la deshidratación, la destrucción de gérmenes y enzimas por calentamiento del alimento durante el proceso

Aplicación intensa de frío capaz de detener los procesos bacteriológicos y enzimáticos que alteran los alimentos.

Son sustancias y algunos elementos químicos que se añaden a los alimentos para retardar su deterioro.

Se calienta el alimento a 72 °C durante 15 segundos y después se enfría de forma rápida.

ENVASADO AL VACIO

ADICIÓN DE SAL O SALADO

SECADO O DESHIDRATADO

ENCURTIDOS

PASTEURIZACIÓN

ADITIVOS

CONGELACIÓN

ENLATADO Y EMBOTELLADO

ESTERILIZACIÓN POR CALOR

AHUMADO

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

Los alimentos se ponen en una disolución de agua con vinagre y sal en un envase de vidrio.

3- Describe la vestimenta adecuada que debe tener una persona al momento de manipular un alimento. (recuerda tener en cuenta: calzado, ropa, peinado, accesorios)

4- Cuales son los pasos para el lavado de manos? Coloque un número en forma secuencial.

--- Secado con toallas desechables

--- Enjabonarse las manos, incluidas las uñas y antebrazos

--- Enjuagar con abundante agua.

--- Desinfectarse las manos.

--- Mojarse las manos.

5- El lavado de manos se debe hacer:

A- Cada vez que se cambie de actividad durante el trabajo, solo breto cuando se cambia de manipular alimentos crudos a manipular alimentos cocidos.

B- Despues de manipular residuos u objetos no necesariamente limpios, como llaves, dinero, etc.

C- Cada diez a quince minutos como norma general.

D- Despues de peinarse, ir al baño.

E- Todas son correctas.

Mail de consulta laurarce437@gmail.com

Director a cargo: ROBERTO SOLERA

E.P.E.T N°9 SEXTO AÑO PRIMERA DIVISIÓN
PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES