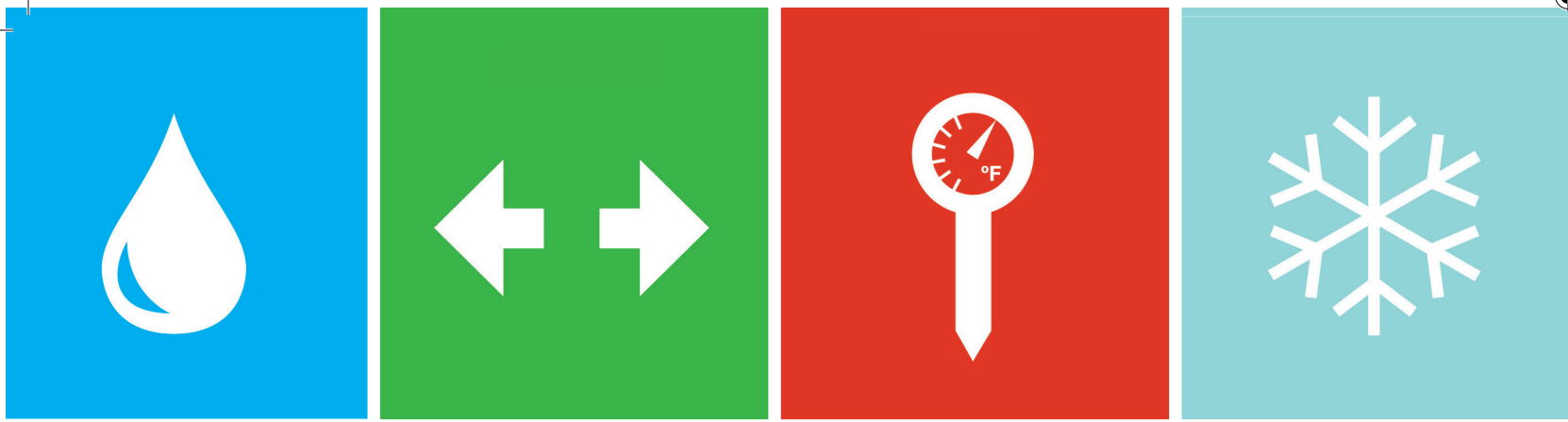


BLANK - DO NOT PRINT



Familias Preparan Alimentos Adecuadamente

Cuaderno de Actividades

Familias Preparan Alimentos Adecuadamente

MANTÉN A TU FAMILIA A SALVO DEL ENVENENAMIENTO POR ALIMENTOS

Ve los pasos en FoodSafety.gov/espanol



Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
Food Safety and Inspection Service



