

Asignatura: Vocacional	
Docente: Aurora Ortega Herrera	Curso: Laboral 3 A
Objetivo de Aprendizaje: Considerar los riesgos de enfermedades que existen al no aplicar una adecuada manipulación de alimentos.	
Contenido: Enfermedades Alimentarias.	
Habilidad: Relacionar que las malas prácticas pueden ocasionar enfermedades alimentarias y reflexionar sobre las maneras de prevención.	
Semana N°: 16 (lunes 13 al viernes 17 de julio)	

HORARIO SEMANAL SUGERIDO				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Vocacional 45 minutos	Vocacional 45 minutos	Social 20 minutos	Matemáticas 45 minutos	Social 20 minutos
Lenguaje 45 minutos	Matemáticas 45 minutos	Lenguaje 45 minutos	Educación Física 60 minutos	Vocacional Repaso de la semana

Es importante que se le haga una rutina de estudio para que el estudiante no se agobie y se canse.

Se sugiere considerar los días destacados para la realización de la guía. La supervisión, el apoyo, guía y orientación según sea el caso es primordial en el proceso de aprendizaje. Los estudiantes que no saben leer, ni escribir se les puede apoyar escribiendo sus respuestas.

Durante este mes de julio veremos un repaso general de los contenidos trabajados. Del mismo modo se ha integrado una nueva manera para que tú puedas acceder más fácilmente al material de estudio, se ha creado un grupo privado de facebook, donde se compartirá todo el material de aprendizaje y tú podrás visualizar los videos explicativos, también accederás según la actividad a evaluaciones digitales.

En la clase de hoy veremos la importancia que tiene aplicar las técnicas de higienización y manipulación de los alimentos, ya que cualquier proceso inadecuado, al inicio, durante o al término de una preparación de comida se puede producir una contaminación del producto, lo que puede ocasionar en las personas enfermedades alimentarias.

Las enfermedades alimentarias ocurren por la ingestión de alimentos contaminados, ya sea por microorganismos o sustancias químicas. Éstas mayoritariamente son ocasionadas por el descuido en la higiene personal, por la mala manipulación de alimentos crudos; como también, por la utilización de alimentos en mal estado.

La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos.



Antes de comenzar a ver el video sigue las siguientes indicaciones:

Concéntrate para ver y escuchar el video de la clase grabada es necesario para que puedas comprender de qué se trata, ya que después deberás realizar una actividad de lo aprendido.

A continuación, te invito a ver el siguiente video explicativo pinchando el link, podrás acceder a él también, por la página Facebook.

<https://youtu.be/uj0kFzWR7HE>

Después de haber visto el video debes responder el siguiente cuestionario online pinchando el link que esta debajo y también en la página del curso en Facebook.

<https://forms.gle/F5kMNydE92m8GidVA>

Las clases de vocacional se complementarán con el apoyo de la jefa de taller la tía Camila, ella subirá a la página de Facebook del curso un video relacionado con los temas trabajados, de esta manera reforzarás lo aprendido.

Resumen de lo trabajado

Es importante que siempre estés atento durante todo el proceso de preparación de una comida o alimento, cualquier descuido puede generar una contaminación; es por ello que debes considerar los siguientes pasos a seguir:

