

## GUIA DE TRABAJO AL HOGAR 3°A-B-C 2020

**Docente:** Gabriela Vergara, Jeannette Sánchez, Alejandra Silva. **Asignatura:** Ciencias Naturales. **Fecha:** jueves 29 de octubre de 2020.

**Objetivo de Aprendizaje:** Proponer, comunicar y ejercitar buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades (OA7)

### Cómo prevenir enfermedades transmitidas por alimentos

1.- Marca con un ☒ las imágenes que presenten medidas para manipular y preparar alimentos de forma adecuada.



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

2.- Observa la siguiente imagen y luego responde las preguntas:



a) ¿Qué mensaje quiere transmitir esta imagen?

|  |
|--|
|  |
|--|

b) ¿Qué significa que cada alimento tenga su propia tabla de picar y su propio color?

|  |
|--|
|  |
|--|

c) ¿Qué pasaría si usamos una sola tabla de picar con todos los alimentos que aparecen en la imagen?

|  |
|--|
|  |
|--|