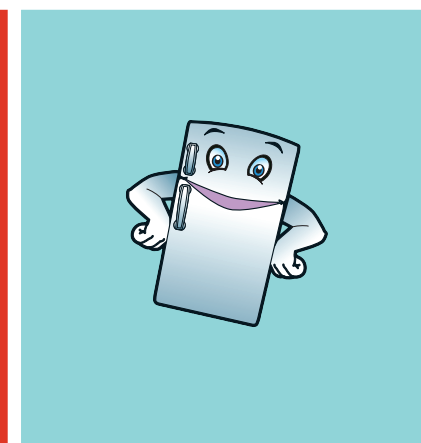
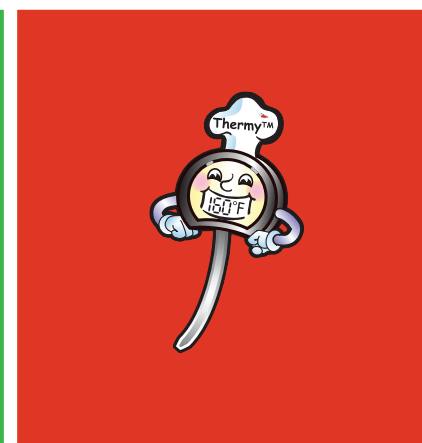
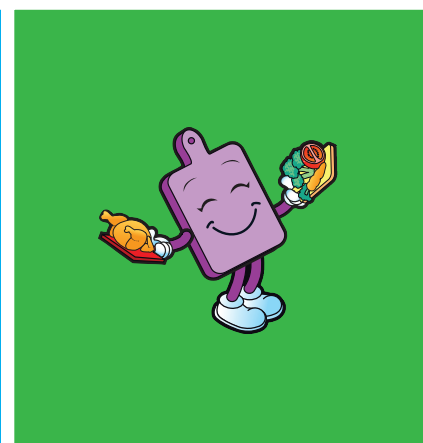
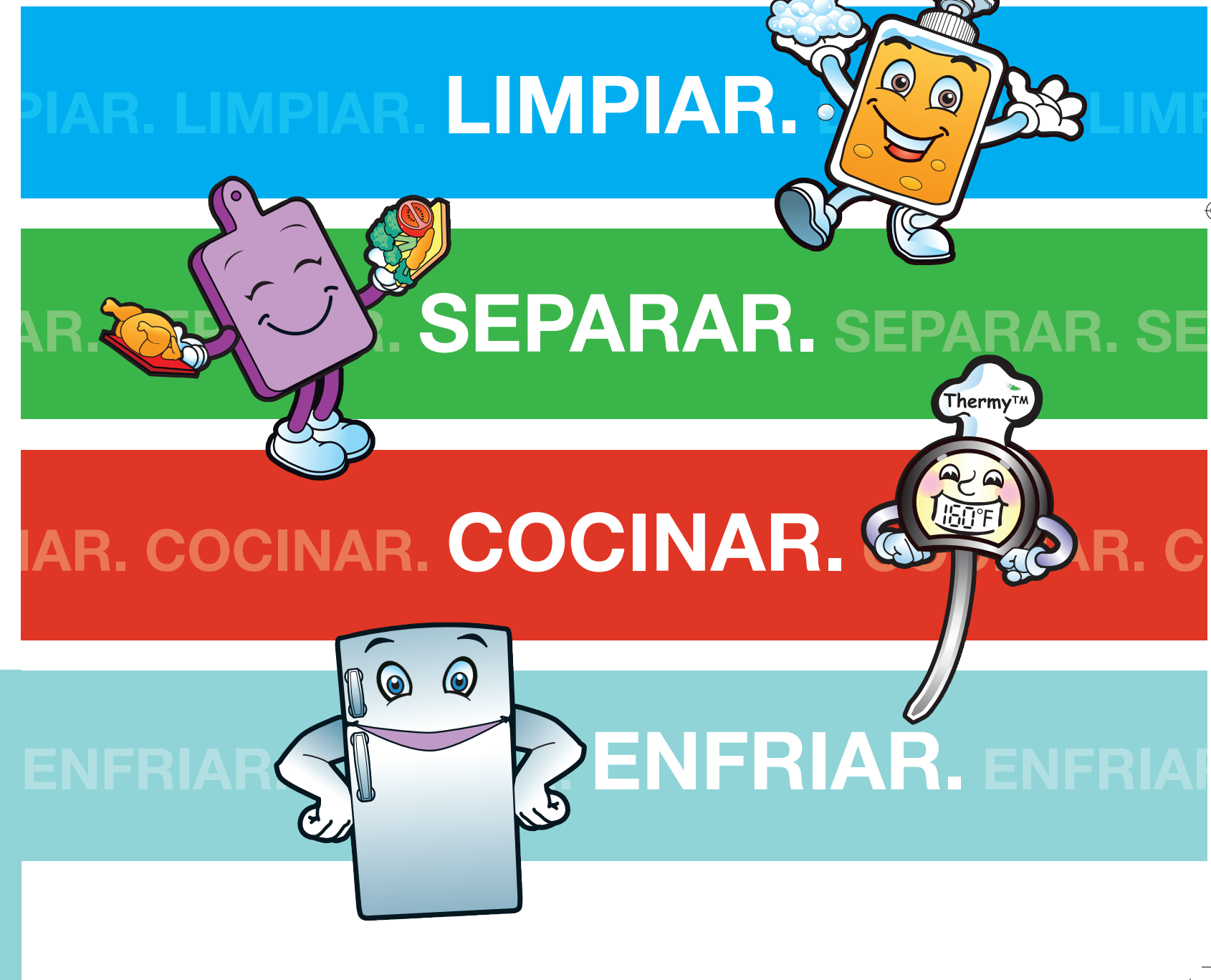
Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos



Alianza para la Educación sobre la Seguridad de los Alimentos
www.fightbac.org

El Departamento de Agricultura de los EEUU y el Departamento de Salud y Servicios Humanos de los EEUU son proveedores y empleadores de igual oportunidad.

