



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

Asignatura: Vocacional	
Docente: Aurora Ortega Herrera	Curso: Laboral 3 A
Objetivo de Aprendizaje: Abordar enfermedades alimentarias causadas por la inadecuada manipulación de alimentos.	
Contenido: Enfermedades alimentarias.	
Habilidad: Relacionar malas prácticas que ocasionan enfermedades alimentarias, conocer conceptos, reflexionar sobre manera de prevención.	
Semana N°: 8 (lunes 18 al miércoles 20 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.
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.

En la clase de hoy conocerás las enfermedades alimentarias que 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.



Observa la siguiente imagen ¿Qué crees que le sucede a cada niño?



I. Observa el siguiente video pinchando o copiando el link, luego responde las preguntas.

<https://www.youtube.com/watch?v=v88Sw-DRFHQ>

a. Según el video ¿Qué malestares puede ocasionar una enfermedad alimentaria?

b. ¿Qué malas prácticas pueden conllevar a una enfermedad alimentaria?



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAGUA

c. Une cada tipo de contaminación alimentaria con la definición que corresponde

Contaminación física

Hongos, virus parásitos

Contaminación química

Metal, vidrios, plásticos, cartón.

Contaminación biológica

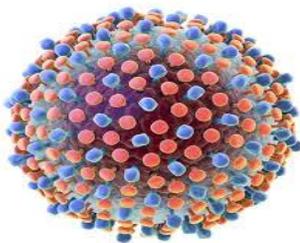
Detergentes, insecticidas, desinfectantes, fertilizantes.

Lee la siguiente información con las principales enfermedades alimentarias.

HEPATITIS

Es una enfermedad hepática contagiosa de transmisión digestiva, habitualmente leve que dura de una a dos semanas, hasta una forma grave (en raras ocasiones) que dura varios meses.

El virus está en las materias fecales, los desagües, las aguas contaminadas con materia fecal, en la ingestión de moluscos crudos o mal cocidos, capturados en aguas contaminadas y hortalizas y frutas contaminadas como lechugas y fresas.



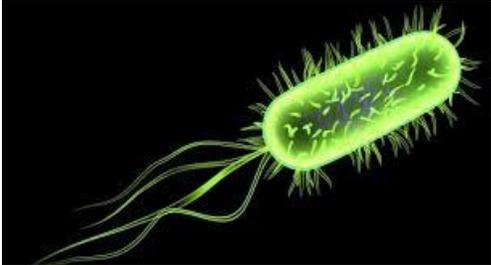
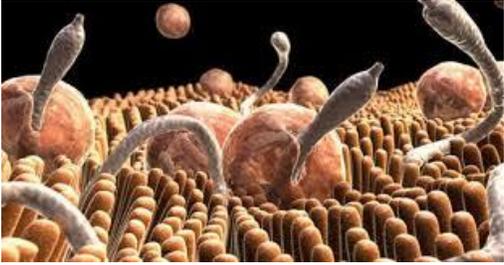
SALMONELLA

La salmonella se encuentra en el tracto intestinal del hombre y de los animales.

Se encuentra en alimentos asociados tales como, carnes crudas, pollo, huevos, leche y derivados lácteos, pescados, gambas, patas de rana, salsas y aliños para las ensaladas, mezclas para pasteles, postres a base de crema, gelatina en polvo, manteca de maní (cacahuete), cacao y chocolate.





COLITIS	PARÁSITOS INTESTINALES
<p>La Escherichia coli es un habitante normal del intestino de todos los animales, es una variedad de la bacteria que habitualmente produce la colitis hemorrágica.</p> <p>Los alimentos asociados son la carne bovina cruda o molida (hamburguesas), leche cruda, lechuga, jugos de manzana y todo alimento que se haya contaminado con materia fecal.</p> 	<p>Los parásitos transmitidos por los alimentos se encuentran sobre todo en alimentos frescos o procesados que se han contaminado a través del medio ambiente, animales (por sus heces) o personas (falta de higiene). Se pueden transmitir por el consumo de alimentos crudos o poco cocinados, carne mal procesada, animales de caza y pescado.</p> 

Observa el siguiente video como resumen general

<https://www.youtube.com/watch?v=saDai5-4POg>

Reflexión

a. ¿Qué enfermedad te llamo la atención?

b. ¿Se pueden evitar las enfermedades alimentarias? ¿Cómo?
