 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

GUÍA DE TALLER DE GASTRONOMÍA N°2

SEGUNDOS MEDIOS

Semana del 23 al 27 de Marzo

OA: Identificar protocolos de higiene personal en producción de acuerdo al reglamento sanitario de los alimentos.

Actividad: aplicar en hogares técnica de lavado de manos.

Objetivo: Reconocer la importancia del lavado de manos para prevenir enfermedades

Pasos para el correcto lavado de manos



Tarea: luego de observar la lámina describa:

1.- Pasos del lavado de manos.

2.- Investigar que enfermedades evita con este simple proceso

3.- Explique las enfermedades trasmitidas a través de las manos

4.- Realice en su hogar el proceso y enseñe a su familia.

5.- Cuente la experiencia

Enviar respuestas al correo:

Profesor : María Antonieta Rivera B

Antonierb11@gmail.com