

LOS ALIMENTOS, PROFESIONES E HIGIENE

1 **Lee** las siguientes definiciones de profesiones. Después pulsa sobre la flecha azul y **elige** la profesión correcta.

Cuidan de su ganado, que suele ser de vacas, cerdos u ovejas. Son los responsables de la alimentación, limpieza, ordeño y salud de los animales.



Cultiva la tierra, siembra, riega y recoge los alimentos de origen vegetal.



Compra, clasifica, corta, trocea y vende carne. Utiliza gran variedad de utensilios como: picadoras, cortadoras, cuchillos, guantes anticortes...



Elabora un menú y recetas; lava, pela y corta alimentos; prueba los platos. Además, cuida muy bien su higiene personal y de los utensilios.



Elabora y hornea el pan, así como los productos de pastelería. Esta tarea suelen hacerla de madrugada, para poder venderlo a primera hora de la mañana.



Lleva a cabo controles médicos y trata a los animales enfermos. Realiza pruebas médicas y los vacuna.

Recoge, carga y transporta los alimentos de un lugar a otro utilizando el camión, barco, trenes, etc.



Compra, clasifica y vende las frutas y verduras.



Sale al mar para pescar, clasifica el pescado por tamaños, los lava, y guarda en frío. Además, cuida y repara las redes.

Prepara las mesas, recibe a los clientes y entrega la carta de platos, informa acerca de los platos especiales del día, y hace recomendaciones según solicite la clientela.



Realiza un seguimiento y control de la alimentación de las personas, y aconseja sobre los hábitos de vida y alimentación saludables.



Compra, clasifica, limpia, corta, y vende el pescado. Tienen hielo para mantener el pescado fresco.

Todos estos profesionales, al igual que nosotros en casa, debemos ser muy cuidadosos con los hábitos de higiene personal y limpieza cuando manipulamos alimentos

2 Lee y marca las medidas que mantienen la higiene de los alimentos:

- ☐ Cocer bien los alimentos, especialmente, carnes y pescados.
- ☐ Mantener las uñas largas y sucias.
- ☐ Cubrir adecuadamente las heridas.
- ☐ Cocinar los alimentos sin lavarlos.
- ☐ Lavarse las manos sólo después de tocar la comida.
- ☐ Limpiar bien los cuchillos y tablas de cortar.
- ☐ Lavarse las manos antes de comer.
- ☐ Conservar los alimentos a una temperatura adecuada.
- ☐ Los animales pueden pasear cerca de los alimentos.
- ☐ Limpiar los utensilios, mesa, fregadero y suelo con frecuencia.

3 **Observa** las imágenes y **únelas** con su descripción y orden adecuado:



Primero, me lavo las manos con agua y jabón.



Después, preparo la mesa poniendo los platos, vasos, cubiertos y servilletas.



Me siento en la silla para comer.



Me cepillo los dientes justo después de comer.

