



¿Cocinar, Enfriar o Desechar?



Actividad 2
Modelo reproducible

Quienes tratan de combatir las bacterias están atentos al reloj. Pues saben que tiempo + temperatura cálida = crecimiento de bacterias dañinas en los alimentos. No se deben dejar los alimentos fuera del refrigerador durante más de dos horas. Por lo tanto, los alimentos que se dejan fuera dos horas o más (una hora en los días muy calurosos) deben desecharse. ¿Puede manipular los alimentos de su picnic de tal forma que ningún asistente se enferme? Para cada imagen, escriba en la casilla la letra de la respuesta correcta de entre estas tres opciones:

A. ¡Cocínelo ahora! B. ¡Enfríelo! C. ¡Deséchelo!

1 ☐ 30 minutos
Manzanas en rodajas

2 ☐ 30 minutos
Restos de embutidos

3 ☐ 3 horas
Ensalada de papa

4 ☐ 15 minutos
Pollo crudo

5 ☐ 15 minutos
Hamburguesa cruda

6 ☐ 3 1/2 horas
Restos de hamburguesas

Apreciados padres:

Obtengan más información sobre seguridad alimentaria y aprendan a combatir las bacterias con el programa **Fight BAC!**® en www.fightbac.org. Visiten www.ymiclassroom.com/food-safety para obtener una prueba en PowerPoint para verificar sus conocimientos sobre seguridad alimentaria.



La asociación Partnership for Food Safety Education

Descargue

gratis **Perfect Picnic** en la tienda de aplicaciones de Apple. **Perfect Picnic** permite a los niños desarrollar habilidades de estrategia de juego mientras practican la seguridad alimentaria.

