

GUIA DE AUTOAPRENDIZAJE UNIDAD 2 : Hygiene for food processing TERCERO MEDIO D Y C		Nº 3
CURSO	Tercero medio	
ASIGNATURA	Inglés	
DOCENTES	Mónica Araya	
OA	- OA 1: Comprender información central de textos orales y escritos en contextos relacionados con sus intereses e inquietudes, con el fin de conocer las maneras en que otras culturas abordan dichos contextos. - OA 3: Utilizar su conocimiento del inglés en la comprensión y producción de textos orales y escritos breves y claros, con el fin de construir una postura personal crítica en contextos relacionados con sus intereses e inquietudes.	
HABILIDAD	<u>Uso y manejo de vocabulario</u> temático <u>Comprensión de lectura</u> de textos adaptados y auténticos simples, literarios y no literarios. <u>Expresión escrita</u> por medio de un proceso acerca de diferentes temas como experiencias personales.	
ACTITUD	Pensar con autorreflexión y autonomía para gestionar el propio aprendizaje, identificando capacidades, fortalezas y aspectos por mejorar	
CONTENIDOS	<u>Vocabulario temático unidad “Hygiene for food processing</u> Expresarse con claridad, usando palabras y expresiones relacionadas a la unidad de higiene de la especialidad. Ejercitar la comprensión lectora y la capacidad de expresión escrita- a través de la adquisición de vocabulario, estructuras gramaticales y modismos propios del idioma.	

PASO 1	ACTIVACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS Y MOTIVACIÓN									
Para completar y comprender la siguiente guía el estudiante debe manejar vocabulario de la unidad por ejemplo: safety, cleaning , control , protocol , etc. Para recordar lo aprendido en clases te invito a realizar la siguiente actividad para activar tus conocimientos previos.										
Kitchen Safety DIRECTIONS: Look at each picture. Is it safe to use alone? Cross out the pictures that show things in the kitchen that you need adult help to use.										
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>										
										
										
										
PASO 2	INVESTIGACIÓN									
Para profundizar en el contenido de esta guía de autoaprendizaje, se le sugiere al estudiante realizar investigar acerca de la importancia de la higiene en el área de trabajo para ello te invito a revisar el glosario e información complementaria en el manual de gastronomía compartido en la plataforma classroom .										

PASO 3**APLICACIÓN**

Part : 1 Reconocer vocabulario de la unidad uniendo con su respectiva imagen y definición

Part : 2 Completar oraciones con información dada

Part 3 : Responder una pregunta acerca de los protocolos de higiene

Part 4: Seleccionar la respuesta correcta de un set de alternativas

Part 5 : y determinar si las oraciones son verdaderas o falsas

Personal Hygiene and Food Processing

► Part One: Matching

Instructions: Match the term with the correct response. Write the letter of the term by the definition.

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| a. Food contamination | d. Personal hygiene |
| b. Hairnet | e. Smock |
| c. Hands | |

- ____ 1. The part of the body that is the greatest source of contamination
- ____ 2. A long outer coat similar to a lab coat
- ____ 3. The preservation of personal health
- ____ 4. Introducing microorganisms or other contaminants into foods
- ____ 5. Worn to prevent loose hair from falling into foods

► Part Two: Completion

Instructions: Provide the word or words to complete the following statements.

1. A good personal hygiene habit is using good _____ to prevent food contamination.
2. You should never handle _____ items while working with food.
3. The work area should be kept clean and _____.



► **Part Three: Short Answer**

Instructions: Provide information to answer the following question.

Why is personal hygiene so important in food processing?

Part four

CLEANING AND SANITIZING - LIVE-WORKSHEET 2

1. CHOOSE THE RIGHT ANSWER:

When you clean the kitchen, what do you have to do first?

- a) Cleaning
- b) Sanitizing
- c) the order is not important

What do we need to disinfect (Multiple options (there is more than one right answer, choose all of them))?

- a) detergent
- b) disinfectant
- c) detergent + disinfectant
- d) high temperature

What do we use to sanitize?

- a) Disinfectant solution
- b) A sink with dirty dishes
- c) A single-use paper towel

Why do we sanitize?

- a) Because there are visible leftovers to remove
- b) Because we have to clean before using the kitchen utensils
- c) Because there are invisible germs that cause illness

What surfaces do we need to sanitize?