Junio 2011



Hola Chicos,

El manejo adecuado de alimentos es importante para ti y para tu familia. Por esto ¡recuerda siempre mantener a tu familia a salvo del envenenamiento por alimentos! Es divertido y fácil de hacer si sigues estos cuatro pasos importantes.



LAVA TUS MANOS Y SUPERFICIES DE COCINA FRECUENTEMENTE



SEPARA CARNES CRUDAS DE OTROS ALIMENTOS



COCINA HASTA LA TEMPERATURA ADECUADA



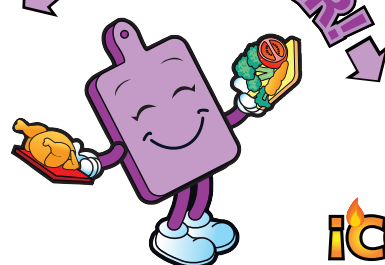
ENFRÍA ALIMENTOS LO ANTES POSIBLE

Hemos desarrollado este cuaderno de actividades para ayudarte a aprender ¡qué necesitas hacer para mantener los alimentos sanos! Recuerda, el combatir el envenenamiento por alimentos es importante para ti y para tu familia, por lo que ve los pasos en FoodSafety.gov/espanol.

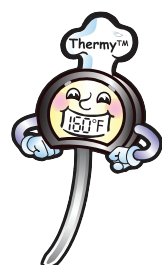
¡LIMPIAR!



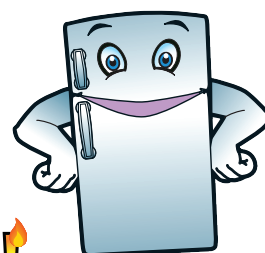
¡SEPARAR!



¡ENFRIAR!



¡COCINAR!



¡LIMPIAR!

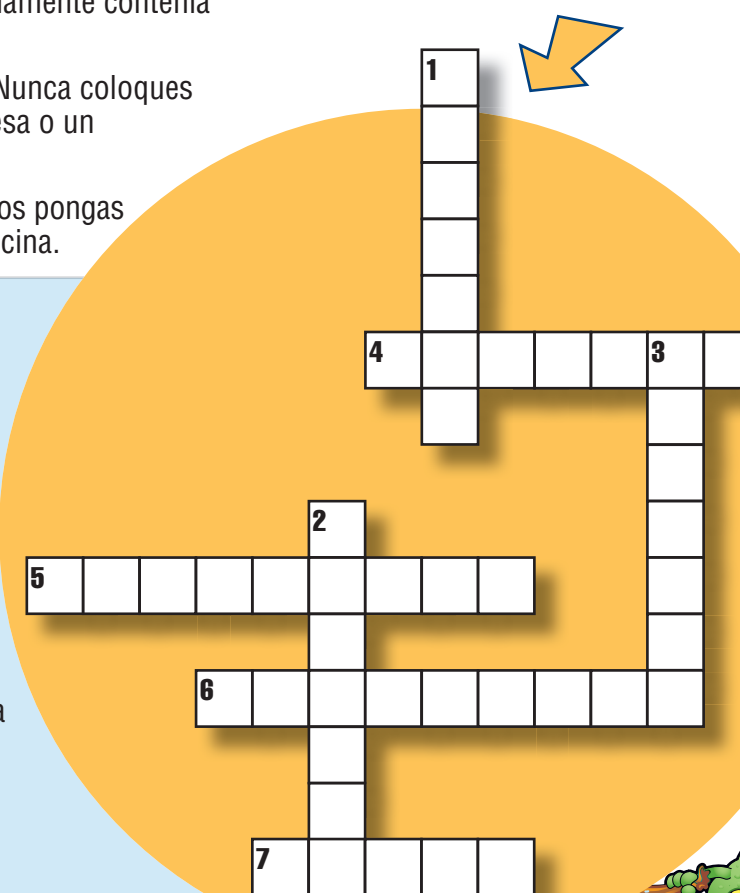


BAC (bacterias que causan enfermedades a través de los alimentos) puede estar escondido en cualquier lugar: en la cocina, sobre los platos y ¡hasta en tus manos!

