

HIGIENE EN LOS ALIMENTOS

1. Selecciona la respuesta de los hábitos de aseo que se deben poner en práctica al preparar los alimentos.



Lavar frutas y verduras antes de comerlas.

No lavar las frutas y verduras antes de comerlas.



No lavar los trastes antes de preparar la comida.

Lavar los trastes antes de preparar la comida.



Tapar bien los alimentos.

.Dejar los alimentos sin tapar



Mantener sucio el lugar donde se preparan los alimentos.

Limpiar el lugar donde se preparan los alimentos.

2 ¿Cómo puedes prevenir el contagio de enfermedades provocadas por la manipulación incorrecta de alimentos? Marca con un ✓



Lavar se muy bien las manos antes de comer.

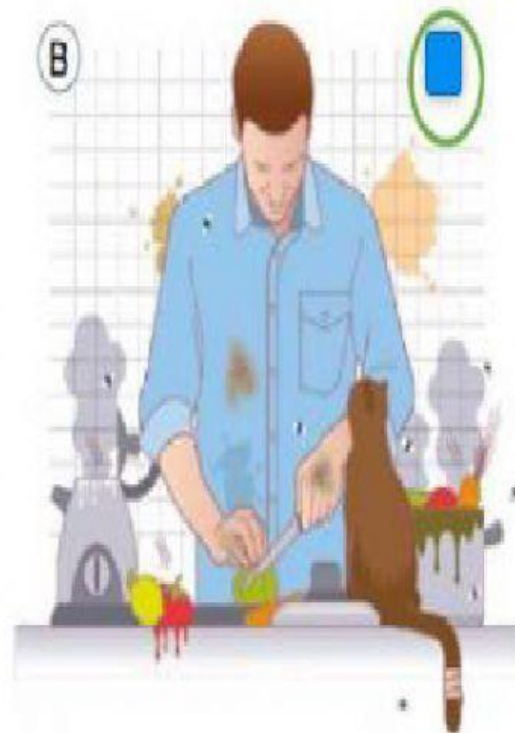
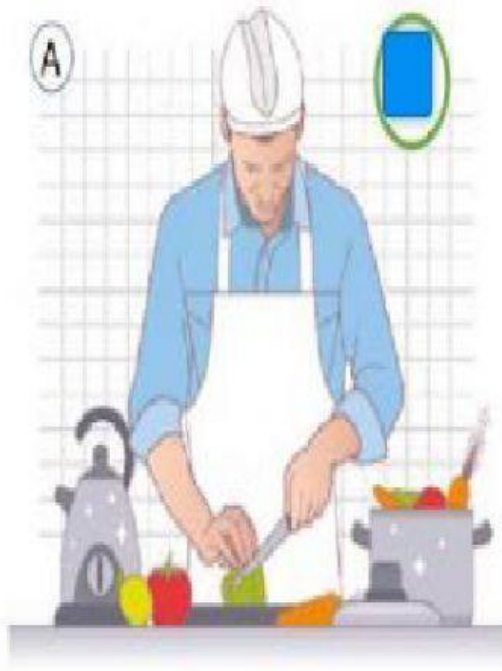


Limpiar el mesón de la cocina cada vez que se ocupe.



Comer verduras y frutas directamente del lugar donde se compran.

3 Identifica qué imagen representa buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. Márcala con un ✓





4. Respecto de las imágenes de la actividad anterior, ¿qué aspectos fallan en la higiene de la manipulación de alimentos? Marca con una ✓.

- ☐ El aseo de la cocina.
- ☐ La limpieza de los utensilios.
- ☐ El funcionamiento de los artefactos.
- ☐ La presentación personal del señor.
- ☐ La presencia de la mascota.
- ☐ Los alimentos que se están manipulando.
- ☐ Los alimentos no refrigerados.

5. Observa estas situaciones. Marca la imagen donde el niño está cuidando su salud.

