



NOMBRE DEL DOCENTE: EVELIA MEDINA / ADRIANA BETHANCOURT

ASIGNATURA: CIENCIAS NATURALES

GRADO: PRIMERO A-B

FECHA: Semana del 11 al 15 de mayo de 2020.

INTRODUCCIÓN AL TEMA:

¡Hola! Mis queridos niños espero que estén todos bien de igual forma su familia.  
En temas anteriores vimos los alimentos y su origen, esta vez vamos aprender ¿Cómo debe ser la Higiene de los alimentos para que crezcan sanos?

## HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

- La higiene de los alimentos abarca la manipulación de los alimentos de origen vegetal, la cría, alimentación, comercialización y sacrificio de los animales así como todos los procesos sanitarios encaminados a prevenir que las bacterias de origen humano lleguen a los alimentos.
- La contaminación de alimentos se produce desde diferentes fuentes así: El aire, el agua, el suelo, los seres humanos, los animales y demás seres vivos



Recuerda siempre el lavado de manos correctamente en todo momento.





**OBJETIVO/ COMPETENCIAS:**

**OBJETIVO:**

Concientizar y comunicar la buena utilización en la buena Manipulación de los Alimentos.

**COMPETENCIAS:**

Autonomía e iniciativa personal.

**ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE SOBRE LOS CONTENIDOS:**

**ACTIVIDAD 1:** Leer y explicar los conceptos elementales relacionado con la manipulación de alimentos, para que el niño se familiarice con el tema. Si cuenta con internet observar el video en la compañía de un adulto.

<https://www.youtube.com/watch?v=c1GLCYp525U> higiene de los alimentos

**ACTIVIDAD 2:** Realizar la ilustración del tema en el cuaderno.

**EVALUACIÓN (FORMATIVA/SUMATIVA)**

Formativa.

**BIBLIOGRAFÍA (WEB, LIBROS DE TEXTO, ETC.)**

Libro de texto de Susaeta de Ciencias Naturales,  
Cuadernos. Videos



CENTRO BILINGÜE DE FORMACION INTEGRAL NUESTRA SEÑORA DE LA MERCED ni  
TALLER PRÁCTICO

**Indicaciones:** Estimado papa y mama lea el tema junto con el niño y explique la importancia de manipular correctamente los alimentos para evitar enfermedades.

# LAS 5 CLAVES PARA MANTENER LOS ALIMENTOS SEGUROS...

... y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos



## 1 Utilice agua y alimentos seguros para su consumo

- ✓ Purifique el agua con métodos como hervir, usar cloro o el método SODIS
- ✓ Utilice agua segura para lavar las frutas y vegetales; así como para preparar los alimentos
- ✓ Utilice agua segura para lavarse las manos y los dientes
- ✓ Elija siempre alimentos seguros para preparar las comidas



## 2 Práctique la limpieza

- ✓ Lávese las manos antes de comer o preparar alimentos y después de ir al baño
- ✓ Utilice jabón para lavarse las manos
- ✓ Limpie y desinfecte las áreas donde se preparan los alimentos
- ✓ Proteja la comida de las plagas, tapándola



## 3 Separe carnes, pollo y pescado crudos del resto de alimentos

- ✓ Separe siempre los alimentos crudos (especialmente las carnes, pollo y pescado) del resto de alimentos
- ✓ Separe los alimentos frescos de los alimentos viejos
- ✓ Guarde los alimentos en recipientes limpios y tapados
- ✓ Utilice diferentes utensilios para preparar alimentos crudos y cocidos, o lávelos antes de usarlos



## 4 Cocine los alimentos completamente

- ✓ Cocine las carnes, el pollo, los huevos y el pescado hasta que estén bien cocidos
- ✓ En el caso de la carne (res y cerdo) y el pollo cocine hasta que la parte interior no se vea rosada
- ✓ Recaliente la comida hasta que esté bien caliente o hirviendo (por los menos durante 5 minutos)



## 5 Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

(Bien fríos o bien calientes)

- ✓ No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas
- ✓ Mantenga la comida bien caliente (hirviendo) hasta el momento de servirla
- ✓ Mantenga la leche, el queso y las carnes refrigeradas.





**CENTRO BILINGÜE DE FORMACION INTEGRAL NUESTRA SEÑORA DE LA MERCED  
TALLER PRÁCTICO**

**Indicaciones:**

- Estimados padres gracias por su apoyo. Con su ayuda el niño debe transcribir en imprenta la actividad, para elaborar el trabajo.
- Las imágenes pueden ser en dibujos, figuras de revistas viejas o periódicos.
- Recuerda escribir la fecha.
- Escribe el título.
- En este tiempo del virus que estamos viviendo vamos a lavar con agua y jabón siempre todo lo que vamos a comer y evitar comer en la calle.

