



Nombre de la licenciatura: **Medicina Humana**

Campus: **San Cristóbal**

Nombre de la materia: **Taller del emprendedor**

Nombre del alumno: **José Sánchez Zalazar**

Nombre del profesor: **Dr. Escalante Cruz Eduardo Genner**

Nombre del tema: **Emprendimiento social**

Semestre: **7to**

Parcial: **2do**

Fecha: miércoles 09 de octubre del año 2024

Ciudad: San Cristóbal de las casas Chiapas, México.

EMPRENDIMIENTO SOCIAL

El emprendimiento social consiste en la satisfacción de una necesidad social o medioambiental, en esta ocasión no hablaremos sobre emprendimiento económico, sino un tipo de emprendimiento relacionado a los valores o enseñanzas hacia los demás.

En esta ocasión hablaremos del procedimiento e indicaciones que se le hicieron a una niña de 9 años de edad, del cómo aprender a desinfectar correctamente las frutas y verduras, sabemos que es algo muy importante en la vida cotidiana, debido a que aun en la actualidad existe una gran variedad de enfermedades desencadenadas por el mal manejo de las verduras.

Es importante tener en cuenta que no todos los niños en esta edad tienen el conocimiento necesario para hacerlo o incluso las personas adultas también desconocen los procedimientos necesarios en algunas ocasiones.

Empezamos explicando la importancia de ello porque es necesario lavar las frutas y verduras antes de ser ingeridas.

- Por que la mayoría de las frutas y verduras vienen de la tierra
- Desconocemos el manejo que tuvieron con anterioridad antes de que llegaran a nosotros
- Porque tienen bacterias que no podemos ver a simple vista
- Para evitar enfermarnos del estómago.

Después de una breve conversación sobre el manejo de las verduras antes de ser introducidas a la boca, pasamos al ver que ingredientes necesitamos:

Para desinfectar las verduras necesitamos

- Agua, Vinagre, Recipiente y un Cepillo

1.- Nos lavamos las manos correctamente con mucha agua y Jabón, para no contaminar las verduras.

2.- Lavar las verduras y frutas enteras, aclarando que no importa si la verdura tiene que ser consumida con o sin cáscara.

3.- utilizar un cepillo para las verduras que tienen tierra o las que son extraídas de la tierra y quitar las hojas de dichas frutas.

5.- diluimos vinagre en agua en un recipiente y lo dejamos 10 minutos

Conclusión: después de que explique e hice el procedimiento, lo realicé, cabe mencionar que no recordaba exactamente cómo iban los pasos de manera teórica, y quizá sea por la cantidad de datos que le di, olvidé algunos, o porque quizá simplemente no me di a explicar, lo que me queda claro que a veces solo es necesario los puntos claves, pero en esta ocasión era necesario explicar porque tenemos que lavar correctamente los alimentos

Después de dos intentos pudo realizar el procedimiento de manera correcta.