



**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>Asignatura:</b> Vocacional  |                           |
| <b>Docente:</b> Aurora Ortega Herrera  | <b>Curso:</b> Laboral 3 A |
| <b>Objetivo de Aprendizaje:</b> Aplicar técnicas de higienización y manipulación de alimentos crudos.                                    |                           |
| <b>Contenido:</b> Manipulación de alimentos crudos.  |                           |
| <b>Habilidad:</b> Conocer el proceso al manipular los vegetales y las carnes con el propósito de adquirir cuidados y acciones efectivas. |                           |
| <b>Semana N°: 15</b> (lunes 06 al viernes 10 de julio)   |                           |

| <b>HORARIO SEMANAL SUGERIDO</b> |                           |                        |                                   |                                      |
|---------------------------------|---------------------------|------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| LUNES                           | MARTES                    | MIÉRCOLES              | JUEVES                            | VIERNES                              |
| Vocacional<br>45 minutos        | Vocacional<br>45 minutos  | Social<br>20 minutos   | Matemáticas<br>45 minutos         | Social<br>20 minutos                 |
| Lenguaje<br>45 minutos          | Matemáticas<br>45 minutos | Lenguaje<br>45 minutos | Educación<br>Física<br>60 minutos | Vocacional<br>Repaso de la<br>semana |

Es importante que se le haga una rutina de estudio para que el estudiante no se agobie y se canse.  
Se sugiere considerar los días destacados para la realización de la guía. La supervisión, el apoyo, guía y orientación según sea el caso es primordial en el proceso de aprendizaje. Los estudiantes que no saben leer, ni escribir se les puede apoyar escribiendo sus respuestas.

Durante este mes de julio veremos un repaso general de los contenidos trabajados. Del mismo modo se ha integrado una nueva manera para que tú puedas acceder más fácilmente al material de estudio, se ha creado un grupo privado de facebook, donde se compartirá todo el material de aprendizaje y tú podrás visualizar los videos explicativos, también accederás según la actividad a evaluaciones digitales.



**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

En la clase de hoy veremos la importancia que tiene aplicar las técnicas de higienización y manipulación de alimentos crudos; como, por ejemplo, lavar y desinfectar las frutas y vegetales, así mismo el cuidado que hay que tener al manipular las carnes.

Una inadecuada manipulación de alimentos puede conllevar a contaminar los alimentos y también a provocar enfermedades en las personas que consumen los productos.



**Antes de comenzar a ver el video sigue las siguientes indicaciones:**

Concéntrate para ver y escuchar en video de la clase grabada es necesario para que puedas comprender de qué se trata, ya que después deberás realizar una actividad de lo aprendido.

A continuación, te invito a ver el siguiente video explicativo pinchando el link, podrás acceder a él también, por la página Facebook.

<https://youtu.be/dKkFIRFDQ60>

Después de haber visto el video debes responder el siguiente cuestionario online pinchando el link que esta debajo y también en la página del curso en Facebook.

<https://forms.gle/6HBsHiiFtG8khpqQA>





**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

Las clases de vocacional se complementarán con el apoyo de la jefa de taller la tía Camila, ella subirá a la página de Facebook del curso un video relacionado con los temas trabajados, de esta manera reforzarás lo aprendido.

### **Resumen de lo trabajado**

Recuerda siempre aplicar estos procedimientos al manipular alimentos crudos.

En las frutas y vegetales:

|   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
|    |  |  |  |  |
| Lavar cada pieza de frutas o vegetales, para quitar la suciedad y un poco de jabón. | Enjuagar bajo el chorro de agua quitar el los residuos                            | Desinfectar añadiendo cloro y reposar mínimo 5 minutos                            | Enjuagar nuevamente para quitar el desinfectante                                   | Ecurrir en un recipiente para quitar el agua.                                       |

En las carnes:

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| Lavar las manos   | No lavar las carnes antes de cocinar  | Utiliza tablas y cuchillos diferentes al manipular carnes y vegetales                | Nunca mezcles carnes crudas con alimentos cocidos                                     |

Si sigues estos pasos evitarás contaminar tus preparaciones de comidas y también evitar enfermedades alimentarias que puedes ocasionar en las personas.