**ACTIVIDAD N°6 “HIGIENE Y ELAB. BAJA COMPLEJIDAD”**

**“III° MEDIO TP B”**

**FECHA: 12/06/2020**

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

**OBJETIVO**: Leer y comprender un texto, aplicando conocimientos básicos de buenas prácticas higiénicas en una cocina, para garantizar la inocuidad de los alimentos.

O/A 6

Nombre: Puntaje Total: 12 ptos.

I. Lee y comprende el siguiente caso:

“En Santiago, se encuentra ubicado un céntrico restaurante, al entrar al recinto se percibe un notorio olor a eses de gato. Pensamos que nuestra visión era errada, puesto que era imposible por lo elegante del restaurante. Al poco andar por el lugar, llegamos a un salón en donde estaba aquel animalito, lindo por cierto, pero francamente mal oliente. Sobre las mesas brillantes de vidrio, descansaba el enorme cuerpo del gato, pero lo peor estaba por venir. Sorprendido ví que la habitación que colindaba con este salón era la cocina. Dentro de ella, había cierto equipamiento gastronómico viejo, pero en buen estado, un poco sucio pero estaba operativo. Sobre los quemadores de la cocina, había tremendas ollas, todas con sus tapas. Para mi mayor sorpresa una mujer de cabellos platinados y peinado de peluquería, cocinaba en una de ellas.

Yo, intruso me inmiscuí en sus quehaceres y pregunté: ¿qué es eso?, la mujer me miró molesta y respondió: ¡¡Carne de vacuno!! Sí le dije, ¿pero qué corte? seguía porfiando, y ella me respondió de mala manera: “me carga que me pregunten cosas”. En ese momento me di cuenta que aquella mujer era la dueña y se sentía invadida por mí y mi uniforme de cocina.”

**Una vez comprendido el caso, desarrolla las interrogantes que están a continuación:**

1.- ¿Cuáles son las acciones no higiénicas que viste en el texto? Justifica tus respuestas. (2ptos)

2.- Propone las medidas de corrección para cada una de las acciones que encontraste. (2 ptos.)

3.- Escribe un segundo caso desde tu experiencia personal en el cual tú consideres malas prácticas higiénicas, relacionadas con la manipulación de alimentos. Si no conoces uno, crea el caso. (4 ptos.)

4.- Detecta las acciones no higiénicas de mala manipulación de tu caso y propone una medida de corrección para cada una. (4 ptos)

***No olvides enviar tu guía al correo*** [***juan.zamorano@colegioamericovespucio.cl***](mailto:juan.zamorano@colegioamericovespucio.cl) ***hasta el domingo 21 de junio***