 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

# Taller de Gastronomía

#  2° Medio

Semana del 8 al 12 de Junio

Profesora: María Antonieta Rivera

Objetivo: Retroalimentar guías 1 y 2

Fecha: Semana del 16 al 20 marzo de 2020

**Actividad:**

1. ¿Explique por qué es tan importante el uso de estas prendas? y
2. Porqué nos ayuda en caso de sufrir algún accidente

El vestuario laboral es un elemento indispensable en la industria alimentaria y concretamente en la hostelería y restauración,  por ofrecer protección tanto a los trabajadores como a los productos y objetos que manipula.

La protección está inicialmente enfocada en la inocuidad de los productos elaborados pero también debemos considerar la salud de las personas y los accidentes que pueden sufrir.

Además, los uniformes influyen en la comunicación entre el personal y los clientes, contribuyendo a dar una imagen profesional y seria de los empleados.

En base a esta finalidad y a la normativa de seguridad e higiene alimentaria, podemos destacar las siguientes prendas:
– Cofia o gorro champiñón: es un elemento protector que contiene el cabello y evita que caiga sobre los alimentos que se están preparando y las superficies del ambiente de trabajo.

– mascarilla o barbijo: se utiliza para evitar la dispersión de microorganismos que pueden alojarse en boca y nariz de las personas, aunque no presenten síntomas de enfermedades.

– Guantes de malla anti corte: protegen a los manipuladores de posibles cortes. Sin embargo, deben mantenerse limpios y desinfectados como un utensilio más dado que la malla tiene mucha superficie que puede actuar como reservorio de suciedad y microorganismos.

– Guantes impermeables: son útiles para proteger las manos de operaciones muy húmedas o frías y para proteger a los alimentos más sensibles de posibles contaminantes que el manipulador pueda portar en sus manos. Requieren el mismo tratamiento de lavado, desinfección y recambio que se aplica a las manos desnudas.

–filipina o chaqueta con cuello cerrado de cocina: estas prendan cumplen la función de barrera entre la piel y la vestimenta de calle, y los ingredientes, alimentos y ambiente de trabajo. Por este motivo se busca que sea cerrado.

– mandil: se utilizan como una doble protección, sobre todo en operaciones muy sucias o húmedas. Con su uso se evita el recambio de toda la vestimenta durante la jornada de trabajo y su consiguiente desgaste. Es importante que los delantales no tengan lazos sueltos que puedan engancharse en equipos y utensilios y provocar derrames o accidentes.

– Pantalón largo: esta prenda también sirve como barrera entre la piel y el ambiente de trabajo por lo que se recomienda que cubra toda la pierna.

– Zapatos o botas de seguridad y lavables: el calzado debe cumplir varias funciones, una es la de barrera, otra de seguridad contra cortes, aplastamientos y resbalones, y una tercera función de higiene por lo que se requiere que sean de un material que resista las operaciones de lavado

Se recomienda que la vestimenta sea de colores claros, de tejido de fácil lavado y de uso exclusivo; que las personas se vistan en el vestuario del lugar de trabajo.

Si se utilizan equipos desechables, hay que eliminarlos después de cada uso.

En función del tipo de empresa que se trate, se deberá evaluar el tipo de vestuario a elegir, puesto que no será necesario utilizar todas las prendas.

**Guía 2**

Semana del 23 al 27 de Marzo

Objetivo: Reconocer la importancia del lavado de manos para prevenir enfermedades

1.- Pasos del lavado de manos.

2.- Investigar que enfermedades evita con este simple proceso

3.- Explique las enfermedades trasmitidas a través de las manos

4.- Realice en su hogar el proceso y enseñe a su familia.

**Desarrollo**

1. Lavado de manos
* Mojar manos y muñecas con el agua.
* Con el jabón, hacer espuma, frotándolo en las manos y muñecas.
* Con la espuma obtenida, fregar las dos manos por arriba y por debajo.
* Seguir frotando los dedos por entremedio y alrededor.
* Fregar la zona contraria a la palma de la mano.
* Restregar las yemas de los dedos contra la otra mano.
* Fregar ambos pulgares con toda la otra mano.
* Fregar las dos muñecas
* Procurar enjuagar las manos con el agua necesaria.
* Secar con una toalla.
1. Las enfermedades que se evitan al lavarse las manos con agua son:
* Influenza
* Tuberculosis
* Neumonía
* Bronquitis
* Tifoidea
* Cólera
* Salmonelosis
* Hepatitis B
* ITS
* Enfermedades dermatológicas
1. - *La influenza*: Infección viral común que puede ser mortal, especialmente en grupos de alto riesgo.
* *Tuberculosis*: Enfermedad bacteriana infecciosa, potencialmente grave, que afecta principalmente a los pulmones.
* *Neumonía*: Infección que inflama los sacos de aire de uno o ambos pulmones, los que pueden llenarse de fluido.
* *Bronquitis*: Inflamación del revestimiento de los conductos bronquiales que transportan el aire dentro y fuera de los pulmones.
* *Tifoidea*: Enfermedad bacteriana que se transmite por la comida y el agua contaminadas, o el contacto cercano.
* *Cólera*: Enfermedad bacteriana, generalmente transmitida por el agua, que provoca diarrea y deshidratación severas.
* *Salmonelosis*: Infección provocada por la bacteria de la salmonela, usualmente ocasionada por la ingesta de alimentos o agua contaminados.
* *Hepatitis B*: Infección grave del hígado causado por el virus de la hepatitis B que se puede prevenir fácilmente mediante una vacuna.
* *Enfermedades dermatológicas*: Enfermedades de la piel.

No te olvides enviar tus respuestas de lo que no has hecho a mi correo: antonierb11@gmail.com