

Guía de trabajo autónomo

CTP LA SUIZA GUIA #4

Nombre del docente: JAIRO MORA

Taller Exploratorio/Tecnología/Especialidad Técnica: Industrialización de frutas y hortalizas

Unidad de estudio: Manipulación de alimentos

Nivel: noveno

Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico(Jairo.mora.rodriguez@mep.go.cr), material impreso, TEAMS .teléfono 89809168

Horario de atención: A distancia 7 a 4 30 pm

Centro educativo: 7 a 4 30 pm

Escenario: 1 () 2 () 3 () 4 ()

Período establecido para el desarrollo de la guía:

FECHA DEVOLUCION:

Del 19 del mes de abril al 30 del mes abril de 2021

05 DE mayo o en entrega de alimentos

Nombre del Estudiante: _____ Sección: _____

Nombre del Padre o encargado: _____ Firma: _____

II Parte. Planificación Pedagógica

Espacio físico, materiales o recursos didácticos que voy a necesitar:

Materiales generales como cuaderno, cartulina o papel periódico, revistas, periódicos, borrador, lápiz o lápices de color, folder personalizado para guardar evidencias, etc. Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas. Contar con buena ventilación.

Indicaciones generales:

La información que requieres para el trabajo la encontrarás en los anexos. En este trabajo debes leer información subrayar los conceptos que no conoces y buscar su significado. Responder varias preguntas. Construir un esquema, resolver una sopa de letras y hacer practica

Actividades que realiza el estudiante.

Resultado (s) de aprendizaje/Objetivo (s):

Conexión

Reconocer la importancia del cumplimiento de las normas de higiene en proceso limpieza y desinfección de alimentos

Clarificación

Reconoce los conceptos relacionados a las normas de limpieza y desinfección

Construcción/Aplicación

Aplicar normas de limpieza y desinfección

Actividades de aprendizaje para la implementación de la mediación pedagógica en educación combinada	Ambiente de Aprendizaje	Evidencias
<p>I. Conexión (preguntas <u>exploratorias</u>) En el anexo #1 encuentras un texto sobre limpieza y desinfección, debes leerlo y responder en forma clara</p> <p>A) ¿Cómo se diferencia la limpieza de la desinfección? B) ¿Explique que son detergentes alcalinos? C) ¿Qué características debe tener un desinfectante? D) ¿Mencione algunos tipos de desinfectantes?</p> <p>II. Clarificación (<u>esquema</u>) Después de leer la información (anexo 1), debes hacer un esquema que represente las etapas de la limpieza y desinfección</p> <p>III. Colaboración (<u>sopa de letras</u>) Resuelva la sopa de letras del anexo 2 use colores para cada palabra</p> <p>IV. Construcción: (<u>practica</u>) Mediante la ejecución de una práctica de elaboración de un producto los estudiantes aplican los procesos de limpieza, lavado y desinfección aprendidos previamente. Además, debe evaluar las condiciones del refrigerador de su casa y corregir lo que este mal, enviar fotos del antes y el después.</p>	<p>Hogar ()</p> <p>Centro educativo ()</p> <p>Hogar</p> <p>Hogar Centro educativo</p>	<p>Tipo: <u>Conocimiento</u></p> <p>Conocimiento</p> <p>desempeño</p> <p>producto</p>

ANEXO 1. GUIA 4

PREPARACION DE ALIMENTOS

UNIDAD: MANIPULACION DE ALIMENTOS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Deben entenderse como procesos distintos pero complementarios. Los desinfectantes son los encargados de reducir o eliminar la presencia de materia orgánica significativamente, mientras que los detergentes, por su parte se encargan de limpiar las superficies y así permitir al desinfectante actuar directamente sobre los microorganismos.

El objetivo de la limpieza es eliminar los distintos tipos de suciedad en todo el material y superficies del establecimiento como grasa, restos de alimentos, polvo, desechos, etc.

Por otro lado, el objetivo de la desinfección es eliminar todos los patógenos y no patógenos para no alterar la calidad la calidad y la vida comercial de los productos, la desinfección puede realizarse mediante distintos métodos como por ejemplo por métodos físicos, temperaturas altas, desecación o irradiación o por métodos químicos aplicando productos desinfectantes.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN MANUAL

La limpieza y desinfección manual se realiza en 5 etapas:

- Un enjuague inicial, para eliminar las partículas más grandes mediante la aplicación de agua a presión o utilizando haraganes. Es muy importante evitar barrer en seco ya que este método incrementa mucho las posibilidades de que exista la contaminación cruzada.
- El proceso continuo con la aplicación de detergentes para disolver la suciedad más incrustada y la grasa. Cuando a pesar del uso del detergente la suciedad continúa incrustada se requiere la intervención manual no abrasiva como por ejemplo usando cepillos o esponjas.

Enjuagar con agua caliente (43-50°C) y a presión (15-25 atmósferas) para eliminar los restos de suciedad y de detergente.

