

UTP. Educación Tecnológica

Profesora: Basualdo Emilse

Practicas de higiene para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)

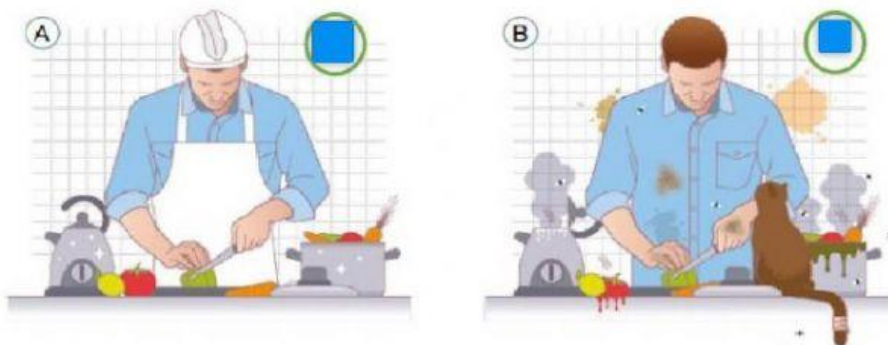
1. ¿Cómo puedes prevenir el contagio de enfermedades provocadas por la manipulación incorrecta de alimentos? Marca con un ✓

- ☐ Lavarse muy bien las manos antes de comer.
- ☐ Limpiar la mesada de la cocina cada vez que se ocupe.
- ☐ Comer verduras y frutas directamente del lugar donde se compran.
- ☐ Preparar alimentos con heridas sin cubrir.

2. Identifica qué imagen representa buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. Márcala con un ✓



3. Observar las siguientes imágenes ¿qué aspectos fallan en la higiene de la manipulación de alimentos?



4. Observa estas situaciones. Marca la imagen donde el niño está cuidando su salud.



a) ¿Cómo le explicarías al niño de la segunda situación que, al comer una fruta sin lavar, puede enfermarse?

b) Indica dos acciones para evitar enfermedades cuando el agua no es potable.

5. Leer los factores que posibilitan las enfermedades por transmisión alimentaria, luego presenta estrategias de prevención para cada una.

Factores que posibilitan la aparición de ETA

- » Falta de higiene personal.
- » Manipuladores con alguna patología.
- » Uso de agua no potable.
- » Almacenamiento inadecuado.
- » Incorporación de alimentos/ingredientes crudos o aditivos contaminados en comidas que no reciban una cocción subsecuente.
- » Utilización de alimentos no aptos (obtención de alimentos de fuentes inseguras o insalubres). Uso de sobras.
- » Contaminación cruzada.
- » Contacto de alimentos o preparaciones con productos químicos.
- » Cocción o recalentamiento insuficientes.
- » Conservación a temperatura ambiente.
- » Refrigeración inadecuada o pérdida de la cadena de frío.
- » Descongelación inadecuada.
- » Inadecuada limpieza y/o desinfección de equipos y utensilios.
- » Presencia de insectos o roedores.