- a) dishes
- b) knives
- c) dishwasher
- d) cutting boards
- e) All of them

Is it necessary to rinse soap?

- a) Yes
- b) No
- c) It is not necessary if we use disinfectant product later

Part 5

TRUE AND FALSE

Instructions: Tell whether the statement is True (T) or False (F).



1.	☐ T ☐ F	You can transmit harmful bacteria by not washing your hands.
2.	☐ T ☐ F	It is sanitary for cooks to prepare food without a hairnet.
3.	☐ T ☐ F	Food contamination can cause vomiting and diarrhea.
4.	☐ T ☐ F	It is not sanitary to come to work wearing your apron.
5.	☐ T ☐ F	It is okay for chefs to prepare foods with acrylic nails on.
6.	☐ T ☐ F	Eating raw foods can put you at risk for food poisoning.
7.	☐ T ☐ F	Some utensils are used to save time and labor.
8.	☐ T ☐ F	A clean surface is free from disease causing bacteria.
9.	☐ T ☐ F	A sanitized surface is free from disease causing bacteria.
10.	☐ T ☐ F	You should wash all equipment that has been in contact with meat.
11.	☐ T ☐ F	Hands do not need to be washed after touching body parts.
12.	☐ T ☐ F	Spray equipment with sanitizer liquid after rinsing.



PASO 4	RELACIÓN
Durante el desarrollo de esta guía, es importante que seas capaz de comprender y compartir ideas sobre la temática de la higiene en el los procesos de preparación y limpieza EN LA COCINA O LUGAR DE TRABAJO, pensando en experiencias que has vivido hasta hoy en día y lo aprendido. Una vez terminada la guía es necesario que puedas analizar las siguientes preguntas: ¿Cuáles son las ventajas y desventajas de un protocolo sanitario ? ¿Cuáles son las experiencias que he vivido con el uso de la HIGIENE y como puedo utilizarla en beneficio de mi futuro?	
PASO 5	EVALUACIÓN
1) Identifican el vocabulario respectivo de la unidad. 2) Relacionan datos y conceptos sobre información en textos escritos. 3) Identifican información específica en un texto oral. 4) Responden preguntas utilizando conocimientos previos y vocabulario temático. ➤ ABAJO ENCONTRARAS LA RUBRICA DE EVALUACION.	

Niveles de logro

Niveles de logro	Simbología	Puntaje
Logrado con excelencia	LE	20-24
Logrado	L	15-19
Logrado inicial	LI	10-15
Por lograr	PL	1 -10

Descriptores	Logrado con excelencia (3)	Logrado (2)	Logrado nivel inicial (1)	Por Lograr (0)
Vocabulary Identifica vocabulario temático relacionado a TECNOLOGIA	Completa el ejercicio en su totalidad de manera efectiva, posee un alto nivel de conocimiento y manejo de la habilidad.	Completa el ejercicio en su totalidad presentando minoría de errores.	Completa el ejercicio y presenta mayoría de errores; no completa el ejercicio.	No realiza el ejercicio.
Comprende información entregada en el texto escrito y lo demuestra en la resolución del ejercicio.	Completa el ejercicio en su totalidad de manera efectiva, posee un alto nivel de conocimiento y manejo de la habilidad.	Completa el ejercicio en su totalidad presentando minoría de errores.	Completa el ejercicio y presenta mayoría de errores; no completa el ejercicio en su totalidad.	No realiza el ejercicio.
Identifica información específica en un texto oral relacionado a la vida actual.	Completa el ejercicio en su totalidad de manera efectiva, posee un alto nivel de conocimiento y manejo de la habilidad.	Completa el ejercicio en su totalidad presentando minoría de errores.	Completa el ejercicio y presenta mayoría de errores; no completa el ejercicio en su totalidad.	No realiza el ejercicio.
Escribe textos cortos de opinión respecto a la temática de la vida actual	Completa el ejercicio en su totalidad de manera efectiva, posee un alto nivel de conocimiento y manejo de la habilidad.	Completa el ejercicio en su totalidad presentando minoría de errores.	Completa el ejercicio y presenta mayoría de errores; no completa el ejercicio en su totalidad.	No realiza el ejercicio.

TOTAL: 24 POINTS

