



NOMBRE: _____ FECHA: _____



PARA CONOCER MÁS SOBRE LA CONSERVACIÓN Y LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Actividades complementarias para ampliar el trabajo de la página 137

1. En la Argentina, la diversidad cultural se manifiesta, entre otras cosas, a través de su rica gastronomía. Las influencias que abarcan desde las tradiciones indígenas hasta las contribuciones de los inmigrantes europeos convirtieron al país en un crisol de sabores y opciones culinarias. Cada región y ciudad ofrecen platos únicos que narran la historia de su gente.

a. Busquen información sobre los platos típicos de las distintas regiones del país y la influencia cultural que tuvieron cada uno de ellos.

b. ¿Consumen algún plato típico de alguna cultura en particular? ¿Cuál?

c. ¿Consideran importante preservar las costumbres gastronómicas de cada cultura? Justifiquen sus respuestas y, luego, conversen en clase con sus compañeros.

2. Resuelvan.

a. Redacten un párrafo explicando por qué es importante lavarse las manos antes de manipular alimentos o de comer.



NOMBRE: _____ FECHA: _____



b. Imaginen que preparan un sándwich y una ensalada para el almuerzo. ¿Cómo conservarían esta comida si no la fueran a consumir de inmediato?

c. ¿Por qué creen que muchos alimentos tienen una etiqueta con la indicación de que deben ser consumidos dentro de los tres a cinco días después de ser abiertos? Conversen sobre sus respuestas en la clase.

d. ¿Cómo creen que la temperatura afecta a los alimentos? ¿Cómo se relaciona esto con su duración en la heladera y en el congelador?

3. Reúnanse en pequeños grupos y busquen información sobre los diversos métodos de conservación de los alimentos utilizados en todo el mundo. Luego, realicen una presentación y compártanla con el resto de sus compañeros.