ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN N°5		
TEMA:	Factores que favorecen el crecimiento microbiano	
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:	16 ptos	
VALOR PORCENTUAL	14 %	12 % Cognoscitivo 2% sociafectivo

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.

1. Caso

Diego es una persona colaboradora en el área de procesamiento de alimentos de una empresa muy popular. Su hora de entrada es a las 8:00 am, sin embargo, hoy llega tarde a trabajar porque estuvo con náuseas toda la noche.

A pesar de que vive muy cerca del trabajo, no tiene tiempo para darse un baño. Además, no encuentra un uniforme limpio y utiliza el del día anterior. De camino a su trabajo tuvo que detenerse y ponerle aceite a su automóvil.

Cuando entra al área de trabajo es recibido por un gerente molesto, el cual lo puso a trabajar de inmediato, encargándolo de freír el pollo. Luego fue a atender a una cliente que pidió una orden de ensalada recién hecha, saco la basura y preparó la ensalada para la hora del almuerzo.

Durante la jornada de trabajo Diego utiliza varias veces el servicio sanitario, pero después de lavarse las manos rápidamente, se da cuente que las toallas de papel se terminaron. Como no tiene mucho tiempo, se limpia las manos en el delantal.

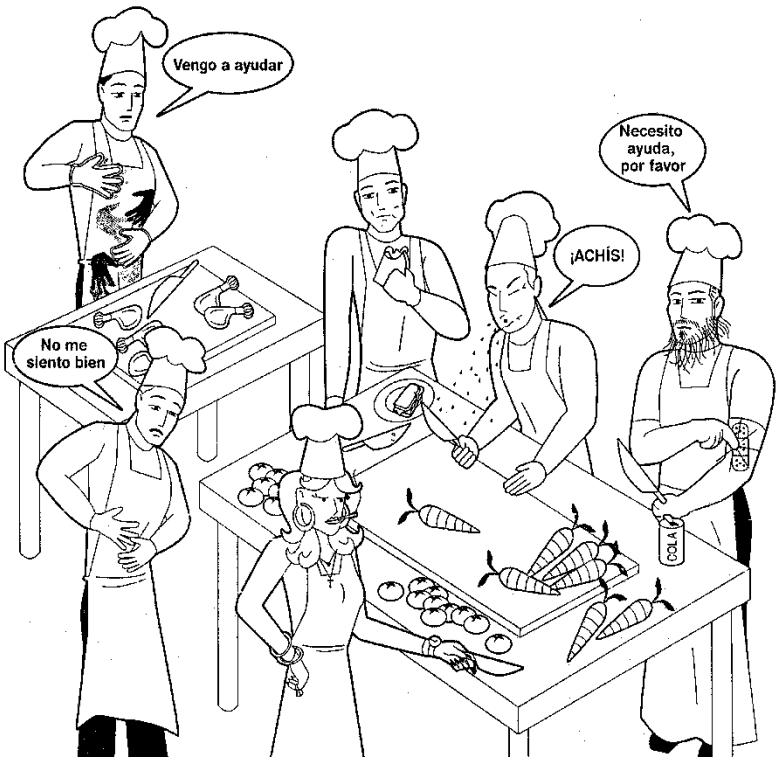
Durante la tarde, el jefe le asigna la tarea de recibir a las empresas proveedoras de vegetales y carnes. Como los camiones llegaron a la misma hora, Diego les solicita a las personas encargadas que coloque las canastas con los vegetales en el suelo, y que dejen las bolsas de pollo en una mesa de preparar las ensaladas ubicada cerca del área de procesamiento, mientras acomoda los productos en la bodega.

Considerando la información anterior, conteste las siguientes preguntas:

1. Mencione 3 errores relacionados con los hábitos de higiene que comete Diego.
2. Indique un ejemplo de contaminación cruzada que se presenta en el caso analizado.
3. Anote un ejemplo de abuso de tiempo y temperatura que ocurre en el caso anterior.
4. Si usted fuera la persona encargada de la empresa, indique 3 recomendaciones que se deben aplicar para evitar la contaminación cruzada, el abuso de temperatura y la contaminación de los alimentos.
5. De acuerdo con el caso analizado, como relaciona el valor de “orden” en la manipulación de alimentos.

2. Analice con detalle la siguiente imagen y realice lo que se solicita.

a. Identifique 5 errores que están cometiendo las personas manipuladoras de alimentos.



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_actividad5.docx**

Por ejemplo: Maria_Rodriguez_actividad5.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 3 errores relacionados con higiene personal	3
2	Indica un ejemplo existente de contaminación cruzada en el caso	1
3	Indica un ejemplo existente de abuso de tiempo y temperatura en el caso	1
4	Indica 3 recomendaciones para evitar la contaminación cruzada, el abuso de temperatura y la contaminación de los alimentos.	3
5	Relaciona el valor del orden con la manipulación de los alimentos	2
6	Identifica 5 errores de las personas manipuladoras de alimentos	5
7	Presenta la información según lo solicitado	1
	TOTAL	16