



**Actividad Semanal Artes Visuales**  
3° Año Básico  
**Docente de Asignatura: Karen Abarca Carreño**

<b>OA</b>	(OA1) Crear trabajos de arte con un propósito expresivo personal y basados en la observación del: › entorno natural: animales, plantas y fenómenos naturales.
<b>Objetivo semanal</b>	Proponer y comunicar buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos a través de una infografía.  (*Ciencias Naturales).
<b>Fechas</b>	Semana del 30 de noviembre al 04 de diciembre de 2020.



Hoy crearemos una infografía sobre buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos.

## **BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Observa las siguientes imágenes y responde:

Situación 1

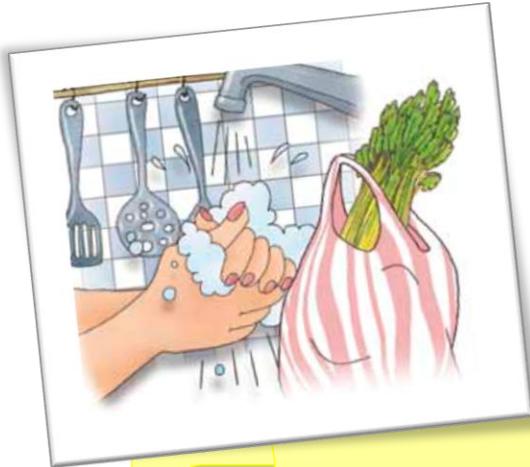


Situación 2



- a. Encierra en la segunda situación nueve diferencias que observes en las imágenes.
- b. ¿En cuál de las situaciones hay mejores condiciones de higiene para preparar los alimentos?

# BUENAS PRÁCTICAS PARA PREPARAR ALIMENTOS



- Lavarse las manos antes de preparar alimentos, durante su preparación y después de manipularlos.
- Lavar y desinfectar todas las superficies y utensilios usados para preparar alimentos.
- Proteger los alimentos y las áreas donde se preparan de insectos, mascotas y otros animales. Los desechos y restos de alimentos deben eliminarse en un contenedor cerrado, alejado del lugar en que se preparan alimentos.
- Mantener el cabello tomado y, en lo posible, cubierto, mientras se preparan alimentos.
- Usar utensilios diferentes, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular carnes rojas, pollo, pescado, mariscos y otros alimentos crudos como las verduras.
- Lavar las frutas y las verduras, especialmente si se consumen crudas.
- No utilizar alimentos después de la fecha de vencimiento.
- Cocinar completamente los alimentos, especialmente carnes rojas, pollo, huevos, pescados y mariscos.



## Antes de trabajar, recuerda:

- Escribir fecha y objetivo de esta clase en el cuaderno de Artes Visuales.
- Observar el video que está publicado en la página de nuestro colegio, donde se explican y describen las actividades que se presentan a continuación.
- Por último, cuando termines las actividades, envía fotografías a mi correo [karen.abarca@colegio-manuelrodriguez.cl](mailto:karen.abarca@colegio-manuelrodriguez.cl) o a mi WhatsApp +56964549343, para conocer tus avances.

## Actividad

1. Proponer y comunicar buenas prácticas para manipular los alimentos a través de una infografía. \*(Actividad conectada con la asignatura de Ciencias Naturales)

Una **infografía** es una colección de imágenes y texto simple (minimalista) que resume un tema para que se pueda entender fácilmente.

Para esto:

- a) Dibuja 3 medidas de manipulación de alimentos, y explica brevemente de qué se trata cada una de ellas.
- b) Agrega un título a tu infografía.
- c) Realizar en hoja de block y colorea con témperas, lápices de colores, plumones, papeles de colores, etc.
- d) Sigue el siguiente ejemplo:

