**ACTIVIDAD N°5 “HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS”**

**“III° MEDIO B T.P”**

**CONTENIDOS:** HIGIENE PERSONAL – ETAS- CONTAMINACIONES-PROCESOS DE LIMPIEZA

**OBJETIVO**: Conocer aspectos importantes de buenas prácticas higiénicas en una cocina, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

**1.- PRIMERA INSTRUCCIÓN:** Observa el siguiente video del link enviado y toma apuntes en tu cuaderno, de los siguientes aspectos:

1. Higiene Personal
2. Procesos de limpieza y zanitización
3. Tipos de Contaminación
4. Enfermedades de Transmisión Alimentaria (E.T.A.S.)

VIDEO: <https://www.youtube.com/watch?v=kEXWb97peBE>

DATO: PARA ABRIR EL VIDEO PINCHAR EN EL ENLACE CON EL BOTÓN DERECHO Y HAZ CLICK EN “ABRIR HIPERVÍNCULO”

**2.- SEGUNDA INSTRUCCIÓN**: Completa en tu cuaderno el siguiente cuadro resumen, según lo observado en el video:

|  |  |
| --- | --- |
| **“RECOMENDACIONES IMPORTANTES DE HIGIENE PERSONAL QUE DEBE TENER UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS”** | **“PROCEDIMIENTOS EFECTIVOS DE LIMPIEZA Y**  **SANITIZACIÓN EN UN TALLER DE COCINA QUE ASEGURAN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS”** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**3.- TERCERA INSTRUCCIÓN:** Siguiendo la última parte del video, contesta las siguientes preguntas:

a) ¿qué son las ETAS?

b) Nombra los síntomas más frecuentes que sufren las personas al contraer alguna de estas enfermedades.

c) Explica en breves palabras, las características generales de las siguientes enfermedades explicadas en el video:

Botulismo - Salmonella - Hepatitis A - Listeria

