

	Guía de Ciencias Naturales		Fecha	
			Tiempo	
	Curso	4º A y B	Pje. teórico	
	Docentes	Mariely Arce Linda Martínez	Pje. logrado	
	Estudiante		Nota	

Ficha 1

Objetivo: Proponer medidas de tener buenas prácticas de higiene

Habilidades: Resumir las evidencias, obtenidas a partir de sus observaciones para responder la pregunta inicial.

Instrucciones:

Observa el siguiente video: <https://www.youtube.com/watch?v=r9FBtKkjurs&t=3s>

Lee y responde con letra legible, buena redacción y cuida ortografía.

I.- Observa las siguientes imágenes y responde:

Situación 1



Situación 2



1.- Encierra en la primera situación agentes contaminante y nómbralos:

2.- Nombra las situaciones higiénicas correctas para manipular los alimentos en la situación dos.

3.- En tu hogar qué prácticas higiénicas realizan antes de preparar los alimentos, nómbralos:

II ¿Cuál de estas prácticas puede prevenir enfermedades relacionadas con la alimentación? Enciérrala.



III.- Marca con un 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. |

IV Completa:

a)

