



**Guía de repaso**

Manipulación de alimentos

1. ¿Cuál de estas prácticas puede prevenir enfermedades relacionadas con la alimentación? Píñchala.



2. Marca las medidas que mantienen la higiene de los alimentos.

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Cocer bien los alimentos.                | <input type="checkbox"/> Lavarse las manos antes de comer.        |
| <input type="checkbox"/> Cocinar con las manos limpias.           | <input type="checkbox"/> Lavar muy bien los utensilios de cocina. |
| <input type="checkbox"/> Lavarse las manos después de ir al baño. | <input type="checkbox"/> Mantener las uñas largas y sucias.       |

3. Completa la tabla de acuerdo con lo que creas que va a suceder.

Casos	Comportamiento	¿Qué crees que puede suceder?
	Carla siempre lava la fruta antes de comerla. Si se le cae al suelo, la vuelve a lavar.	
	Felipe saca la fruta del refrigerador y se la come sin lavar. Si se le cae al suelo, la recoge y sigue comiendo.	