

## Proyecto Integrador – 2º CICLO ETP INOCUIDAD ALIMENTARIA

Ante la falta de conocimiento sobre la correcta manipulación cotidiana de los alimentos detectada por los alumnos en sus familias, comercios, etc. se presenta la necesidad de informar y divulgar acerca de las formas adecuadas. Sobre todo considerando que el manipuleo incorrecto durante la preparación y conservación de los alimentos constituyen la causa de numerosas enfermedades de transmisión alimentaria (ETA's)

EETP N° 298 "Miguel  
Manfredi" Franck -  
REGIÓN III  
Curso: 3º, 4º y 5º  
División: A y C



### Unidades Curriculares que intervienen

**Etapa de Diagnóstico:** Lengua, Matemática, Biología.

**Etapa de Analítica:** Principios de Microbiología Alimentaria, Ciencias de los Alimentos I, Producción de Alimentos, Microbiología Alimentaria

**Etapa de Divulgación:** Lengua, Inglés, Formación Ética y ciudadana

**Tiempo previsto:** 2016 y continúa

**Evaluación:** Cada docente de cada materia involucrada tuvo en cuenta las habilidades, capacidades o conceptos identificados durante el desarrollo del proyecto. El mismo culminó en el año 2016 con el diseño y confección de programas de comunicación (video, propagandas, folletos, charlas, etc.) Surgieron varias propuestas para continuar durante el año 2017.

**Conclusiones:** se destacó el trabajo en equipo, la dedicación y la integración de conceptos interdisciplinarios.

- **Etapa de Diagnóstico:** Desarrollo de encuestas y entrevistas a fin de evaluar el nivel de conocimiento de la comunidad educativa y de la sociedad en general.

Recopilación y tratamiento estadístico de los resultados obtenidos en la encuesta.

Reconocimiento de los procesos de elaboración de quesos y otros productos elaborados en la Planta Piloto.

- **Etapa Analítica:**

Análisis de indicadores microbiológicos: permiten cuantificar el grado de contaminación potencial. Hisopados de billetes y celulares. Hisopado de manos antes y después de ingresar a los sanitarios. Hisopado de manos de los operarios pre y post operacionales.

Desarrollo de fundamentos teóricos: Inocuidad alimentaria, ETAs, Buenas Prácticas de Manufactura, Métodos de conservación de distintos alimentos. Ecología microbiana. Contaminación e infección alimentaria. Toxinas.

- **Etapa de Divulgación:**

Elaboración de folletos de promoción y divulgación en castellano e inglés.

Encuentros destinados a transferir los principios básicos de Inocuidad Alimentaria teniendo en cuenta las características del grupo al cual está destinado (alumnos de la Escuela Primaria Joaquín B. González, padres de la EETP N°298, alumnos del 1º ciclo de la EETP N°298, comunidad en general)

