Educación para el Hogar Tarea ·#3 II periodo
Centro educativo: Colegio Ambientalista el Roble de Alajuela
Docente: Iliana Cruz V sección 7___ Valor: puntos 10 Porcentaje: 4 %
Fecha de envío: 5-10 octubre 2026 Fecha de entrega**:** del 12 al 16 de octubre del 2026
puntos obtenidos _____Porcentaje obtenido_____ Calificación obtenida

Nombre del estudiante: _____

Firma de la persona encargada: _____

Aprendizajes esperados: Capacidad para manipular y almacenar saludablemente los alimentos.

Indicaciones Generales: La tarea debe ser realizada por el estudiante con orden y aseo. Posee fecha única de entrega, de no entregarse ese día, se le revisa formativamente, pero se le asigna un 1 como calificación. En caso de faltar, debe entregar justificación en un tiempo de tres días hábiles para presentarlo junto con dicha justificación.

(La tarea se debe realizar en una hoja aparte y pegar en este documento)

Actividad #1. Identifique el tipo de contaminación (Escriba el tipo de contaminación si es física, biológica o química)

1. Manipular alimentos con las manos sucias: _____

2.Fragmento de vidrio en un alimento: _____

3.Sustancias químicas cerca del alimento: _____

4.Moscas en los alimentos: _____

5. cabello dentro de una comida: _____

Actividad #2. Escribe cinco acciones o prácticas seguras que se deben de tener en cuenta a la hora de preparar o consumir alimentos.

1_____2_____

3._____4_____

5_____

Tabla de calificación numérica: Uso exclusivo del docente

Identifica los tipos de contaminación.					Escribe 5 acciones o practicas al consumir o manipular los alimentos.				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

5 puntos: No tiene errores. 4 puntos: Tiene 1 error. 3 puntos: Tiene 2 errores. 2 puntos: Tiene 3 errores. 1 punto: Tiene de 4más errores.