

ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN N°3		
TEMA:	Enfermedades de transmisión alimentaria.	
OBJETIVO QUE ABARCA:	Explicar los factores que favorecen el crecimiento microbiano, así como las consecuencias en la inocuidad de los alimentos y en la salud de las personas consumidoras.	
PUNTAJE TOTAL:	12 pts	
VALOR PORCENTUAL	13%	10% Cognoscitivo 3% Socioafectivo

Instrucciones:

- Lea con detalle el siguiente caso y realice lo que se solicita.
- Para la entrega de la información se debe elaborar un documento Word con la información solicitada, empleando letra Arial o Times New Roman, tamaño 12, espacio interlineado.
- El documento debe contener un encabezado con el nombre de la persona y el tema de la actividad.

Caso

Se comunicó al Ministerio de Salud, que gran número de niños de una escuela estaban sufriendo dolores abdominales y diarrea. El personal de inspección del Ministerio, realizó una revisión a la cocina para averiguar que pudo ocasionar la enfermedad.

Estos fueron los hallazgos realizados:

- La comida que se presume ocasiono la enfermedad, había sido ingerida de 9 a 12 horas antes de que se iniciaran los síntomas.
- El menú estaba constituido por carne hervida de res que se sirvió fría, ensalada de repollo y papas hervidas con mantequilla, además de arroz con leche como postre.
- El personal del Ministerio de salud, pudo verificar que la carne se preparó un día antes de ser servida, y se mantuvo a temperatura ambiente durante toda la noche en su propio jugo. Al día siguiente se extrajo la carne, se escurrió, cortó y se sirvió fría para la hora del almuerzo.



- Otro de los elementos encontrados, es que la cámara de refrigeración, donde se almacenaba el arroz con leche, no estaba funcionando adecuadamente, dado que mantenía una temperatura mayor a 15°C.
- En el laboratorio se examinó una parte de la carne y el arroz con leche que había sobrado de la comida y se había guardado en un refrigerador. En estas se encontraron varios tipos de bacterias.
- Por último, al solicitar el carnet de persona manipuladora de alimentos, solo uno de las tres (3) personas colaboradoras lo tenía.

Considerando la información anterior, conteste las siguientes preguntas:

1. Mencione 4 errores que se cometieron durante la preparación de los alimentos.
2. Indique 3 recomendaciones que permitan evitar una enfermedad transmitida por alimentos.
3. ¿Cuál es el rango de temperatura para la refrigeración y congelación de los alimentos?
4. Como persona manipuladora de alimentos, ¿cuál es su responsabilidad en la prevención de las ETA?
5. Mencione porque considera que la empresa no estaba cumpliendo con su responsabilidad ante la clientela (niños y niñas).

Notas:

- a) Revise al final la forma en que la persona docente va a evaluar esta tarea, y recuerde cumplir con todos los ítems ahí indicados.
- b) El archivo de Word debe guardarse y enviarse con su nombre y el nombre de esta actividad, siguiendo esta estructura:
suNombre_suApellido_actividad3.docx

Por ejemplo: Maria_Rodriguez_actividad3.docx

Instrucciones para enviar su trabajo:

Al final de estas instrucciones encontrará un botón llamado "**Agregar entrega**"; haga clic sobre él.

1. Se abrirá un espacio llamado "**Archivos enviados**"; al centro del espacio que aparece al lado, hay una flecha azul hacia abajo, señalando una indicación que dice: '**Puede arrastrar y soltar archivos aquí para añadirlos**'.



2. Posiciónese sobre su documento y con el botón izquierdo del mouse oprimido (sostenido), arrastre el documento hacia el espacio señalado con la flecha azul y suelte el botón del mouse. La segunda forma de hacerlo es:

- Haga clic en el botón "**Agregar entrega**", el cual se encuentra ubicado en el cuadro inferior.
- Ingrese al ícono "**Agregar**", luego haga clic sobre el botón "**Examinar**".
- Seleccione el archivo, tomando en cuenta el lugar y el nombre con el cual lo guardó.
- Finalmente, presione el botón "**Subir este archivo**".

3. Cuando usted vea su documento ubicado dentro del espacio, haga clic en el botón '**Guardar cambios**'.

4. En caso de error y que desee o necesite eliminar el documento para sustituirlo, oprima el botón '**Editar entrega**', tras lo cual volverá a aparecer el espacio '**Archivos enviados**'.

5. Posiciónese sobre su documento y presione el botón derecho del mouse; aparecerá una ventana dentro de la cual debe oprimir el botón '**Borrar**', ubicado en la parte superior de la ventana para eliminar el archivo.

6. De inmediato, se muestra otra ventana que indica '**¿Está seguro de que desea eliminar este archivo?**'; oprima: **OK**.

7. Para agregar el documento correcto, repita nuevamente los pasos 2 y 3, descritos anteriormente.

Se le evaluará de acuerdo con los siguientes indicadores:

	ASPECTOS	VALOR
1	Menciona 4 errores en la preparación de los alimentos.	4
2	Indica 3 recomendaciones para evitar una ETA.	3
3	Anota el rango de temperatura para almacenar alimentos en refrigeración y congelación.	2
4	Indica la responsabilidad como persona manipuladora de alimentos	1





5	Menciona la razón de no cumplimiento de responsabilidades de la empresa	1
5	Presenta la información según lo solicitado	1
	TOTAL	12

