



Plan de trabajo 14

3° Básico ciencias

Clase 52	Clase 53
Clase online zoom https://www.youtube.com/watch?v=saDai5-4POg Medidas de prevención	Realiza la siguiente guía 1. Actividad de higiene.



Objetivo

Reforzar los contenidos sobre la higiene alimentaria.

Higiene alimentaria

1. Marca en la tabla si la medida corresponde a la conservación o a la manipulación de los alimentos.

	Higiene en la manipulación de los alimentos	Higiene en la conservación de los alimentos
Siempre reviso la fecha de vencimiento de mi yogur		
Mi mamá se toma el pelo para preparar el almuerzo		
Lavo mis manos antes de comer mi colación		
En casa guardamos los huevos en el refrigerador		

2. Observa la imagen y responde la pregunta.



¿Qué medida de higiene le agregarías a esta escena? Escribe al menos una.



3. Elige en cada paso una alternativa que te permita prevenir enfermedades por consumir alimentos contaminados o en mal estado.

Paso 1



Paso 2



4. Ordena la secuencia numerando cada imagen.

