



Guía docente

Apto para todo público

Área disciplinar: Procesos Productivos Agropecuarios

Nivel: Secundario

Año: 5°



Contenido

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

► Presentación

El video y la guía están dedicados a aprender el concepto de ETA, los tipos y algunos daños para la salud que pueden ocurrir si no se sigue un tratamiento adecuado. Se explican brevemente las BPM y la higiene, como formas de cuidado y prevención.

Actividades sugeridas

Esta guía tiene como objetivo reconocer las principales características de las enfermedades transmitidas por alimentos y el rol que cumplen las buenas prácticas para evitarlas.

- Antes de ver el video, hacerles la pregunta de si alguna vez les pasó que comieron algo que les cayó mal o tomaran agua de un lugar que no es su casa y se sintieran descompuestos.
- Confeccionar un listado de los síntomas con las respuestas de los estudiantes. Seguidamente el docente puede mencionar que las posibles causas son las ETA, dando así inicio al desarrollo del tema.
- Visitar un organismo que realice controles a nivel local, por ejemplo, Dirección de Bromatología y Zoonosis, a fin de entrevistar a quienes llevan adelante la inspección y cuenten cómo se realiza.

Luego de ver el video

- Responder un formulario de Google para evaluar los principales conceptos.
- Rescatar los conceptos abordados por medio de un Kahoot de resolución individual.

Se espera que los estudiantes organicen una campaña de concientización. Para ello, se sugiere:

- Elaborar una infografía en Canva o un video de corta duración para ser compartido en los estados de WhatsApp o socializados en otras redes de uso frecuente.
- Crear un podcast o Genially con tips que fomenten el tratamiento y el consumo responsable de alimentos para evitar infecciones.
- Socializar lo producido y lo aprendido.

Bibliografía

- Buenas prácticas de manufactura. Disponible en https://drive.google.com/file/d/1WTD4xwbTz1P9qZnBMd0O_-eVTZrKuYn0/view?usp=drive_link
- Enfermedades transmitidas por alimentos. Disponible en <https://www.argentina.gob.ar/anmat/comunidad/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>
- Buenas prácticas aplicadas a los alimentos. Disponible en <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/portafolio-educativo-control-de-la-inocuidad-de-los-alimentos/buenas>
- Enfermedades transmitidas por alimentos ETA. Disponible en <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ET/a/bece-eta-final.pdf>

Créditos (equipo docente): María Cecilia Canteros, Julia Beatríz Obregón, Luciano Adrián Orué, Paula Alicia Pereira, Natalia Anahí Romero, Melissa Evelyn Sena, Natalia Villar Ramírez.