

CURSO 3º 1 Sup.

Escuela: J. Castellanos

Turno: Mañana - Tarde

Alumna:

Prof: González M. - Lastero Laura

Materia: Sist de gest. de calidad

Tema: Las Plagas (Macroorganismos)

- ①) Que son las plagas? Cómo se clasifican? Ej.
- ②) Mencione Macroorganismos que podemos encontrar en los alimentos.

Elijo al menos 3 macroorganismos, indica de ellos el ciclo de vida, enfermedades que producen, acciones preventivas etc

- ③) Qué normas de higiene y seguridad referidas a este tema deben presentar los locales donde se elaboran Alimentos?
- ④) En la cocina donde Ud. trabaja pone en práctica alguna de ellas.

Curso: 3º 1 Sup.

Esc: Juanjo Castellanos

Turno: Mañana - tarde

Alumna:

Prof: González Mirta - Lastero Laura

Tema: Las Plagas (Microorganismos)

a) Realice una investigación de tipos de microorganismos que podría Ud encontrar en los Alimentos.

Busque de ellos nombre de microorganismo, Medidas Preventivas, ciclo de vida, enfermedad que producen etc y en qué tipo de Alimento lo encontramos.

b) Indicar que tipo de microorganismo podríamos encontrar en las carnes. Cómo me doy cuenta? Qué hacer? Indicar medidas de preservación.

Curso: 3º 1 Sup.

Escuelo: J.C

Turno: Mañana - Tarde

Alumna:

Prof: González - Lastero

Tema: Elemento esencial de la Vida "El agua"

①) Qué es el Agua? Porque se le dice el Elemento esencial de la vida? Realice el ciclo del Agua

②) Importancia Biológica del Agua.

③) Cuando el agua no está apta para el consumo?

④) Qué enfermedades puede provocar el agua que esto contamina? (desarrolle al menos una enfermedad).

⑤) Qué medidas se deben tomar para evitar que se contamine el agua.