

Actividades

Prácticas de higiene para la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

1. ¿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.

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



3. 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.

4. Completa el texto sobre la intoxicación alimentaria utilizando los siguientes conceptos:

enfermedades

Intoxicación

higiene

preparación

microorganismos

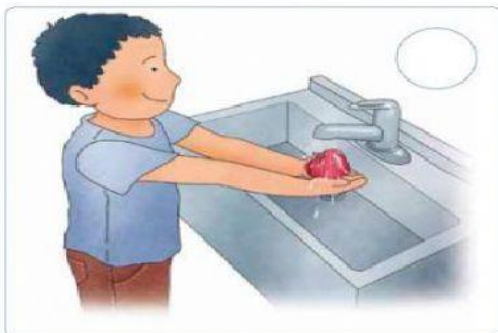
cocer

conservación

Una _____ ocurre tras la ingestión de alimentos que están contaminados con sustancias dañinas o _____. Estos elementos suelen surgir por manipulación, _____ o _____ inadecuada de los alimentos.

La _____ en la manipulación de alimentos (como lavarse las manos o _____ los alimentos) previene _____.

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



a) ¿Cómo le explicarías al niño de la segunda situación que, al comer una fruta sin lavar, puede enfermarse?

b) Indícale dos acciones para evitar enfermedades infecciosas.

1) _____

2) _____