

## Guía de trabajo autónomo Agroindustria Alimentaria 11-2

Centro Educativo: CTP LA SUIZA  
 Educador: JAIRO MORA RODRIGUEZ  
 Unidad de estudio: INOCUIDAD  
 Subárea: Elementos de Gestión  
 Nivel: Undécimo  
 Horario de atención a distancia de lunes a viernes  
 Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico, material impreso  
 Periodo para el desarrollo de la guía: Semana del 18 de mayo al 5 de junio 2020

### 1. Me preparo para hacer la guía

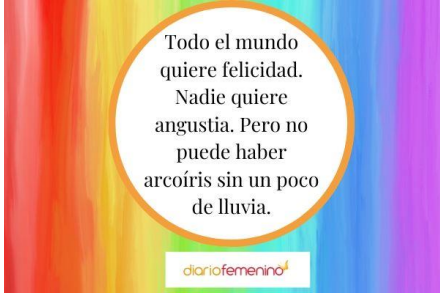

Pautas que debo verificar **antes de iniciar** mi trabajo.

Tema(s)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA)</li> </ul>
Resultados de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Describe las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA's)</li> </ul>
Valores o actitudes	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Prudencia: tener conciencia de todo lo que nos rodea con la capacidad de anticiparse a los hechos</i></li> </ul>
Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Materiales generales como cuaderno, cartulina o papel periódico, revistas, periódicos, borrador, lápiz o lápices de color, folder personalizado para guardar evidencias, etc.</i></li> </ul>
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	<p>Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas</p> <p>Contar con buena ventilación.</p> <p>Tener buena disposición</p>

### 2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones	<p><i>En este trabajo debes leer información subrayar los conceptos que no conoces y buscar su significado. Responder varias preguntas. Completar cuadro</i></p>
Actividad o Preguntas para reflexionar y responder en cuaderno o en hojas para el folder	<p><i>¿Por qué es importante regular el uso de nitritos en alimentos?</i></p>

### 3. Pongo en práctica lo aprendido

Actividades para el aprendizaje	Evidencias
<p>Indicaciones O preguntas para auto regularse y evaluarse. Contestar en el cuaderno o bien hojas y colocar en folder</p> <p>a) Leer la información, contestar y Completar el cuadro sobre ETAS</p>  <p>Todo el mundo quiere felicidad. Nadie quiere angustia. Pero no puede haber arcoíris sin un poco de lluvia.</p> <p>diariofemenino</p>  <p><b>Nuevo coronavirus COVID-19</b></p> <p><b>Transmisión</b></p> <p>El nuevo coronavirus se transmite de una persona infectada a otras a través de gotas de saliva expulsadas al toser y estornudar, al tocar o estrechar la mano o al tocar un objeto o superficie contaminada con el virus.</p> <p>Fuente: Centros para el Control y Prevención de Enfermedades - CDC</p> <p><b>SALUD</b> <b>VERACRUZ</b> <b>SS</b> <b>SESVER</b></p>	<p><b>INTOXICACIONES ALIMENTARIAS</b></p> <p>Las intoxicaciones alimentarias son enfermedades causadas por la presencia de agentes químicos de origen sintético o natural en los alimentos ingeridos. Estos pueden ser residuos de químicos que se han empleado en algún tipo de tratamiento sobre el alimento, previo a su ingestión, que no han sido removidos adecuadamente; por ejemplo, plaguicidas, pesticidas, jabones, ceras y nitritos (en embutidos).</p> <p><b>Toxiinfecciones</b></p> <p>Las enfermedades toxiinfecciosas son causadas por toxinas segregadas por organismos patógenos durante su desarrollo en el organismo del consumidor, o en los alimentos. Algunas bacterias elaboran enterotoxinas, como es el caso <i>Clostridium perfringens</i> y el <i>Staphylococcus aureus</i>; o las micotoxinas producidas por algún espécimen fúngico.</p> <p><b>ENFERMEDADES DE TRANSMISION ALIMENTARIA ETAS</b></p> <p><b>Salmonella</b> Se localiza en el intestino humano y animal, siendo eliminado por las heces. Le encontramos en alimentos de origen animal (huevos, mayonesa, carnes, aves, leche, pescado), también en productos de pastelería y verduras</p> <p><b>Staphilococcus</b> Se encuentra principalmente en nariz, garganta y lesiones cutáneas. Los alimentos relacionados son productos cárnicos, aves, lácteos y mayonesa.</p> <p><b>Clostridium perfringens</b> Se halla principalmente en el intestino animal y humano, suelo y polvo. Se encuentra en grandes cantidades de carnes, aves y derivados</p> <p><b>Clostridium botulinum</b> Se encuentra en el suelo, vegetales, carne y pescado. Se relacionan principalmente con conservas poco ácidas de vegetales.</p> <p><b>Escherichia coli</b> Suele vivir en el intestino de los vacunos. La principal fuente es la carne.</p> <p><b>Listeria</b> Esta bacteria se encuentra en la tierra y el agua. Puede crecer incluso dentro de las temperaturas frías de un refrigerador. Es frecuente encontrarla en carnes rojas y en pollo crudo. También se relaciona con productos lácteos no pasteurizados</p> <p><b>Shigella</b> Los brotes están asociados con condiciones sanitarias de clientes, agua y alimentos contaminados. El agua contaminada es una de las principales fuentes de shigellosis.</p> <p><b>Vibrio cholerae</b> Esta bacteria vive muy bien en el medio acuoso y salino. El agua contaminada es una de las principales fuentes de contaminación.</p> <p>¿Cuál es la diferencia entre intoxicación e infección?</p> <hr/> <hr/> <p>¿Cuáles son las medidas para controlar el COVID y porque funcionan para evitar las ETAS?</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Complete el cuadro sobre ETAS			
enfermedad	fuentes	Alimentos relacionados	síntomas

**En cuanto al proceso de autoaprendizaje durante el desarrollo de la guía de trabajo autónomo**

Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo.	
Marco una X encima de cada símbolo al valorar el desarrollo de las acciones efectuadas durante la construcción del trabajo.	
Mostré una actitud positiva hacia el trabajo.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Realicé constantemente los conocimientos, habilidades y destrezas desarrollados	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Considero satisfactorio el trabajo que realicé.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

**En cuanto al proceso de autoevaluación de los criterios de desempeño, considerados en las actividades de mediación y de evaluación diagnóstica y formativa, planificadas en la guía de trabajo autónomo.**

Valoro lo realizado al terminar por completo el trabajo.	
Marca una X encima de cada símbolo al valorar el desempeño del trabajo realizado a través de la autoevaluación.	
Describe las Enfermedades de Transmisión Alimentaria	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Reconozco las características de diferentes enfermedades alimentarias	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

“Autoevalúo mi nivel de desempeño”			
Al terminar por completo el trabajo, autoevalúo el nivel de desempeño alcanzado.			
Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador			
Indicadores/competencias del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Determinar los requisitos indispensables para establecer un proceso de Análisis de peligro y puntos críticos de control	Menciona las Enfermedades de Transmisión Alimentaria <input type="checkbox"/>	Reconozco las características de diferentes enfermedades alimentarias <input type="checkbox"/>	Describe las Enfermedades de Transmisión Alimentaria <input type="checkbox"/>