



MESURES D'HIGIENE

MATERIAL NECESSARI

- ✓ Un dispositiu (mòbil, tauleta electrònica o ordinador).
- ✓ Llapis o bolígraf
- ✓ 1 Full en blanc

CRITERIS D'AVUACIÓ

Conèixer els òrgans que intervenen en el procés de digestió i la seva funció.
Conèixer i valorar la necessitat de mesures d'higiene adequades a l'hora de manipular els aliments.

Aquesta setmana seguirem treballant amb l'aparell digestiu i parlarem de quines mesures d'higiene hem de prendre a la cuina ja que molts esteu ajudant a cuinar aquests dies a casa. Les activitats que teniu a continuació **les podeu escriure en un full** i fer una fotografia o bé utilitzar aquest document directament des de l'ordinador. No us oblideu de penjar-ho al DRIVE perquè ho pugui veure!!

→ Per començar repassem els òrgans que intervenen en la digestió i per això voldria que relacionessis cada òrgan amb la funció que realitza. *Recorda que pots utilitzar el llibre per a consultar (pàg. 105)*

Intestí prim	Segrega la bilis i ajuda a fer la digestió
Estómac	Comunica la boca amb l'esòfag
Faringe	És un tub ample que recull la resta dels aliments i els converteix en excrements
Fetge	És una bossa que segrega suc gàstric
Pàncrees	És un tub recargolat que segrega suc intestinal
Esòfag	És un tub que empeny l'aliment cap a l'estómac
Intestí gros	És una glàndula que segrega suc pancreàtic i ajuda a fer la digestió

→ Què feu abans d'ajudar a cuinar? Sabeu com cal manipular els aliments per evitar intoxicacions? Revisem que ens recomanen els experts a l'hora de cuinar ...

https://www.youtube.com/watch?list=PL7F6D7365464E34E4&time_continue=1&v=UpXQREPV_ZM&feature=emb_logo



- Un cop vist el vídeo feu una llista amb les idees més importants i que podeu penjar en un lloc visible a la cuina per a no oblidar-vos.
(Compte!! hi ha 6 idees principals)



- Per acabar voldria que ajudéssiu a en Miquel ja té sovint mal de panxa. Per això el metge li ha recomanat 4 normes bàsiques però en Miquel no acaba d'entendre perquè ho ha de fer. Ens ajudes???



Rentar-se bé les mans abans i després de menjar. Per què??



Llegir la data de caducitat dels aliments envasats. Per què??



Mastegar bé els aliments abans d'empassar-se'ls. Per què??



Rentar-se les dents després de cada àpat. Per què??



Àmbit de coneixement del medi: Medi Natural
4t de Primària
Escola Francesc Platón i Sartí

Data límit d'entrega:

10 de Maig de 2020

Ara et toca autoavaluar-te per veure si t'han quedat dubtes

		
Conec els òrgans que participen en la digestió?		
Sé quina funció fa cada òrgan?		
Entenc que és important prendre mesures d'higiene quan cuinem?		
Sé quines mesures hem de prendre per a no intoxicar-nos?		
Tens algun dubte?? Quin??		