Desinfectar aplicando productos de uso específico y recomendados para industrias alimentarias, por rociado o pulverización en superficies y por inmersión en el caso de utensilios y piezas pequeñas.

Siempre hay que tener en cuenta las recomendaciones del fabricante del producto y aplicarlo a la temperatura, concentración, y tiempo adecuados.

Para finalizar, se realiza un enjuague final con agua potable para eliminar los restos de productos químicos una vez estos ya hayan actuado.

DETERGENTES

El tipo de suciedad a limpiar determinará el tipo de detergente a utilizar.

De acuerdo a su pH, los detergentes utilizados para la limpieza se agrupan en tres grupos: ácidos, neutros o alcalinos.

- Detergentes ácidos: están basados en ácidos fuertes, como el sulfúrico, fosfórico o nítrico especialmente eficaces para eliminar residuos inorgánicos, como incrustaciones calcáreas y restos de óxido.
- Detergentes alcalinos: están basados en hidróxidos alcalinos, generalmente de sodio o potasio, acompañados de agentes tensioactivos para mejorar las propiedades de limpieza y agentes secuestrantes de cationes metálicos para prevenir la formación de depósitos de cal.

Son especialmente indicados para la eliminación de residuos orgánicos, como grasas, proteínas, sangre, etc.

- Detergentes neutros: se suelen utilizar en la limpieza manual para evitar riesgos para los usuarios. También se utilizan en la limpieza de suelos u otros elementos sensibles a los productos corrosivos, ya sean ácidos o alcalinos.

DESINFECTANTES

La función de los desinfectantes es destruir microorganismos patógenos y no patógenos alterantes hasta niveles aceptables para poder afianzar la seguridad de los productos para el consumidor.

Los desinfectantes recomendados para su uso en la limpieza e higiene ambiental o alimentaria deben de contar con una serie de cualidades indispensables que son:

Ser activo frente a muchos tipos de microorganismos

Tener una acción rápida

No verse afectado por factores ambientales: debe ser activo en presencia de restos de materia orgánica y compatible con detergentes, jabones y otros productos químicos.

- No ser tóxico
- Debe ser compatible con la superficie a desinfectar: no debe oxidar las superficies metálicas a desinfectar ni degradar otros materiales, como tela, caucho o plástico.
- Debe ser soluble, estable, respetuoso con el medioambiente y económico.

Al igual que los detergentes, los desinfectantes también pueden clasificarse según su capacidad para generar espuma. En el caso de los desinfectantes además de lo anterior, es clave su composición o sustancia activa biocida o viricida o la combinación de las mismas.

Sopa de letras de LIMPIEZA Y DESINFECCION

E	S	D	S	S	P	I	P	I	A	A	A	N
L	E	E	A	A	N	Q	I	I	B	S	O	M
V	N	S	E	L	I	U	S	E	A	I	O	O
I	O	I	E	U	B	I	O	R	C	E	C	A
R	E	N	L	D	C	R	I	C	T	C	A	S
U	A	F	N	A	L	O	E	S	E	M	N	E
S	T	E	S	T	V	F	E	E	R	N	U	P
T	A	C	A	P	N	A	N	U	I	E	T	S
M	I	C	O	I	N	N	D	E	A	D	A	I
G	A	I	M	R	O	O	M	O	S	E	U	A
P	R	O	C	E	D	I	M	I	E	N	T	O
C	N	N	E	P	A	M	A	B	L	E	T	O
I	N	H	O	N	G	O	S	M	A	N	O	S

Palabras a encontrar:

VIRUS
BACTERIAS
HONGOS
DESINFECCION
SALUD

MANOS
INFECCION
ASEPSIA
LAVADO

QUIROFANO
PISO
PROCEDIMIENTO
AMABLE

EVALUACION DE GTA # 4 NIVEL: UNIDAD: ALUMNO:			
Indicadores/competencias del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Reconocer la importancia del cumplimiento de las normas de higiene en proceso limpieza y desinfección de alimentos	Reconocer poco la importancia del cumplimiento de las normas de higiene en proceso limpieza y desinfección de alimentos	Reconocer medianamente la importancia del cumplimiento de las normas de higiene en proceso limpieza y desinfección de alimentos	Reconocer en pleno la importancia del cumplimiento de las normas de higiene en proceso limpieza y desinfección de alimentos
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reconoce los conceptos relacionados a las normas de limpieza y desinfección	Reconoce poco los conceptos relacionados a las normas de limpieza y desinfección	Reconoce medianamente los conceptos relacionados a las normas de limpieza y desinfección	Reconoce en un 100% los conceptos relacionados a las normas de limpieza y desinfección
Aplicar normas de limpieza y desinfección	Aplica poco las normas de limpieza y desinfección	Aplica medianamente las normas de limpieza y desinfección	Aplica en un 100% las normas de limpieza y desinfección

--	--	--	--