

**Asignatura:** Vocacional.

**Profesora:** Aurora Ortega Herrera      **Curso:** Laboral 3 A

**Objetivo:** Valorar la importancia de una buena higiene en la cocina.

**Contenido:** Higiene personal, del área de cocina y de los alimentos.

**Habilidad:** Escuchar, observar, comprender, enumerar secuencias, explicar y realizar hipótesis de acciones.

Clase N°4 Actividad N°6, semana 4(lunes 06 al jueves 09 de abril)

En las actividades anteriores hemos visto la seguridad y símbolos que se utilizan en la cocina, de igual modo la importancia de la higiene del cuerpo, los pasos para el correcto lavado de manos y el uso del uniforme de trabajo.



Hoy veremos cómo se complementa la higiene en el área de trabajo, la cual es primordial antes de comenzar a manipular los alimentos.

Observa el siguiente video o copia el link de "Alimentos seguros"

<https://www.youtube.com/watch?v=jCsKo7fCZEU>





**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

**I. Ordena siguiendo los pasos del video, colocando el número que corresponda según la acción realizada.**

- Desinfección final de muebles, equipos, utensilios y piso.
- Limpiar y desinfectar alimentos.
- Lavado de manos.
- Limpiar y desinfectar superficies que están en contacto con los alimentos.
- Desinfección del ambiente.
- Higiene personal y uniforme.
- Durante la práctica volver a lavarse las manos y superficies sucias.

**II. Comenta por qué es importante que se realicen las siguientes acciones, qué puedes ocasionar si **no** lo haces:**

 <p>Buena higiene personal y uniforme limpio y completo</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
 <p>Lavado de manos</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>



Limpiar superficies

---

---

---

---

---

---

---

---



Desinfectar el ambiente

---

---

---

---

---

---

---

---



Desinfectar alimentos

---

---

---

---

---

---

---

---



Volver a lavar las manos y limpiar mesones mientras se sigue cocinando

---

---

---

---

---

---

---

---



Desinfección final de muebles, equipos, utensilios y piso.

---

---

---

---

---

---

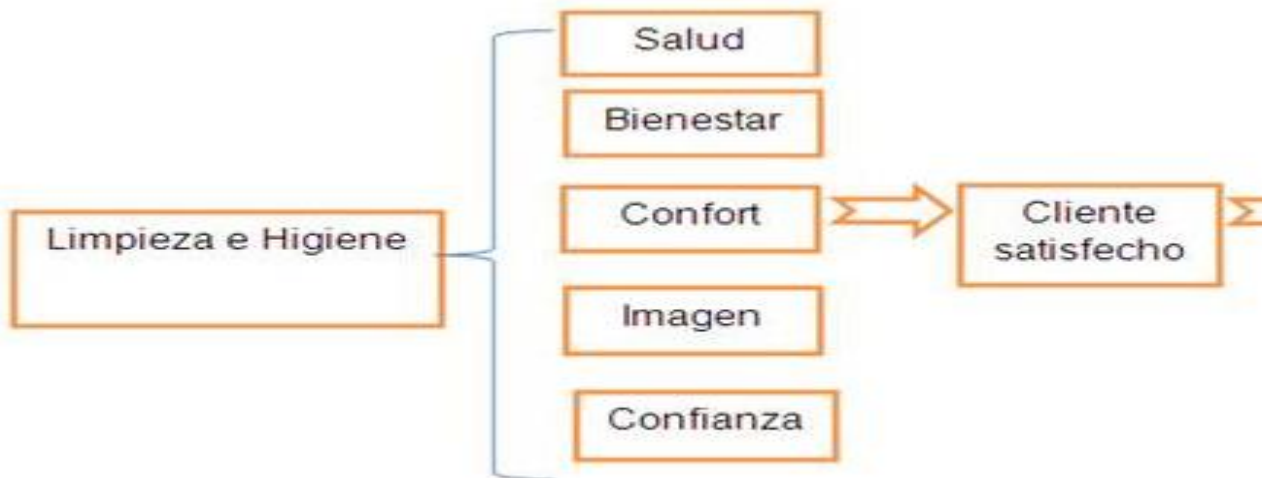
---

---



**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

**Observa el siguiente esquema**



El esquema nos quiere decir que, si mantenemos una buena higiene personal, del área de trabajo y de los alimentos será saludable, porque no se contaminarán los alimentos, por lo tanto, los clientes no se enfermarán, tendrán confianza y seguridad de los productos que se venden.



**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

## **Solucionario**

### **Actividad I**

- 7 ...Desinfección final de muebles, equipos, utensilios y piso.
- 5 ...Limpiar y desinfectar alimentos.
- 2 ...Lavado de manos.
- 3 ...Limpiar y desinfectar superficies que están en contacto con los alimentos.
- 4...Desinfección del ambiente.
- 1 ...Higiene personal y uniforme.
- 6 ...Durante la práctica volver a lavarse las manos y superficies sucias

### **Actividad II**

En esta actividad es importante que el estudiante escriba o describa por qué es importante realizar cada acción o paso y qué consecuencias ocurren si no las realiza, están orientadas a contaminación de alimentos, microorganismos, enfermedades, etc.

Se valora la capacidad del estudiante para imaginar lo que puede ocurrir.