 Liceo José Victorino Lastarria

Rancagua

“*Formando Técnicos para el mañana”*

Unidad Técnico-Pedagógica

GUÍA DE TRABAJO DE COCINA CHILENA

CUARTO MEDIO A

Pasos para el correcto lavado de manos



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

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

NOTA: Enviar respuestas al correo de la profesora para corrección:

[Antonierb11@gmail.com](mailto:Antonierb11@gmail.com)