

HIGIENE Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

A) Enumera las imágenes según el orden que corresponde realizar.

○



Frota tus manos entre sí y entre los dedos, realizando movimientos circulares.

○



Sube los puños de tu blusa o camisa hasta el codo.

○



Cepilla bien tus uñas.

○



Mójate hasta el antebrazo.

○



Jabónate bien las manos, de preferencia con un jabón desinfectante.

○



Sécate con una toalla limpia de uso personal.

○



Enjuágate bien con agua corriente, de modo que el agua limpia baje desde tus muñecas hasta tus dedos.

B) Une con una línea las técnicas de conservación de los alimentos con su correspondiente descripción:

ENVASADO AL VACÍO	Esta técnica es muy usada en los productos lácteos como la leche. Su nombre proviene de su creador, Louis Pasteur.
DESHIDRATACIÓN	Extracción del aire que rodea al alimento.
SALAZÓN	Conservación basada en la adición de sal en cantidad más o menos abundante.
PASTEURIZACIÓN	Exponer al alimento a una fuente humo.
CONGELACIÓN	Pérdida de agua del alimento.
AHUMADO	

C) Escribe si las situaciones presentadas son correctas o incorrectas:

1. En los días de calor, Camilo y sus amigos, después de jugar fútbol, van a un canal cercano a beber agua.
2. Conservar los alimentos crudos y cocidos en recipientes separados.
3. Verónica está con gripe, pero tiene que preparar el almuerzo. Se levanta de su cama a cocinar, está apurada y tose mucho mientras prepara los alimentos.