Equipo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Actividad:** “Detectando buenas y malas prácticas de higiene alimentaria”

**Instrucciones de llenado**

1. Lee con atención cada **situación observada** que aparece en la tabla.
2. En la columna **“¿Correcta o incorrecta?”**, escribe si la práctica es adecuada (**Correcta**) o inadecuada (**Incorrecta**) según lo aprendido en clase.
3. En la columna **“Justificación (¿Por qué?)”**, explica tu respuesta indicando el principio o norma de higiene que se aplica.
	* Ejemplo: *“Incorrecta, porque representa contaminación cruzada (Codex Alimentarius, 2009)”*.
	* Ejemplo: *“Correcta, porque lavar frutas con agua potable es una buena práctica (INSP, s.f.)”*.
4. Entrega la tabla completa al final de la actividad.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nº** | **Situación observada** | **¿Correcta o incorrecta?** | **Justificación (¿Por qué?)** |
| 1 | Manipular dinero y después servir comida |  |  |
| 2 | Lavar frutas con agua potable antes de desinfectarlas |  |  |
| 3 | Guardar pollo crudo junto a vegetales cocidos |  |  |
| 4 | Cocinar carne a 63°C |  |  |
| 5 | Trabajador con cubrebocas y manos limpias |  |  |
| 6 | Usar la misma tabla para cortar pollo crudo y pan |  |  |
| 7 | Refrigerar alimentos perecederos inmediatamente |  |  |
| 8 | Persona estornuda sobre la comida sin protección |  |  |