



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Asignatura: Vocacional

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

Objetivo: Higienización y manipulación de alimentos crudos

Contenido: Manipulación de carnes

Habilidad: Conocer el proceso al manipular carnes, conocer concepto de contaminación cruzada.

Clase N°6 Actividad N°8, semana 6(lunes 04 al viernes 08 de mayo)

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.
El horario estará incluido en cada guía y se resaltaré con color el día que corresponde para que la realice.
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.



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

La preparación de alimentos crudos incluye los productos de origen animal y vegetal.



La semana pasada vimos la importancia que tiene una buena higiene y manipulación de frutas y vegetales, así mismo el proceso que se debe llevar a cabo al momento de lavarlos.

Recuerda que una mala manipulación puede conllevar a contaminar los alimentos y también provocar enfermedades en las personas que consumen los productos.

En la clase de hoy verás la higiene que se debe tener al cocinar diferentes tipos de carnes.

Los alimentos crudos de origen animal se deben tratar con cuidado para que no entren en contacto con otros productos. Se pueden guardar en recipientes limpios y lavables.

Las carnes deben mantenerse fuera de la zona de peligro de temperaturas, por lo que se debe proceder a cocinarlas o mantenerlas en frío, es decir refrigeradas.



I. Observa el siguiente video pincha o copia el link, luego responde las preguntas

<https://www.youtube.com/watch?v=2ZdU7wq7Ibq>

a. ¿Qué tipos de carnes conoces?

b. Clasifica las siguientes carnes en carnes rojas y carnes blancas, escríbelas en la siguiente tabla.

Pescado- vacuno- pollo- cordero- pavo- cerdo- pato- conejo

CARNES ROJAS	CARNES BLANCAS

c. Averigua qué es la contaminación cruzada, escribe tú respuesta



d. Para manipular de manera correcta las carnes hay un proceso, mira la imagen y une con la indicación a la que se relaciona.



Conserva la carne en refrigerador

Las carnes que descongelaste no se pueden volver a congelar

No lavar las carnes antes de cocinar

Nunca mezcles carnes crudas con alimentos cocidos

Lavar las manos

Cocina bien las carnes

Utiliza tablas y cuchillos diferentes al manipular carnes y vegetales



II. Observa el siguiente video de la contaminación cruzada y responde.

https://www.youtube.com/watch?v=uNtrLW2W_mc

- a. Hay dos tipos de contaminación cruzada la directa e indirecta, según la definición escribe a cuál corresponde:

Es la transferencia de microorganismos a través de intermediarios como superficies, utensilios, falta de higiene de la persona.

Es cuando un alimento contaminado tiene contacto con otro alimento que no lo

- b. Menciona y dibuja dos acciones para evitar la contaminación cruzada

1	2
<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Reflexión

a. ¿Qué te llamó la atención de la clase de hoy?

b. ¿Por qué es importante una adecuada manipulación de la carne?

c. ¿Por qué una mala higiene del cuerpo es una contaminación cruzada indirecta?



Solucionario

I. Actividad

a. ¿Qué tipos de carnes conoces?

De vaca, pollo, chanco, cabra, pescado, cordero etc

b. Clasifica las siguientes carnes en carnes rojas y carnes blancas, escríbelas en la siguiente tabla.

Pescado- vacuno- pollo- cordero- pavo- cerdo- pato- conejo

CARNES ROJAS	CARNES BLANCAS
vacuno	pollo
cordero	conejo
cerdo	pescado
pato	pavo

c. Averigua qué es la contaminación cruzada, escribe tú respuesta

La **contaminación cruzada** es el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud. Un ejemplo típico de **contaminación cruzada** es el contacto de la sangre de la carne con alimentos cocidos.



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

a.



Conserva la carne en refrigerador

Las carnes que descongelaste no se pueden volver a congelar

No lavar las carnes antes de cocinar

Nunca mezcles carnes crudas con alimentos cocidos

Lavar las manos

Cocina bien las carnes

Utiliza tablas y cuchillos diferentes al manipular carnes y vegetales



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

II. Actividad

a. :

INDIRECTA

Es la transferencia de microorganismos a través de intermediarios como superficies, utensilios, falta de higiene de la persona.

DIERECTA

Es cuando un alimento contaminado tiene contacto con otro alimento que no lo