TELARAÑA DE CONOCIMIENTO

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE APRENDIZAJE

Denominación del Programa de Formación:
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 66210009 V.1
Nombre del Proyecto (NA)
Fase del Proyecto (NA)
Actividad de Proyecto (NA)
Competencia:
MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultado de Aprendizaje a Alcanzar:
Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización.
Duración de la actividad: 2 Horas

2. INSTRUCCIONES DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR.

La presente técnica didáctica activa tiene como objetivo realizar transferencia de conocimiento referido a las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS).

- Lea detalladamente: las causas, signos y síntomas habituales, fuentes de contagio, alimentos vectores de contagio, métodos de prevención y posible tratamiento, de la enfermedad transmitida por alimentos que se le asignó.

- Diligencie el cuadro base de trabajo.

- Realice intercambio de todos integrantes del grupo al que usted pertenece, por otros aprendices a quienes se les haya asignado una ETA distinta a la de su análisis.

- Realice transferencia de información técnica referida al conocimiento de las enfermedades transmitidas por alimentos, comparando los datos de cada cuadro base de trabajo diligenciado por cada aprendiz.

- Entrega del cuadro diligenciado completamente con las cinco (5) ETAS dentro del material de trabajo.

CUADRO DE DILIGENCIAMIENTO DE ETAS PARA TRANSFERENCIA DE INFORMACIÓN
TELARAÑA DE CONOCIMIENTO

ETA	AGENTE O MICROBIO CAUSAL	SIGNOS, SÍNTOMAS Y QUÉ PARTE DEL CUERPO PUEDE CONTAMINAR	ALIMENTOS SENSIBLES A CONTAMINARSE	FUENTES DE CONTAMINACIÓN	PREVENCIÓN