

Juegos y Dinámicas.

Mantener los alimentos crudos y cocidos separados

Objetivos de la actividad

- ❑ Identificar los microorganismos y sus implicancias en la contaminación factores que afectan la salud y explicar los principales hábitos personales, estilos de vida vinculados a la manipulación de alimentos.
- ❑ Identificar los aspectos relacionados a una adecuada manipulación de alimentos.
- ❑ Reconocer la necesidad de establecer estándares de calidad en la manipulación de alimentos, para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- ❑ Identificar el rol del consumidor en una apropiada manipulación de alimentos.

Información de base para el docente

Esta experiencia muestra cómo fácilmente se puede producir una contaminación cruzada durante la preparación o el almacenamiento de los alimentos. Se usan pinturas y esponjas para demostrar que las bacterias pueden expandirse de las carnes, pollos y pescados crudos a los alimentos cocidos. Recordar a los alumnos que una bacteria, presente sobre una tabla para cortar, puede diseminarse hacia otros alimentos que se coloquen allí. La "*Contaminación Cruzada*" es el término científico que describe cómo la bacteria puede desparramarse de un alimento a otro. Especialmente, ocurre cuando los jugos de las carnes o pollos crudos toman contacto con los alimentos que están listos para comer.

Mantener separados los alimentos crudos de los cocidos en cualquier momento: ya sea en el carrito o en las bolsas de compras, y sobre todo en el refrigerador. Es importante utilizar una exclusiva tabla para cortar los alimentos crudos. Incluso, se recomienda asignarle un color identificable para que todos los miembros de una familia la reconozcan y la utilicen sólo para los alimentos crudos.

Materiales requeridos:

Dos esponjas limpias cortadas según la forma de una pata de pollo.
Acuarelas rojas o de otro color brillante.
Pincel.
Tabla para cortar.
Una lechuga
Un plato de color claro
Un cuchillo

Ejecución

Trabajar en pequeños grupos de 3 a 5 estudiantes.
Estimule a sus alumnos para establecer una hipótesis y predecir un resultado. Luego seguirán los pasos establecidos para el experimento. Usarán técnicas de observación y apuntarán los resultados visualizados.
Humedecer las dos esponjas con agua. Colocar una esponja que represente un "pollo cocido" y separarla de la otra, que representará el "pollo crudo". Pintar el alimento crudo con pintura roja.

Usar la cantidad suficiente para cubrir la superficie de ambos lados, ya que representará el jugo del pollo, el cual podría estar contaminado con salmonella.

La esponja pintada se ubica en la tabla para cortar y se troza por la mitad con un cuchillo. La esponja pintada es colocada en un plato y la tabla no se lava. Luego se corta una rebanada de una lechuga en la misma tabla. Finalmente, se coloca la esponja sin pintar ("pollo cocido") en el mismo plato de la esponja "pollo crudo".

Actividades

Ficha práctica:

-¿Representa un serio riesgo usar los mismos utensilios para preparar una carne cruda y para otros alimentos?

Hipótesis del grupo:

Consideraciones:

Los estudiantes observan que sucede y repasan sus descubrimientos para consolidar lo que han aprendido.

Nuestras observaciones referidas a la pintura roja que representa a la Salmonella:

Nuestras observaciones referidas a la rebanada de lechuga:

Nuestras observaciones referidas a la esponja "pollo cocido":

Conclusiones:

¿Qué sucede si el pollo cocido es colocado en el mismo plato con el pollo crudo?

¿Qué ocurre si alguien ingiere la lechuga?

¿Qué ocurriría si tocamos algo sin lavarnos las manos o volvemos a usar el cuchillo sin higienizarlo?

¿Cómo podemos deshacernos de una bacteria presente en una tabla para cortar?

¿Cómo podemos deshacernos de una bacteria presente en un cuchillo?

¿Cómo podemos deshacernos de una bacteria que habita en nuestras manos?

¿Cómo podemos deshacernos de una bacteria presente en un plato?

¿Qué deberíamos hacer para eliminar a la bacteria presente en el pollo?