

A cartoon illustration of a female teacher with short dark hair and glasses, wearing a grey blazer, standing behind a white sign. To her right are three children: a boy with brown hair in a green and yellow striped shirt, a girl with dark skin and hair in a bun with a blue bow, wearing a pink shirt, and a girl with light skin and dark hair in a red shirt. The sign contains text about a science dossier. The background is white with faint '123RF' watermarks.

# Dossier Ciencias Naturales

4° C Lunes 23 y Viernes 27 3 horas

4° B Martes 24 3 horas

4° A Martes 24 y Jueves 26 3 horas

Observa la imagen :

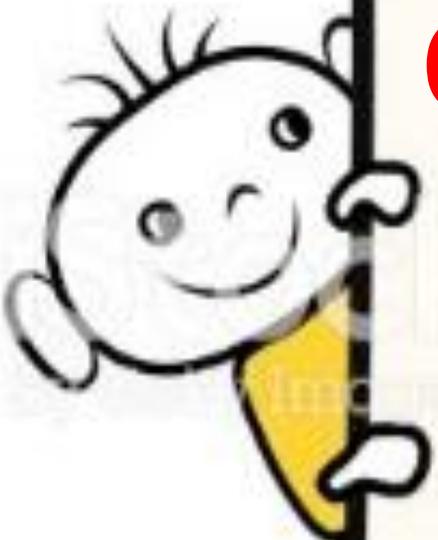


Según la imagen ¿qué puedes comprender por contaminación cruzada?

# Objetivo de la clase:

Conocer el concepto de contaminación cruzada identificando formas en que se presenta para evitarla y prevenir enfermedades.

(copiar en el cuaderno)



Observa el siguiente enlace:

[https://www.youtube.com/watch?v=uNtrLW2W\\_mc](https://www.youtube.com/watch?v=uNtrLW2W_mc)



# Contaminación cruzada

**DIRECTA:**  
Transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro



**INDIRECTA:**  
Transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro a través de utensilios, superficies y otros intermediarios



## ¿Cómo puedes evitarlo?

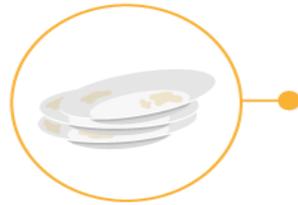


Mantén una **higiene personal adecuada**

*"Lávate las manos siempre antes de cocinar"*

**Lava siempre las frutas y verduras**

*"Utiliza agua del grifo y retira el exceso de tierra"*

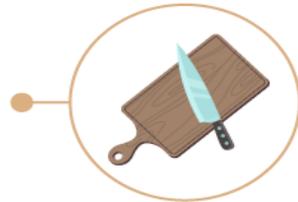


**No reutilices los platos sin lavar**

*"Sobre todo si has puesto carne, pescado o huevos crudos en ellos"*

**Mantén las tablas de cortar y los cuchillos limpios**

*"Lávalos entre diferentes tipos de alimentos"*



**Almacena los alimentos por separado**

*"No mezcles platos cocinados con alimentos crudos"*

### 1 Limpiar

Lavar y desinfectar los alimentos y utensilios.



### 2 Separar

Los alimentos crudos deben separarse de los cocidos



## Prevención de la Contaminación Cruzada

### 3 Evitar

El manipulador es la mayor fuente de contaminación para los alimentos, debemos evitar las malas prácticas



### 4 No retroceder

El procesamiento de alimentos se debe llevar a cabo con el sistema de marcha hacia adelante



## Vamos a Resumir



¿Qué es la contaminación cruzada?

¿En qué se diferencian la contaminación cruzada directa e indirecta?

