

AUTOEVALUACIÓN OCTUBRE
CIENCIAS NATURALES 3° BÁSICO

Nombre Alumno(a):	
Curso:	Fecha:

OA07: Proponer, comunicar y ejercitar buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos para prevenir enfermedades.

1.- Bernardo solo comía tres veces al día. En estas comidas consumía alimentos bajos en calorías y sin grasas, por lo que comenzó a sentirse desanimado y además, tenía un retraso en su crecimiento. Estas características,

¿A qué tipo de enfermedad causada por una mala alimentación corresponde?

- a) Desnutrición.
- b) Sobrepeso.
- c) Obesidad.
- d) Cólera.

2.- **¿Cuál de las siguientes acciones NO deberías hacer al preparar alimentos?**

- a) Guardar carne y verduras en el mismo recipiente.
- b) Usar agua potable al lavar las verduras.
- c) Cocinar los mariscos antes de comerlos.
- d) Lavarte las manos antes de cocinar.

3.- La mamá de Javier quiere comprar productos enlatados en el supermercado:

¿Cuál de las siguientes acciones le recomendarías?

- a) Sacar uno que esté refrigerado.
- b) Revisar que tenga una tapa fácil de abrir.
- c) Revisar que la lata no esté abollada.
- d) Observar si trae información nutricional.

4.- ¿Cuál o cuáles de las siguientes acciones evita la contaminación de alimentos?

1	2	3
Lavado de manos antes y después de cocinar	Picar carnes y verduras en una misma tabla.	Usar agua potable o tratada para cocinar

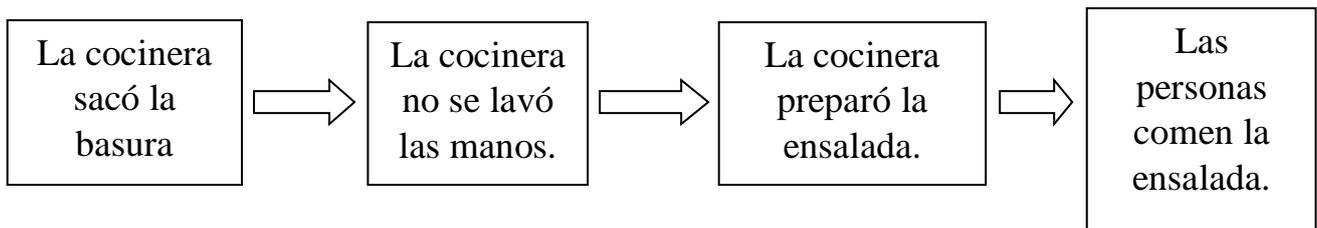
- a) Solo 1
- b) Solo 2
- c) 1 y 2
- d) 1 y 3

5.- ¿Por qué se debe mantener una cocina aseada?

- a) Para dar una buena impresión.
- b) Para no contaminar los alimentos.
- c) Para mostrar una linda cocina.
- d) Para demostrar que somos ordenados.

6.- Observa las acciones de un casino.

¿Qué ocurrirá probablemente con las personas que coman la ensalada?



- a) Subirán de peso.
- b) Se enfermarán del estómago.
- c) Sentirán que le falta sal a la ensalada.
- d) No les agradará el sabor de la ensalada.