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.

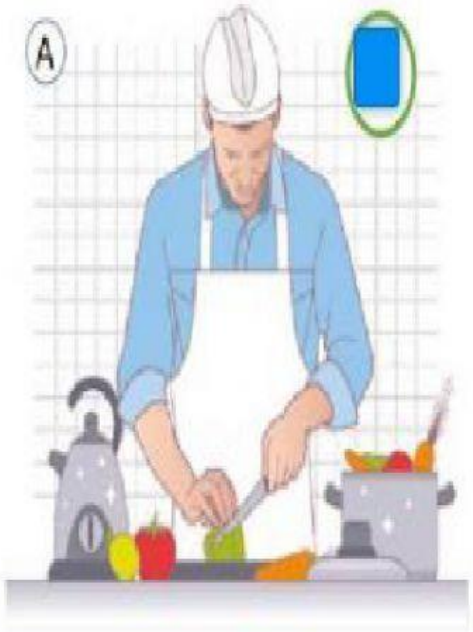
LIVEWORKSHEETS

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

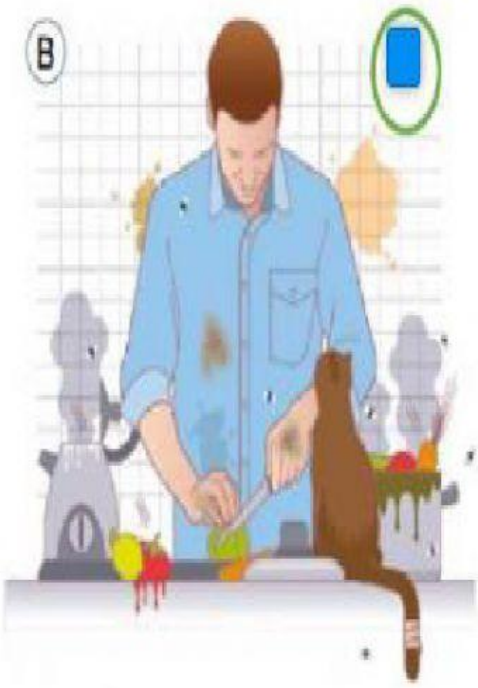
- [ ] Lavarse muy bien las manos antes de comer.
- [ ] Limpiar el mesón de la cocina cada vez que se ocupe.
- [ ] Comer verduras y frutas directamente del lugar donde se compran.

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

A



B



LIVEWORKSHEETS

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.

LIVEWORKSHEETS