El enemigo invisible puede multiplicarse y enfermarte. Pero tú puedes ¡Combatir a BAC!® si sigues estas importantes reglas:

- Lava tus manos y las superficies de trabajo con frecuencia.
- Lava tus manos con jabón y agua tibia por 20 segundos antes y después de manejar los alimentos.
- Enjuaga las frutas y vegetales bajo agua corriendo del grifo antes de comerlas.
- Lava tus manos:
 - Antes de que prepares o comas una merienda o una comida,
 - Después de jugar con tu mascota, y
 - Después de usar el baño.
- Siempre usa cuchillos, tenedores, cucharas y platos limpios.
- Usa siempre un plato limpio. Los alimentos cocidos **nunca** deben colocarse en el mismo plato que previamente contenía carnes, aves o pescados crudos.
- Sólo coloca los alimentos en áreas limpias. Nunca coloques tus emparedados o meriendas sobre una mesa o un mostrador sucio.
- Pon las mochilas y los libros en el suelo. No los pongas sobre la mesa ni sobre el mostrador de la cocina.

Chicos, completen este rompecabezas para ayudar a ¡Combatir a BAC!®



VERTICAL

1. Coloca los alimentos _____ en platos limpios.
2. Lávate las manos después de jugar con tu _____.
3. Los mostradores deben estar _____ antes de poner los alimentos sobre ellos.

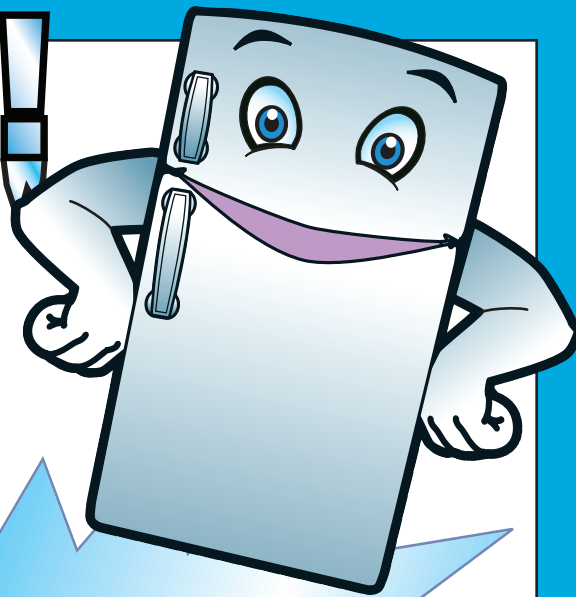
HORIZONTAL

4. Coloca tu _____ en el piso, nunca sobre la mesa ni sobre el mostrador de la cocina.
5. Usa agua corriendo del grifo para enjuagar las frutas y _____.
6. Siempre usa _____, cucharas, platos y tenedores limpios.
7. Lava tus manos con agua tibia y _____.

* Combata a BAC!® y las imágenes de BAC, ©2005, Alianza para la Educación sobre la Seguridad de los Alimentos.

Contestaciones: Vertical 1-cocidos 2-mascota 3-limpios Horizontal 4-mochila 5-vegetales 6-cuchillos 7-jabón

¡ENFRIAR!



El mantener fríos los alimentos fríos es una de las reglas más importantes que puedes seguir para ayudar a ¡Combatir a BAC!® Para asegurarte que mantienes tus alimentos sanos durante todo el tiempo, mira estas otras maneras en las que puedes ¡Combatir a BAC!®

- Enfría las sobras y comidas para llevar dentro de 2 horas y mantenlas en el refrigerador a 40 °F (4.4 °C) o menos.
- Algunos alimentos que necesitan mantenerse fríos incluyen:
 - Emparedados o ensaladas hechas con carnes y aves.
 - Ensalada de tuna y de huevos.
 - Leche, queso y yogurt.
 - Frutas y vegetales cortados o mondados.
- Usa una lonchera o bolsa de material aislante para mantener los alimentos fríos en la escuela.
- Mantén la lonchera en el lugar más frío posible. Nunca lo dejes directamente bajo los rayos del sol.
- Añade un paquete de gel congelado, caja de jugo congelada o usa termos para mantener los alimentos fríos.



Chicos, comiencen en la estrella y conecten los puntos para revelar la imagen escondida.