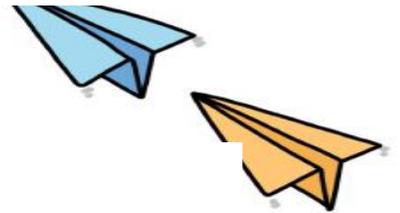
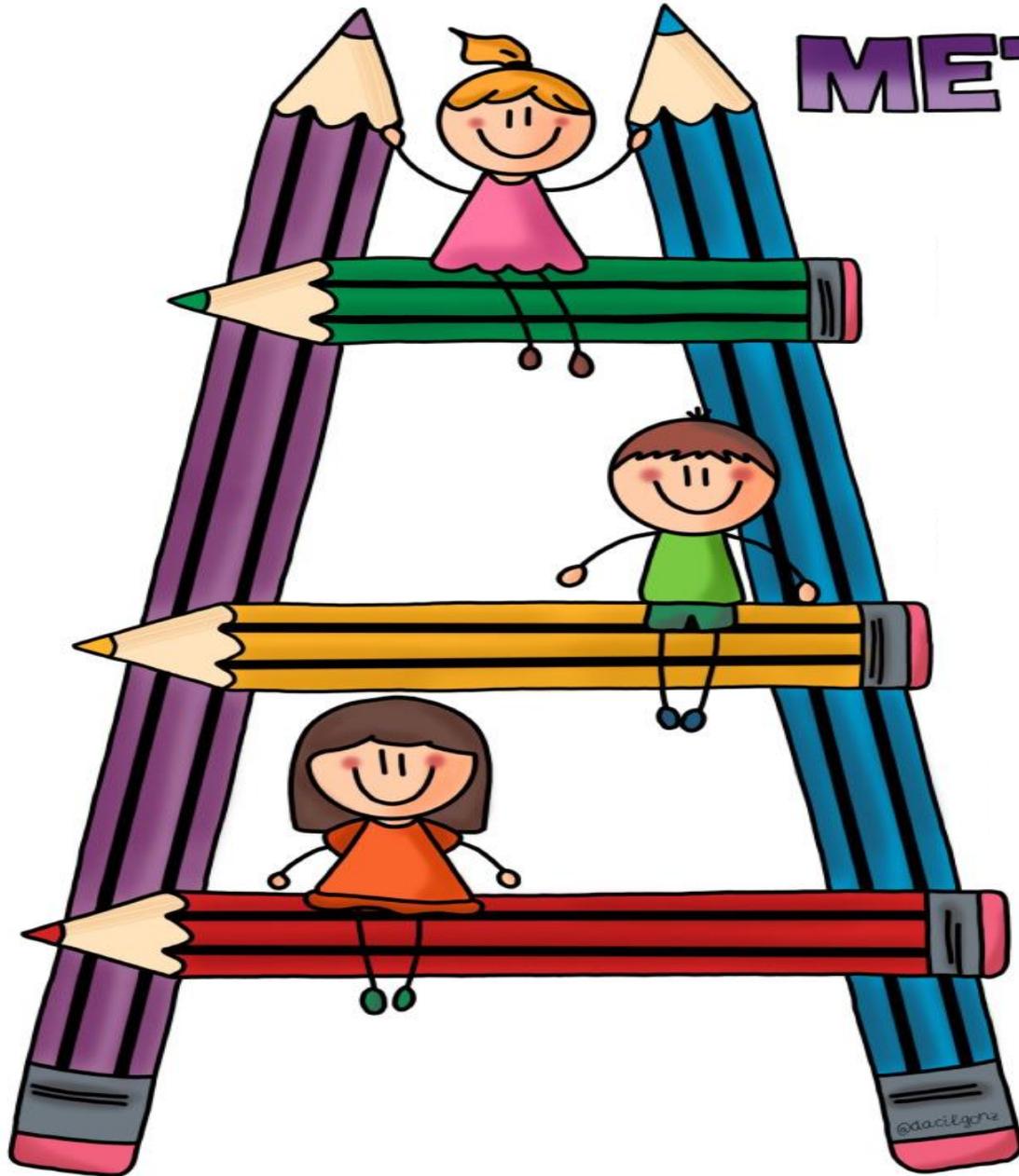
Investiga 3 enfermedades se pueden contraer por contaminación cruzada

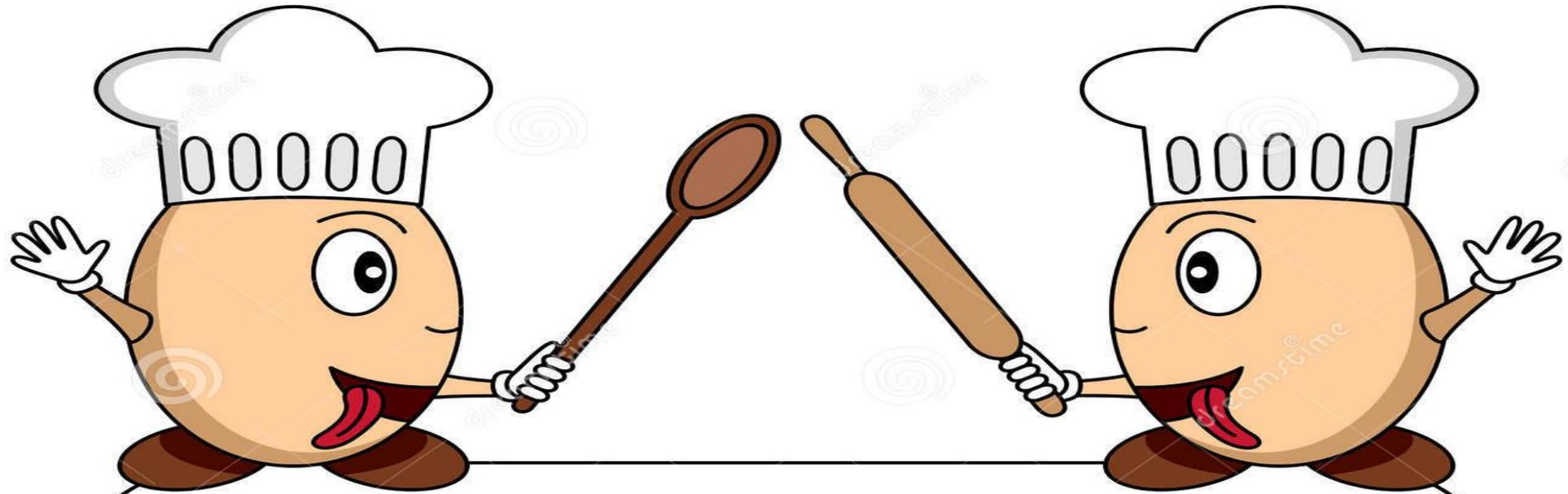
¿Qué puedes hacer tú para evitar la contaminación cruzada?

(copiar y responder en el cuaderno)

# Escalera de la

# METACOGNICIÓN





Evaluación: volviendo de esta contingencia realizaremos la revisión del cuaderno con las actividades desarrolladas