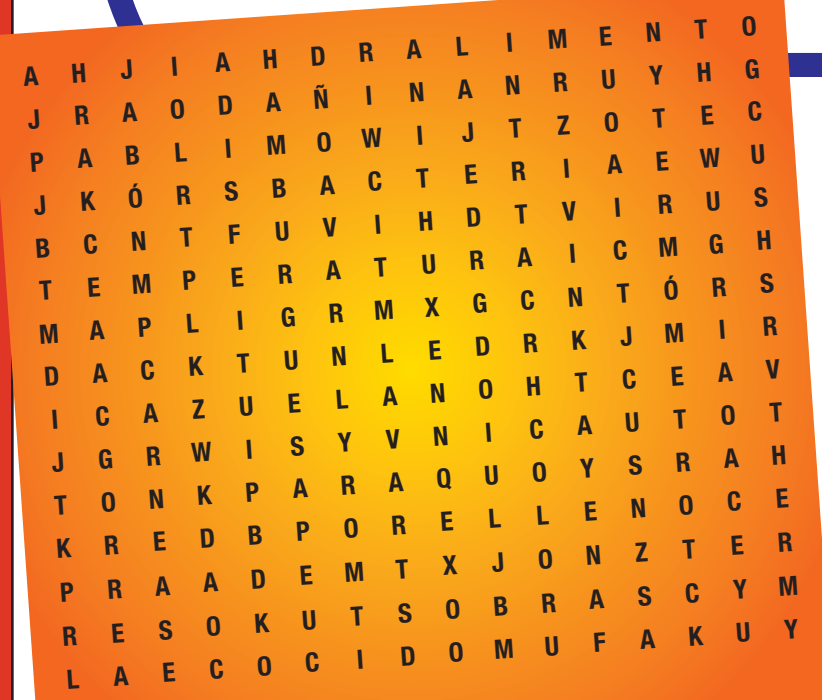


Hola Chicos ...

¡Reglas de Tthermy™!



1. Usa siempre un termómetro para alimentos cuando cocines.
 - Un termómetro para alimentos te ayudará a saber si los alimentos han alcanzado una temperatura lo suficientemente alta como para matar las bacterias dañinas y los virus.
 2. No te engañes por el color de la carne cocida, ya sea que esté por dentro de color rosado o marrón.
 - La única manera segura de saber si los alimentos cocidos están sanos para comer es usando un termómetro para alimentos.
 3. Coloca el termómetro para alimentos en la parte más gruesa del alimento, lejos de huesos o grasa.
 4. Cocina los alimentos hasta que alcancen una temperatura interna mínima adecuada.
 5. Mide la temperatura en diferentes lugares para asegurarte que los alimentos se hayan cocidos de manera uniforme.
 6. Lava el termómetro para alimentos con agua caliente jabonosa después de usarlo.
- Asados, filetes y chuletas de res, cerdo, ternera y cordero, hasta 145 °F (62.8 °C) con un tiempo de reposo de 3 minutos luego de remover de la fuente de calor.
 - Pollo y pavo-entero, en piezas o molido hasta 165 °F (73.9 °C).
 - Carne molida incluyendo hamburguesas y comidas con huevo hasta 160 °F (71.1 °C).
 - Recalienta las sobras de comida hasta 165 °F (73.9 °C)



BACTERIA	CARNE
RES	JABÓN
CAZUELA	RELLENO
COLOR	TEMPERATURA
COCIDO	TERMÓMETRO
ALIMENTO	THERMY
HAMBURGUESA	VIRUS
DAÑINA	LAVAR
SOBRAS	

MANTÉN A TU FAMILIA A SALVO DEL ENVENENAMIENTO POR ALIMENTOS



Ve los pasos en FoodSafety.gov/espanol

Para preguntas sobre el manejo adecuado de alimentos, visita **“Pregúntele a Karen”** en FoodSafety.gov/espanol

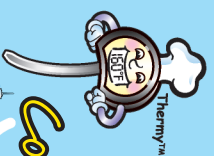
Llama la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA
1-888-674-6854

Línea de Información sobre Alimentos del FDA
1-888-723-3366



Inocuidad Alimentaria del USDA Nuestro Extraordinario Estados Unidos

Thermym™ está en la carretera ¡Combatiendo a BACi!—bacterias que causan enfermedades por los alimentos—a través de los Estados Unidos. ¡Podrías ayudar a Thermym™ a ¡Combatar a BACi! desde la costa oeste hacia la costa este?



Comienzo

Final



¿Te encantan los lugares históricos?

¡Conoce cuánto sabes sobre los lugares históricos nacionales! Escribe el número dentro del círculo del lugar histórico nacional. ¡Puedes encontrarlos a todos!



¿Cuántos BACs puedes encontrar escondiéndose en esta página?

Encuentra tu estado en el mapa y has una estrella para demostrar donde vives.



Departamento de Agricultura de los Estados Unidos
Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos

El USDA es un proveedor y empleador de igual acceso.